



にいがた市 エコレシピコンテスト を開催します！

世界的な課題である「食品ロス削減」に向けた取り組みとして、残りがちな料理のアレンジや、食材を上手にまるごと使い切るレシピなどを大募集します！



記

応募用紙とコンテスト詳細は市ホームページに掲載しています。

1. 募集期間 令和6年7月1日(月)～9月6日(金)
2. 募集内容 テーマ「お米×残りがちな野菜」に沿った食品ロスにつながる料理レシピ
3. 応募資格 市内に居住または通勤・通学している方
4. 応募方法 応募用紙に必要事項を記入し、郵送、持参、又は電子メールで応募
〒951-8550 循環社会推進課（住所不要）
電子メール:junsui@city.niigata.lg.jp



【問い合わせ先】

新潟市環境部循環社会推進課
担当：近・杉田
TEL 025-226-1391（直通）
FAX 025-222-7032
E-mail junsui@city.niigata.lg.jp



新潟市ごみ減量推進
キャラクター サイチョ

にいがた市

エコレシピ コンテスト

主催 新潟市

テーマ

お米×余りがちな野菜

「残りがちな料理のアレンジレシピ」や
「食材を上手にまるごと使い切るレシピ」など
食品ロス削減につながるレシピを大募集

※食品ロスとはまだ食べられるのに捨てられてしまう食品のこと!



募集
期間

令和6年

7/1月▶9/6金

サイキョ〜に美味しい!!!

新潟市ごみ減量推進キャラクター
サイチョ

待ってます!

新潟市食育・花育推進キャラクター
まいかちゃん

応募資格 市内に居住または通勤・通学している方

次の要件をすべて満たすもの

① **テーマ: 「お米×余りがちな野菜」に沿った料理**

(例) 余りがちな野菜を活用した炊き込みご飯、丼物、おにぎり 等
※ご飯のお供にふさわしい主菜・副菜等、米を使わない料理でも可とする。

※肉・魚を使用してもよいが、メインは米・野菜であること。

② **食品ロス削減につながる料理**

(例) 野菜を上手に丸ごと使い切るレシピ、
使い切れないことが多い野菜を大量消費するレシピ 等

③ **一般家庭にて30分程度で作ることのできる料理**

④ **未発表のオリジナル料理**

募集内容

所定の応募用紙に必要事項を記入し、郵送、持参又は
電子メールにより応募ください。【9月6日(金)必着】
1人1点までとします。グループでの応募も可能です。

応募方法

・郵送: 〒951-8550 (住所不要)
循環社会推進課 企画グループ
エコレシピコンテスト応募 係

・持参: 新潟市中央区学校町通1番町602-1
新潟市役所本館2階

・電子メール: junsui@city.niigata.lg.jp

審査 コンテスト(二次審査)開催日
令和6年10月22日(火)

※書類審査(一次審査)で選ばれた8作品について、審査員による美食審査を行います。
※一次審査通過作品の考案者様には、コンテスト当日に審査員へレシピの説明をしていただきます。コンテスト当日の出席は必須ではありません。出席できない方については、事務局で代わって説明を行います。
※一次審査通過作品の応募者様には、9月末頃までに連絡します。

賞

グランプリ 賞状及び副賞(商品券7,000円分 + 旬の農産物詰め合わせ)

2位 賞状及び副賞(商品券5,000円分 + 旬の農産物詰め合わせ)

3位 賞状及び副賞(商品券3,000円分 + 旬の農産物詰め合わせ)

※結果発表・入賞レシピの紹介は、新潟市の広報誌、公式ホームページ、SNS、クックパッド「新潟市のキッチン」などで行います。

注意事項

- ・一次審査は書類審査を行い、二次審査は応募レシピをもとに主催者側で調理をし、審査員が審査を行います。
- ・応募書類等に関する権利は、新潟市に帰属するものとし、レシピ集作成や広報活動、普及啓発活動に使用します。
- ・応募作品は返却しません。
- ・応募者の個人情報、本事業以外には使用しません。ただし、入賞された場合、応募者氏名等が一般に公開されます。
- ・応募レシピは、未発表であり、第三者の著作権や商標権を一切侵害していないものとします。
- ・過去の料理コンテストの入賞作品の応募は不可とします。

応募用紙とコンテスト詳細は
市ホームページに掲載しています。



【問い合わせ先】 新潟市環境部循環社会推進課 TEL 025-226-1391

新潟市 エコレシピコンテスト

検索

にいがた市 エコレシピコンテスト

応募用紙

チラシまたはホームページに記載してある「応募資格」を満たし、「注意事項」に同意いただける方のみご応募ください。

■応募者氏名またはグループ名 (グループの場合は代表者氏名も記載)		■年齢 (グループの場合は代表者)	
■住所 (グループの場合は代表者) 〒		■電話番号 (グループの場合は代表者)	
■職業 (該当のものに○をつけてください ※学生の場合は在学先・学年もご記入ください) 会社員 ・ パート/アルバイト ・ 主婦/主夫 ・ 学生 (学校名) ・ 年) ・ その他 ()			

■レシピ名		
■完成写真 (添付・同封可)	■食品ロス削減につながるポイント (例) 余りがちな大根を丸ごと使用するので、無駄なく使い切ることができる。	
	■レシピのアピールポイント (工夫した点など) (例) 大根の葉や皮は捨てられがちだが、栄養価が高いため、美味しく食べられるよう味付けを工夫した。	
2人分レシピ		■作り方 (箇条書きで簡潔にご記入ください。)
材料名 (使用する食品、調味料等をすべてご記入ください。)	分量 (g) (例: 10g、小さじ1)	

【問い合わせ先・応募先】

〒951-8550 (住所不要)
循環社会推進課 企画グループ (件名: エコレシピコンテスト応募)
TEL: 025-226-1391 電子メール: junsui@city.niigata.lg.jp

【応募方法】

郵送、持参、または電子メールでご応募ください。

9月6日(金) 必着