

# 十勝発！宇宙×食レシピコンテスト「Next Orbit Tokachi」開催要項

## 【エントリー区分・副賞・審査基準】

### 1. エントリー区分と副賞（ノミネート制）

応募時に、自分のアイデアが最も活かされると思う部門を1つ選択してください。各部門の入賞者には、その分野を象徴する「特別な体験型副賞」が協力団体より授与されます。

※商品化する場合、送付されたレシピ通りになるとは限りません。

#### ①【フロンティア部門】(HOSPO社長賞)

- コンセプト：宇宙への夢、革新性、十勝の未来を切り拓くインパクト。
- 副賞：
  - ・宇宙ビジネス対談：SPACE COTAN 小田切社長との30分間メンタリング(対談)権利。
  - ・プレミアム見学：北海道スペースポート(HOSPO)の射場・指令室など、通常非公開エリアの特別案内。

#### ②【スカイ・マルシェ部門】(HOSPO宇宙賞)

- コンセプト：イベントや屋台での販売適性、ワンハンドでの食べやすさ。
- 副賞：
  - ・レシピの実装販売：とちち帯広空港「空の日」イベント等の特設屋台にて、レシピを再現し試食会開催。
  - ・調理サポート：帯広大谷短期大学の学生・講師による調理再現と、販売ブースでのPR権。

#### ③【グローバル・スカイ部門】(JAL賞)

- コンセプト：空から宇宙へ繋がる視点、旅の楽しさ、ホスピタリティ。
- 副賞：
  - ・航空プロフェッショナル体験：飛行機出発便のランプでのお見送り体験、バックヤード見学、駐機中の機体外周見学と写真撮影

※状況により、副賞内容が変更になる可能性があります。

#### ④【ローカル・スマイル部門】(コープさっぽろ賞)

- コンセプト：地元への親しみやすさ、スーパーでの普及性、家庭的な喜び。
- 副賞：
  - ・商品化検討：コープさっぽろ監修のもと、衛生基準をクリアした形での店舗販売(惣菜・ベーカーリー等)に向けた検討。 ※着色料に関する指定あり
  - ・十勝の恵みセット：「コープ商品詰め合わせ + ちょこっとカード1万円分」

## 2. 審査基準

審査員は以下の6項目に基づき、合計100点満点で採点を行います。

### ① コンセプト・世界観(20点)

・「宇宙×十勝」のストーリー性: なぜその形・味にしたのか、宇宙で十勝を思い出すための工夫があるか。

・ワクワク感: 宇宙への夢や、食べた人が驚くような遊び心が盛り込まれているか。

### ② オリジナリティ(15点)

・独創性: 既存のメニューのコピーではなく、独自のアイデアや新しい組み合わせが見られるか。

・差別化: 他の応募作品にはない「自分だけのこだわり」が表現されているか。

### ③ 味・食べやすさ(20点)

・美味しさ: 軽食としてシンプルに「食べたい」と思える味の構成か。

・機能性: 屋台や移動中に食べることを想定し、ボロボロこぼれず、片手(ワンハンド)で手軽に食べられる工夫があるか。

### ④ 十勝らしさ・地域性(15点)

・食材の活用: 使用している十勝産食材の良さが活かされているか。

・郷土愛: 十勝の風景、歴史、文化などを感じさせる要素が含まれているか。

### ⑤ ビジュアル・デザイン性(15点)

・再現性: 見た瞬間に「宇宙」「惑星」「銀河」などを直感的に連想できるか。

・写真映え: 盛り付けや色使いが、思わず写真を撮りたくなるような魅力的な仕上がりか。

### ⑥ 実装・商品化の可能性(15点)

・製造のしやすさ: 特殊すぎる機材を使わず、イベントや店舗で継続的に作れる現実的なレシピか。

・コスト感: 1個500円~1,000円程度の販売価格(収益モデル)に収まるような材料設定か。

### 【審査委員】

**HOSPO、JAL、コープさっぽろ、帯広調理専門学校**の各代表者および専門家に依頼

SPACE COTAN株式会社

代表取締役社長 小田切 義憲 様

JALふるさとアンバサダー

前任チーフキャビンアテンダント 近藤 朋美 様

フレンチ カフェ le bordeaux

代表 シェフ 加藤 和彦 様

十勝トテッポ工房

パティシエ 今 稔郁 様

生活協同組合コープさっぽろ

帯広日高地区本部本部長 中村 拓郎 様

帯広日高地区本部デリカSV 倉嶋 大樹 様