

## 旭川市報道依頼

各報道機関様

発表日	令和3年2月9日
発信課	経済部産業振興課 ((一財)旭川産業創造プラザ担当)
担当者	相原 幸学
連絡先	電話：68-2831 FAX：68-2828 E-mail：y.aihara@arc-net.or.jp

分類	<input checked="" type="checkbox"/> イベント・行事 <input type="checkbox"/> 募集 <input type="checkbox"/> 契約・入札 <input type="checkbox"/> 会議・説明会 <input type="checkbox"/> その他 <small>(該当する分類を囲むこと。)</small>
日程	～2月26日（金）
発表項目 (行事名)	旭川しょうゆ焼きそば・あったか旭川まん合同 アイディアレシピコンテストについて
概要 (趣旨・日時・場所・内容等を記入すること。)	<p>「旭川しょうゆ焼きそば」及び「あったか旭川まん」が旭川のご当地グルメとして誕生して10年が経ちましたが、この間、「北の恵み食べマルシェ」等のイベントで沢山の皆様に食べて頂き、ご当地グルメとして定着してきました。</p> <p>本来であれば、ご当地グルメとしてますます皆様に愛されるよう活動するところですが、昨今の新型コロナウイルス感染症の影響によりそのような活動が出来ない状況であります。</p> <p>このような状況の中、これまでの皆様の支援に感謝し、これから更なる発展を目指し、この度、アイディアレシピを募集し、コンテストを開催することとなり、現在募集中であります。</p> <p><b>1 募集内容</b>            旭川しょうゆ焼きそばの部：具材、レシピ、盛り付け等のアイディア            あったか旭川まんの部：生地、具材、レシピ等のアイディア</p> <p><b>2 応募資格</b>            旭川市及び旭川近郊にお住まいの方（個人、グループも可）</p> <p><b>3 応募方法</b>            旭川食品産業支援センターのHPから応募用紙をダウンロードし、メール又はFAX、郵送にてご応募ください。</p> <p><b>4 応募期間</b>            令和3年2月26日（金） ※郵送の場合は、当日消印有効</p> <p>※詳細につきましては、添付のチラシ兼応募用紙をご覧ください。</p>
添付資料	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
報道（取材）に当たってのお願い	
備考	



誕生10周年記念共同イベント！

旭川しょうゆ焼きそば・あったか旭川まん



# アイティアレシピコンテスト

「旭川しょうゆ焼きそば」「あったか旭川まん」のアイディアを募集しています。

## 募集内容

旭川しょうゆ焼きそばの部：具材、レシピ、盛り付けなどに関するアイディア  
あったか旭川まんの部：生地、具材、レシピ、などに関するアイディア

※ 応募は、「具材（餡）」「具材と調理方法」「具材とネーミング」など、とにかく自由です。  
ただし、以下の掲・ルールを守ったアイディアとします。

### 旭川しょうゆ焼きそば掲3箇条

- 其の一 麺は、旭川産米粉と道産小麦を配合したものを使用
- 其の二 味付けは、旭川産のしょうゆダレを使用
- 其の三 具材は、旭川（道北）産の食材を一品使用



### あったか旭川まんのルール

- ① 生地に旭川産米粉を使用
- ② 原材料の一部に地場農畜産物を使用



※既存商品の詳細は、旭川しょうゆ焼きそばの会ホームページ、あったか旭川まんの Facebook をご確認ください。

## 応募資格

旭川市及び旭川近郊にお住いの方（個人、グループも可）

## 募集期間

2021年1月25日（月）～2月26日（金）（郵送の場合は、消印有効）

## 応募方法

裏面の応募用紙にご記入の上、FAX または E-mail、郵送にてご応募ください。

\* 応募用紙は「旭川食品産業支援センター」のホームページからダウンロードできます。

## 各賞

最優秀賞（各1点）、優秀賞（各1点）、入賞（各2点）

\* 各賞に入賞された方には、賞品を進呈します。

「貴方のアイディアが商品化されるかも！」「イベントや店頭で販売されるかも！？」

## 応募先・問い合わせ先

事務局（旭川食品産業支援センター内）

〒078-8801 旭川市緑が丘東1条3丁目1-6

（電話）68-2824 （FAX）68-2828 E-mail : fosup@arc-net.or.jp

### <注意事項>

- 1 応募があつたか旭川まんについて、「旭川しょうゆ焼きそばの会」「あったか旭川まん推進会議」（以下「当方」という。）は、下記の点に關し、応募者から了承があつたものとみなして取り扱うものとします。
  - (1) 応募されたアイディア等の知的財産権及びノウハウは、当方に帰属するものとし、今後のメニュー・商品開発に活用させていただきます。
  - (2) 応募いただいたアイディア等は、分かりやすさ等を考慮し、必要に応じて当方がわかりやすく編集した上で、ホームページ、配布物等に掲載させていただく場合があります。
- 2 応募により提供された個人情報については、本コンテストの業務以外には使用しません。

FAX、E-mail、郵送  
にてお送りください。

氏名・団体名		電話番号	
住 所		E-mail	
応募するアイディア どちらかを○で囲んでください。	旭川しょうゆ焼きそば・あったか旭川まん		
ネーミング(任意)			
道具・レシピ(必須) 完成イメージ図(任意) 盛り付け図など 自由にご記入ください (別紙可)			

※以下のアンケートにご協力ください。審査に影響することはございませんので、率直なご意見などを聞かせください。  
あなたが思う期待度・認知度・食べる機会において、高い順に番号を記入してください。

Q1 「旭川しょうゆ焼きそば」「あったか旭川まん」をより魅力のあるものにしていくためには、どのようなことが必要と考えますか?

旭川しょうゆ焼きそば	順位	あったか旭川まん	順位
1 食べることができる店舗数の増加		1 食べができる機会の増加	
2 豊富なバリエーション		2 常時購入できる店舗があること	
3 ボリューム感、インパクト(映え)		3 豊富なバリエーション	
4 コスパが良い		4 見た目(映える感)	
5 捷の見直し		5 コスパが良い	

Q2 あなたは旭川のご当地グルメを知っていますか? Q3 どのようなときにしょうゆ焼きそばを食べますか?

メニュー	順位
1 旭川しょうゆ焼きそば	
2 あったか旭川まん	
3 ショウガホルメン	
4 ジュンドッグ	
5 ゲソ丼	
6 新子焼き	

どのようなとき	順位
1 ご当地グルメ巡りのとき	
2 旭川を紹介(観光)するとき	
3 店舗で見かけたとき	
4 イベントで見かけたとき	
5 その他( )	

#### お問い合わせ・申込み

事務局(旭川食品産業支援センター内) 旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号

TEL: 0166-68-2824 FAX: 0166-68-2828 E-mail: fosup@arc-net.or.jp