



西播磨

NishiHarima
Food Selection prize
in 2017

フードセレクション

西播磨の豊富な食材で製造された食品を選定するコンテスト

「産地」「原料」「製法」に、募集中
それはそれはこだわっとうでえ。を

西播磨はまだまだおいしいを探しています。

この地域は海、平野、山々など多様な地形、気候で食文化が育まれてきました。

この西播磨の豊富な食材があなたのアイデアのおいしいチカラになりますように。

フードセレクションは頑張る人を応援します。



参加食品
募集

募集期間 2017 7 JUL / 31 MON ▶ 8 AUG / 31 THURS



グランプリ

10万円相当の賞品



金賞

3万円相当の賞品



特別賞

1万円相当の賞品

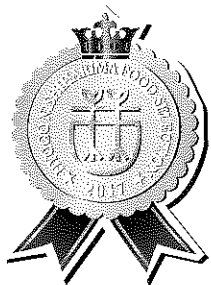
西播磨地域（7市町）の農林水産物を使用した加工食品（生鮮食品ではない食品）であること。
（ただし、消費期限が2日未満の食品、弁当類、対面販売限定の食品、飲食店のメニューは対象外とする）
申込み方法など詳しくは、ホームページへ。

西播磨フードセレクション 検索



information 西播磨フードセレクション実行委員会事務局（西播磨県民局光都農林振興事務所）Tel 0791-58-2194

主催 西播磨フードセレクション実行委員会 兵庫県西播磨県民局



概要

西播磨地域（相生市、たつの市、赤穂市、宍粟市、太子町、上郡町、佐用町）では、海・平野・山などの変化に富んだ地形・気候の中で、古くから多様な農林漁業が営まれ、この地域ならではの多様な食文化が発展してきました。

この地域の農林水産物を使用して製造された食品（生鮮食品を除く）の中から、優れた食品を選定し、その良さを広く発信するため、“西播磨フードセレクション2017”を開催します。

西播磨地域（7市町）の農林水産物を使用し、次の1～4の要件を全て満たす加工食品（生鮮食品ではない食品）であること。
（ただし、消費期限が2日未満の食品、弁当類、対面販売限定の食品、飲食店のメニューは対象外とする。）



募集要件

- 1 主原料（農林水産物）が西播磨産であること。ただし、主原料が西播磨地域外であっても、西播磨産の副原料を使用し、その副原料が食品を特長づけているものは対象とする。
（例：「紫黒米入りパン」主原料の小麦粉は西播磨産ではないが、副原料の紫黒米が西播磨産で、色等で特長づけている。）
- 2 西播磨地域で製造された食品であること。ただし、地域外製造であっても、製造または製造委託元が西播磨地域内の事業者であれば対象とする。
（例：西播磨地域内の生産組合が生産した野菜を地域外で粉末製造を委託し、完成品を組合で販売している。）
- 3 原材料や製造方法などに個性や特長があること。
- 4 食品衛生法等に基づき製造許可を得ているもしくは、食品製造業に係る営業届を保健所に提出している施設で生産されていること。

information

申込方法など詳しくは、

ホームページ **西播磨フードセレクション 検索**

(<http://web.pref.hyogo.lg.jp/whk08/food-selection.html>)



電話でのお問合せ

西播磨フードセレクション実行委員会事務局
(西播磨県民局光都農林振興事務所農政振興第1課)

TEL 0791-58-2194 am 9:00～pm 5:00 (土・日・祝を除く)