

Global Food Design Competition

～Aiming for a Sustainable Culinary Tourism～

in **Nakanojo** 2021

第2回中之条町グローバル・フード・デザイン・コンペティション
～サステイナブルなカリナリーツーリズムを目指して～

Awards Report



Results Summary

Global Food Design Competition in Nakanojo 2021 ～Aiming for a Sustainable Culinary Tourism～

第2回中之条町グローバル・フード・デザイン・コンペティション～サステナブルなカリナリーツーリズムを目指して～

日程/Schedule	①参加申込/Application : By Sept. 1 ②生産者との交流と中之条食材の提供/Communication & Delivery of Nakanojo Ingredients : Early to mid-September ③レシピ締切/Submission of Recipe: by Oct. 20 ④Presentation : Oct. 27 ⑤表彰式/Award Ceremony : Nov.10	
コンペティション/Competition	一般部門 メインテーマは「記念日」です。誰もがパートナーにとって非常に重要な何かを持っていて、一年の特定の時間に祝います。結婚記念日、誕生日などのように。この特別な瞬間には、どのような「食べ物」を提供しますか？記念日の食べ物をデザインしてください。 SDGs部門 一般部門のメインテーマを、SDGsの17のゴールと169のターゲットに配慮した料理（例：環境への負荷軽減が期待されるソイミートや動物系食材を使用しないヴィーガンに対応した料理や、フードロス削減を目指して食材を余すことなく使う料理等。）としてデザインして下さい。	
審査基準/Judging criteria	6つの評価基準 👉 関連性：中之条町の資源・ストーリーとかかわっているか 👉 有効性：商品としての魅力度/ビジネスの可能性 👉 効率性：簡単に低コストで生産できるか、品質は保てるか 👉 影響度：他のセクターへの影響があるか、教育や文化など 👉 持続性：既存の資源活用、環境に優しい 👉 協働性：町の多くの人たち(関係者)と協力できるか 上記のような多面的な視点からの評価をいたします。総合得点だけでなく、ある一つの視点（評価基準）が極めて優れているものについても評価いたします。出品者は与えられた材料から、いくつでも作品を作り、出品することが可能です。	6 Judging points are: 👉 Relevance 👉 Effectiveness 👉 Efficiency 👉 Impacts 👉 Sustainability 👉 Coherence We will evaluate from multiple perspectives as described above. Not only the total score, but also the one with extremely excellent one viewpoint (evaluation standard) will be evaluated. The seller can create and sell any number of works from the given materials.
賞の内容/Award Details	一般部門、SDGs部門ごとに表彰される 【プラチナ】地域の事業者から再現してお店で商品化、メニュー化の可能性のある応募作品（来年実施の「食のアートフェスティバル」招聘シェフ候補） 【ゴールド】興味/関心ありの評価と反響を得た応募作品 【シルバー】一定のレベルをクリアしている作品 大会全体を通して表彰される【特別賞】	
審査結果/Results	次ページ以降参照	See the next page.
主催/Organizer	中之条グローバルフードデザインコンペティション実施委員会 （中之条町「農&食」戦略会議）	Global Food Design Competition in Nakanojo Committee.
後援/Support	群馬県・JETRO・ふるさと財団	Gumma Prefecture・JETRO・Japan Foundation For Regional Vitalization
協力/Cooperation	駐日外国政府観光局協議会 【シェフ推薦】 フィリピン共和国大使館 タイ国政府観光庁 スペイン/カタルーニャ州政府観光局	ANTOR-JAPAN 【Chef recommendation】

Participants



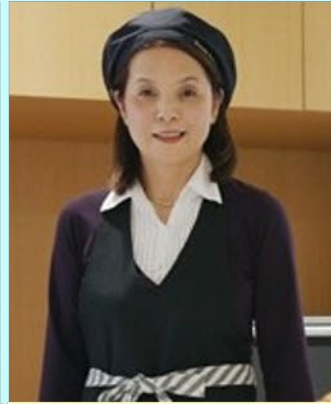
JAPAN
Mr. Ibuki Nakayama

General is 1recipe.
SDGs is non-recipe.



