



島とうがらしを使ったレシピで
豪華賞品をゲットしよう!

応募期間

2023 5/15 月 ▶ 10/1 日

島とうがらし レシピコンテスト2023

//// 島とうがらしとは？ ////



爽やかな風味が特徴の青とう



強い辛みがクセになる赤とう

「島とうがらし」は新島や式根島の水捌けの良い土地を生かして育てられたとうがらし。強い辛みとコクがあり辛党の人からとても愛されています。島ではお刺身を食べる時、ワサビのかわりに使われたり、鍋の薬味としても人気です。

//// 賞品 ////

優秀
作品賞



式根鯛平君(鯛)
+
式根島お土産セット

式根鯛平君とは・・・
新鮮な黒潮が循環する式根島養殖場で栄養バランスの良い飼料を食べ、広いイケスでストレスなく育てられたブランド鯛。脂のノリもほどよく、食べやすさが好評で都内の飲食店からも注文が入るほど！あなたと一緒に育てタイ！

審査委員賞

式根島お土産セット

参加賞



温泉の素

ルール ////

「島とうがらし(青・赤両方OK)」を使ってレシピを作ってください。テーマ、調理法、和食、洋食、中華、スイーツ？何でもOK！

料理自慢の方も自信のない方もドシドシご応募ください！豪華賞品はあなたのモノかも！？

応募方法 ////

✉ shikikyo7@gmail.com 宛に

- ①住所・氏名・電話番号・メールアドレス
- ②完成した料理の写真
- ③手順を追ったレシピ
- ④工夫したことや、苦労したことなどあれば

//// 応募期間 ////

2023 5/15 月 ▶ 10/1 日

結果発表は 2023 年 11/21(火) 式根島開島 137 周年記念日を予定

コンテストに関するお問い合わせ



式根島観光協会
Shikinejima Tourist Office

✉ shikikyo7@gmail.com
☎ 04992-7-0170