

# 料理教室等への兵庫県産丹波黒の提供について

粒が大きく、もちりとした食感と甘みがあり、黒豆の最高級品として知られる丹波黒大豆。兵庫県丹波黒振興協議会では、兵庫県産丹波黒大豆を調理・味わう機会の創出を目的とし、今年度は料理教室等を開催される方に加え、県内の高校・専門学校にも兵庫県産丹波黒大豆（乾燥豆）の提供を行います。

## 1 応募条件

- (1) 兵庫県にて、兵庫県産丹波黒大豆を用いた料理教室や試食会を開催し、兵庫県産丹波黒大豆料理のPRを実施いただける方（兵庫県丹波黒振興協議会会員及び会員関係者、ひょうご丹波黒まめ大使に限ります）
  - (2) 兵庫県産丹波黒大豆を用いた学校での取組（調理実習、レシピ開発、商品販売等）を実施いただける兵庫県内の高等学校・専門学校
- ※いずれも、原則として令和7年3月までに実施いただける取組が対象です。

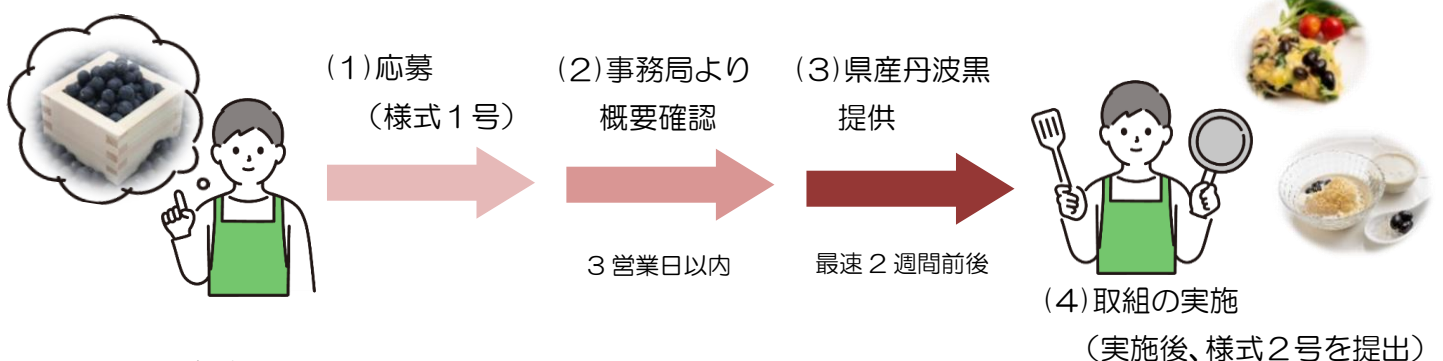
## 2 募集締切

令和6年12月20日(金)

※先着順で申込を受付しますので、応募が予算額に達した場合、締切日前に募集を終了させていただきます場合がございます。

## 3 提供・開催の流れ

- (1) 開催する取組の概要と希望数量について、所定の様式(様式1号)にて申請ください。
  - (2) 応募された方に、事務局から電話またはメール等にて取組の概要を確認させていただきます。
  - (3) 概要確認と提供数量の調整ができ次第、事務局から承認通知とともに兵庫県産丹波黒大豆（乾燥豆）を提供します。
  - (4) 取組を実施いただきます。合わせて兵庫県産丹波黒大豆についてPRください。  
(リーフレット等協議会作成資料を提供しますので、ご活用ください。)
- ※開催後2か月以内か令和7年3月31日のいずれか早い日までに、レポート(様式2号)をメール等で提出ください。



## 4 留意事項

- (1) 希望多数の場合、希望量にお応えできない可能性があります。
- (2) 取組内容について、協議会HP(右QR)でご紹介させていただく場合がございます。



### <お問い合わせ先>

兵庫県丹波黒振興協議会事務局（兵庫県農林水産部農産園芸課） 担当：甲田

〒650-8567 神戸市中央区下山手通5-10-1

TEL:078-362-3494 FAX:078-362-4092 E-mail:nousanengeika@pref.hyogo.lg.jp