



むさし・びんご



府中焼きましヨピ



コンテスト



東京都府中市の食材を使って、広島県府中市のソウル
フード備後府中焼きのオリジナルレシピを募集します！



カリッ ふわっ



応募締切

11/29 金 必着

What is 備後府中焼き?

最大の特徴はもやしを入れずに、「ミンチ肉（ひき肉）」を使用しています。外はミンチの脂でカリッと、中はふわっとした焼き上がりで、ミンチのうま味と中で蒸された野菜の甘味がたまらない逸品です。

募集内容

次の要件をすべて満たすレシピ

東京都府中産の食材または特産品、もしくは武蔵府中を連想させる食材を使用すること。

備後府中焼きの基本的な作り方を参照すること。

オリジナルのアイデアを取り入れ、武蔵府中らしさを表現した独自の味わいや見た目を追求すること。

応募資格

市内在住、在学、在勤、または市内で活動している方（個人、グループ、または家族での応募が可能です！）

応募方法

本チラシの裏面にある応募用紙に必要事項を記入の上、持参・郵送により下記応募先へ。インターネット専用応募フォームよりオンラインで応募可。

結果

優秀レシピに選ばれた方へは、3月中旬を目途にご連絡します。また、両府中市の特産品を贈呈します。

問合せ先 (応募先)

東京都府中市 政策経営部政策課（市役所おもや4階）
〒183-8703 府中市宮西町2-24 ☎042-335-4010
E-mail seisaku01@city.fuchu.tokyo.jp

詳細はこちらから



市 HP



専用応募
フォーム

むさし・びんご府中焼き レシピコンテスト応募用紙

※補足資料として、他に作成した資料を添付していただいても構いません。

タイトル

材 料

※材料はg(グラム)表記でご記載ください。目安量についてもご記載ください(例:○○cm○○○型○個分)。

作 り 方

※試作して評価するため、可能な限り詳しくご記載ください。

材 料 費

※試作して評価するため、かかった費用を大まかにご記載ください。

完成写真

アピール
ポイント

※工夫した点、こだわった点等、ご記載ください。

応募者情報

※団体の場合は、団体名と担当者名をご記入ください。

ふりがな
お 名 前

府中市と
の関わり

在住・在学・在勤

ご 住 所

〒 ー

ご連絡先

電 話

ー ー

E メールアドレス