

# エントリー作品募集中!



カリフォルニア くるみ協会 主催

## 2019 くるみの惣菜&デリ 新商品開発コンテスト

各賞受賞者にはカリフォルニア研修旅行をプレゼント!

応募締切

2019.12月15日

一次選考

2019.12月下旬

試食審査

2020.1月下旬

表彰式

2020.4月 FABEXにて

カリフォルニア産くるみの風味や食感、栄養価を活かした、初の惣菜&デリメニューコンテストです。今や健康のために「くるみ」を食べる時代。ナッツの中でも日本に馴染みの深いくるみは、「かける、まぜる、すりつぶす」ことで、和洋中を超えた幅広い料理に適應する汎用性の高い食材です。貴社にとっておきの、創造性豊かな「くるみの新メニュー」で是非ご応募ください!

受賞作品は約78,000人が来場する中食・外食業界の業務用専用専門展「ファベックス」にて紹介されます。また、優秀な作品は、商品化時に販売促進サポートプランをご用意します。

### エントリー部門

#### サラダ部門

葉野菜、ポテト類、ミール系、ごちそう系、  
温/冷製など、和洋中問わない

#### 米・麺類部門

おにぎり、寿司、炒飯/炊き込み、  
パスタ、うどん、そば、ラーメンなど

#### 創作部門

揚げ物、炒め物、和え物、スープなど、  
左記2部門以外のもの全て

ご応募はWebから

<https://questant.jp/q/kurumi2019>



カリフォルニア くるみ協会

## ● 応募方法

Webのエントリーフォームより必要事項を

ご記入の上、ご応募ください。1社何点でもご応募可能です。

<https://questant.jp/q/kurumi2019>



スマートフォンからのご応募も可能です。※必ず「完成した作品のカラー写真」データをご用意ください。

## ● 応募条件

- ① 食品メーカー、小売・通販、宅配・配食等の中食・外食業種で、惣菜&デリの販売ができる、または販路のある企業。
- ② カリフォルニア産くるみの使用量の規定はないが、くるみがしっかりと目立つように使用すること。
- ③ ナッツはなるべくくるみだけを使うこと。やむをえず複数の種類のナッツを使う場合は、くるみの割合が一番多くなること（くるみ含め2種のナッツの場合：くるみの比率が70%以上、くるみ含め3種以上のナッツの場合：くるみの比率が50%以上）
- ④ 応募作品は常温・冷蔵・冷凍は問わない。
- ⑤ 応募作品は、今までに販売実績のないものであること。
- ⑥ 1社で複数の作品応募を可能とするが、同一作品による複数部門への応募は不可。

## ● 注意事項

- ① 入賞作品はカリフォルニア くるみ協会に帰属し、また応募作品の名称やレシピ、写真はカリフォルニア くるみ協会(CWC)のマーケティング活動にも使用させていただきます。
- ② 審査に関するお問い合わせには応じられません。
- ③ 応募作品のカテゴリーは、内容により主催者の判断でエントリー部門を変更させていただく場合があります。

### 各賞受賞者にはカリフォルニア研修旅行をプレゼント!

2020年収穫時にカリフォルニアのくるみ農園を訪問し、カリフォルニア産くるみに対する理解を深めて頂きます。また、小売店等のデリ売場視察も含まれますので、アメリカ西海岸の最新トレンドを体感頂く機会となるでしょう。

## ● 賞および賞典 (合計5名)

- グランプリ 1名  
(賞状・盾・メダル、副賞：カリフォルニアくるみ研修旅行)
- 部門金賞 各部門より1名、合計3名  
(賞状・盾、副賞：カリフォルニアくるみ研修旅行)
- 審査員特別賞 1名  
(賞状・盾、副賞：カリフォルニアくるみ研修旅行)  
※研修旅行は2020年10月中~下旬予定(4泊6日)

## ● 選 考

### 【審査項目】

#### ★くるみの活かし方

食感や風味のアピール

#### ★バランス

味覚・出来栄え・印象度・食べやすさ等

#### ★市場性

再現性・普及性・販売方法の提案

#### ★独創性

アイデア・デザイン・ネーミング・食べ合わせや食シーンの提案

#### ★健康感

くるみの栄養価と全体の栄養バランスとの調和(根拠となるデータをなるべく添えてください)

## ● 選考方法

一次審査： エントリー内容をもとに書類審査。

最終審査： 応募レシピを第三者(業界従事者)が調理再現し、事務局が選定する審査委員により実食審査にて決定。

※審査結果については審査終了後事務局よりお知らせします。

※スケジュールは変更の可能性があります。最新情報・選考結果はカリフォルニア くるみ協会 Webサイトで随時発表いたします。

<主催> カリフォルニア くるみ協会

<後援> アメリカ大使館 アメリカ農産物貿易事務所 (ATO)

一般社団法人 日本惣菜協会

特別協力：日本食糧新聞社

## カリフォルニア産くるみの購入方法

カリフォルニアくるみの商品にメーカー等の指定はございません。

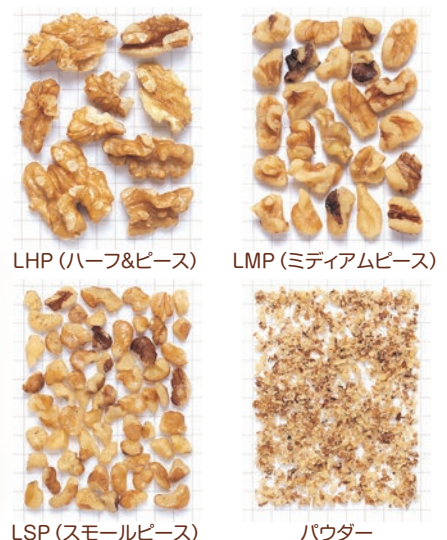
下記のいずれかの方法でお求めくださいますよう、よろしくお願いたします。

- ① まずは、現在お取引のある問屋さんにお尋ねください。
- ② 少量の場合は、最寄りのスーパー、業務用スーパー、輸入食材店、オンラインショップ等でもお買い求めいただけます。  
原産国名にアメリカとあればカリフォルニア産とみなします。
- ③ お取扱メーカー各社をご紹介しますので、詳しくはカリフォルニアくるみ協会までお問い合わせください。  
但し、ミニマムロットやお取引条件は各社によって異なります。

### お問い合わせ先

TEL.03-3221-6488 (平日10:00~17:00)

e-mail: [contact@kurumi-jp.org](mailto:contact@kurumi-jp.org)



LSP (スモールピース)

パウダー

ご応募の  
お問い合わせ

「2019くるみの惣菜&デリ新商品開発コンテスト」事務局宛 (日本食糧新聞社内)

TEL:03-3537-1077 Email: [kurumicon@nissyoku.co.jp](mailto:kurumicon@nissyoku.co.jp)