

平成 29 年 7 月 14 日

優勝者には「うちのたまご1年分」をプレゼント！



第4回 レシピコンテストを開催します



JR九州グループが運営する飲食店「うまや」では、九州の食材を使った定食や炭火料理などを提供し、年代を問わず多くのお客さまにご利用いただいております。

このたび、JR九州東京支社では、赤坂うまや新宿で提供する「たまご」を使ったスムージーレシピを募集します。審査の結果、優勝者のレシピを朝食及び喫茶時間で約1ヶ月間採用させていただきます。

さらに、優勝者へは、JR九州ファームがつくる安全、安心、おいしいたまご「うちのたまご」を1年分プレゼントいたします。

皆さまからのたくさんのご応募をお待ちしております！！

1 募集期間

平成 29 年 7 月 14 日(金)～平成 29 年 8 月 14 日(月)

2 募集テーマ

「たまご」を使用したスムージーレシピ

3 応募方法

メールまたはフェイスブックのメッセージ機能より、応募用紙(別紙1)にてご応募ください。

採用されたレシピは公開させていただきますのでご了承ください。

(1) メール

- ・ アドレス: tokyo.branch@jrkyushu.co.jp
- ・ 画像の容量: 5MB まで

(2) フェイスブック

- ・ URL: <https://www.facebook.com/jrkyushu.tokyoshisha>
- ・ 画像の容量: 20MB まで

《必要事項》※応募用紙が使用できない場合は下記の必要事項を入力のうえご応募ください。

- ①氏名 ②年齢 ③性別 ④住所 ⑤電話番号 ⑥料理名/レシピ ⑦完成写真(JPEG形式)
- ⑧作品への思い ⑨採用された際に載せてよいお名前(ハンドルネーム)

4 審査方法

【一次審査】JR九州東京支社及び赤坂うまや新宿にて書類審査を行い、3作品に絞ります。

【二次審査】一次審査を通過した3作品を赤坂うまや新宿の朝食会場にて、お客さまに投票審査していただきます。

5 発表日

平成 29 年 9 月 5 日(火)にJR九州東京支社ホームページおよびJR九州東京支社フェイスブックページにて審査結果を発表いたします。

6 プレゼント内容

うちのたまご 1 年分

※うちのたまごの詳細については、別紙 2 をご覧ください。

7 レシピ採用店舗

赤坂うまや新宿

・JR九州ホテルブラッサム新宿(東京都渋谷区代々木 2-6-2/JR 新宿駅南口より徒歩 2 分)の1階に位置し、朝食をはじめ、昼食、喫茶、ディナータイムまで幅広い時間帯で料理をご提供しております。

・ホームページ:<https://www.jrfs.co.jp/umaya/restaurant2s/shinjuku>

※赤坂うまやの詳細については、別紙 2 をご覧ください。

8 レシピ採用期間

平成 29 年 9 月 11 日(月)~10 月 10 日(火)

9 その他

審査結果等に関するお問い合わせにはお答えいたしかねます。

【お問合せ】 広報部 (電話 092-474-2541)

応募用紙

①お名前： _____

②年齢： _____

③性別： _____

④住所： _____

⑤電話番号： _____

⑥料理名： _____

レシピ

<材料>

<作り方>

⑦完成写真：

⑧作品への想いを一言： _____

⑨採用された場合のハンドルネーム： _____

◆「赤坂うまや」について

- ・スーパー歌舞伎、復活狂言、京劇との合同公演など、しきたりを重んじる歌舞伎界の中で、「型破り」と言われながら、常に新しいことに挑戦し続けている三代目市川猿之助さんディレクションによる飲食店です。
- ・東京都内に 9 店舗展開しており、料理は九州の食材を使った、定食や炭火・創菜料理をご用意。厳選した素材を活かした料理は、年代問わず広い世代のお客様にお楽しみいただけます。
- ・かつて街道を旅する人々を温かく迎えた「驛(うまや)」のように、お客さまが店内で過ごすひとときが幸福に満ちたものでありますようにとの願いを店名に込めております。
- ・東京都内各店舗の連絡先及び詳細については以下をご参照ください。

<東京都内 店舗一覧>

赤坂うまや (03)6229-1661	赤坂うまや 新宿 (03)6276-0471	赤坂うまや 神田 (03)3525-4848
赤坂うまや池袋東武店 (03)6912-9846	外苑うまや 信濃町 (03)5771-6331	北千住うまや (03)4376-5905
有楽町うまやの楽屋 (03)6259-8622	立川うまやの楽屋 (042)540-2271	うまやの楽屋 東京ソラマチ (03)5610-2742

<https://www.jrfs.co.jp/umaya/restaurant2s/>

◆「うちのたまご」について

- ・『健康なたまごは健康な親鶏から』という理念のもと、健康な親鶏の飼育にこだわっています。健康な親鶏を飼育するため、鶏にストレスをかけない飼育システムと衛生的な環境で、鶏たちの眼を見て手間ひまを惜しまず大切に育てています。「うちの健康な親鶏たち」は一つの生命をつくるという本来の目的のもとに、栄養バランスのとれた本物といえるたまごを産みます。都内及び九州の直売所や百貨店等をはじめ、インターネットでもお買い求めいただけます。販売箇所の詳細は以下 URL をご参照ください。

<https://www.jrkf.jp/egg/shopping.html>

