

しんさけかす

新酒粕を使った

※新酒粕とは・・・平成30年度仕込みの酒粕

レシピ 大募集

美容や健康に良いと密かな人気がある「酒粕」。
「酒粕」は、料理に使うとコクが出たり旨みが増すなどの効果があり、体の中から健康・キレイになれる食品です。
そんな注目の集まる「酒粕」を使ったレシピを大募集します。

応募締切

2019年2月28日(木)

部門

- おつまみ部門
- お食事部門

入賞特典

👑 最優秀賞 1点

各蔵最高級のお酒(720ml) 13本

👑 優秀賞・入賞 各1点

各蔵のお酒(720ml) 13本

結果発表

2019年3月31日(日)
山梨県酒造組合のHPにて発表

応募方法

右記QRコードの応募フォームよりご応募ください。 \ 応募フォーム /

● ご応募いただく内容

- | | |
|-------------------|---------|
| ① 応募部門 | ⑥ お名前 |
| ② レシピのタイトル | ⑦ ご住所 |
| ③ 材料・調味料(分量はお好みで) | ⑧ お電話番号 |
| ④ 手順 | |
| ⑤ 出来上がりの写真(2MB以内) | |



お一人様何回でもご応募いただけます。レシピはオリジナルで未発表のものに限ります。応募内容に不備があった場合、ご応募が無効となりますのでご注意ください。出来上がりの写真が2MBを超える場合はyamanashi-sake@minos.ocn.ne.jpまでお送りください。応募の際の個人情報は、山梨県酒造組合が責任を持って管理・保管し、他の目的に使用することはありません。

お問い合わせ先 山梨県酒造組合

〒400-0043 山梨県甲府市国母4丁目15-5

TEL 055-224-4368

FAX 055-224-4369

E-mail info@yamanashi-sake.jp

URL http://www.yamanashi-sake.jp

ご応募いただいたレシピについて

ご応募いただいたレシピの著作権は山梨県酒造組合に帰属します。ホームページなどで使用させていただきます。