

堺市

令和5年度

エコレシピ コンテスト

締切
8/18
必着

堺市では年間約2万トンもの食品ロスが排出されています。そこで、家庭でも簡単に作ることができる食品ロスや生ごみの減量につなげるアイデアレシピを募集します。楽しく、そしておいしく食材を大変身させましょう♪皆様からのご応募お待ちしております。

～特別審査員～



- にんにん 堺東駅前本店 総料理長 中辻 利宏氏
- 大阪調理製菓専門学校 和泉校校長代理 森 孝司氏

コンテストの詳細はこちらから↓



エコレシピは
ごみ減量にも
つながるよ!



堺市環境マスコットキャラクター「ムーヤン」

賞・賞品



グランプリ
(1点)

にんにん賞

にんにん堺東駅前本店の
ペアお食事券 (1人1万円相当)



※写真はイメージです。

入賞レシピは
にんにん堺東駅前本店で
期間限定でメニュー化
されるよ!



準
グランプリ
(5点)

河辺商会賞

CHOPLATE
(チョッププレート)
大小2枚組



※商品に食品とナイフは含まれません。

くら寿司賞

くら寿司店舗で
使えるお食事券



※写真はイメージです。

大醬賞

醤油・調味醤油
5本セット



第一生命賞

堺市特産品
詰合せセット



SARAYA賞

ヤシノミ洗剤など
詰合せセット



応募
問合せ先

堺市役所 環境局 資源循環推進課
〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号

電話番号：072-228-7479

メール：shijyun@city.sakai.lg.jp



募集要項

応募資格

堺市に在住・在勤・在学の方

- ※クラブやサークル等のグループ単位での応募も可能。
- ※プロ・アマを問わずどなたでも応募可能。

応募締切

令和5年8月18日(金) (必着)

お菓子も
OK!

募集内容

次の要件をすべて満たすもの。

- (1) 生ごみの減量や食品ロス削減につながるレシピであること。
例：●普段捨ててしまう食材の部位（例：野菜の皮・芯・葉などの端材）を使用している
●食べきれなかった料理のリメイク
- (2) 一般家庭で作ることができる料理であること。
- (3) 応募者自らが考案したオリジナル性のあるレシピ
（他コンテストへの応募や、調理サイトに公表していないもの）であること。
- (4) 堺らしさを感じることができるレシピであること。
（食材や調味料、盛り付けなど）



▲応募用紙

応募方法

- 応募用紙に必要事項を記入し、完成品の写真を添付してください。
- 堺市電子申請システムより必要事項を記載した応募用紙を添付し、レシピを提出してください。
- 複数応募可能ですが、1レシピにつき応募用紙は1枚必要です。ウェブからの応募が困難な方は応募用紙に必要事項を記入し、下記まで郵送または持参によりご提出ください。



▲堺市電子申請システム

【問合せ先】 堺市役所 環境局 資源循環推進課
〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号 電話番号：072-228-7479

審査のポイント

ポイント1
捨ててしまいがちな
大根の葉・茎を
使用している！

「大根の葉と茎のふりかけ」



ポイント2
堺らしさを出すため
古墳型に盛り付け！

ポイント3
誰でもマネできる
簡単レシピ！

材料

だいこんの葉と茎 1本分
醤油、砂糖、みりん、ごま油 小さじ2～大さじ1（好みで）
けずり鰹節 30g～40g

審査ポイントの堺らしさは、材料や調味料に「堺のめぐみ」や特産品を使ったり、古墳の形にすることで、レシピに取り入れてみてね♪

eco
recipe
sample

