

『爛椀グランプリ2024inとっとり』出場・出展者 募集要領

1 目的

全国でも有数の純米酒の生産比率を誇り、日本酒作りの指針として「酒は純米 爛なら尚良し」の言葉を残された酒造指導者である上原浩氏のふるさとでもある鳥取県。その優れた純米酒の魅力を感じられる「爛酒」について、その爛付の「技」と「爛酒と料理のマリアージュ」を競う大会を実施し、鳥取の地から國酒である「日本酒」の楽しみ方を幅広い層に全国発信し、鳥取県を“爛酒の聖地”としてブランド化をはかる。

2 実施内容

開催日:2024年11月20日(水)11:00~15:00

開催場所:米子コンベンションセンター「多目的ホール・ホワイエ」(鳥取県米子市末広町294)

★グランプリは「爛付の部」と「酒肴の部」の2種目を設けて、それぞれにエントリーを募る。評価は審査員の合計点で行い、点数の高い順から上位3人・3店舗を表彰する。

<表彰> 金賞<1位>、銀賞<2位>、銅賞<3位> 各賞状と金賞には特製の杯も進呈する

◇爛付の部(11:45~12:15)

⇒爛付の技を競う大会を実施する

ルール:主催者が指定する鳥取県産純米酒1種に最良の爛をつけて出品する(1名に1杯提供)
<酒の製造元、種別、銘柄は当日に公開します。ノーラベルです>

<参加対象者> ★最大5名までエントリー可能

爛付に自信がある個人※

※店舗、または定期的なイベントで一般者に爛酒を提供できる環境を持つ人(店舗所属の場合には店舗名も含めての表彰とする)

<審査委員>★8名(爛付師、唎酒師などの爛酒に造詣の深い人)

◇酒肴の部(12:15~13:20)

⇒爛の酒と料理の相性を競う大会を実施する

<審査委員>★審査員12名(爛付師、唎酒師、食の専門誌など爛酒と酒肴に造詣の深い人、マスコミ関係者、インフルエンサー)、一般審査員40名(公募により決定した参加者)

ルール:出展者が推奨する鳥取県産純米酒の爛酒と料理を1つずつ出品する(1名1杯1肴)
<爛酒の銘柄、種類は参加者で指定してください>

<参加対象者>※最大8店舗まで

爛酒とのマリアージュに自信のある店舗。グランプリで出品する爛酒と酒肴はグランプリ終了後も店舗で提供できる者に限る。

3 主催

鳥取県

4 募集条件（重複しての応募も可とする）

- ① 爛付の部（爛付する酒は主催者で指定したものとします。11月5日までにお知らせします）
⇒大会当日に主催者指定の鳥取県産純米酒の爛付を行い、自身で最良の爛付を行った酒を審査員に提供できること。また事前に爛酒について主催者のヒアリングシートに回答し、大会当日に爛付の温度等の特徴とその考え方を説明できること。
⇒鳥取県産の爛酒を継続的に提供できる環境を持つこと。
- ② 酒肴の部（爛付する酒と酒肴は出展者が選ぶこととします）
⇒大会当日に鳥取県産純米酒1種類の爛酒と、それに合う酒肴をセットで審査員に提供できること。また事前に爛酒と酒肴について主催者のヒアリングシートに回答できること。
⇒グランプリ終了後も出展した爛酒と酒肴を提供できること。
★応募時点で出品する「爛酒と酒肴」が決まっていなくても出展できます。

5 参加料

無料（現地までの交通費・宿泊費はご負担願います）

<主催者から出展者への提供物等>

- ★爛付の部への参加者＝指定の酒は事前に一升瓶1本を提供します。
＝グランプリ当日に爛付する酒は主催者で準備します（提供20杯程度）
- ★酒肴の部への参加店＝希望する酒（1種類）を事前に四合瓶で1本提供します。
＝グランプリ当日に爛付する酒は主催者で準備します。
＝事前試作とグランプリ当日に提供する酒肴の食材費として1店舗あたり2万円を進呈します（提供いただく酒肴は試食用サイズで約60人前です）。

6 募集出展者数

◇爛付の部：最大5名 ◇酒肴の部：最大8店舗

7 出展者の決定

- (1) 応募いただいた方の中から、主催者において内容等を審査し、出展者を決定します。なお、応募者が多数の場合は、出展をお断りすることもありますので、ご了承ください。
- (2) 出展の可否は、別途、11月1日（金）までに出展申込者に連絡します。

8 出展の申込方法

募集期間内に、別紙「出展申込書」、「出展備品確認シート」を主催者へ提出してください。

9 連絡先

●出場・出展担当「鳥取情報文化研究所」（担当：植田（ウエタ））
〒680-0056 鳥取市職人町29若桜ビル2F
TEL:0857-25-5507 FAX:0857-25-5509 メール:shiroika@tottori.to

10 出展スペース等(屋内会場となります)

◇酒肴の部

- 参加者が自身で爛付する機器を1台用意し、そこで爛付していただきます。
(ステージ上の机に機器をセットして爛付を行って専門審査員に提供します)

◇酒肴の部(パーティーションで仕切りを行います)

- 1ブース:約2500mm(横幅)×約2000mm(奥行)
- 机(1800mm×500mm):4脚 イスはつきません
- ※足りない机等は出展者でご手配願います。ご準備できない場合はご相談ください。
- 給水は会場内の水道水(シンク付)が利用できます。
- 電源は近くない場合もありますので、延長コードをご準備ください。
(1つの出展者につき最大1500Wまで)
- ブース内でのゴミは各出展者の責任で処理をお願いします。
(専門審査員と一般審査員に爛酒と酒肴のセットを提供します)

