

4年に1回

第8回 全国梅干コンクール

家庭でつくる

今年は今
梅干と加工梅の
2部門で開催!

応募締切日/ 令和元年10月21日(月)到着分まで
令和元年11月10日(日)開催

応募条件

【梅干の部】【加工梅の部】

- ・自家製とします。
- ・今年度産梅を使用したものに限りです。
- ・梅の大きさ・品種は問いません。
- ・梅干は、常温で保管できるものとします。
- ・加工梅は次の通りです。

例：シロップ漬け・ジュース・ジャム
・ドレッシング・カツオ梅・調味梅 等
※加工梅については、常温保管及び要冷蔵の区別が必要です。

応募方法

- ・1 出品物につき300gを容器に入れて応募してください。
- ・容器は、出品物が漏れず、破損しないものを使用してください。
- ・下記の応募用紙に必要事項をご記入の上、出品物に添えて大分大山町農業協同組合事務局へ送付してください。

※出品物の送料は応募者のご負担となります。
※出品された梅干の所有権等すべての権利は大分大山町農業協同組合とします。

表彰・景品

【梅干の部】

- 最優秀賞 15万円 (1名様)
- 優 秀 賞 10万円 (1名様)
- 入 賞 農産加工品セット(10名様)

【加工梅の部】

- 最優秀賞 15万円 (1名様)
- 優 秀 賞 10万円 (1名様)
- 入 賞 農産加工品セット(5名様)

※応募者全員の方に記念品を贈ります。

日 程

【審 査】 令和元年10月28日(月)

【表彰式】 令和元年11月10日(日)

※上位4名の方は当日、来所願、コメントをいただきます。

〈きりとり〉

全国梅干コンクール応募申込用紙

※必要事項をご記入の上、出品物に同封して大分大山町農業協同組合事務局へ申し込んでください。

氏名	フリガナ：	電話番号	()
	(歳)	携帯電話	
		メールアドレス	
ご住所 〒 □□□ - □□□□			
該当するものに○をしてください。 梅干 加工梅 (常温 要冷蔵)			
加工品名 ()			
梅の品種	加工方法及び工夫した点：		
塩の銘柄	全国梅干コンクールを何で知りましたか？		