

2026년 제2회 단종의 미식제 <미식광산> 전국요리경연대회 모집공고

단종의 숨겨진 맛을 캐내는 '미식광산(美食鑛山)'에 여러분을 초대합니다.
영월의 우수한 로컬 식재료를 활용하여 따뜻한 위로를 전할
전국 요리 고수들의 많은 참여를 기다립니다.

2026년 2월 26일

재단법인 영월문화관광재단 대표



1

대회개요

- 대회명 : 제2회 단종의 미식제:미식광산(美食鑛山) 전국요리경연대회
- 경연주제 : 영월의 맛으로 차리는 따뜻한 위로의 한 그릇
- 대회일정 : 2026년 4월 25일(토) 14:00~18:00
- 대회장소 : 제59회 단종문화제 주행사장 내 특설 경연장(동강둔치)
- 응모자격 : 대한민국 국민 누구나 참가 가능 (팀당 2인 이내 구성)
- 공모기간 : 2026. 3. 1.(일) ~ 4. 6.(월) 23:59까지
- 경연팀수 : 총 20팀
- 필수조건 : 영월 대표 식재료 중 1가지 이상을 주재료로 사용(한식, 양식, 디저트 등 제한 없음)

①다슬기¹⁾ ②산채나물(어수리 or 곤드래) ③오골계²⁾ ④포도 ⑤옥수수 ⑥잡곡(메밀 or 찰수수³⁾)

- 주최/주관 : 영월군 / (재)영월문화관광재단 문화도시센터
- 후원 : 강원특별자치도, 궁중음식문화재단
- 대회운영 : (사)한국식생활개발연구회
- 시상 : 총상금 1,050만원
- 행사내용 : 왕과사는밥상, 요리경연대회, 궁중음식전시 및 체험, 여인시장티in영월 등

1) 2026년 영화'왕과사는남자' 단종밥상에 올라온 다슬기묵국의 주재료

2) 2025년 경주 APEC 만찬 공식 식재료

3) 2026년 청와대 설 명절선물세트 강원특별자치도 대표 특산물로 선정

2

신청서 접수 및 심사 일정

- 접수기간 : 2026. 3. 1.(일) ~ 4. 6.(월) 23:59까지
- 접수방법 : (사)한국식생활개발연구회 홈페이지(www.yori.or.kr)에 접수 또는
양식 다운로드 후 이메일(kfdc2@hanmail.net / kfdc69@naver.com) 또는
팩스(02-845-7925), 우편(서울시 구로구 구로중앙로 28길 24)으로 접수
- 제출서류 : (붙임1)참가신청서 1부
제목통일: [제2회단종의미식제]참가신청서_대표자이름.hwp
※홈페이지 접수 외 이메일, 팩스, 우편 이용하는 경우
- 접수처 : (사)한국식생활개발연구회 ☎02)833-1623
- 심사일정

구분	일정	비고
모집 공고 및 접수	2026. 3. 1.(일) ~ 4. 6.(월)	
1차 서류 적격 심사	2026. 4. 6.(월) ~ 4. 8.(수)	자체 심사 규정에 의거
참가팀 확정 발표	2026. 4. 9.(목)	홈페이지 공고 및 개별 통보 본선진출 20팀(대기2팀)
2차 현장 경연	2026. 4. 25.(토) 14:00	당일 심사 및 시상

※ 추진상황에 따른 일정계획 변동 있을 수 있음.

3

심사 기준 및 시상 내역

- 심사기준

- * 예선 심사: 본선 심사기준 <조리과정·맛> 30점은 조리과정만 심사하며,
완성작품 사진 첨부시 가산점 부여
- * 본선 심사: 심사기준을 합산하여 고득점순 결정(심사위원 3명)
(요리명장·향토음식전문가 1명, 영양·현장조리전문가 1명, 외식경영전문가·교수 1명)
- 심사기준

구분	총계	대중성	창의성	조리과정·맛	작품성·스토리텔링
본상	100점	30점	20점	30점	20점

- 본선 수상작의 레시피는 향후 영월 관내 외식업소 및 집단급식소를 대상으로 전수 교육이 진행되며, 수상작품집 책자로 발간 예정

○ 시상내역(총 20팀, 1,050만원)

