

recipe competition
第8回

おうちで食べよう!
地産地消コンクール



絶品オリジナルおにぎり

おにぎりに合う
「高崎産の野菜」を使った味噌汁の

レシピを募集します!

ご応募
お待ちしております!

募集期間 9/1 ▶ 11/30 土
令和6年



作品受賞者にはAコープ商品券をプレゼント! /



Aコープ商品券
最優秀賞 賞金 10,000円



Aコープ商品券
優秀賞 賞金 5,000円



Aコープ商品券
高子さん賞 賞金 3,000円

詳しくは裏面もご覧ください!

お近くのJA窓口まで、お問い合わせください。

組合員に寄り添い地域の発展に貢献する

JAたかさき

JAたかさき

検索

クリック!



recipe competition
第8回

おうちで食べよう! 地産地消コンクール

募集要項



募集期間
令和6年 9/1(日) 11/30(土)

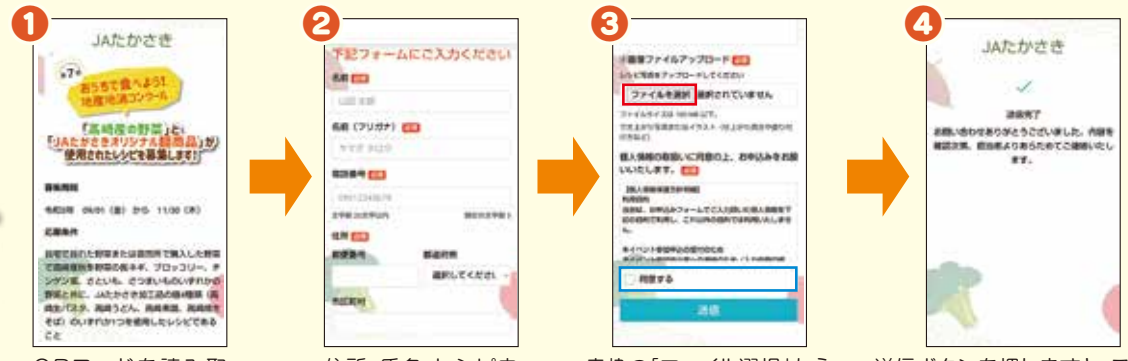
応募フォーム



応募方法・内容

●応募方法: QRコードを読み取り、下記の手順でご応募してください。

ご応募
お待ちしております!



QRコードを読み取ると、こちらの画面が表示されますので、下へスクロールしてください。

住所、氏名、レシピ内容など必要事項をすべて記入してください。

赤枠の「ファイル選択」から料理の写真を選択し、青枠の「同意する」にチェック。最後に下の送信ボタンを押して応募してください。

送信ボタンを押しますと、こちらの画面が表示され、ご記入いただいたメールアドレスへ応募完了メールが届きます。これで応募手順はすべて完了となります。

【応募用紙】

応募用紙に必要事項をご記入の上、下記申し込み先に郵送、Eメール、お近くの支店窓口、JAたかさき直売所(グルメ四季菜館各店舗)応募箱へ提出してください。
応募用紙については下記より入手可能です。
JAたかさき 各直売所、JAたかさき ホームページ
※ダウンロードして印刷してください。

●応募条件など

●それぞれの家庭ならではのアレンジのきいた「おにぎり」とおにぎりに合う自宅で採れた野菜または直売所で購入した野菜で高崎産秋冬野菜の長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいものいずれかの野菜を使った味噌汁のレシピであること。

賞品



最優秀賞
Aコープ商品券
賞金 10,000円

優秀賞
Aコープ商品券
賞金 5,000円

高子さん賞
Aコープ商品券
賞金 3,000円



審査方法・表彰

- 1次審査
応募用紙(レシピ・写真)による書類審査。
- 2次審査
応募レシピに基づき試食審査し入賞作品3点を選考します。
- 表彰
最優秀賞1名、優秀賞1名、高子さん賞1名を選出し、表彰状と副賞を贈呈します。

結果発表・その他

- 結果発表
JAだより2月号、JAたかさきホームページ・JAたかさき公式X(エックス、旧Twitter)にて掲載を予定しています。
- その他
 - 個人情報等については、当コンクール以外の目的に使用いたしません。
 - 応募にかかる費用はご負担ください。

ご応募いただいたレシピの著作権について

- 応募されたレシピは、当組合にて必要な範囲内で改変を加えることができるものとし、応募者はそれに対して、著作権者人格権を行使しないことに同意するものとします。
- 当組合は、応募者が著作権を保有するレシピの情報を期限の定めなく掲載、配布、配信、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

お申し込み・お問合せ先

〒370-0018 高崎市新保町 1482 番地
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部
「第8回 おうちで食べよう! 地産地消コンクール」係宛
電話番号 027-352-5288
Eメール mail@takasaki.jagunma.net

JAたかさきHP



JAたかさき X (旧Twitter)



JAたかさきLINE



JAたかさき「第8回おうちで食べよう！地産地消コンクール」応募用紙記載例

応募締切 令和6年11月30日（土）当日消印有効

それぞれの家庭ならではのアレンジのきいた「おにぎり」とおにぎりに合う高崎産秋冬野菜（長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいも）のいずれかの野菜を使った味噌汁のレシピを募集します！

