

小長井牡蠣加工品 レシピコンテスト 2026

募集要項

1. 目的

小長井牡蠣を使った加工品は、そのまま味わうだけでなく、さまざまな料理の食材や調味料として楽しむことができます。

本コンテストでは、小長井牡蠣加工品を使ったアイデアレシピを全国から募集します。皆さんのアイデアを通じて、「こんな料理にも使えるんだ！」という新しい発見を生み、小長井牡蠣加工品の魅力や楽しみ方を広く発信することを目的とします。

2. 募集部門

【家庭で楽しむ部門】

普段の食卓で気軽に楽しめる料理を募集します。

時短料理、ご飯もの、おつまみ、アレンジ料理など、家庭で「作ってみたい！」と思えるアイデアをお待ちしています。

【おもてなし部門】

家族や友人などへのおもてなしにも使える、ちょっと特別な一品を募集します。

料理は、原則として1品30分以内で調理できるものとします。

【両部門共通】

小長井牡蠣加工品以外に使用する食材については、原則として一般的なスーパー等で購入できるものとしてください。

3. 対象となる小長井牡蠣加工品

小長井直売店で販売している「小長井牡蠣」を使用した加工品を使った料理を対象とします。

対象商品は、次の9商品です。

- ・華漣オリーブオイル漬
- ・小長井牡蠣燻製オイル漬
- ・牡蠣のオイル漬け
- ・牡蠣のしぐれ煮
- ・牡蠣のくんせい
- ・牡蠣の一夜干し

- ・小長井牡蠣カレー
- ・かき飯の素
- ・小長井オイスターソース

対象商品は、取扱いのあるオンライン販売サイトから購入できるほか、小長井直売店への電話注文も可能です。

※オンライン販売サイトによって、取り扱う商品が異なる場合があります。

※商品の購入方法は、公式 Instagram 等で別途ご案内します。

4. 応募資格

日本国内在住であればどこからでも応募できます。

プロ・アマチュア、年齢、居住地域は問いません。

※未成年者が応募する場合は、保護者の同意を得たうえで応募してください。

5. 応募作品数

1 人につき各部門 1 作品まで応募できます。

両部門への応募も可能ですので、1 人最大 2 作品まで応募できます。

6. 応募期間

募集開始日：本募集要項の公開日

応募締切：2026 年 10 月 31 日（土）

※本募集要項の公開をもって、応募受付を開始します。

7. 応募方法

応募は **Instagram** のみで受け付けます。

STEP 1

対象となる小長井牡蠣加工品を使って料理を作ってください。

STEP 2

完成した料理の写真を撮影してください。

STEP 3

Instagram に料理写真と次の内容を投稿してください。

- ① 料理名
- ② 応募部門
「家庭で楽しむ部門」または「おもてなし部門」
- ③ 使用した小長井牡蠣加工品
- ④ 料理の簡単な紹介・おすすめポイント
- ⑤ 指定ハッシュタグ
「#小長井牡蠣レシピコンテスト 2026」
- ⑥ 公式 Instagram アカウント「@jfkongai」をメンション

以上で応募完了です。

応募時点では、材料の細かな分量や詳しい調理手順の提出は必要ありません。

※応募作品を主催者が確認できる状態で投稿してください。

8. 一次選考

応募締切後、Instagram に投稿された応募作品について一次選考を行います。

一次選考では、

家庭で楽しむ部門 5 作品程度

おもてなし部門 5 作品程度

の計 10 作品程度を一次候補作品として選出します。

一次選考では、Instagram へ投稿された料理写真及び紹介内容をもとに、①小長井牡蠣加工品の特徴が活かされているか、②アイデアや工夫が感じられるか、③応募部門の趣旨に合っているか、④家庭で作ってみたいと思えるか、⑤写真や料理の紹介から魅力が伝わるかを総合的に審査します。

一次候補に選ばれた方には、Instagram のダイレクトメッセージ（DM）で主催者からご連絡します。

9. 詳細レシピの提出・二次審査

一次候補者には、次の内容を含む詳細レシピをご提出いただきます。

- ・使用する材料及び分量
- ・調理手順
- ・調理時間
- ・使用する小長井牡蠣加工品
- ・味付けや調理のポイント
- ・盛り付け・完成イメージ
- ・その他、シェフによる再現調理に必要な事項

