

かじきめん
伝統ある鹿食免の魅力を、楽しい食卓に伝えて下さい。

鹿肉

を使った
家庭でも作れる
オリジナル料理

レシピ大募集!!



賞品 ★JAまごころ商品券 又は お肉のギフト券 のいずれか **1万円分進呈!!**

入賞者 5名

副賞 『純米吟醸 あらばしり』 720ml
『純米吟醸 別撰 金寿』 720ml
2本セットをプレゼント

真澄は信州の農家と蔵人の共同作品です。

入賞したレシピの点数を期間限定で鹿食免振興会の店舗で提供します。

日程

募集受付 平成22年2月1日(月)～2月24日(水)
◆ 発表/2月28日(日)

募集内容

長野県内産 鹿肉(日本鹿)を使った家庭料理のレシピの募集。

募集対象

長野県内産 鹿肉(日本鹿)を使った家庭料理であることが応募条件です。個人でもグループ・団体での応募も可能です。

- ◎鹿肉は下記で販売しています
- 諏訪食肉事業協同組合加盟店 (諏訪・茅野・富士見)
[お問い合わせ店舗] 市川精肉店 TEL 0266-72-3652
 - 湖北食肉組合 下記の加盟店 (岡谷・下諏訪)
[山] 山城屋肉店 TEL 0266-22-2960
[富士見] 富士屋肉店 TEL 0266-22-5323
 - 信州ナチュラルフーズ (茅野市金沢) TEL 0266-73-4862
 - 自然育工房「岳」(下諏訪) TEL 0266-27-9569
 - JA信州諏訪 下記の A・コープ店
ピアみどり店 TEL 0266-82-2200
サンライフ店 TEL 0266-73-1111
原村店 TEL 0266-79-4995
富士見店 TEL 0266-62-2090
- ※ご不明な場合は事務局(TEL.52-2155)までお問い合わせください。

募集方法

『レシピ応募チラシ』又は、A4サイズ用紙に下記内容を記入のうえ郵送してください。

- ①氏名(グループ・団体名)
 - ②住所
 - ③電話番号
 - ④料理の名前
 - ⑤料理の2人分のレシピ(作り方)
 - ⑥料理の写真
 - ⑦作り方のポイント・感想
- ※分量は2人分

発表

書類審査・試食審査のうえ入賞したレシピは、後日、信濃毎日新聞、週刊すわの紙面にて掲載いたします。

応募先
お問い合わせ ☎392-8555 長野県諏訪市小和田南14-7

鹿食免振興会 (事務局:諏訪商工会議所内)
TEL.0266-52-2155

- 〔主催〕 鹿食免振興会
〔共催〕 信濃毎日新聞社、宮坂醸造(株)
〔後援〕 長野日报社、市民新聞グループ (7紙)
〔協力〕 JA信州諏訪、諏訪庖友調理師会

鹿肉を使った家庭でも作れるオリジナル料理



氏名(グループ・団体名)

住所 〒

電話番号

◇ 料理の名前

◇ 2人分の材料 / 作り方

◆ 料理の写真を添えてください 

◇ 作り方のポイント・感想など

長野県内産 鹿肉(日本鹿)を使った家庭料理であることが応募条件です。
個人でもグループ・団体での応募も可能です。

〔募集受付〕平成22年2月1日(月)～2月24日(水)

応募先

下記まで郵送してください。

【お問い合わせ】 〒392-8555 長野県諏訪市小和田南14-7

鹿食免振興会 (事務局:諏訪商工会議所内)

TEL.0266-52-2155