

## ■審査評価基準書

評価対象	評価のねらい	評価のポイント	評価レベル 優=3 良=2 可=1 ※以下の評価レベルを参考にして作品比較を行ってください。	評価点
<b>(ア) 普及性</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手軽さ</li> <li>・コストパフォーマンス</li> <li>・独創性</li> </ul>	和食料理に挑戦するきっかけ ※調理好奇心をくすぐる	<b>【平明要素】</b> ■中身く外見、視覚的要素が強く理解に時間を要さない、分かり易さ ■和食を使ってみたいと思うモチベーションになり得る要素	<b>優</b> =シンプルで読む(理解)に時間を要さない構成であり、ネーミング・コストを含む、視覚的に惹きつけられる要素を含んでいる <b>良</b> =読む(理解)に多少の時間を要するが視覚的なファーストインパクトがある <b>可</b> =内容は魅力的だが、視覚的インパクトに欠ける	3 優 2 良 1 可
<b>(イ) 応用性</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・柔軟性</li> <li>・展開力</li> </ul>	調理する自分をイメージさせる ※想像力を膨らませる	<b>【イメージ要素】</b> ■客観く主観、自分が作った場合(+アイデア)で展開できる応用力、魅力、用途の多様性	<b>優</b> =料理通の主婦層がポイントを読めば完成形、味がイメージ出来、+アイデアで自分だけのオリジナル料理を作れる等の応用性を含んだレシピ構成である <b>良</b> =完成形、味のイメージは少し難しいが応用性の可能性を感じる <b>可</b> =独自性が強く、他への展開、+アイデア等の応用は難しい	3 優 2 良 1 可
<b>(ウ) 地域性</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調和性</li> <li>・融合性</li> </ul>	地域特産品との融合 ※強み・発信力の増幅	<b>【調和要素】</b> ■すでに知名度の観点で確立された食材・食品と和食が融合する事により、発信力、展開力(告知媒体も含む)が深みを増し、相互利益を生む要素	<b>優</b> =各地域の特産品をバランス良く組み入れたレシピ構成であり、和食や小豆島特産品と上手く調和することで新たな魅力を生み出している <b>良</b> =各地域らしさがレシピの中に組み込まれている、或いは和食・小豆島との融合の可能性を予感させる <b>可</b> =地域性の要素は少なく、和食又は地域特産品単体での展開に適している	3 優 2 良 1 可
<b>(エ) 特性</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・健康性</li> <li>・味覚</li> <li>・加工適正</li> <li>・調理適正</li> </ul>	和食の強み ※新・再発見	<b>【ロジック要素】</b> ■主婦層 価格く継続的に使用するモチベーションになり得る要素 ■栄養士・調理士 メニュー開発の際、採用したくなる要素	<b>優</b> =和食の特性を活かすことに特化したレシピ構成であり、他の食品(調味料)と比較出来る等のわかり易さ、興味深い具体的効果が明確に表現されている <b>良</b> =和食特性に関する表現があり、和食を使用する必要性『なぜ』が理解できる <b>可</b> =和食の特性に関する表現は少なく特性面での魅力発信に欠ける	3 優 2 良 1 可

■備考

