

夷隅地域は食の宝庫！

令和5年度県民の日夷隅地域行事

夷隅地域 ししぴ コンテスト

応募締切（担任の先生に提出）
令和5年9月8日

夷隅地域の特産品を使ったレシピを募集します！

特産品リストにある食材を使って、あなただけのオリジナルレシピを考えてね！
入賞作品はお店のメニューになるかも！？
入賞者にオリジナルグッズ、応募者全員に参加賞をプレゼント！



特産品リスト

- ・カツオ・マダコ・イノシシ
- ・たけのこ・チーズ
- ・食用ナバナ・しいたけ
- ・キクラゲ・ソラマメ・ナス
- ・梨・キウイフルーツ
- ・ブルーベリー・イチゴ
- ・はちみつ

主菜部門

メインのおかずのししぴ
を考えてね！

副菜・汁物部門

野菜のおかずや汁物の
ししぴを考えてね！

スイーツ部門

スイーツのししぴを
考えてね！

※部門ごとの食材条件は裏面または要項をご確認ください。

【問い合わせ先】

県民の日夷隅地域実行委員会事務局（千葉県夷隅地域振興事務所）

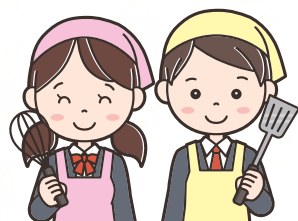
TEL: 0470-82-2211



チーバくん

各部門の使用食材

◎この中から1つ以上選んでレシピを考えてね！
それ以外の食材は何を使ってもOK！



主菜部門

- ・カツオ
- ・マダコ
- ・イノシシ
- ・たけのこ
- ・チーズ

副菜・汁物部門

- ・食用ナバナ
- ・たけのこ
- ・しいたけ
- ・キクラゲ
- ・ソラマメ
- ・ナス

スイーツ部門

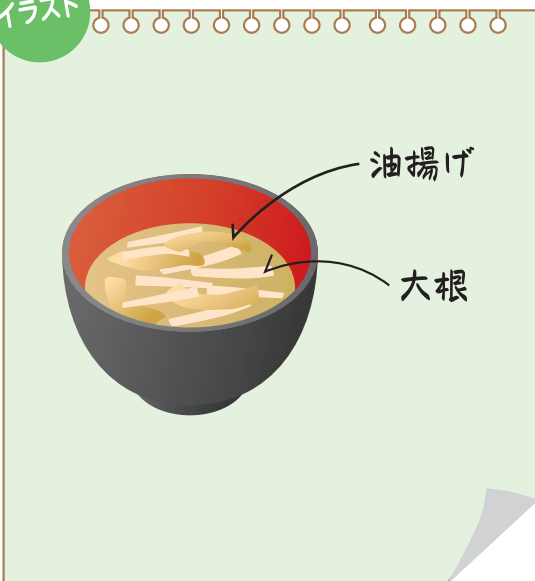
- ・梨
- ・キウイフルーツ
- ・ブルーベリー
- ・イチゴ
- ・チーズ
- ・はちみつ

◎応募方法は2通り！

自分の考えた料理のイラストを描くか、作り方書いてね！

《記入例（みそ汁）》

イラスト



レシピ

【材料】 水 400ml
みそ 小さじ2
煮干し 10g
大根 80g
油揚げ 1/2枚



【作り方】

- ①鍋に水と煮干しを入れる。
- ②大根を厚さ5mmのいちょう切り、油揚げを1cm幅の短冊切りにする。
- ③①の鍋を強火にかけ、沸騰したら火を弱める。
5分後、煮干しを取り出す。
- ④大根、油揚げを入れ、大根に火が通るまで煮る。
- ⑤みそを加える。

※注意事項

- ・応募は一人あたり1作品です。
- ・団体での応募も可能です。
- ・応募用紙以外の用紙でも提出できます。
- ・応募はインターネットやレシピ本に載っていない、オリジナルレシピに限ります。
- ・他人の著作権、商標権等の知的財産を侵害するものや名誉を傷つけるものは応募対象外とします。

コンテストの詳細はこちらから

夷隅 レシピコンテスト

検索



令和5年（2023年）は千葉県誕生150周年です！

～県誕生から150年を振り返り、続いていく未来に思いを馳せる～