



夏休みの自由研究にぴったり！

新ご当地メニュー『ひろしまパスタ』を大募集！

～君が考えたひろしまパスタがお店のメニューになるかも！？～



『ひろしまパスタ』とは？ 広島食材×トマト商品の「赤いパスタ」



広島菜レモンナポリタン

「ひろしまパスタ」とは、広島食材※とトマト商品を掛け合わせた“赤いパスタ”で、カゴメ株式会社が広島県と連携し、地域の外食店やホテル、小売店に対し、メニュー提案を推進してきました。

広島県民になじみ深い“赤”のメニューで、日本と世界へ広島食材の魅力を発信していきます。

※広島食材：広島県産農林水産物や広島名産の加工食品等



牡蠣のトマトクリームパスタ



しらすの冷製トマトレモンパスタ

【募集内容】以下の①～③の内容を全て満たすメニュー

- ①広島県産農林水産物 もしくは 広島県名産の加工食品を使用する
- ②広島にちなんだ“赤い”トマトパスタ
- ③他の料理コンテストやレシピ本、インターネット等で未公表のもの

広島県産 農林水産物 (一例)	農産品：レモン等柑橘類、キャベツ、アスパラガス、 トマト、ホウレンソウ、小松菜、青ネギ など 畜産品：牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵 など 水産品：マダイ、クロダイ、アナゴ、オニオコゼ、牡蠣、 コイワシ など
広島名産の 加工食品	広島菜漬け、レモン加工品（レモスコなど）、花ソーセージ、 がんす、牡蠣加工品 など
トマト商品	トマトケチャップ、トマトペースト、トマトソース、 トマトジュース など

【応募資格】 広島県内の小学生

【募集期間】 2024年7月1日（月）～2024年8月31日（土）必着

【応募方法】 以下、いずれかの方法にて応募が可能です。

①所定の応募用紙（Word/PowerPoint）をダウンロードして必要事項を入力の上、メニューの完成写真もしくはメニューイラストを応募用紙内の所定の位置にデータ貼付して、電子メールに添付の上、下記の応募先へ応募する。

②所定の応募用紙を印刷し、「手書きで記入した応募用紙※」「メニュー完成写真もしくはメニューイラスト」をスマホ等で撮影し、画像データ(jpg等)にて添付の上、電子メールにて下記の応募先へ応募する。

※応募用紙は1枚ごとに撮影し、添付してください。

応募先メールアドレス：hiroshimapasta@kagomecp.jp

応募用紙ダウンロード（おいしい！広島HP）：

<https://oishii.hiroshimakensan.org/information/7161/>



応募用紙など
詳細は
[こちらから](#)
どうぞ

【表彰・副賞】 ※応募状況により、追加・変更する場合がございます

- ①グランプリメニュー（1作品）：広島名産品等セット5000円相当
- ②農産品活用賞（1作品）：広島名産品等セット3000円相当
- ③畜産品活用賞（1作品）：広島名産品等セット3000円相当
- ④水産品活用賞（1作品）：広島名産品等セット3000円相当
- ⑤カゴメ賞（1作品）：カゴメギフトセット3000円相当
- ⑥西日本高速道路SHD賞（1作品）：広島名産品等セット3000円相当



※写真は副賞の例です
変更となる場合がございます

【各賞の発表】 2024年10月以降（予定）

【審査基準】

項目	内容
食材の活用	広島食材を使用し、食材の魅力を活かしているか。
独創性	アイデアの斬新さ、創意工夫があるか。
総合	彩り、盛り付けなど全体の見栄えはよいか。

【その他】 下記の点について応募者から了承があったものとみなして応募されたメニューを取り扱うものとする。

- ①メニュー等（写真を含む）の著作権はカゴメに帰属する。
- ②メニューは、外食店用にアレンジすることがある。
- ③企業等により商品化される場合、メニューの内容や名称が変更されることがある。
- ④書類選考を通過したメニューは、主催企業や協賛企業等のホームページやSNS、配布物等に掲載することがある。
- ⑤表彰メニューに選定されたメニューは、応募者の氏名、小学校名、学年を公表する。（ただし、応募時に氏名を「非公表希望」を選ばれた場合は、ニックネームを代わりに公表する）
- ⑥応募により提供された個人情報について、本プロジェクトに係る業務以外には使用しない。
- ⑦表彰メニューに選定された場合でも、必ずしも外食店や惣菜店でのメニュー化するとは限らない。

