

食いしん坊大使就任記念！

熊本県産食材の魅力を生かした

くまモンの

食いしん坊弁当 //

メニュー

審査員

小山薫堂さん他

※くまモンの
生みの親



募集中
だモン！



応募
資格

どなたでもOK！

(個人、法人、グループいずれも可能)

応募
期間

令和7年

8月29日(金)～10月31日(金)

必着

表彰
賞品



最優秀賞 (1人) 賞金5万円・副賞 (グッズ)



優秀賞 (4人) 賞金2万円・副賞 (グッズ)

入賞作品は令和8年2月21日(土)、22日(日)に花畑
広場で開催する食のPRイベントにて数量限定で販売しま
す。また、協力企業とのコラボレーションも検討中です！

募集要項

「食いしん坊大使」のくまモンが食べたくなるような熊本県産食材の魅力を生かしたお弁当メニューを募集します！

※くまモンのキャラ弁当を募集するものではありませんのでご了承ください。

応募条件

- 熊本県内で生産されている一般に入手可能な農林畜水産物、加工品を使用していること（3品以上）
- 入賞作品は令和8年2月21日（土）、22日（日）に花畑広場で開催する食のPRイベントで販売するため、食材は、2月頃に入手できるものとする（ただし、応募及び審査時点ではそれに代わる食材でも可）
- 材料費は1人前600円以内とすること
- 作るお弁当は1人前とすること（弁当箱のサイズは指定なし）
※「食いしん坊」は食べることが大好きであるという意味とし、大食いの量である必要はありません。
- いわゆるキャラ弁としてキャラクターを使用する場合は未発表のものに限ること
※くまモンは使用可としますが、必須項目ではありません

応募方法

所定の応募用紙に必要事項を記入し、お弁当の完成写真（イラスト可）を貼り付けた上で、末尾記載の提出先まで郵送またはメールで送付してください（メールの場合添付ファイルは4M以内とすること）。

審査方法

一次審査
書類審査

令和7年11月中旬～下旬

一次審査通過者にのみ、
最終審査の詳細を通知します。

最終審査

**令和7年12月10日（水）に
熊本市内で実施予定**

応募者にご出席いただきます（オンラインも可）。

審査基準

県産食材のおいしさが生かされているか、アイデア、見た目の美しさ、作りやすさ、栄養バランスから総合的に審査します。

応募にあたっての注意事項

- 応募は1人1点とします。
- 中学生以下の方が最終審査にご出席される場合、保護者1名の同伴が必要となります。
- 審査に関する問い合わせには応じません。
- 応募書類は返却しません。
- 応募作品の名前を含めたアイデアや諸権利については、主催者に属するものとします。
※お弁当の販売にあたってはアレンジされることもありますのでご了承ください。
- 応募の際に記入していただいた個人情報は、本企画実施の目的以外には使用しません。
- 入賞作品については、作品名、応募者氏名（ペンネーム可）等を県ホームページ等で発表します。
- 応募にかかる経費及び最終審査等に係る交通費は、応募者負担とします。
- 最終審査会等で撮影した写真については県ホームページ等の広報物にて使用します。



応募問い合わせ・応募書類提出先

くまモンの食いしん坊弁当係（熊本県農林水産部食のみやこ推進局付）
〒862-8570 熊本市中央区水前寺6-18-1
TEL: 096-333-2874
E-mail: miyakokyokutsuki@pref.kumamoto.lg.jp

HPはこちら



「くまモンの食いしん坊弁当」メニュー応募用紙

お弁当の タイトル				写真貼付(イラスト可) (郵送の場合) 裏面に応募者氏名、お弁当のタイトルを明記のうえ、 応募するお弁当の写真を貼ってください。 ※イラストの場合、直接記載いただくか、別用紙に記載したイラストを切り取り貼ってください。 (メールの場合) 応募するお弁当の写真データを貼ってください。		
応募者 住所 ※法人、グループ の場合はその住所	〒	応募者 連絡先 ※法人、グルー プの場合は担当 者の連絡先	担当者： 電 話： () メール：			
年 齢	歳					
(ふりがな)						
応募者氏名 ※法人、グループ の場合は代表者の 氏名						
ペンネーム	※入賞の場合、応募者氏名を県ホームページ等で公表しますので、匿名希望の場合、ペンネームを記入ください。					
お弁当のコンセプト ※お弁当についてアピールしたいポイントを200字程度で記載してください。						
特に魅力を伝えたい県産食材(1点)とその理由 ※200字程度で記載してください。						
材料名	分量(1 人分)	作り方		材料名	分量(1 人分)	作り方
※メニューごとに記載してください。材料のうち、県産食材は()内に産地を記載してください。						
材料費(1 人分)						約 円
調理時間(ご飯を炊く時間は除く)						約 分

