



『とやまジビエ』とは…

県内で捕獲されたイノシシを  
ガイドラインに準拠して処理した  
食用となる野生鳥獣肉のこと。

# 夏ジビエレシピ

とやまジビエ (イノシシ肉) を使用した、夏にピッタリなレシピを大募集!

## コンテスト 2019

コンテストテーマ

「夏こそジビエ!  
美味しく、栄養満点レシピ」

夏ジビエの  
特徴

冬の肉に比べて脂分が少なく、  
さっぱりとした赤身本来の味わいが  
楽しめます。

募集部門

- ◆飲食店向けレシピ
- ◆家庭向けレシピ

応募期間

令和元年 7月16日(火) ~  
9月 4日(水) 《必着》

応募資格

富山県内在住の方なら誰でもOK

応募方法

応募用紙に必要事項を記入の上、郵送またはEメールにてお送り下さい。  
応募用紙はホームページからもダウンロードできます。

審査方法

応募いただいた書類により審査を行います。

表彰

各部門5作品 合計10作品  
入賞作品は「夏ジビエレシピブック」に掲載します。

入賞賞品

「クオカード」5,000円分

▼いのしし精肉販売店▼ 【事前にお問合せください】

NPO法人 新川地区獣肉生産組合

黒部市窪野910番地 Tel.0765-54-2081

狩猟屋

黒部市宮沢1147

大長谷ハンターズジビエ

Tel.080-3749-3351 富山市八尾町中島113 Tel.090-5685-9318

株式会社K・MEAT (ケイ・ミート)

上市町若杉16-2 Tel.076-472-2994

Grand Marcheタケダ株式会社

富山市問屋町1-2-64 Tel.0120-512-711

問い合わせ・送付先

夏ジビエレシピコンテスト事務局

✉ Mail

f facebook

【主催】富山県

(株)ジェック経営コンサルタント ☎076-444-0035

〒930-0805 富山市湊入船町3-30

✉ toyamagibier@jeckc.com



# 「夏ジビエレシピコンテスト2019」応募用紙

フリガナ 応募者氏名	性別 男 / 女	年齢
所 属 (会社名・団体名・学校名等)		
住 所 〒		
電話番号	メールアドレス	

レシピ名	写真〈イラストでも可〉★写真データはメール添付で送信いただいても結構です。(メール応募のみ)
部門 どちらかに○をつける	飲食店向け / 家庭向け
調理時間	約 分
材料と分量 (4人分)★調味料も忘れずに記入	
	作り方 ★イノシシ肉は85℃で1分以上加熱し、中心部まで火を通してください。
アピールポイント (工夫した点、レシピを考えたきっかけなど)	

- ◆ご応募いただくレシピはオリジナルのものに限定します。
- ◆ご応募いただいた個人情報 は事業以外では使用しません。
- ◆応募数はお一人様3点までとします。
- ◆ご応募いただいたレシピの著作権は県に帰属するものとします。

## 送付先

「夏ジビエレシピコンテスト」事務局 (株)ジェック経営コンサルタント ☎076-444-0035  
〒930-0805 富山市湊入船町3-30 ✉toyamagibier@jeck.com