

募集

2026
ゆずのある、
ちょっといい毎日
～レシピコンテスト～

—— 募集テーマ ——

日々の暮らしにちょっとした“彩り”と“健やかさ”
を添えられる東吉野のゆず果汁を使ったレシピ

【応募期間】

- ・エントリー：2026年8月20日（木）～9月14日（月）
- ・レシピ提出：2026年10月19日（月）必着

【賞金及び賞品】

- ・グランプリ3万円
- ・準グランプリ1万円
- ・審査員特別賞（ランチペアご招待券）
- ・奨励賞5000円×3本

主催：東吉野村 協賛：AUBERGE de SENVIE

*詳細は裏面です



応募要項

【募集内容】

日々の暮らしにちょっとした“彩り”と“健やかさ”を添えられる東吉野村のゆず果汁を使用した料理やスイーツなどのレシピを募集します

【応募方法】

◎エントリー

QRコードを読み取りオンラインで応募、またはエントリーシートに必要事項を記入のうえ、郵送または持参によりご応募ください
(最大50名)※応募者多数の場合は抽選

◎レシピシート提出

エントリー確定者には、指定食材(ゆず果汁)とレシピシート(データ可)をお送りします。指定食材を使用し、完成写真を添付したレシピシートを期日までに提出ください



ゆず果汁

【応募要件】(次の要件をすべて満たす方が応募できます)

- ・個人または3名までのチームで応募できます
- ・応募者自身が考案した作品であること(応募用紙1枚につき1作品とする)
- ・指定食材を除く材料費は、1人分400円以内であること
- ・2026年11月7日(土)の二次審査に参加できること

【応募期間】

- ・エントリー：2026年8月20日(木)～9月14日(月)
- ・レシピシート提出：2026年10月19日(月)必着
- ※郵送の場合は必着、持参の場合は17:00まで

【審査スケジュール】

◎一次審査(書類審査)

上位6作品を選出し、2026年10月23日(金)にメールまたは電話で通知します

◎二次審査(試食審査)

2026年11月7日(土) 会場：東吉野小学校 家庭科室等
制限時間60分で6食分を調理していただき、試食審査を行います
※二次審査の詳細は、一次審査通過者に別途ご案内します

【審査基準】

- ・指定食材の魅力や特徴が十分に活かされているか
- ・味のバランスが優れているか
- ・香りや素材の風味が活かされているか
- ・食感の組み合わせや食べやすさに工夫はあるか
- ・材料の入手がしやすいか
- ・アイデアにオリジナリティがあるか
- ・彩りが美しく、食欲をそそるか
- ・健やかさを感じられる工夫があるか

【注意事項】

- ・指定食材受取後は必ずレシピシートの提出をお願いします
- ・応募作品および二次審査の様子は、レシピ集やSNS等に使用させていただきます場合があります
- ・応募作品は返却しません 作品の一切の権利は東吉野村に帰属します

【審査員】



■AUBERGE de SENVIE 料理長 浦辺 大

長崎県平戸市出身。トック・ブランシュ国際倶楽部 会員、日本シャルキュトリ協会 会員。福岡の調理専門学校を卒業後、帝国ホテル大阪で14年間研鑽を積む。数々の料理コンクールで受賞歴を持ち、フレンチの高い技術と創造力を磨く。地元食材を活かした「地産地消」を軸に、奈良の風土と歴史をフレンチに昇華。「料理は愛情と真心と工夫」を信条に、唯一無二の美食体験を提供する。

第1回“アンダー29”料理コンクール3位入賞

ボキューズ・ドール2023日本代表選考会 決勝進出

第6回パテ・クルート世界選手権 アジア大会 T-FAL 賞

第7回パテ・クルート世界選手権 アジア大会 入賞

■辻料理学館・辻調理師専門学校 元調理教授 岩井 清次

■公益社団法人 奈良県栄養士会 会長 松田 仁

■POWER OF FOOD 代表/国際中医薬膳管理師 吉田 奈麻

■東吉野村 村長 鍵谷 典秀

【問い合わせ・書類送付先】

東吉野村役場 地域振興課

〒633-2492 奈良県吉野郡東吉野村大字小川9番地

TEL: 0746-42-0441 e-mail: tiikishinkou@vill.higashiyoshino.lg.jp



エントリーはこちらから

エントリーシート

氏名	年齢	学校名・学年 (学生の場合)
チーム名 (チームの場合)	住所	
電話番号	メールアドレス	

※チーム応募の場合は住所、電話番号、メールアドレスは代表者のみご記入ください