

道の駅なかつレストラン新メニューコンテスト 応募要項

【趣旨・目的】

本コンテストは、令和7年10月に道の駅なかつに設置予定の「からあげモニュメント」の完成を記念して、中津地域の農産物や九州・中津逸品もん（市が認証した中津産品）を活用した新メニューを高校生・大学生の感性で開発・発信することで、地域の農業振興と共に地域活性化を図ることを目的としています。中津の魅力を“食”で伝える、創造的なアイデアをお待ちしています。

【テーマ】

「からあげと地元の恵みで作る新しいごちそう」

【1】応募対象と募集部門

《応募対象》 大分県内の高校および大学に通う生徒・学生
（学校単位、グループ、個人のいずれかで応募可能）

《募集部門》

① アレンジからあげメニュー部門（中津からあげ×道の駅直売所の農産物）

- ・要件：直売所で販売している農産物を1点以上活用すること
- ・食材料費：単品で300円/食以内、単品以外（定食・丼・麺類等）では750円/食以内とする

② デザートメニュー部門（九州・中津逸品もんを使用）

- ・要件：下記の「九州・中津逸品もん」の商品を1点使用すること
（①川谷園のお茶 ②山椿あま酒 ③しいたけ醤油）
※各商品の詳細は【別紙】を参照
- ・食材料費：400円/食以内とする

※「食材料費」は購入した食材の経費ではなく、実際にメニューに使用した分量の経費を指します。

【2】応募方法

専用のフォームから「応募メニュー」用紙を取得・記入の上提出してください。

【応募用紙の記入項目】

- ・メニュー名
- ・使用食材（4人分量で記載）
- ・調理手順（簡潔に）
- ・盛付写真
- ・こだわりポイント・コンセプト

【3】応募締切とスケジュール

- 応募締切 : 令和7年8月3日(日) 必着
- スケジュール
 - ・ 8月上旬 : 書類審査(一次審査) 結果は、郵送にて通知いたします。
 - ・ 8月30日(土): 実演審査(最終審査) 調理実演・試食による審査
※会場は中津市内のコミュニティーセンター調理室を予定
 - ・ 10月上旬 : モニュメント除幕式&受賞メニュー提供開始

【4】審査方法・基準

《審査方法》

① 書類審査(一次審査)

- ・ 応募用紙による審査を行い、2つ部門から3点ずつ選出(計6点選出)

② 実演審査(最終審査)

- ・ 一次通過者による実演、審査員による試食審査を行い、最優秀賞等を決定

《審査基準》

味覚(おいしさ)、見た目、地域性、独創性、実現性(調理のしやすさ)等

【5】表彰

最優秀賞および優秀賞(各部門1作品ずつ) ※各賞に応じた副賞があります。
最優秀賞はレストランで商品化・販売予定

【6】注意事項

- ・ 応募頂いた作品(レシピ・写真等)は、コンテスト主催者および道の駅なかつレストランが一切の権利を有します。また、応募頂いた作品は、審査結果に関わらず広報・商品化に活用される場合があります。
- ・ 商品化に伴い、作品の仕様が変更されることがあります。
- ・ 他人の有する知的財産権に抵触する可能性がある作品は応募できません。
- ・ 実演審査(最終審査)における食材料は各自でご用意いただきますが、費用は主催者で負担いたします。(※上限あり)

【応募フォーム】

【7】お問い合わせ

中津市農政課(担当:堀井)

TEL: 0979-62-9047

応募フォーム URL: <https://logoform.jp/form/GEJZ/1066880>



【別紙】

デザートメニュー部門（九州・中津逸品もんを使用） 募集のための商品説明



事業者名：お茶の川谷園（中津市耶馬溪町）
商品名：（茶葉）翠、煎茶、上白折、和紅茶 等
（粉末茶）粉末緑茶・焙じ茶、玄米茶

昼夜の寒暖差が大きく、早朝は朝霧に包まれる耶馬溪の山間部の茶畑で栽培された茶葉は、まろやかな甘み、豊かな香り、鮮やかな緑色が特徴です。



事業者名：山国どぶろく製造所（中津市山国町）
商品名：山椿 あま酒（紅・もち）

山国川源流の澄んだ水と大地で育てられた自家栽培の上質なもち米・赤米と自家製の米麴から作る優しい甘味が特徴のノンアルコールの甘酒です。あま酒（紅）は赤米、あま酒（もち）はもち米を使っています。



事業者名：大分仙人源流椎茸（中津市山国町）
商品名：しいたけ醤油（200ml、500ml）

山国川源流域で育てられた椎茸の旨味を凝縮したダシ醤油です。乾椎茸の味と香りが際立つマイルドな味が特徴で、卵かけご飯や煮物にと幅広く使えます。