※出展者車両の駐車スペースも用意します。搬出入などの詳細は出展マニュアルでお知らせします。

◇爛付の部出展の方へ

- 衛生的な手指で爛付をしてください。

◇酒肴の部出展の方へ

- 衛生的な手指、状態で調理をしてください。
- 給水は指定施設内の水道水(シンク付)が利用できます。
- ブース内での調理ゴミは各出展者の責任で処理をお願いします。
- ガス(プロパン、カセット)は、各出展者で用意してください。
- ※以下の準備も行ってください
 - ・必ず下にブルーシートなどの養生を行ってください。
 - ・机や床の上に直接コンロを置くことはできません。火器使用の場合は「耐火ボード」を置いて使用してください。机などに破損のあった場合は実費を負担いただきます。
 - ・調理器具のセットなどの事前準備は11月19日(火)17:00~19:00、または20日(水)9:00~10:30に実施してください。各自の責任で管理をお願いします。なお、この会場だけの夜間の警備・見回り等は実施されません。施設は施錠をします。

★出展者車両の駐車スペースは用意します。搬出入などの詳細は出展マニュアルでお知らせします。

11 注意事項

(1) 販売について

- ・出展ブースでの提供は出展者の方が責任を持って行ってください。

(2) 給排水について

- ・給水は指定シンクの水道水を利用してください。
- ・生ゴミ、油(揚げ油、調理油)は絶対に流さないでください。自身でお持ち帰りください。
- ・汚水(残り汁)や油等は、施設内のトイレ等に棄てないでください。自身でお持ち帰り下さい。
- ・汁物の残り汁については、ザルなどでこした後に、汁のみシンクに廃棄してください。ゴミはお持ち帰り下さい。

(3)保健所への申請(営業類似行為届)について

・米子市保健所 に「営業類似行為」の届け出が必要になります。出展者には後日「記入用紙」を送付します。期日までに記入して主催者まで提出してください。

(4)ゴミの処分について

・ブース内のゴミ等は各出展者で仕分けをしたもので「米子市家庭ごみ」で処理できるものは主催者で処分します。それ以外のものはお持ち帰りいただき処分をお願いします。

(5)食材の保管について

・会場に冷蔵・冷凍設備はありません。各出展者の責任で保管(保冷も含む)をお願いします。

(6)その他

・**以下の行為は絶対にしないでください。**これらの行為は食中毒の危険性、感染症拡大はもとより、イベントの成否にも関わります。行為が発覚した場合、その時点で出展を取り消すことがあります。

- 非衛生的な環境で調理・販売を行う。
- 軍手で食品を扱う。
- ブース内において素手で材料を混ぜ合わせる。
- バケツにためた水で手を洗う。
- 会場を散らかす。
- 調理の油で会場を汚す。

12 食品取扱の注意

次の基本事項を守っていただく必要があります。

※特定原材料(義務表示)【7品目】のことです。該当する品目を使う料理がある場合は、主催者に申込の際にお伝えください
(対象品目)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

(2)従事者の健康状態と感染症拡大防止への対応

・出展者は、当日食品を取り扱う責任者を明確にし、食品に直接触れる方は、作業開始の直前に健康状態を確認しておいてください。手指に化膿した傷のある人や、下痢、発熱、腹痛等の症状のある人、又は感染症にかかっている人は、調理・加工に従事しないでください。

・開催の6日前以降に新型コロナウイルス陽性ならびに濃厚接触者となった方は出展ブースにお越しいただけません。

(3)衛生対策

食中毒などの事故を起こさないよう、材料の冷蔵(冷凍)保存や手の洗浄・消毒、十分な加熱調理などの衛生対策を十分に行ってください。

13 反社会的勢力の排除

暴力団員又は暴力団若しくは暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有する事業者の出展はできません。(出展決定後に関係等が判明した場合は出展を取消します)

★燗付の部の方（個人）はこちらで申込ください

『燗椀グランプリ 2024in とっとり』 燗付の部 申込書

回答日：令和6年 月 日

本書のとおり「燗付の部」の大会の出場申込をします

参加者名 所属先 (ふりがな も必須)	★本名以外の名前で出場したい方はその名も明記ください <所属先>※店舗の場合は店舗名（住所も記載）を明記ください	
燗付歴		
燗酒への 想い		
鳥取県産 純米酒への 想い		
連絡先	本人または 所属担当者	
	電話・FAX	
	(Eメール)	

ファックス・メールのいずれかで10月30日(水)までに申込をお願いいたします。

◇ファックス:0857-25-5509 ◇メール:shiroika@tottori.to

★酒肴の部の方（店舗）はこちらで申込ください（出品する爛酒と酒肴は申し込み後に決めていただきますのでこの用紙に明記の必要ありません）

『爛椀グランプリ 2024in とっとり』 酒肴の部 申込書

回答日：令和6年 月 日

本書のとおり「酒肴の部」の大会の出場申込をします

店舗名 (ふりがな も必須)		
店舗の 特徴		
現在提供 している 爛酒と料 理	★店舗でオススメしている爛酒と料理の組み合わせがあれば教えてください。(爛酒は銘柄も教えてください) ※出品の爛酒と酒肴でないものです。	
爛酒と酒 肴への想 い		
鳥取県産 純米酒へ の想い		
連絡先	担当者	
	電話・FAX	
	(Eメール)	

ファックス・メールのいずれかで**10月30日(水)**までに申込をお願いいたします。

◇ファックス:0857-25-5509 ◇メール:shiroika@tottori.to