

信州の“おいしさ”を新発見! ~今までとは違う発酵食品の食べ方を発掘~

発酵レシピコンテストの 最終審査会及び授賞式を開催します!

長野県では、県産発酵食品や加工食品を活用した新しい食習慣を発掘するため、「発酵レシピコンテスト」を実施しています。

このたび、1次審査(書類選考)を通過した4レシピの最終審査会及び授賞式を開催します!

1 日時 令和4年11月5日(土) 11:00~14:00

2 場所 長野県工業技術総合センター食品技術部門
(長野市栗田 205-1)

3 スケジュール

○最終審査会(11:00~12:00)

1次審査を通過した4レシピの試食審査により、
グランプリ、準グランプリ、優秀賞、佳作を決定します。

○授賞式(13:00~14:00)

最終審査の結果によりレシピ考案者4名を表彰します。



コンテスト特設サイト

4 その他

○当日取材を希望される方は、事前に日本酒・ワイン振興室の担当までご連絡をお願いいたします。

○取材は授賞式のみ可能です(受付12:00~12:30)。最終審査会の取材は受け付けておりません。

【発酵レシピコンテスト概要】

○募集期間: 令和4年7月4日(月)~令和4年9月15日(木)

○募集内容: 長野県を代表する発酵食品や加工食品を活用した副菜レシピ
(プラス1品のおかず・デザート、おつまみ等)

○応募資格: 長野県在住者(プロ・アマ問わない)



信州版「新たな日常のすゝめ」

©長野県アルクマ



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

産業労働部産業技術課
日本酒・ワイン振興室(食品産業振興担当)
(室長)相澤 光宏(担当)伊藤 稚菜
電話 026-235-7126(直通)
026-232-0111(代表) 内線 2942
FAX 026-235-7197
E-mail shokuhin@pref.nagano.lg.jp

工業技術総合センター食品技術部門
(部門長)大澤 克己(担当)戸井田 仁一
電話 026-227-3131(代表)
FAX 026-227-3130
E-mail shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp