

## 「第6回房総ジビエコンテスト 加工食品部門」開催要領

### 1 趣 旨

県内で捕獲され、県内の食肉処理加工施設で適切に処理・加工されたイノシシやシカの肉（以下、「房総ジビエ」という。）を活用した加工品やレトルト食品等の新たな需要創出を図るとともに、ジビエ需要が落ち込む夏季の需要喚起を図るため、これまでの料理部門に加え、新たに加工食品部門のコンテストを開催し、房総ジビエのPRを実施する。

### 2 主 催 千葉県

### 3 運営委託先 株式会社オニオン新聞社

### 4 企画概要

#### (1) 名称

第6回房総ジビエコンテスト 加工食品部門

#### (2) 対象商品

加工食品（販売歴がある商品、商品化されているが販売歴のない商品、商品化されていないが加工食品になり得る料理のいずれも出品可能）

#### (3) 内容

房総ジビエを使用した加工食品のコンテスト。

応募のあった作品の中から、書類審査で選出された5作品を実食審査で選考し、最優秀賞1名、優秀賞1名を決定する。

#### (4) 応募資格

飲食店等（ホテル等の飲食施設や、キッチンカー等の移動型店舗を含む）の調理担当者、調理師専門学校生、食品関連事業者等。

#### (5) 応募条件

（別紙1）『第6回房総ジビエコンテスト 加工食品部門』に係る規定参照。

### 5 書類審査

#### (1) 内容

応募のあった作品の中から、審査基準に基づき、書類審査で5作品を選出する。

#### (2) 審査基準

以下の項目を審査基準とし、書類選考を行う。

項目	内容
加工食品としての適性	ジビエ加工食品としての適性があり、かつ創意工夫等はあるか。
見た目	消費者の購入意欲をそそる商品の見た目であるか。 なお、パッケージがある場合、パッケージのデザイン性を含む。
価格	コストパフォーマンスに優れた商品であるか。
安全性	・肉の加熱等について、その安全性が担保された商品であるか。（加熱温度、加熱時間、熱源の種類、加熱終了の目安等が明示されているか。） ・「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守しているか。

#### (3) 募集期間 令和5年8月21日(月)～9月25日(月)

(4) 審査員

「LATURE」 オーナーシェフ 室田 拓人氏  
「石井食品株式会社」 代表取締役社長 石井 智康氏

(5) 審査結果

書類審査の結果については、10月10日（火）までに通知する。

## 6 実食審査

(1) 内容

書類審査で選出された5作品の応募者が、その作品の提供（必要があれば、簡易的な調理や加熱）、プレゼンテーションを行い、最優秀賞及び優秀賞を決定する。

(2) 審査基準

以下の項目を審査基準とし、書類審査の選考結果を踏まえて選考を行う。

項目	内容
見た目	消費者の購入意欲をそそる商品の見た目であるか。 なお、パッケージがある場合、パッケージのデザイン性を含む。
美味しさ	味、食感、食べやすさはどうか。
価格	コストパフォーマンスに優れた商品であるか。 (味や品質等と価格が見合っているか。)
安全性	・肉の加熱等について、その安全性が担保された商品であるか。(加熱温度、加熱時間、熱源の種類、加熱終了の目安等が明らかであるか。) ・「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守しているか。

(3) 日程

令和5年10月23日（月）

(4) 場所

大多喜ガスショールーム BeE（千葉市緑区おゆみ野 3-12-1）

(5) 審査員

「LATURE」 オーナーシェフ 室田 拓人氏  
「石井食品株式会社」 代表取締役社長 石井 智康氏

## 7 賞品等

最優秀賞受賞者には、千葉県知事賞及びトロフィーを、優秀賞受賞者には、農林水産部長賞及びトロフィーを贈呈する。なお、書類審査で選出された5作品の応募者には、副賞を贈呈するとともに、房総ジビエ特設サイトにて、優秀作品として紹介する。また、プレスリリースやSNS、房総ジビエ紹介リーフレット等にも掲載する。

## 8 参加費

無料。(但し、応募に係る一切の経費は応募者の負担とする)

## 9 応募方法

下記の(1)又は(2)により令和5年9月25日（月）までにお申込みください。

- (1) 下記のURL又は二次元コードから「房総ジビエ特設サイト」にアクセスし、コンテスト応募フォームに必要な情報を入力の上、ご応募ください。

<応募フォーム>

URL : <https://bosogibier.com>

二次元コード :



(2) 県ホームページよりエントリーシート及びレシピー用紙をダウンロードし、必要情報を記入の上、下記連絡先にメールにて送付してください。

<県ホームページURL>

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/norin/torikumi/bosogibier/contest.html>

<お申込みに関する問い合わせ先>

房総ジビエPR事務局（株式会社オニオン新聞社内／担当：山本・鳥井原）

Email：info@bosogibier.com

TEL：043-201-8811 FAX：043-201-8815

※ 電話での問い合わせは、平日の午前9時から午後6時までに行うこと。

<本事業に関する問い合わせ先>

千葉県農林水産部流通販売課 販売・輸出促進室（担当：久保村、狩野）

E-mail：3085hanbai@mz.pref.chiba.lg.jp

電話：043-223-3085 FAX：043-227-8307

※ 電話での問い合わせは、平日の午前9時から午後5時までに行うこと。

## 10 コンテスト内容の変更又は中止

自然災害等のやむを得ない事情により、コンテストの内容を変更又は中止する場合があります。

### 11 個人情報の取扱い

取得した個人情報は、千葉県個人情報保護条例に則り、適正に管理する。また、本コンテスト、房総ジビエ及び県産農林水産物の利用推進に係る目的以外には使用しない。