料理イメージの名前をつけてください。

わが家の工夫レシピをアピールしてください。

お料理の名前「夏の野菜満喫冷製パスタ」
使った野菜名「自宅で採れたトマト、直売所で購入したバジル」

① 材料と分量（2人分）

高崎生パスタ・・・220g（2人分）

A. ソース材料

トマト・・・2個、トマトペースト・・・20g、にんにく・・・1/2片、玉葱・・・30g、バジル・・・4枚、オリーブオイル・・・40ml、ラー油・塩・胡椒適量、

B. トッピング

パルメザンチーズ20g ラディッシュ、ベビーリーフ・・・適量

手順や工程をできるだけ分かりやすく文章やイラストで表現してください。

③ わが家ならではの工夫

（材料や味、作り方など工夫したポイント）

できるだけ無農薬で育てたトマトが自慢です。またトマトペーストも自家製です！隠し味のラー油がポイントです。

仕上がりのイメージを写真の貼り付けやイラストで。

でき上がり写真またはイラスト（仕上がり具合や盛り付け方など）



チーズは仕上げにかけてください。
パスタはできるだけ冷たくすると美味しくなります。

ご応募いただいたレシピの著作権について

- ・応募されたレシピは、当組合にて必要な範囲内で改変を加えることができるものとし、応募者はそれに対して、著作権者人格権を行使しないことに同意するものとします。
- ・当組合は、応募者が著作権を保有するレシピの情報を期限の定めなく掲載、配布、広告宣伝物の作成を行うことができるものとします。

応募資格にある「正組合員・准組合員」について



JAたかさきの組合員になるにはどうすればよいですか？

組合員加入を希望される方は、当JAの最寄りの支店でお申し込み下さい。

※最寄りの支店は当JAのホームページでご確認いただくか、本店（TEL027-352-5288）にお問い合わせください。

組合員加入までの流れは「**加入申込** ⇒ **資格等確認**・**加入承諾** ⇒ **出資金払込**」で、出資の払込みをすることによって組合員となります。出資は1口（1,000円）以上をお願いしております。



だれでもJAたかさきの組合員になれるのですか？

組合員になれるのは、**当JAの地区内で農業を営む方**や、**継続的に当JAの事業を利用する地区内の住民の方**などです。国籍や年齢の制限はありませんが、JAは「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」ですので、JAごとに地区の定めがあり、地区外にお住まいの場合は事業の継続利用などの要件があります。

また、組合員は農業者である「**正組合員**」と、事業利用者である「**准組合員**」の2種類に分かれるんですよ。



「正組合員」・・・農業を営む個人（経営主）または年間60日以上農業に従事する個人（家族従業者や農業法人の雇用者等）で、住所または農地が当JAの地区内にある農業者など。正組合員にはJAの運営に関わる権利の一つである議決権や、役員・総代の選挙権があります。

「准組合員」・・・当JAの地区内に住所があり事業を利用することが適当であると認められる方、当JAの事業を1年以上ご利用いただいている当JA地区内に勤務地を有する方、当JAから物資の供給を1年以上継続して受けている地区外に住所を有する方など。准組合員には議決権や、役員・総代の選挙権はありません。

応募締切 令和6年11月30日(土) 当日消印有効

それぞれの家庭ならではのアレンジのきいた「おにぎり」とおにぎりに合う高崎産秋冬野菜(長ネギ、ブロッコリー、チンゲン菜、さといも、さつまいも)のいずれかの野菜を使った味噌汁のレシピを募集します!

お料理の名前「

使った野菜名「

①材料と分量(人分)

③わが家ならではの工夫(材料や味、作り方など工夫したポイント)

④でき上がり写真またはイラスト(仕上がり具合や盛り付け方など)

②作り方(調理上のポイント、手順、工程など文章やイラストで)

キ
リ
ト
リ
線

⑤連絡先

ご住所 〒

フリガナ
お名前

電話番号 ()

アドレス @

提出先 〒370-0018 高崎市新保町1482
高崎市農業協同組合 本店 企画管理部「第8回おうちで食べよう！地産地消コンクール」係 宛 または
E-メール提出先 mail@takasaki.jagunma.net

かたらい高崎・高崎産野菜

取扱店舗一覧



グルメ四季菜館筑縄店

高崎市筑縄町55-5

☎:027-362-8313

営業時間:9:30~17:00

定休日:日曜日



グルメ四季菜館中居店

高崎市矢中町314-13

☎:027-353-5757

営業時間:9:30~18:00

定休日:日曜日



グルメ四季菜館群馬八幡駅前店

高崎市八幡町282-6

☎:027-343-1041

営業時間:9:30~18:00

定休日:日曜日



その他かたらい高崎商品 取り扱い店舗

- ・県内JAファーマーズ
 - ・高崎スズラン
 - ・高崎オーパ
 - ・高崎市役所地下売店 etc...
- 場所によって取り扱いのない商品もございます。

JAたかさきSNS始めました!

