

連動企画

もち麦を使った レシピ募集



“もち麦”を毎日の食生活に取り入れていただくために、美味しく、無理なく食べ続けられる「もち麦レシピ」を募集します。

もち麦の食べ方としては、ごはん混ぜるのが一般的ですが、ごはんをあまり食べない人も多くなっています。パンや麺類が好きな人でも毎日もち麦を食べ続けることができる「もち麦レシピ」が必要です。

あなたのアイデアをお待ちしています。ごはんのおかずも大歓迎です。

応募〆切

11/6

月曜日

応募方法・条件等

[応募方法]

・所定の応募用紙に必要事項を記入し、健康生活の達人教室のホームページ、電子メールまたは郵送により、信州大学 学術研究・産学官連携推進機構まで応募してください。

応募〆切：11月6日(月) 20時 (郵送の場合は11月6日必着)

[応募条件]

・もち麦(もち性大麦)を使用したオリジナルのレシピであること。
・どなたでもご応募いただけます。お一人様何点でも応募いただけます。

[注意事項]

・応募いただいたレシピ及び写真・絵等の著作権は、健康生活の達人教室に帰属します。
・「第2回健康生活の達人教室」で一部のレシピを紹介・レシピカードを配布させていただきます。また、健康生活の達人教室及びもち麦プロジェクトの関連機関のホームページ、レシピカード、冊子、報告書等に使用させていただきます。使用にあたり、加工をさせていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください。
・個人情報にはレシピ募集の目的以外に使用いたしません。
・応募レシピは返却いたしません。

賞品

「第2回健康生活の達人教室」で紹介またはレシピカードに採用させていただいたレシピを提案いただいた方には、長野県産もち麦、信大きのこカレー等の賞品と、もち麦レシピカードをお送りさせていただきます。



賞品イメージ

No.

応募条件・注意事項に同意のうえ、レシピを応募します。

応募者 氏名	ふりがな		性別	年齢	
			男・女	<input type="checkbox"/> ～10代 <input type="checkbox"/> 20代 <input type="checkbox"/> 30代 <input type="checkbox"/> 40代 <input type="checkbox"/> 50代 <input type="checkbox"/> 60代 <input type="checkbox"/> 70代～	
応募者 住所	〒				
	電話		メール		
レシピ名(20字以内)					
レシピの紹介文 (40文字以内)					
写真・イラストなど			[材料] ()人分		
			食材		使用量
[レシピ] (300字以内)					
レシピカードへの 考案者名の記載		<input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 希望する(<input type="checkbox"/> 本名 <input type="checkbox"/> ペンネーム()			

[応募先・お問合せ先]

信州大学 産学官連携・地域総合戦略推進本部
 「健康生活の達人教室」 もち麦レシピ募集係 担当：神田、阿部
 〒390-8621 長野県松本市旭三丁目1番1号 TEL: 0263-37-2075
 メール：kenko-lab@shinshu-u.ac.jp
 健康生活の達人教室ホームページ：<http://www.ken-tatsu.com>

