



北空知のお米で!

対象となる
特産品・食材は
裏面へ!

きたそらレシピ コンテスト

応募期間 2022.7.30-9.11

アレンジして!



旬の野菜と!

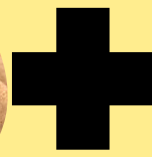
1市4町（深川市・沼田町・秩父別町・北竜町・妹背牛町）の『食』の魅力を地元や他地域に“もっと”知ってもらうためのコンテスト。2市町以上の特産品・食材を使った「ごはんに向合うおかず」を募集します。

たとえば

深川市の野菜



沼田町の加工品



応募内容

1市4町の中から、2市町以上の特産品・食材を使ったごはんに向合うおかずを募集します。

審査

9月に選考、試食を実施し、その中から全6種を決定。結果はSNS等で発表します。

応募方法

下記応募方法から作り方や写真、使った特産品・食材を記載して応募してください。

賞品

選定レシピ考案者には景品を贈呈します。また、レシピは道の駅などの観光施設に配付します。

1. 郵送
〒068-8558
岩見沢市8条西5丁目
空知総合振興局 地域政策課まで

2. メールアドレス
sorachi.north@gmail.com
3. インスタグラム

『#きたそらレシピ』をつけて投稿!



公式SNS

対象となる特産品・食材

深川市

きゅうり、長いも、そば、そば粉、そばめし、北の黒米、米油、深川牛（ヒレ、ロース、挽肉、ホルモン等）、りんご、洋梨、さくらんぼ、メロン、ふかがわポーク（ウインナー、ボンレスハム、ベーコン、チーズ等）、ふかがわシードル各種、こめっちワイン各種、ふかがわポワレ

沼田町

加工用トマト、水耕栽培レタス、メロン、クラフトビール、トマトジュース、トマトケチャップ、ゆきんこ焼き、トマトジャム、総菜缶詰、雪中そば

妹背牛町

米子ちゃん（浅漬けの素）、トマトジュース、葉舞な里から（ハーブリキュール）

北竜町

ひまわり油、黒千石大豆ミート

秩父別町

トマト、ブロッコリー、あかずきんちゃん（トマトジュース）、プレミアムあかずきんちゃん、ブロッコリーと米粉のパスタ、ブロッコリーら〜麺（味噌、醤油、塩）、緑のナポリタン（ソース）、カボチャのポタージュ、ちっぷべつ緑のソース

応募フォーム

お名前		電話番号	
住所			
使用した特産品・食材			
作り方 ※書ききれない場合は別紙利用可			
※写真は添付していただくか、メールにて画像添付をお願いします。			

【お問い合わせ】

TEL: 0126-20-0034

E-mail: mouri.makoto@pref.hokkaido.lg.jp

空知総合振興局 地域政策課 毛利まで

ソラシル未来チャレンジ