日本農林水產省 主辦

日本文部科學省 後援

第 5 屆
本土！絕品美食甲子園
海外特別企劃 in 台灣

感動のそばに、いつも。

ご当地！絶品
うまいもん
甲子園

～參賽隊伍報名簡章～

【活動旨趣】

「本土！絕品美食甲子園」是由藤田志穗女士發起策劃、日本農林水產省(農林水產部)與一般社團法人全國美食甲子園協會所共同舉辦之一項贊助高中學生追求夢想的活動，今年已正式邁入第五屆。

我們認爲年輕人懷抱著夢想行動，對於這個世界來說是很重要的事，因此創辦了「本土！絕品美食甲子園」活動。

本大會與一向熱心贊助有志於在全球化的世界舞台上學習、活躍的高中生，以及在培育國際人才事業總是不遺餘力的日本大型旅遊企業 JTB 集團，共同推動這次的海外特別企劃「第五屆本土！絕品美食甲子園海外特別計劃 in 台灣」，希望台灣的高中學生也能夠共襄盛舉。

我們希望本次活動能夠成爲高中學生開始尋夢、追夢的一個契機，而這個活動的過程中，協助高中學生的企業、行政機關、媒體等也會產生互動，因此將帶動各地方的活絡、使世界充滿活力。

【概念】

■「創造夢想的舞臺」

提供高中生一個可以懷抱夢想與實現夢想的舞**臺**

■「培育人才」

透過讓高中生體驗研發商品、製造、宣傳及販賣商品等的過程，培育未來餐飲界的人才

■「活絡地方發展」

藉由使用、宣傳全國各地特產的契機，推廣「地產地消」並活絡地方發展

【目標】

透過「食」的活動，協助高中生實現夢想，同時促進地方發展、期讓農業、整個世界充滿能量

ジャパンフードフェスタ2014
500
食戟のソーマ賞受賞

【企劃代表】

文化創業家 藤田 志穗（Fujita Shiho）
一般社團法人 全國美食甲子園協會 會長兼 Office G-Revo 株式會社顧問
2015 年米蘭世界博覽會 日本館贊助者

■「簡歷」

1985 年生，日本千葉縣。
高中畢業後，發起「刷新辣妹(gyaru)形象」的「辣妹革命」，19 歲時創業，成立運用辣妹特色的行銷公司。2008 年 12 月底辭去社長職務。目前從事企劃幫助高中生圓夢的美食的甲子園「本土！絕品美食甲子園」之活動，透過與全國高中生的交流互動過程，培育人才並且活絡地方發展。
2014 年 8 月，於台灣高雄市主辦的「南方農業論壇」發表演講。

【海外特別企劃概要】

主辦 ： 一般社團法人 全國美食甲子園協會／JTB 股份有限公司
內容 ： 活用本土食材，構思具備原創性食譜菜單

① 書面資料審查(以 E-mail 報名)
② 邀請最優秀的一所學校至東京，參與頒獎、實體販賣、與日本高中生的交流會等活動

【企劃內容】

■「書面資料審查」

實施內容：本協會將依報名資料進行審查，最後甄選出 1 所最優秀學校
結果公佈：以 E-mail 通知所有報名參賽學校甄選的結果

■頒獎・交流會「JTB 絕品美食大會」

日期： 2016 年 11 月 4 日（星期五）
時間： 17：00～19：00（暫定）
地點： 日本東京都內的交誼廳會場內
內容：表揚代表台灣高中參賽，並與出賽決賽的日本高中生交流

■ 實體販賣「JAPAN HARVEST２０１６」

日期： 2016 年 11 月 5 日（星期六）~11 月 6 日（星期日）
時間： 10：00～16：00（暫定）
地點： 日本東京都內 JAPAN HARVEST 會場內
內容： 由本協會將參賽校提供的食譜商品化，由參賽學生實際進行販售體驗(將有口譯人員陪同)
※實體販賣活動，由於是經過專門業者烹飪處理與商品化，故可能會與實際料理作品有所不同
※當日販售菜單的所得，將全額由本協會進行管理