お問い合わせ先：カゴメキャンペーン事務局

メール：toiawase@kagomecp.jp

TEL：0120-230-277



応募用紙など
詳細は
[こちらから](#)
どうぞ

**自由研究のヒントになるかも！？
NEXCO西日本のサービスエリアで
「ひろしまパスタ」フェアを開催**

2024年7月1日～8月31日の間、
4店舗にて「ひろしまパスタ
フェア」を実施しています。
おでかけの際にお立ち寄り頂き、
メニュー考案の参考にしてみてください！



詳細は
[こちら](#)

宮島SA上り線
レストラン「も味路」



まっ赤な牡蠣アラビアータ
地御前産牡蠣、唐辛子とにんにくの
香ばしさが絶品のアラビアータ

宮島SA下り線
レストラン「機もみじ」



瀬戸内レモン塩麹を使った
鶏胸肉と豆腐の冷製パスタ
暑い夏にぴったりな冷製パスタ

宮島SA下り線
ハイウェイアウトドアパーク宮島



宮島ナポリタンドッグ
広島県・地御前産「健社嬢」の太ふり
なカキフライが乗ったナポリタンドッグ

小谷SA上り線
レストラン・フードコート



呉沢山の冷やしトマトパスタ
広島県産お米ボークハムと野菜の
具沢山冷製トマトスープパスタ

<https://www.w-holdings.co.jp/news/archives/hrsmpstmnfr2024sm.html>

主催：カゴメ株式会社、西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社中国支社

協賛：広島県、福留ハム株式会社、ヤマトフーズ株式会社、株式会社山豊

メニュー名	音戸しらすの情熱パスタ	
使用する 広島食材	音戸しらす ※広島食材：広島県産農林水産物や広島名産の加工食品等	
使用する 赤いもの	トマトペースト ※例：ホールトマト、カットトマト、生トマト、トマトソース、トマトケチャップ、トマトペースト、 トマトピューレー、トマトジュース など	
レシピ	写真またはイラスト	
	 <div data-bbox="297 1079 939 1286" style="background-color: green; color: white; padding: 10px; border-radius: 15px; display: inline-block;"> <p>※応募作品は、レシピ集やレシピ本、レシピサイト等で公開されていないものとします。</p> </div>	
	材料（ 4 人前） <ul style="list-style-type: none"> ・パスタ 400g ・音戸しらす 好きなだけ ・トマトペースト 30g ・アスパラ 8本 ・ベーコン 4枚 ・塩コショウ 少々 	レシピ <ol style="list-style-type: none"> ①パスタを3分ゆでている間に、アスパラ・ベーコンを切る。 ②ゆであがったパスタと1の材料と一緒に炒め合わせる。 ③トマトペーストを加えて、塩コショウで味をととのえる。 ④音戸しらすを好きなだけかける。
メニューの アピール ポイント	小さい頃から大好きな音戸のしらすを使いました。 真っ赤なトマトペーストで、情熱を表しました。	

★応募用紙 記入例

ふりがな	ひろしま たろう		
氏名 ※	広島 太郎		
小学校名 ※	〇〇小学校	学年 ※	4 年生
住所	〒000-0000 広島市〇〇区〇〇		
電話番号	0000-00		
表彰時の氏名の公表	公表する / 公表しない いずれかに○		
氏名を公表しない場合 代わりのニックネーム	※10字以内でお願いします。文字のみの使用とし、記号等の使用はお控えください。		

※複数名で応募する場合、全員の名前を書いてください。

※複数名で応募する場合は、代表者の住所・電話番号を書いてください。

※この用紙に御記入いただいた個人情報は、本プロジェクト以外の目的には使用いたしません。

※表彰メニューに選定された際は、メニュー名とともに、応募者の「氏名」「小学校名」「学年」を公表します。
(ただし、「公表しない」を選ばれた場合は、「氏名」の代わりに「ニックネーム」を公表します)