

(株)リボーン30周年「地産地消大鍋フェスタ高校生予選会」開催要項

◆開催目的

株式会社リボーンの30周年を記念して、地域住民6,000人が一堂に会する「大鍋フェスタ」を2026年10月 31日に開催。地元食材の魅力発信と、若者の地域参加・多世代交流を図るとともに、地域の皆様に30年もの間お世話になってきたことに感謝をすることを目的として開催する。

◆開催概要

名称: 地産地消大鍋フェスタin高校生予選会

方法: 地域の高校生を対象とし、2026年開催予定の大鍋料理のコンテストを開催する。

表彰: 表彰については以下記載

日時: 2025年10月26日(日)9:00～13:00

会場: 市民交流施設 高田城址公園オーレンプラザ 調理実習室

主催: 株式会社リボーン

◆参加対象・応募条件

- ・上越市および近隣地域の高等学校の生徒(1～3年生)
- ・1チーム最大5名(学校単位・学年混合可、1校複数チームの応募も可)
- ・予選会決勝は5チームの出場
- ・応募者多数の場合は、事前に書類審査(レシピやコンセプト等の審査による)を実施
- ・顧問教員等の引率をお願いいたします。
- ・予選会決勝までの費用及び大会会場までの交通費は各自ご負担ください。
- ・予選会決勝の材料費1500円×5チームは支給いたします。
- ・30周年記念イベント2026年10月31日(土)開催イベントにて大鍋を作る事ができること。
※この時、予選会時に3年生だった生徒が参加できなくても大丈夫です。
卒業後に参加していただくことはもちろん大歓迎です。

◆応募締切

日 時: 令和7年9月30日(火)午後5時30分までに以下を提出

書 類: 応募用紙(全ての項目を入力して下さい)※応募用紙はこちらから

送付方法: E-mail 送付先: kyushoku@riborn.co.jp

お問い合わせ: 上記メールアドレスまでお願い致します。



◆料理の条件・テーマ

- ・子供から高齢者まで美味しく食べられること
- ・秋の食材「きのこ」を必ず使用すること
- ・上越産食材が1品入っていること
- ・材料費は1人前原価150円以内とする(材料費には調味料も含みます。一般に買える物とする)
- ・予選会は10人前を作ること(調理時間は下準備を含め60分以内)
- ・特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・くるみ・落花生)は出来るだけ使用しない
使用する場合は、必ず表示すること
- ・必ずオリジナルレシピであること

◆審査内容

審査員 : 株式会社リボーン栄養士(6名) ・株式会社リボーン代表者(1名) ・その他(3名)

評価基準1: 書類審査

- ①コンセプトが明確であるか
- ②指定食材や子どもから高齢者まで美味しく食べれる内容か
- ③誰でも作ることができるか

評価基準2: 決勝審査(料理&プレゼンテーション※パワポや動画など使用可)

- ① 味の良さ
- ② 食べやすさ(やわらかさ、味付け)

- ③ 地元食材の活用
- ④ 見た目やアイデア
- ⑤ 本番用の再現性(大量調理への対応)

◆表彰

最優秀賞(1チーム)

- ・2026年本番「大鍋フェスタ」でのメインレシピ採用
- ・研究開発費として5万円を進呈

◆30周年使用大鍋