「くまモンの食いしん坊弁当」メニュー応募用紙(記入例)

お弁当の タイトル	●●弁当			お弁当の特徴やお弁当に込めた思いが 伝わる名前にしましょう。		
応募者 住所 ※法人、グループ の場合はその住所	〒〇〇—〇〇 熊本県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	応募者 連絡先 ※法人、グループ の場合は担当者の 連絡先	担当者:〇〇 〇〇 電 話:096—〇〇〇—〇〇〇〇 メール:〇〇@pref.kumamoto.lg.jp	写真貼付(イラスト可) (郵送の場合) 裏面に応募者氏名、お弁当のタイトルを明記のうえ、 応募するお弁当の写真を貼ってください。 ※イラストの場合、直接記載いただくか、別用紙に記載したイ ラストを切り取り貼ってください。 (メールの場合) 応募するお弁当の写真データを貼ってください。		
年 齢	〇〇歳					
(ふりがな)	〇〇 〇〇					
応募者氏名 ※法人、グループ の場合は代表者の 氏名	〇〇 〇〇					
ペンネーム	〇〇 〇〇					
お弁当のコンセプト ※お弁当についてアピールしたいポイントを200字程度で記載してください。 熊本県が日本一の生産量を誇る〇〇と□□をコラボレーションさせた熊本の魅力が詰まったお弁当です。〇〇は、ブランド 銘柄である「〇〇」を使用しています。このお弁当は、不足しがちな栄養素である〇〇、□□、△△を熊本県産の食材で多く 取り入れたため、子供から大人まで幅広い世代の方に味わっていただきたいです。〇〇や□□を使うことで香りも増し、食 欲をかきたてる工夫をしました。				コンセプト(誰に、どんなときに食べても raitaitaikae等)や、アピールしたいポイン トを記載してください。		
特に魅力を伝えたい県産食材(1点)とその理由 ※200字程度で記載してください。 特に魅力を伝えたい食材は〇〇です。〇〇は私の地元である熊本の〇〇地方で主に栽培されており、栽培過程で□ □の工夫や手間をかけ育てられた最高級のおいしさを誇る〇〇です。地元では知られているものの全国的な知名度 はまだ低く、これを機会に〇〇を全国の皆さんに知っていただきぜひ味わっていただきたいと考えて選びました。				特に魅力を伝えたい熊本県産食材を選び、 その食材を選んだ理由や食材の魅力を記 載してください。		
				レシピや材料が記入欄に入らない場合は、 応募用紙をもう1枚用意し、2枚目に続き を記載してください。		
材料名	分量(1人分)	作り方		材料名	分量(1人分)	作り方
※メニューごとに記載してください。材料のうち、県産食材は()内に産地を記載してください。						
〇〇の切り身 (□□町産)	1切れ	【①〇〇の～～焼き】 1. 塩、酒を振っておいた〇〇の水気を切り、塩・コショウ で下味をつける。 2. 1の〇〇に片栗粉をまぶして余分な粉をはたき、□ □を両面につける。 3. 砕いた□□を両面にふりかけ、全体になじませる。 4. 重ならないように並べる。 5. フライパンで様子を見ながら焼き上げる(中火)。		〇〇(熊本県産) □□(熊本県産) △△ 塩 こしょう にんにく オリーブオイル	1/2 個 1/4 個 1枚 少々 少々 少々 大さじ1杯	【②〇〇と□□の～～炒め】 1. 〇〇はスライスする。□□は1cm幅に切る。 2. フライパンに、にんにく・オリーブオイルを入れて火に かけ、ある程度火が通ったら△△を入れて炒める。 3. しんなりしてきたら〇〇を入れて塩をし、ふたをして 弱火で 20 分ほど蒸し焼きにする。 4. 〇〇をちぎって入れ、塩・こしょうで味をととのえる。 【③熊本県産米おにぎり】 1. □□を入れた小さめのおにぎりを2つ握る 2. 塩で味をつける
塩 こしょう 片栗粉 △△	適量 適量 大さじ1杯 少々			〇〇(熊本県産) □□(熊本県産) 塩		
材料費(1人分)				自家産食材を使用した場合は、同一又は類 似食材の市場価格で換算してください。		
調理時間(ご飯を炊く時間は除く)				全メニュートータルの調理時間を記載し てください。		
				約 600 円		
				約 30 分		