

発酵
長寿

HAKKO CHOJU
発酵で造る長野の食

募集期間

2023年

7/14(金) → 9/15(金)

発酵レシピ コンテスト 2023

信州の“おいしさ”をもっと手軽に!

今年のかんたんおかず&かんたんスイーツの
2部門を大募集!

レンチン、ワンパン*、混ぜるだけ…など
長野の発酵食品を使用した、毎日の食卓に出したくなる
レシピをお待ちしています。

*フライパンや鍋1つでできる料理

賞品

- 最優秀賞(各部門1名)
表彰状+長野県産品
- 優秀賞(各部門1名)
表彰状+長野県産品

応募概要

応募資格: プロ・アマ問わず、長野県内在住者
応募方法: WEBフォームより応募
審査会・授賞式: 11/11(土)予定

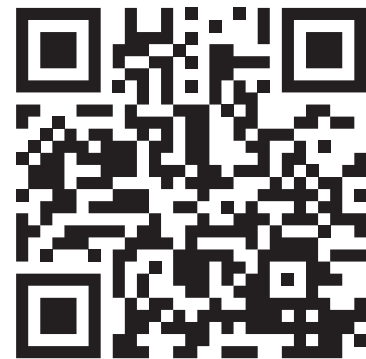
*1次審査通過者のみに10月30日(月)以降にメールまたは電話にてご連絡いたします。

その他長野県の発酵食品や郷土食材のお役立ち情報を発信しています。

「発酵・長寿」公式ホームページ ▶ <https://www.hakkochoju-nagano.jp/>

詳しい
応募方法は
こちらから!

専用応募フォームの
手順に従って
ご応募ください。



<https://www.hakkochoju-nagano.jp/recipe-contest2023/>