

レシピコンテスト

かすべを使ったレシピを大募集

小樽産の「かすべ」の魅力をもっと知ってもらうため、
小樽産かすべを使ったレシピを募集します！



最終審査は令和8年11月に、
小樽市勤労女性センターで開催！
受賞者には小樽産水産物・水産加工品の
詰め合わせをプレゼント！

※応募条件などの詳細は
おさかなHPでご確認ください
(<http://otaru-fish.jp/cooking/contest/>)

〈レシピコンテストのページはこちらから〉



QRコードが読み込めない場合は、URL
を直接アドレスバーへ入力してください

たくさんのご応募お待ちしております！



〈応募はこちらから〉

上記QRコードが読み込めない場合は、
下記URLを直接アドレスバーへ入力してください
<https://logoform.jp/form/fqKj/1702727>

かすべとは北海道や東北で「えい」類を指す言葉
「真かすべ」や「水かすべ」が主に食べられているよ



【レシピの応募について】

- ・令和8年9月1日～9月30日の間に、
応募専用フォームからご応募ください。
- ・小樽産かすべを使ったレシピであれば、
個人でもグループでもご応募いただけます。
- ※受賞レシピの著作権は主催者に帰属します。



〈お問い合わせ先・主催〉

小樽のおさかな普及推進委員会 事務局
(小樽市産業港湾部農林水産課内)

TEL：0134-32-4111 (内線270)

E-mail：norin-suisan@city.otaru.lg.jp

※料理のイラストはすべてイメージです