

おいしい！広島 食べんさい店グランプリ（審査項目）

広島らしさ：料理/商品にストーリー性があり、広島県産食材の魅力を十分に引き出しているか。

外観：構図の美しさ、器とのバランス、パッケージデザイン等が優れているか。

味付け：素材の風味と味付けの調和がとれているか。

審査項目			配点	内訳
広島らしさ	テーマ	コンセプト、ストーリーが明確	20	10
	素材	素材（県産食材）の活かす工夫がされている		10
外観 (写真で判断)	デザイン・構図	料理の盛り付け/商品パッケージデザインが魅力的	10	5
		食器/容器とのバランスが良く、構図が美しい		5
味付け (二次審査のみ)	味	素材の風味が引き立つ味	20	10
		おいしさ（味付け・風味・うま味・ハーモニー）		10