

澤田酒造 170周年記念企画

# 銘酒『白老』にあう 「ひとくち発酵おつまみ」 レシピコンテスト

応募期間

2018年 5月26日(土) ~ 8月15日(水)

応募条件

- ・澤田酒造のファンの方や白老好きの方
- ・酒粕や愛知県の発酵調味料が好きな方
- ・日本酒を楽しむライフスタイルをされている方  
ならどなたでも応募できます。

応募内容

## ① 酒粕部門

酒粕を使った「ひとくちおつまみレシピ」

※酒粕は市販のものでも構いませんが、審査時には澤田酒造の酒粕を使用いたします。なお、澤田酒造の酒粕は弊社オンラインショップにてご購入いただけます。

## ② 愛知の発酵調味料部門

愛知県伝統の発酵調味料を使った「ひとくちおつまみレシピ」

※愛知県伝統の発酵調味料とは、豆味噌、たまり醤油、白醤油、酢、みりんなどの調味料のことです。

入賞者6名のレシピは、澤田酒造公式レシピ認定!

- ◆ 澤田酒造ホームページにレシピとお名前が1年間掲載
- ◆ 澤田酒造の酒粕販売時にレシピ添付
- ◆ その他、イベントでも紹介

コンテスト  
スケジュール

## 応募

料理レシピと写真を  
郵送またはメールにて応募

**8月15日(水) 必着**

## 一次審査

主催者にて各部門3点  
ずつに厳選

\*入賞者は、「秋の蔵まつり」  
に無料ご招待します。

## 二次審査会

9/9 澤田酒造「秋の蔵まつり」にて、一般参加者  
50名による実食・投票(予定)

\*発酵ライフ推進協会愛知支部にて入賞作品を再現します。

澤田酒造の酒粕を使用したりお酒に合わせたい方は澤田酒造オンラインショップ (<http://hakurou.ocnk.net/>) にてご購入いただけます。レシピに活用された方は、ご応募の際ご記載ください。

応募方法

【メールで応募する】

送信先: event@hakurou.com  
件名に必ず「レシピコンテスト 2018」  
と記載してください。

【郵送で応募する】

送付先: 〒479-0818 愛知県常滑市古場町4-10  
澤田酒造株式会社 レシピコンテスト2018係 宛

◆ 必要項目 ◆

- ・お名前(ふりがな)・郵便番号・住所・電話番号・応募部門名(①酒粕部門/②愛知の発酵調味料部門)・レシピ名・材料と作り方
- ・所要時間・完成写真(1枚)・レシピコメント・合わせる日本酒(澤田酒造の日本酒に合わせた場合は、銘柄をご記載ください。)
- ※お送りいただいた個人情報は当イベントのための使用し、第三者への提供は致しません。

◆ 応募の際の注意事項 ◆

- ・応募作品は、応募者本人が作成したもの、他の著作権や商標権を侵害しないものに限りです。
- ・入賞作品の著作権は主催者に譲渡し、主催者が無制限に利用できるものとします。
- ・入賞作品以外の著作権は、応募者に帰属致しますが、主催者はコンテストの広報を目的とした場合、応募作品を公開、利用できるものとします。



最優秀賞

各部門1名様

「白老」(1.8L×1本)  
純米大吟醸  
+ 純米大吟醸の酒粕  
など詰合せ10kg  
+ 9/9 秋の蔵まつり  
金券付入場券

優秀賞

各部門2名様(計4名様)

・ 純米大吟醸の酒粕  
など詰合せ5kg  
・ 9/9 秋の蔵まつり  
金券付入場券