시상구분	선정팀수	시상금
대상	1	200만원
금상	2	각 100만원
은상	2	각 70만원
동상	3	각 50만원
장려상	12	각 30만원
계	20	1,050만원

○ 본선 세부일정

구분	시간		소요 (분)	내용	비고
	부터	까지			
대회 준비	13:00	13:50	50	경연준비 및 점검 / 참가팀안내	
	13:50	14:00	10	단체사진 촬영 및 경연장 정리	
경연 대회	14:00	14:10	10	개막식 (국민의례 / 내빈소개 / 개회선언 축사 / 심사기준 안내)	
	14:10	15:00	50	단종의 미식제 요리경연	
	15:00	15:10	10	완성품 제출(심사용/전시용)	
	15:10	15:20	10	경연장 정리	
	15:20	16:20	60	출품작 최종심사 / 시상준비	
시상식	16:30	17:00	30	수상작 발표 및 시상(20팀)	시상식 이후 완성작품 촬영

※ 추진 상황에 따른 일정계획 변동 있을 수 있음.

1. 참가자격 및 팀 구성

- 대한민국 국민 누구나 참여 가능하며, 팀당 인원은 2인 이내로 제한합니다.
- 본선 진출 확정 후 부득이한 사유 발생 시 팀원 중 보조 교체 또는 변경 가능하나 주최 측의 사전 승인을 받아야 합니다.

2. 강연 주제 및 메뉴 규정

- 참가팀은 경연주제에 맞춰 스토리가 있는 단품 요리 1종을 출품해야 합니다. (한식, 양식, 디저트 등 제한 없음)
- 영월의 대표 식재료 중 1가지 이상을 주재료로 반드시 사용해야 합니다.
①다슬기 ②산채나물(어수리 or 곤드래) ③오골계 ④포도 ⑤옥수수 ⑥잡곡(메밀 or 찰수수)
- 심사용(주최측 제공/지름 10cm 접시)과 전시용(전시할 그릇에 담을 양)을 조리하여 제출해야 합니다.

3. 경연 진행 및 준수 사항

- 본선 경연 시간은 50분(14:10~15:00)으로 엄격히 제한합니다.
(단, 주최측의 사전 승인 후 육수 우려내기, 반조리 등 재료 세척 및 기본 손질 등은 사전 준비가 가능합니다.)
- 주최 측은 기본 조리대, 전시 테이블, 화구(가스버너 등), 기본 조리도구 등을 제공합니다.(전시공간은 팀 당 50x70cm제공하며 디스플레이 가능)
- 주최측에서 준비하는 조리도구 외에 필요한 조리 도구, 식재료 일체, 플레이팅 용기 및 소품은 참가팀이 직접 준비해야 합니다.

4. 심사 및 시상 규정

- 총 100점 만점으로 동점자 발생 시 조리과정·맛>대중성 고득점 순으로 순위를 결정합니다.

5. 저작권 및 활용 동의

- 본 대회 수상작의 레시피에 대한 사용권은 영월군 및 (재)영월문화관광재단에 귀속됩니다.
- 수상작은 향후 영월 관내 외식업소 및 집단급식소 보급을 위한 표준 레시피 개발 및 전수 교육 자료로 활용될 수 있으며, 수상자는 이에 적극 협조해야 합니다.
- 출품된 요리의 사진 및 영상 저작물은 주최 측의 홍보 자료(책자, SNS, 홈페이지 등)로 활용될 수 있습니다.

6. 기타 유의사항 (실격 사유)

- 타 대회 수상작 또는 표절 작품으로 판명될 경우 심사에서 제외되며, 수상 이후라도 수상을 취소하고 상금을 환수 조치합니다.
- 경연 시간 내 조리를 완료하지 못하거나, 위생 상태가 불량하여 식용에 부적합하다고 판단될 경우 감점 또는 실격 처리될 수 있습니다.