

고흥물 제품 활용 요리비법 프로젝트

고흥군에서는 고흥 특산물의 우수함을 알리고, 다양한 활용 방안을 찾기 위해 다음과 같이 ‘고흥, 숨은 맛을 깨우다!’ 프로젝트를 시행합니다. 지역 특산품과, 이를 활용한 요리에 관심이 있는 분들의 많은 참여 바랍니다.

1. 프로젝트 개요

- 프로젝트명 : “고흥, 숨은 맛을 깨우다!”
- 공 모 기 간 : 2025년 9월 1일(월)~10월 12일(일), 24시까지
- 참 가 자 격 : 새로운 요리 개발에 관심 있는 누구나(개인 혹은 2인 이하 팀)
- 접 수 방 법 : 이메일(cook@pnjcom.kr)
- 주 최 : 고흥군 × 고흥물

2. 부문별 세부내용

경연분야	신메뉴 개발 부문	신제품 아이디어 부문
경연주제	고흥에서 생산되는 농산물(고흥물 판매제품 기준)을 베이스로 하는 음료 또는 디저트	고흥에서 생산되는 농산물(고흥물 판매제품 기준)을 베이스로 하는 식품(가공식품 포함), 음료, 건강식품, 스낵류 등
응모조건	1. 고흥에서 생산되는 농산물(고흥물 판매 제품 기준)을 베이스로 하는 음료 또는 디저트 2. 빵집, 카페 등에서 대중적으로 제조·판매하거나, 고흥물에서 재료 구입 후 가정에서 쉽게 조리할 수 있는 간편식으로 한정함 3. 고흥물에서 판매중인 농산물 중 반드시 1가지 이상 제품이 메인 으로 포함되어야 함 4. 고흥물 내 농산물이 주재료로 사용되어야 함(데코 등의 용도만으로는 불가)	1. 고흥물에 입점된 제품 및 고흥 농수축특산물을 원재료로 활용하여 고흥물에서 판매할 수 있는 새로운 상품화 아이디어 제안 2. 식품(가공식품 포함), 음료, 건강식품, 스낵류 등 자유롭게 기획 가능
대상재료	유자, 석류, 백향과, 생강, 쌀, 김·다시마류, 팥, 무화과, 방울토마토, 복숭아, 꿀 등(*가공품 활용 가능 : 유자청, 석류즙 등) 음료 및 디저트 사용가능 제품	고흥 물 내 전체 농수축특산물(제한없음) ※추천 품목 : 유자·석류·백향과 등 과일류, 고흥산 쌀·찰보리·현미 등 곡물류, 김·다시마·미역·반건조 생선 등 수산물 가공품류, 고흥산 천연 꿀·땅콩·견과류 등
제출형식	1. 참가신청서 1부 2. 요리설명서 1부(제품명, 레시피, 조리 단계별 사진 및 설명, 완성된 요리 대표 사진) 3. 조리영상 1편(영상 길이 2분 이내, 용량 500mb 이하, MOV, MP4, AVI 형식)	1. 참가신청서 1부 2. 기획서 1부(제품명, 활용재료, 제품 콘셉트 설명, 주요 타겟, 예상 활용방안을 담은 제안서 PDF형식) 10p 이내
본선경연	총 12팀	총 12팀

3. 심사 진행

○ 진행 일정 :

참가신청	1차 서류심사	2차 시연심사 및 시상	시상식 및 일반인 공개	수상작 공개
신청서 및 구비서류 제출	⇒ •전문가 서면심사 (10/15) •고흥물 게시 및 개별 통지 (신메뉴 12작, 신제품 12작)	⇒ 고흥 특정장소 • 신메뉴 부문 : 현장 직접 시연 • 신제품 부문 : 현장 PT 시연	⇒ 고 흥 유 자 축 제 연 계 판 매 • 시상식(11/7) • 11/6~9 현장 판매	⇒ 서울 내 특정장소 (변동가능)
9. 1. ~ 10. 12.	10.16. 결과통보 (예정)	10. 24. (금)	11.6~9	11. 19. (예정)

○ 시 연 방 법 :

- ① 신제품 부문 : 고흥 내 특정 장소에서 현장 PT 시연 발표(11:00부터 3분 발표, 3분 질의)
 - ② 신메뉴 부문 : 고흥 내 특정 장소에서 직접 시연(14:00부터 60분간 조리, 40분 심사)
* 사전조리 80% 내외, 현장조리 20% 내외 가능
- 심사방법 : 전문가 및 일반인 평가단

○ 심 사 기 준 :

① 신제품 부문

총점	창의성	실행가능성	시장성	전문성
100점	30 독창적 주제 및 스토리텔링 요소 등	25 실제 생산, 상품화 가능 여부 등	25 소비자 수요와 시장 트렌트 부합	20 고흥 지역성 반영 및 차별화

② 신메뉴 부문

총점	창의성	활용성	간편성	전문성
100점	30 독창적 주제 및 스토리텔링 요소 등	25 대중성 및 판매 가능 여부 등	30 조리의 편의성 및 시식 용이성	15 식재료의 특성 부각 및 구성 등

4. 시상 내용

○ 시 상 발 표 : 2025년 10월 28일(화) 개별연락

○ 시 상 내 역 :

구분	신메뉴 부문		신제품 아이디어 부문	
	수량(팀)	시상금	수량(팀)	시상금
대상	1팀	300만원	1팀	100만원
금상	1팀	150만원	1팀	50만원
은상	2팀	50만원	2팀	30만원
가작	2팀	30만원	5팀	10만원
시연지원금	12팀	15만원	12팀	5만원

5. 시상식 및 향후 일정

- 시상식 : 2025년 11월 7일(금) 시간 미정 고흥유자축제 현장(수상팀 필참)
- 축제장 신메뉴 판매코너
 - 고흥유자축제 기간(11/6~11/9) 중 축제장 내 신메뉴 판매코너 조성 직접 판매 가능
- 신제품·신메뉴 일반인 공개행사
 - 11월 19일(수, 변동가능) 서울 특정장소에서 일반인 시식, 시음행사 진행 및 모니터링 실시

6. 유의 사항

- 1차 서류심사에 제출한 요리설명서와 시연심사의 조리작품은 동일성을 유지해야 함
- 표절, 모작 등으로 인한 민형사상의 책임은 참가자에게 있으며 수상이 취소될 수 있음
- 타 공모전 입상작 및 유사 작품은 추후에라도 수상이 취소될 수 있음
- 시연심사, PT 발표 참가자는 특정 업체(단체)의 로고가 노출되지 않아야 함
- 심사위원의 심사 결과에 대한 참가자 이의신청이 불가함
- 제출된 레시피는 반환되지 않으며, 고흥의 지역특산 상품 개발에 활용될 수 있음
- 출품작 및 수상작의 저작권은 고흥군에 귀속되며, 전문가의 개선작업을 통해 시판될 수 있음
- 심사결과 응모 편수 및 작품 수준에 따라 시상 내역을 조정하거나 시상하지 않을 수 있음

└

7. 문의 사항

- 고흥물 제품활용 요리비법 프로젝트 운영 사무국 cook@pnjcom.kr/070-7775-6193