

アマチュア限定

親子参加OK

あなたが考えた「讃岐餃子」コンテスト

SANUKI GYOZA GP

讃岐[餃1]
グランプリ



あなたが考えた「讃岐餃子」のレシピと写真、
想いを添えてご応募ください。

書類審査通過した応募者は、11月開催の最終審査にて、
実際に餃子を調理いただき、プロの料理人等が審査、
グランプリを決定いたします。

グランプリに選ばれた「讃岐餃子」は、来年お店で販売される予定です！

応募
期間

2026.9/7(月)～10/13(火)

※10/13(火)当日消印有効

決勝戦は瓦町FLAG
キッチンスタジオで！

地下1階



香川県の新しいご当地グルメとして2020年に「讃岐餃子」が誕生しました。讃岐餃子は、讃岐うどん用に開発された小麦「さぬきの夢」の小麦粉を使った皮で、香川県産の肉や野菜をふんだんに使用して作った、香川県ならではの餃子です。「讃岐餃子」は2025年の大阪関西万博・香川県フェアにも出品し好評をいただきました。

「讃岐餃子」および「SANUKI GYOZA」ロゴは登録商標です。

「讃岐餃子」コンテスト 応募用紙

料理名(作品名)

餃子の調理法

☐焼き餃子 ☐水餃子 ☐蒸し餃子 ☐揚げ餃子
☐その他()

使用する香川県産品食材

※県産品を多数使用しているほうが点数が高くなります。

アピールポイントや工夫した点、簡単なレシピをお書きください。

お名前	年齢	歳	未成年の場合は保護者氏名	ご職業
ご住所	連絡先電話番号			E-mail

※応募を通じて得た個人情報は、讃岐餃子コンテスト運営事務局にて適正に管理し、コンテストにおける運営・連絡等に利用いたします。

----- キリトリ線 -----

【審査】

一次審査／書類審査 10月中旬～下旬
最終審査(決勝戦)／調理審査 11/7(土)
開催時間は入賞者に個別にご連絡いたします。

会場／瓦町FLAG B1F
タニコー株式会社ショールームFantudio【ファンタジオ】

グランプリ賞[香川県知事賞] 1点
準グランプリ賞[香川県農政水産部長賞] 1点
準グランプリ賞[香川県健康福祉部長賞] 1点
優秀賞[協屋友詞賞] 1点

賞状と副賞 商品券30,000円
賞状と副賞 商品券10,000円
賞状と副賞 商品券10,000円
賞状と副賞 商品券10,000円

※副賞は当組合加盟各店で使える商品券となります。

●また、入賞者に全員にアサヒビールと麒麟ビールの商品を進呈いたします。

【応募資格】

小学生以上とします。アマチュアに限ります。(お一人様1作品)

【応募条件】

- 餃子の食材に、香川県産のお肉、魚、野菜や調味料を使うこと。
- 応募者のオリジナルレシピであること。
- グランプリや入賞は最終審査(決勝戦)に参加できる方を対象とします。
未成年の応募者は保護者同伴の参加とします。
- 書類審査を通過した入賞者には11月開催の最終審査時(決勝戦)に、餃子を作っていただくための材料費(試食用の調味料含む)と会場までの交通費を後日支給いたします(各上限金額有)。皮は必ず、香川県産オリジナル小麦「さめきの夢」をご使用いただくことを条件とします。応募者でご準備いただくか、もしくは事務局までご相談ください。
- 最終審査時には、応募された餃子を20個～30個、会場キッチンにて作っていただき審査いたします。調理器具は主催者にて準備いたします。

PC・スマホから応募

下のQRコードから
エントリーしてください。



郵送またはメールから応募

上の応募用紙に必要事項を記入の上
下記宛てまでお送りください。

〒761-8051 香川県高松市西春日町1737-1
讃岐餃子コンテスト運営事務局 応募係
(西日本放送サービス内)
メールアドレス: iga@rnc-s.co.jp

お料理の写真も審査の重要なポイントです。餃子全体が分かる盛り付けた写真1点と餃子の断面が分かる写真1点の合計2点が必要です。郵送の場合は、プリントした写真の裏に「応募者氏名と年齢」をご記入ください。写真のみメールで送付の場合は、件名に「讃岐餃子コンテスト応募写真」、本文に「応募者氏名と年齢」を記載ください。

【お問い合わせ先】 tel.087-868-3995(平日10時から17時)
担当／伊賀・吉川