

レシピ大募集！

くっちゃんの
おいしいじゃがいもを
もっと自由に、
もっと楽しく

くっちゃん



ポテサラ選手権

Supported by 北海道味の素(株)

倶知安町といえば「じゃがいも」！

そのホクホクのおいしさをいかして、あなたのポテサラを作ってみませんか？

ちょっとした工夫やアイデアで、レシピは無限に広がります。

みなさんのアイデアが集結して、倶知安のじゃがいもの可能性が大きく広がっていきますように！

「定番だけど、進化する」 “ポテサラ”オリジナルレシピを募集

募集部門

①倶知安町飲食店部門 ②一般部門

※詳細は裏面をご覧ください。

募集期間

～ 10.8 水 15時まで

募集方法

下記の入力フォームにて、料理名、料理写真、
その他必要事項をご入力下さい。

<https://logoform.jp/f/y6zjh>

お申込みQRコードはコチラ→



主催：倶知安町馬鈴薯生産出荷対策協議会

協力：ようてい農業協同組合・(株)本間松蔵商店・倶知安町・倶知安観光協会

協賛：北海道味の素(株)

お問い合わせ

倶知安町役場 農林課農業振興係

0136-56-8010
nougyou@town.kutchan.lg.jp

あなたのアイデアレシピを、写真と一緒に応募しよう！ 審査員による選考を経て、各部門から5名が本選へ進出！

募集条件

- じゃがいも及びマヨネーズを使用したオリジナルレシピであること
- 本選（11月12日、倶知安町内で開催予定）に参加できること
- 本選当日、調理済みの状態で料理を持参できること



1 倶知安町飲食店部門の応募条件

町内に店舗を有すること
後日作成予定の「ポテサラマップ（仮称）」
に掲載されることに同意できること
イベント後、店舗で実際に提供できること

2 一般部門の応募条件

町内外問わず応募可
（年齢・職業等の制限なし）
料理に関する熱意や発想力を重視

賞品



- ・選ばれた作品は町・観光協会の広報媒体等で紹介予定。
- ・飲食店部門への応募作品は、「倶知安ポテサラMAP（仮）」に掲載予定！
- ・優勝者には羊蹄山麓の農産物5種ほか
（予選通過者には参加賞あり）

詳細は町HP



INTRODUCING THE JUDGES Niseko's Food Masters 審査員の紹介

審査員には、ニセコで活躍するレストランのシェフも参加！
地元食材を知り尽くしたプロならではの目線で皆さんのポテサラを審査。
それぞれのシェフが心を込めて作った一皿もご紹介します。

- ・プロの料理人等による審査を経て、各部門上位5作品が本戦へ進出。
- ・最終審査では、実際に料理を持ち寄って実食評価を行います。

スマッシュポテトサラダ
グreekスタイル



MAME niseko

オーナーシェフ 遠藤 秀樹



ブルーチーズとスモークナッツ、洋梨の
“悪魔的”モンブラン風ポテサラ トリュフ乗せ



浪花亭

オーナーシェフ 村井 弘治



Hokkaido Milk Potato Salad
糠にしんと薫香 深夜の芋サラダ



NISEKO AMAYA

オーナーシェフ 天野 洋海



倶知安町馬鈴薯生産出荷対策協議会

会長 湯浅 渉

JAようてい食用馬鈴薯生産組合

倶知安支部 支部長 蒔田 久法

JAようてい女性部

倶知安支部 支部長 安達 晴美

株式会社 本間松蔵商店

代表取締役 本間 浩規

審査のポイント（各20点×5項目）

- ・見た目（盛り付けの美しさ・印象）
- ・汎用性（誰でも食べやすいか）
- ・実用性（再現しやすいか）
- ・創造性（オリジナリティ）
- ・（加点）指定品種における特性の活用

※最終審査は指定する日及び場所に参加者自身で調理したものを
持ち寄り、審査する形を予定しています。
移動にかかる費用は自己負担となります。

