



堺市エコレシピコンテストを実施します

堺市では、市全体でごみ減量に集中的に取り組むプロジェクト「堺・ごみ減量4R大作戦」の一環として、家庭から排出される食品ロスや生ごみの減量を目的に、野菜や果物などの端材の使用や、食べきれなかった料理のリメイクなどを取り入れた「エコレシピ」を募集します。

本コンテストで入賞したレシピは、10月に開催の堺まつりで販売されるほか、にんにん 堺東駅前本店で期間限定メニューになります。また、レシピ集としてホームページで公表し、今後の食品ロス削減の取組に活用します。

- 1 実施目的** 家庭における生ごみや食品ロスの削減のため、家庭であまりがちな食材や、野菜や果物などの端材の使用、残った料理のリメイクなどを取り入れた「エコレシピ」を市民から募集してコンテストを実施し、入賞レシピを普及啓発することで、日常生活にかかわりの深い「食」を通じて多くの市民へごみの減量化に対する意識の向上を図る。
- 2 募集内容** 次の要件をすべて満たすもの。
 - (1) 生ごみの減量や食品ロス削減につながるレシピであること。
例：普段捨ててしまう食材の部位（例：野菜の皮・芯・葉などの端材）を使用した料理
食べきれなかった料理のリメイク
 - (2) 一般家庭で作ることができる料理であること。
 - (3) 応募者自らが考案したオリジナル性のあるレシピ（他コンテストへの応募や、調理サイトに公表していないもの）であること。
 - (4) 堺らしさを感じることができるレシピであること。（食材や調味料、盛り付けなど）
- 3 応募資格** 市内に在住・在勤・在学の方
※クラブやサークル等のグループ単位での応募も可能。
※プロ・アマを問わず、どなたでも応募可能。
- 4 募集期間** 令和5年8月18日（金）必着
- 5 申込方法** 以下のホームページに公開する応募用紙に必要事項を記載のうえ、堺市電子申請システムまたは郵送で応募してください。なお、応募にあたっては募集要項をご確認ください。
堺市ホームページ【堺市エコレシピコンテスト】
https://www.city.sakai.lg.jp/kurashi/gomi/gomi_recy/recycle/ecorecipe/ecorecipecontest.html

6 審査 審査員による書類審査・実食審査により入賞レシピを決定します。特別審査員として、にんにん堺東駅前本店の料理長 中辻利宏氏と大阪調理製菓専門学校 of 教員にご協力いただきます。

7 賞・賞品 賞品は協賛事業者よりご提供いただきます。

(協賛事業者：にんにん 堺東駅前本店、河辺商会株式会社、くら寿司株式会社、大醬株式会社、第一生命保険株式会社、SARAYA 株式会社)

グランプリ (1 レシピ) ……にんにん賞

準グランプリ (5 レシピ) ……河辺商会賞、くら寿司賞、大醬賞、第一生命賞、SARAYA 賞



にんにん堺東駅前本店のペアお食事券 (1 人 1 万円相当)
[にんにん賞]



CHOPLATE (チョッププレート)
[河辺商会賞]



くら寿司店舗で使えるお食事券
[くら寿司賞]



醤油・調味醤油 5 本セット
[大醬賞]



堺市特産品詰め合わせセット
[第一生命賞]



ヤシノミ洗剤など詰め合わせセット
[SARAYA 賞]

8 今後の予定 令和 5 年 10 月 15 日 (日) 堺まつり 販売ブース出展
令和 5 年 11~12 月 にんにん 堺東駅前本店で期間限定メニューとして提供
令和 6 年 3 月 レシピ集公開

問い合わせ先	担 当 課：環境局 環境事業部 資源循環推進課 電 話：072-228-7479 ファックス：072-228-7063
--------	---

堺市

令和5年度

エコレシピ コンテスト

締切
8/18
必着

堺市では年間約2万トンもの食品ロスが排出されています。そこで、家庭でも簡単に作ることができる食品ロスや生ごみの減量につなげるアイデアレシピを募集します。楽しく、そしておいしく食材を大変身させましょう♪皆様からのご応募お待ちしております。

～特別審査員～



- にんにん 堺東駅前本店 総料理長 中辻 利宏氏
- 大阪調理製菓専門学校 和泉校校長代理 森 孝司氏

コンテストの詳細はこちらから↓



エコレシピは
ごみ減量にも
つながるよ!



堺市環境マスコットキャラクター「ムーヤン」

賞・賞品



グランプリ
(1点)

にんにん賞

にんにん堺東駅前本店の
ペアお食事券 (1人1万円相当)



※写真はイメージです。

入賞レシピは
にんにん堺東駅前本店で
期間限定でメニュー化
されるよ!



準
グランプリ
(5点)

河辺商会賞

CHOPLATE
(チョッププレート)
大小2枚組



※商品に食品とナイフは含まれません。

くら寿司賞

くら寿司店舗で
使えるお食事券



※写真はイメージです。

大醬賞

醤油・調味醤油
5本セット



第一生命賞

堺市特産品
詰合せセット



SARAYA賞

ヤシノミ洗剤など
詰合せセット



応募
問合せ先 堺市役所 環境局 資源循環推進課
〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号

電話番号：072-228-7479
メール：shijyun@city.sakai.lg.jp



募集要項

応募資格

堺市に在住・在勤・在学の方

※クラブやサークル等のグループ単位での応募も可能。

※プロ・アマを問わずどなたでも応募可能。

応募締切

令和5年8月18日(金) (必着)

お菓子も
OK!

募集内容

次の要件をすべて満たすもの。

(1) 生ごみの減量や食品ロス削減につながるレシピであること。

例：●普段捨ててしまう食材の部位（例：野菜の皮・芯・葉などの端材）を使用している
●食べきれなかった料理のリメイク

(2) 一般家庭で作ることができる料理であること。

(3) 応募者自らが考案したオリジナル性のあるレシピ
(他コンテストへの応募や、調理サイトに公表していないもの) であること。

(4) 堺らしさを感じることができるレシピであること。
(食材や調味料、盛り付けなど)



▲応募用紙

応募方法

- 応募用紙に必要事項を記入し、完成品の写真を添付してください。
- 堺市電子申請システムより必要事項を記載した応募用紙を添付し、レシピを提出してください。
- 複数応募可能ですが、1レシピにつき応募用紙は1枚必要です。ウェブからの応募が困難な方は応募用紙に必要事項を記入し、下記まで郵送または持参によりご提出ください。



▲堺市電子申請システム

【問合せ先】 堺市役所 環境局 資源循環推進課
〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号 電話番号：072-228-7479

審査の ポイント

ポイント1/
捨ててしまいがちな
大根の葉・茎を
使用している!

「大根の葉と茎のふりかけ」



ポイント2/
堺らしさを出すため
古墳型に盛り付け!

ポイント3/
誰でもマネできる
簡単レシピ!

材料

だいこんの葉と茎 1本分
醤油、砂糖、みりん、ごま油 小さじ2~大さじ1 (好みで)
けずり鰹節 30g~40g

審査ポイントの堺らしさは、材料や調味料に「堺のめぐみ」や特産品を使ったり、古墳の形にすることで、レシピに取り入れてみてね♪

eco
recipe
sample