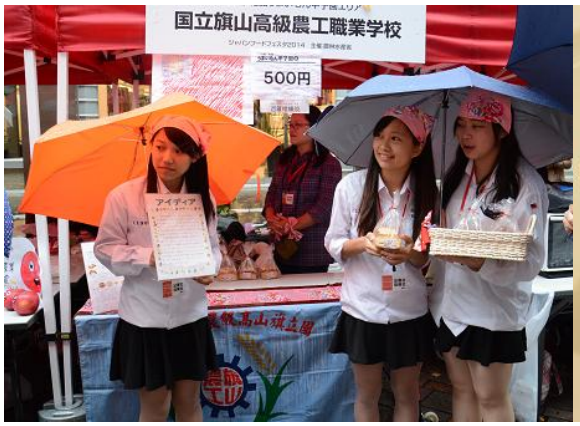
〈2014 年活動剪影：台灣高雄市・國立旗山農工職業學校〉

發表

頒獎

交流會的實況

因爲是在日本，所以獲得了 OMIYAGE(伴手禮)



實體販賣活動現場

由專門業者將學生參賽菜單商品化呈現

【報名條件】

(1)參賽隊伍的人數規定爲每隊 3 人

同一所學校可有複數組隊伍報名參賽(但每位參賽學生只得加入一個隊伍，不得跨組重複報名參賽)

(2)能夠提出富含高中生特有獨創性、並設計出美味菜單及食譜者

食譜內容必須要「不管是誰，看了都會作」(份量爲 5 人份)

(3)僅限「主食」或是「配菜」(不接受甜點與飲料系列)

(4)所用食材必須要包含至少一項臺灣本土食材

【報名資格】

(1) 就讀台灣高中學生三名同學爲一組，且能參加頒獎、實體販賣活動、交流會的台灣高中學生。

(交流會 2016 年 11 月４日、實體販賣 2016 年１１月５日・６日舉辦。由於各校的校區不同而關係到飛機的班機時刻，有可能提前一天邀請來日本，或延後一天回台灣)

(2)參賽前得事先取得校長、家長監護人的同意。比賽期間能夠有老師帶隊參加的高中。

【募集菜單的主題】

「讓年輕人食指大動的絕品美食！」

吃一口，就會讓人笑容滿面、不由自主地大喊「太好吃啦！」我們想要徵求的就是像這樣運用本土食材創作、充滿高中生特色的創意美食

【報名方式】

１．　請先填寫：參賽報名表（附件 1）

請在附件一「參賽報名表」填寫完後，把資料以 PDF 的形式寄到（info@s-koshien.jp）。

報名截止日＜2016 年 9 月 16 日（五）＞

２．若需要更多時間想菜單的話，在報名截止日前提交附件２～４即可。

【報名洽詢方式】

〒150-0047　東京都渋谷区渋谷 1-12-2　クロスオフィス 7F
一般社団法人　全国食の甲子園協会
E-mail　　info@s-koshien.jp
官方網站　　http://www.s-koshien.jp　（日文版）
※報名、洽詢等相關事宜，皆以 E-mail 的方式進行。　恕不接受電話洽詢，敬請見諒。

【報名相關重要事項】

■「報名須知」

１ 報名時，請務必填寫姓名、科系名稱、年級等必要事項。若填寫不完整，本單位將排除審查，敬請了解。
２ 參賽報名表，請於 2016 年 5 月 13 日(星期五)～9 月 16 日(星期五)以電子郵件寄送至　info@s-koshien.jp
３ 參賽報名表恕不退回，敬請諒解。

■「報名相關權利的保護」

１ 學校與個人資訊的使用
關於報名者提出之資訊(參賽者姓名、照片)、比賽期間拍攝的照片，在推廣宣傳「本土！絕品美食甲子園」活動的必要範圍內，主辦單位有權進行使用，敬請了解。
２ 報名對象資訊的使用
參賽報名表、菜單等報名資料的著作權，屬主辦單位所有。
關於報名內容的資訊，在推廣宣傳「本土！絕品美食甲子園」活動的必要範圍內，敬請同意主辦單位使用。此外，也敬請同意主辦單位進行編修、確認等相關作業。
３　商品化的權利
報名菜單進行商品化之作業，由於必須經過本協會的確認，因此請務必事前與本協會聯絡。（菜單商品化必須要遵守主辦單位所定既定規則條件）。
４ 報名者的參賽取消與成員更動
針對報名者在報名後到決賽大會期間內，若報名內容審查作業發生障礙或發現有所不實，本協有可能消報名者的

