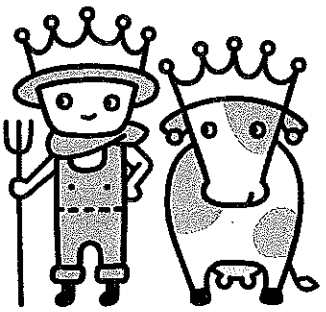
平成28年度

牛乳・乳製品利用料理コンクール
静岡県大会レシピ募集

牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを利用した
アイデア料理（オリジナル料理・菓子・デザート）を
次の要領により募集します



MILK JAPAN™

◆ **募集対象者**

一般消費者（県内）とし、現職の調理師は除きます。

◆ **応募要領**

下記の事項を記載して、お送り下さい。

①料理名 ②4人分の材料と分量（使用基準は下記による）
③材料費（4人分で2000円以内） ④作り方 ⑤時間（調理は、調理台の整理整頓（後片付け）を含み50分以内とする。ただし、下拵えは不可とする。）
⑥住所・氏名・性別・年令・職業・TEL

◆ **使用基準**（4人分）

必ず牛乳200mℓ以上使用する。ただし、他の乳製品も可とする。

◆ **締切り／平成28年9月9日（金）必着**

◆ **選　考／書類審査会／9月14日（水）**

料理専門家が審査し、実技コンクール出場者を選考します。
（結果は本人に通知）

◆送り先／静岡県牛乳普及協会
〒420-0838　静岡市葵区相生町14-26-3
TEL 054-274-0230　fax 054-274-0002
E-mail:shi-kenfukyo@jasnet21.com

主催／静岡県牛乳普及協会
（JA静岡経済連・静岡県牛乳協会・静岡県牛乳商業組合）
後援／静岡県

◆ **実技コンクール**

書類選考で選出された出場者により、実技コンクールを開催致します。

① **期日／平成28年10月2日（日）**
② 場所／静岡市 学校法人 鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校
③ 表彰／
最優秀賞　1名（賞状及び30,000円相当の副賞）
優秀賞　3名（賞状及び20,000円相当の副賞）
優良賞　6名（賞状及び10,000円相当の副賞）

＜審査基準＞

項目	細目	内容
普及性	料理のしやすさ アレンジ キッチン道具 材料の入手	・手軽に作れる、短時間仕上 ・ちょっとした工夫で色々に対応 ・使用する道具・器具が一般的 ・全国どこでも簡単に入手
独創性	アイディアの斬新さ	・料理内容の新規性 ・創意工夫
味　覚	美味しさ	・毎日食べてもおいしい味 ・なじみやすい
利便性	牛乳乳製品の使用	・調理特性の活用
総　合	全体的評価	・栄養バランス、安全性、適量性、たのしさ

最優秀者は、牛乳料理コンクール関東大会にエントリーされます。
［11月19日（土）武蔵野調理師専門学校］

ー裏面に応募用紙ー

わたしの牛乳乳製品利用アイデア料理レシピ（申込書）

住所	〒　　－	年齢	電話
氏名	(フリガナ)	性別	学校名
料理名			所要時間 （後片付け含め50分以内）

材料名	分量（４人分）	材料費（２，０００円以内）

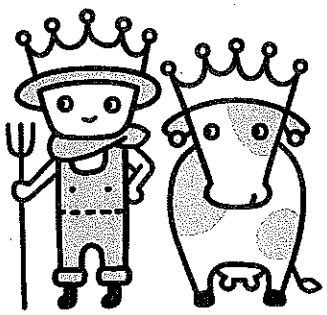
作り方

コンクールを何で知ったか記入して下さい。

出品 No

平成28年度

高校生牛乳・乳製品利用料理コンクール
静岡県大会レシピ募集



MILK JAPAN™

牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを利用した
アイデア料理（オリジナル料理・菓子・デザート）を
次の要領により募集します

◆ **募集対象者**
高校生に限ります。（県内）

◆ **応募要領**
下記の事項を記載してお送り下さい。（応募用紙は裏面）
①料理名②4人分の材料と分量（使用基準は下記による）
③材料費（4人分で2000円以内）
④作り方　⑤時間（調理は、調理台の整理整頓（後片付け）を含み50分以内とする。ただし、下拵えは不可とする。）
⑥住所・〒・氏名・性別・年令・学校名・TEL

◆ **使用基準**（4人分）
必ず牛乳200mℓ以上使用する。ただし、他の乳製品も可とする。

◆ **締切り／平成28年9月9日（金）必着**

◆ **選　考／書類審査会／9月14日（水）**
料理専門家が審査し、実技コンクール出場者を選考します。（結果は本人に通知）

◆ **資料請求先／送り先**
静岡県牛乳普及協会
〒420-0838 静岡市葵区相生町 14-26-3
TEL 054-274-0230　fax 054-274-0002
E-mail：shi-kenfukyo@jasnet21.com

主催／静岡県牛乳普及協会
（JA静岡経済連・静岡県牛乳協会・静岡県牛乳商業組合）
後援／静岡県教育委員会

◆ **実技コンクール**
書類選考で選出された出場者により、実技コンクールを開催致します。
①開催／28年10月2日（日）
②場所／静岡市　学校法人　鈴木学園　中央調理製菓専門学校　静岡校
③表彰／最優秀賞 1名（賞状及び副賞）
　　優秀賞　1名（賞状及び副賞）
　　優良賞　3名（賞状及び副賞）

＜審査基準＞

項目	細目	内容
普及性	料理のしやすさ アレンジ キッチン道具 材料の入手	・手軽に作れる、短時間仕上 ・ちょっとした工夫で色々に対応 ・使用する道具・器具が一般的 ・全国どこでも簡単に入手
独創性	アイディアの斬新さ	・料理内容の新規性 ・創意工夫
味　覚	美味しさ	・毎日食べてもおいしい味 ・なじみやすい
利便性	牛乳乳製品の使用	・調理特性の活用
総　合	全体的評価	・栄養バランス、安全性、適量性、たのしさ

最優秀者は、牛乳料理コンクール関東大会にエントリーされます。
［11月19日（土）武蔵野調理師専門学校］

—裏面に応募用紙—

わたしの牛乳乳製品利用アイデア料理レシピ（申込書）

住所	〒　　－	年齢	電話
氏名	(フリガナ)	性別	職業
料理名			所要時間 （後片付け含め50分以内）

材料名	分量（４人分）	材料費（２，０００円以内）

作り方

コンクールを何で知ったか記入して下さい。

出品 No