

梅干生産地として400年以上の歴史を持つまち・小田原で、梅干の品評会を開催します。梅干づくりをされている方は、ぜひご応募ください！！



■応募資格

令和6年産の生梅で梅干を漬けられた方  
(漬物を主たる業とする方はご遠慮ください)

■応募条件

①天日干しされたもの(梅漬けは不可) ②1点につき300g以上(容器の重さを除く)

■応募部門

・梅生産者の部… 梅農家が自ら栽培した梅でつくった梅干  
・一般の部 … 梅農家以外の方が、購入等した梅でつくった梅干

それぞれ、「普通梅干の部」、「減塩などの工夫した梅干の部」より該当する方を選んでください。

※減塩の梅干は、塩分濃度14%以下が対象。

※常温保管できるものであること。

■応募方法

応募用紙に必要事項を記入し、出品梅干を指定容器に梅干を詰め、小田原市梅の里センターへお持ちください。郵送での応募も可能です。尚、郵送の場合、送料については、出品者様にご負担いただきますようお願いいたします。

【小田原市梅の里センター】

小田原市曾我別所807-17 ☎0465-42-5321

■審査・褒賞授与式

形のよさ、色沢、そろい、果肉、弾力性、食味などにより審査し、受賞作品は、褒賞授与式において表彰します。

【褒賞授与式】(予定)

令和7年1月31日(金) 14:00～ 小田原市梅の里センターにて

■展示(予定)

令和7年2月1日(土)～3月9日(日)

小田原市梅の里センター 1階ロビーにて