JAPAN
Ms. Misato Iwai

General is 3recipes.
SDGs is 1recipe.



JAPAN
Ms. Fusae Kanai

General is 3recipes.
SDGs is non-recipe.



JAPAN
Ms. Hisako Watanuki

General is non-recipe.
SDGs is 3recipes.



SPAIN/CATALONIA
Mr. Oliver Turne, Jordi

General is 1recipe.
SDGs is 1recipe.



PHILIPPINES
Ms. Mareve Inomata

General is 3recipes.
SDGs is non-recipe.



HUNGARY & ITALY
Ms. Tomoko Morita

General is 3recipes.
SDGs is non-recipe.



HUNGARY & ITALY
Ms. Hyouzou Morita

General is 2recipes.
SDGs is non-recipe.



THAILAND
Ms. Pensri Ajisawa

General is non-recipe.
SDGs is 3recipes.



THAILAND & PERU
Mr. Sompop Khunrad

General is 1recipe.
SDGs is 1recipe.



FRANCE
Ms. Isabelle Naomi SHINJO
with Ms. Anju & Mr. Michel MASSABO

General is 2recipes.
SDGs is 3recipes.

General category

Platinum Prize

Presentation No.6

Ms. Mareve Inomata (猪俣 マリヴ 様)
フィリピン共和国大使館推薦

◎シェフ・料理研究家



PHILIPPINES

Suman (スマン)



Platinum Prize

Presentation No.7

Mr. Tomoko Morita (森田 智子 様)

◎PAPA'S & MAMA'S
(兵庫県太子町)
◎前 EU食堂
(東京/六本木)



ITALY

干し芋のいもっ娘とゴルゴンゾーラソースの
揚げスティックピザ



General category

Gold Prize

Presentation No.2

Ms. Misato Iwai (岩井 美里 様)

◎元料理教室勤務
◎中之条出身/富岡市在住



JAPAN

中之条鳥追い厄除けグラノーラ



Gold Prize

Presentation No.8

Mr. Hyouzou Morita (森田 兵蔵 様)

◎PAPA'S & MAMA'S
(兵庫県太子町)
◎前 EU食堂
(東京/六本木)



ITALY

中之条のビーツとシルクスイートのポタージュ



SDGs category

Platinum Prize

Presentation No.4

Ms. Hisako Watanuki (綿貫 久子 様)

- ◎調理師
- ◎第一回大会受賞者
 - * 地域食材活用レシピ開発に従事
- ◎中之条出身/中之条在住



JAPAN

芋っ子カレーパン



Platinum Prize

Presentation No.5

Mr. Oliver Turne, Jordi

スペイン/カタルーニャ州政府観光局推薦

- ◎Restaurant
- Fonda Sant Jordi
(東京/恵比寿)



SPAIN/CATALONIA

Vegan Paella (ビーガンパエリア)



Platinum Prize

Presentation No.9

Ms. Pensri Ajisawa (味澤 ペンシー 様)

タイ国政府観光庁推薦

- ◎タイ料理研究家
- ◎(株)スパイスロード



THAILAND

ヴィーガン カオヤム
(ヘルシーライスサラダ)



SDGs category

Gold Prize

Presentation No.10

Mr. Sompop Khunrad

◎調理師
◎Jaithai Nazca
(東京/六本木)



PERU

トムカーベジタブル
(野菜と花豆のココナッツミルクのスープ)



Gold Prize

Presentation No.11

Ms. Isabelle Naomi SHINJO

(新城 イザベル 奈緒美 様)

with Ms. Anju & Mr. Michel MASSABO

◎調理師
◎ANTOR-JAPAN事務局長



FRANCE

トマトとパプリカのリゾットファルシ



Special Prize

Mayor's Prize

Presentation No.1

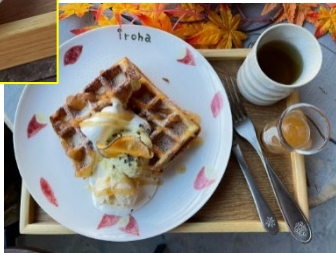
Ms. Ibuki Nakayama (中山 息吹 様)

◎大学生
◎飲食店経営 (彩-iroha-)



