


(様式1)



山口市

# 報道資料

令和3年10月8日

<b>【山口市食の周遊促進事業】</b>	
1 件名	山チョスレシピコンテスト 2021 レシピ募集 ※R3 年度観光庁「既存観光拠点の再生・高付加価値化推進事業」採択事業
2 日時	令和3年10月1日(金)～31日(日)
3 内容	<p>山口市産食材を活用したピンチョスのレシピコンテストを別紙のとおり開催します。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■募集期間：令和3年10月1日(金)～31日(日)</li><li>■最終審査：11月14日(日)</li><li>■会場：船方農場(「山チョス」イベント会場)</li></ul> <p>※当日、特別ゲスト審査員として山口純子氏(スペインバスク美食倶楽部主宰)に参加いただきます。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■提供：優秀作品は、12月第1～第3土曜日(11時～15時予定)に、湯田温泉内(元湯通り)飲食店にて販売予定。</li></ul>
	
	<p>ピンチョスは、多様な食材を組み合わせ、新たな味わいを生み出せるスペインバスク地方発祥の串刺し料理です。</p> <p>山口市は、16世紀、大内義隆がフランシスコ・サビエルにキリスト教の布教を許可したという歴史を所縁に、1980年2月19日、サビエルの故郷スペイン王国ナバラ州の州都パンプローナ市と姉妹都市提携を交わし、本年東京オリンピック・パラリンピックにおいてはスペインのホストタウンとして、水泳スペイン代表チームが本市で事前キャンプを行うなど、スペインとの深い繋がりを有しています。こうした繋がりを背景に、この度、山口市産の食材を活用したスペイン料理であるピンチョス・レシピを広く公募し、本市の食の魅力の創造・発信に取り組むものです。</p> <p>見た目も楽しめる<b>美食メニュー</b>(ピンチョス)とお酒を、<b>美肌の湯</b>の湯田温泉とともに、心ゆくまで楽しんでいただきたいと思います。</p>
	<p><b>【事業目的】</b></p> <p>本事業は、アフターコロナ・ウイズコロナを見据え、観光目的地として選ばれる「山口市」の実現を目指し、観光目的として重要な要素となる「食」に着目し、山口市らしい「食」の観光コンテンツの創造に取り組むものです。</p>
4 問い合わせ	山口市交流創造部観光交流課(担当：安村、 <sup>やすむら</sup> 仙譽 <sup>せんよ</sup> ) TEL 083-934-2810



# レシピ コンテスト

2021  
thema  
yamachos

第1回

応募テーマ

山口市産食材を使った新しいご当地グルメ  
「山チヨス = 山口のピンチヨス」をつくろう!

※ピンチヨスとはスペイン・バスク地方発祥の串刺料理。  
多様な地元食材を組み合わせ、新たな味わいと美しさを生み出せるのが特徴。

このコンセプトを活用し、山口市産食材を使ったご当地グルメを世に送り出すコンテストです。

応募  
期間

2021年  
10月1日[金] ▶ 10月31日[日]

応募者から  
抽選で15名様 山チヨス食事券2,000円分プレゼント!

応募  
資格

誰でもOK

個人・グループ・企業など

何点でも応募可

受賞  
部門

## 山チヨス大賞

正賞 賞状  
副賞 山チヨス  
食事券 5万円分

## おにく部門

山チヨス  
食事券 1万円分

## おさかな部門

山チヨス  
食事券 1万円分

## おやさい部門

山チヨス  
食事券 1万円分

## スイーツ部門

山チヨス  
食事券 1万円分

## キッズメニュー賞

山チヨス  
食事券 1万円分

受賞レシピは山口市内の飲食店で12月に開催(予定)の「山チヨス食べ歩きWeek」でメニュー化されます!

※メニュー化に際して、レシピにアレンジが加えられることがあります。

※山チヨス食事券：山チヨスレシピコンテスト受賞料理の食べ歩きに使える無料クーポンです。

FOLLOW Me!!



## 応募方法

- ①山チヨス公式 Instagram アカウント(@yamachosu2021)をフォロー
- ②応募期間に自分のつくった料理の写真(1点)・必要事項・指定ハッシュタグを付けてInstagramにアップ。  
\*1レシピ1投稿、必ず公開アカウントでの投票をお願いします。



02

## レシピの条件

- ①山口市産食材を1つ以上使用すること
- ②形状は、竹串やピックに刺された料理
- ③ご当地グルメとして作りやすい、親しまれやすいもの
- ④レストランで提供しやすいもの



03

## 山口市産食材が買える店

- |  |  |
|--|--|
| 肉・卵・魚：新鮮市場 (湯田店・大内店)<br>☎083-928-5559(湯田店) | 卵のみ：秋川牧園直売所 (山口市仁保)<br>☎083-929-0451                 |
| 肉・野菜・米：道の駅「長門峡」(山口市阿東)<br>☎083-955-0777    | 乳製品など：船方農場 (山口市阿東)<br>☎083-957-0369                  |
| 鮮魚のみ：JF大海直売所 (山口市秋穂)<br>☎083-984-2408      | 船方CAFE新山口<br>☎083-976-6977                           |
| 野菜のみ：たのしいところ (山口市秋穂)<br>☎080-1632-9368     | ※山口市産であれば、購入先は上記のお店以外<br>(直売所、ネット通販、産地お取り寄せ)でも構いません。 |



04

## 必要事項

- ①料理名
- ②料理のレシピ(○人分)
- ③材料に使った山口市産食材名、購入場所
- ④こだわりポイント
- ⑤指定ハッシュタグ「#山チヨス #山チヨスレシピ」

2つ必要



05

## 選考方法

### 一次選考

- ①応募された投稿を山チヨス公式 Instagram アカウントがリポスト(再投稿)
- ②リポストされた投稿の「いいね!」数 上位10点を選定(10月31日時点)
- ③②の10点を審査員が評価し、最終審査に進む5点を選定

投稿者のアカウントでの「いいね!」ではないのでご注意ください。

### 最終審査

11月14日に「山チヨス」イベント会場(船方農場)で実食後、審査

### 結果発表

11月14日にイベント会場で発表 & Instagramにてお知らせ



## 審査員

### 審査員長



湯田温泉  
料飲社交組合長  
『ISO'S BAR』  
代表・磯村 浩之氏

### 特別ゲスト審査員



『バスク美食倶楽部』  
主宰・山口 純子氏

### 審査員



『スペイン出身  
国際交流員』  
マリア・ルビオ氏

肉のプロ  
椎木 耕司氏  
(あとう和牛振興センター)

魚のプロ  
藤本 謙一氏  
(山口県漁協大海支店)




2021年11月14日[日]  
9:00-15:00 in 船方農場  
キッズ向け(※参加費無料)イベント  
前売券 ONLY 販売はこちよ



お問い合わせ  
主催 / 山チヨス実行委員会  
☎ yamaguchicityevent@gmail.com

特別パートナー

 双日株式会社