出場參賽。

報名者希望取消參賽或更動參賽成員，請立刻與本協會聯絡。協會郵送相關書面資料，請參賽者填寫必要事項後寄回本協會。

5 關於取消得獎

主辦單位於頒獎典禮結束後發現並證實以下情事時，能取消得獎。

※報名內容有僞造、不正當的情形。

※報名內容經確認有侵害他者權利。

※其它經過本協會判斷有必要之情形。

附件 1

一般社團法人 全國美食的甲子園協會 啓

2016 年 月 日

「第 5 屆本土！絕品美食甲子園 海外特別企劃 in 台灣」參賽報名表

■「參賽成員」

姓名（中文、英文拼音）	科系名	年級	**性別 男・女**
姓名（中文、英文拼音）	科系名	年級	**性別 男・女**
姓名（中文、英文拼音）	科系名	年級	**性別 男・女**

■「聯絡方式」

學校名稱：

學校地址：

學校電話號碼：

指導教師電話號碼：

指導教師姓名（中文、英文拼音）： **性別 男・女**

在台緊急聯絡人

姓名：

電話：

E-mail：

※ 請先提出參賽報名表（附件 1/也就是本頁）、

若需要更多時間想菜單的話，在報名截止日前提交附件２~４即可。

附件 2

■校名　：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿■帶隊老師姓名　：＿＿＿＿＿＿＿＿

■料理名稱　：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

■台灣本土食材　：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

■「食譜（5 人份）」　※若欄位不夠，可自行添加頁數填寫，最後註明「補充資料」連同報名資料一併提出。

食材名稱	使用量（5人份）	單位	切法・尺寸大小(mm or cm)	保存方式

料理步驟（請盡量寫成「不管是誰，看了都會作」的內容）※以３００字～５００字爲限

食譜＜範例＞

食材名稱	使用量（2 人份）	單位	切法・尺寸大小(mm or cm)	保存方式
〈炸烏賊餅〉		g		
烏賊腳	１８０	g	細細切刻　4mm 左右	冷藏
洋蔥	１００	g	切碎　　2mm 左右	冷藏
紅蘿蔔	４０	g	切碎　　2mm 左右	冷藏
牛蒡	２０	g	切碎　　2mm 左右	冷藏
蘋果	２０	g	切碎　　2mm 左右	冷藏
雞蛋	１	顆		冷藏
小麥粉	２５	g		常溫
鹽	一小匙			常溫
沙拉油	２５０	ml		常溫
〈特製醬料〉				
清水森 nanba	１／２	根		
青辣椒	少量			
醬油	５０	ml		
粗砂糖	２０	g		
麴	１５	g		
美乃滋	３０	g		

料理步驟

〈炸烏賊餅的製作順序〉

①分別將洋蔥、紅蘿蔔、牛蒡、蘋果分別切碎。(2mm 左右)。

②將烏賊腳切成 4mm 左右的大小，然後用菜刀拍打。

③將①和②放入大碗中，加入 25g 小麥粉與 1 顆雞蛋後攪拌。

④將沙拉油溫度調整至 170℃，搓成一口大小的團子形狀後丟入沙拉油中，約 3 分鐘後完成。

⑤將三個丸子串在一起。

〈特製醬料〉

①除去清水森 nanba 與青辣椒的種子後，切碎。

②將醬油加入①之中後，煮 3～４分鐘。

③趁②還在很燙的時候，加入麴，搓揉後放置一晚。

④將粗砂糖放入③，煮 7～8 分鐘。(完成)〈冷藏的狀態下，可長期保存 1 年〉

⑤完成後將醬料與美乃滋混拌，特製醬料的製作便大功告成。

賣點宣傳

津輕地方的秘傳醬料與炸烏賊餅的美味、恰到好處的絕妙食感。

(放冷後仍可品味出烏賊美味也是一大特徵)

■「參賽料理的完成照片（彩色）」

附件 3

※請提供能夠確認出整體菜單的照片（請參考下面範例照片）(照片爲 2014 年冠軍作品)

■參賽成員的團體照片（彩色）

※每位參賽成員皆要入鏡，上半身必須要能清楚辨認

附件 4

※填寫方式不拘形式(文字、圖、表等均可)，請自由發揮創意 (若採用文字敘述方式，字數請勿超過 500 字)