JAPAN

おいものワッフル

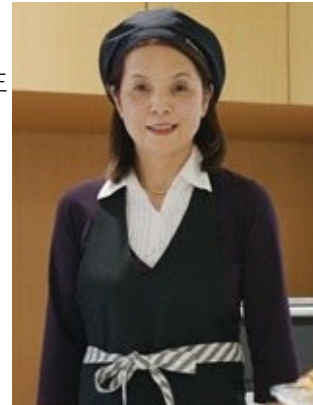


Jury Special Prize

Presentation No.3

Mr. Fusae Kanai (金井 房枝 様)

◎栄養士
◎中之条出身/中之条在住



JAPAN

鳥追いまつり



Other Recipes

General
category

SDGs
category



アップル&
ジンジャーシロップ
Ms. Misato Iwai



中之条味噌の
しっとりワッフル
Ms. Misato Iwai



Nakanojoベーグル
Ms. Fusae Kanai



おひとり様焼き芋
Ms. Fusae Kanai



Anec amb pomes
(鴨の煮込み料理)
Mr. Oliver Turne, Jordi



Bringhe
(プリンヘ)
Ms. Mareve Inomata



Vegan Lumpiang Sariwa
(ベガンフィリピン風生春巻き)
Ms. Mareve Inomata



ハンガリー風HUギャーシュの
揚げスティックピザ
Ms. Tomoko Morita



りんごの
揚げスティックピザ
Ms. Tomoko Morita



ビーツとキャベツの
ザワークラウト風サラダ
Mr. Hyouzou Morita



ロモ サルタード
(野菜と牛肉のワインビネガー炒め)
Mr. Sompop Khunrad



ニース風ライスサラダ
Ms. Isabelle Naomi SHINJO
with Ms. Anju & Mr. Michel MASSABO



ツナのズッキーニロール
Ms. Isabelle Naomi SHINJO
with Ms. Anju & Mr. Michel MASSABO



大豆コーヒー
Ms. Misato Iwai



酒まんじゅう
Ms. Hisako Watanuki



トマト中華まん
Ms. Hisako Watanuki



カノモ ピア サイルン
(花豆餡入り虹色饅頭)
Ms. Pensri Ajisawa



ソムタム ボンラマイ
(フルーツのタイ風和え物)
Ms. Pensri Ajisawa



トマトのチーズ&エッグファルシ
Ms. Isabelle Naomi SHINJO
with Ms. Anju & Mr. Michel MASSABO



トマトのファルシ
Ms. Isabelle Naomi SHINJO
with Ms. Anju & Mr. Michel MASSABO

Presentation Oct. 27, 2021

YouTube

ノーカット（編集なし）
Uncut (unedited)

<https://youtu.be/zM2d6pviNFk>

The collage consists of 16 screenshots from a YouTube video titled "Global Food Design Competition 2021 in Nakanojo ~Aiming for a Sustainable Culinary Tourism~". The screenshots are arranged in a 4x4 grid. The top-left screenshot shows the competition title and "ONLINE PRESENTATION" text. The top-right screenshot shows a list of participants and a "Presentation Order" table. The middle-left screenshot shows a food presentation titled "中之島産いんげんけいグラノーラ". The middle-right screenshot shows a food presentation titled "鳥追いまつり". The bottom-left screenshot shows a food presentation titled "Vegan Paella". The bottom-right screenshot shows an "Award Ceremony" announcement for November 10 (Wed) at 14:30 - 15:30. Other screenshots show various food presentations, including "Suman (スマン)", "手しずのもっ娘とゴルゴンゾーラの揚げスティックピザ", "中之島のピーズとシルクスイートのポタージュ", "ヴィーガンカオヤム (ヘルシーライスサラダ)", "トムカーベジタブル (野菜と花豆のココナツミルクのスープ)", and "ANNIVERSARY". Each screenshot also includes a small video player interface with a play button and a list of participants.