提出された詳細レシピをもとに二次審査を行い、

家庭で楽しむ部門 3 作品

おもてなし部門 3 作品

の計 6 作品を決勝進出作品として選出します。

二次審査では、一次候補者から提出された詳細レシピをもとに、①小長井牡蠣加工品の活かし方、②レシピのアイデア・独自性、③シェフによる再現のしやすさ、④材料の入手しやすさ、⑤調理時間及び調理工程、⑥決勝大会での提供のしやすさを総合的に審査します。決勝進出作品に選ばれた方には、公表用の名前（本名またはニックネーム）及び出身都道府県を確認します。なお、未成年者については、保護者の同意を確認します。

※詳細レシピの提出期限については、一次候補者へ個別にご案内します。

10. 決勝大会

開催日：2026 年 11 月 23 日（月・祝）

開催場所：ARCH（長崎県諫早市本町 5-1）

決勝大会では、決勝進出者本人ではなく、主催者が依頼するシェフが提出されたレシピをもとに料理を再現します。

そのため、レシピ考案者本人の決勝大会への来場は必須ではありません。

全国どこからでも安心してご応募ください。

シェフによる再現調理にあたり、食材の調達、食品衛生、会場設備、調理上の都合等により、材料、調理方法、盛り付け等について調整が必要となる場合があります。

その場合は、必要に応じてレシピ考案者と内容を確認・相談します。

11. 決勝審査

決勝大会では、一般参加者による試食・投票と審査委員による審査を行います。

最終評価は、

一般投票 60%

審査委員評価 40%

として総合的に決定します。

審査委員による評価については、味、小長井牡蠣加工品の活かし方、アイデア、家庭での再現性、見た目などを審査項目とする予定です。

12. 表彰・副賞

各部門それぞれ、次のとおり表彰します。

最優秀賞 各部門 1 作品

副賞：小長井牡蠣 10kg、受賞料理を ARCH で 1 か月間提供、ホームページへのレシピ掲載

ARCHでの料理提供については、最優秀賞受賞者とARCHが後日協議のうえ、提供日程を決定します。販売価格はARCHが決定し、レシピ考案者へのレシピ使用料及び販売収益の分配はありません。

店舗での提供にあたり、食材調達、店舗設備、営業上の都合等により、考案者と相談のうえ、材料、分量、調理方法、料理名、盛り付け等を調整する場合があります。

優秀賞 各部門2作品

副賞：小長井牡蠣各5kg、ホームページへのレシピ掲載

決勝進出6作品すべてを表彰対象とします。

13. 応募作品・レシピの取扱い

応募作品は、応募者本人が考案したものとしてください。

決勝進出作品等については、小長井牡蠣加工品の魅力や活用方法を広く発信するため、主催者のホームページ、SNS、広報物、レシピ集等で紹介する予定です。

応募いただいた料理写真、料理名、レシピ、応募者名またはInstagramアカウント名等についても、本コンテスト及び小長井牡蠣の広報を目的として使用する場合があります。

掲載にあたり、文章の表記統一や読みやすさを目的としてレシピ等を編集する場合があります。

料理の内容に関わる大きな変更が必要な場合は、原則としてレシピ考案者へ確認します。

14. 注意事項

- ・応募者本人が考案した料理を応募してください。
- ・他者が作成したレシピ、写真、文章等を無断で使用した応募はできません。
- ・応募に必要な食材費、商品購入費、通信費等は応募者の負担となります。
- ・一次候補者への連絡はInstagramのDMで行います。主催者からのDMを確認できる状態にしてください。
- ・一次候補者が指定された期限までに詳細レシピを提出しない場合、選考対象外となる場合があります。
- ・決勝進出後、シェフによる再現調理のため、主催者からレシピ内容について確認させていただく場合があります。
- ・食品衛生上、安全な提供が困難と判断される材料や調理方法については、変更をお願いする場合があります。
- ・応募作品に関して第三者との間に問題が生じた場合は、応募者の責任において対応させていただく場合があります。
- ・コンテストの日程、内容等については、やむを得ない事情により変更または中止となる場合があります。
- ・審査結果に関する個別のお問い合わせにはお答えできません。

15. 主催・お問い合わせ

主催：諫早湾漁業協同組合

お問い合わせ：諫早湾漁業協同組合

TEL：0957-34-2244

Instagram：@jfkongai

指定ハッシュタグ

#小長井牡蠣レシピコンテスト 2026