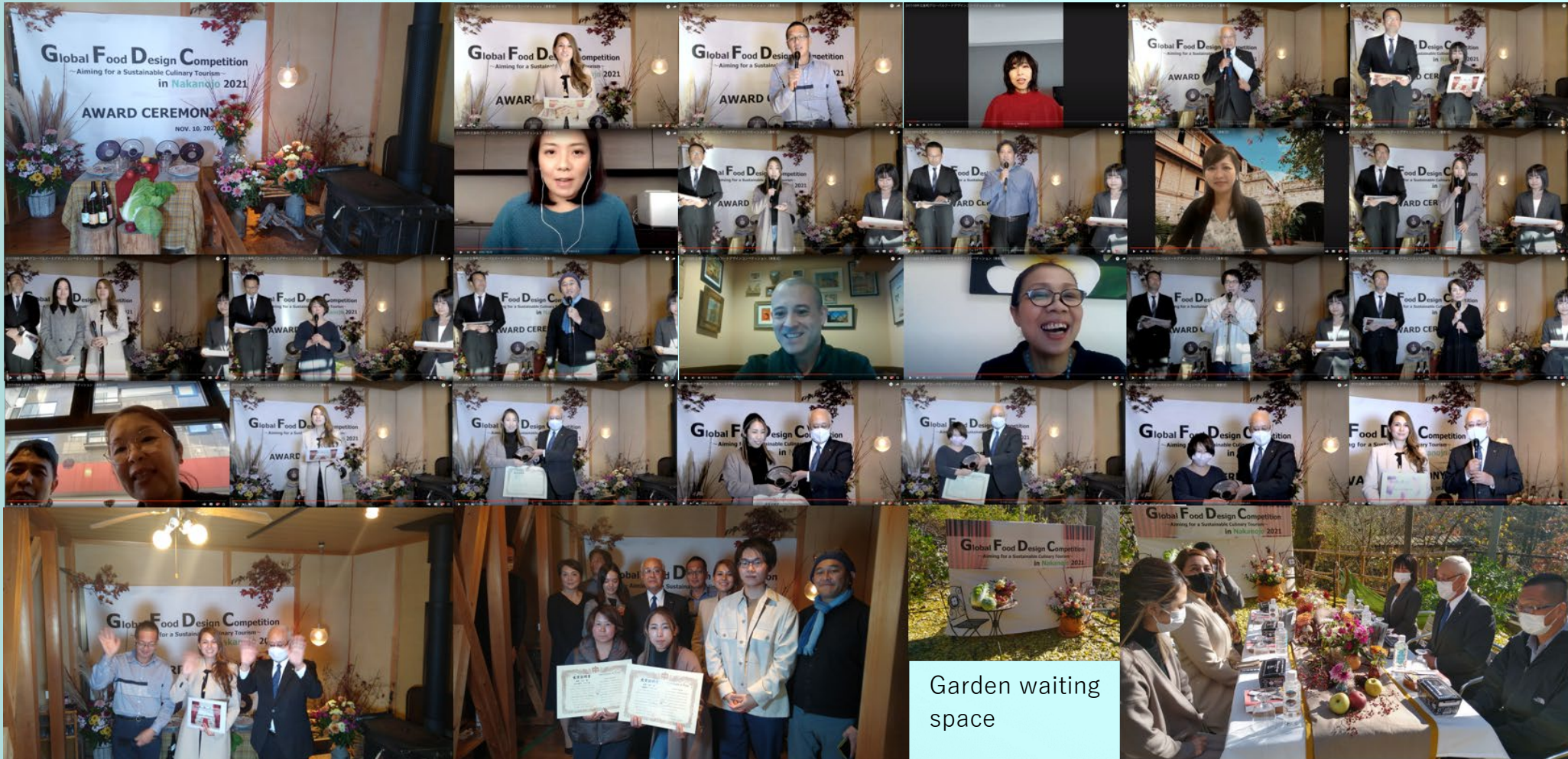
Global Food Design Competition 2021 in Nakanojo ~Aiming for a Sustainable Culinary Tourism~

Award ceremony Nov 10, 2021

YouTube

ノーカット（編集なし）
Uncut (unedited)

<https://youtu.be/QLjgu7g4PUM>



Global Food Design Competition 2021 in Nakanajo ~Aiming for a Sustainable Culinary Tourism~