

令和3年度

# 牛乳料理コンクール 静岡県大会レシピ募集

牛乳や乳製品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



6月は牛乳月間

#### ◆ 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。(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調理時間は50分以内とする。(調理台の後片付けを含む。下拵え不可)

⑥住所・氏名・性別・年令・職業・TEL

#### ◆ 使用基準

4人分で種類別「牛乳」(成分無調整牛乳)200ml以上とする。普及性を考慮し、一般的に量販店等で入手できる牛乳を使用することとする。ジャージー牛乳や低温殺菌牛乳など、特徴・特色のあるものは不可とする。

#### ◆ 締切り/令和3年9月9日(木)必着

#### ◆ 選考/書類審査会/9月15日(水)予定

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

#### ◆ 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/令和3年10月3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  
〒420-0035 静岡市葵区七間町15番地の1

③ 表彰/

最優秀賞 1名(賞状及び20,000円相当の副賞)

優秀賞 3名(賞状及び10,000円相当の副賞)

優良賞 6名(賞状及び5,000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

※実技コンクールの開催については、新型コロナウイルス感染防止対策の状況により、変更させていただく場合があります。

主催/静岡県牛乳普及協会・後援/静岡県

総合(一般及び高校生の部)1、2位の方の作品(レシピ)は関東大会に出品させていただきます。

※令和3年度の関東大会は新型コロナ対策のため、一次審査(11月 レシピによる書類審査)、二次審査(12月 一次で選出された作品を代理調理し、試食後、順位を決定)という方法で開催する方針とのことです。



## わたしの牛乳料理アイデアレシピ（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 調理時間は50分以内とする。(調理台の後片付けを含む。下拵えは不可)
	材料名	分量（4人分）	材料費（2,000円以内）
<p>作り方</p> <p>※作品の写真添付は自由です。</p> <p>コンクールを何で知ったか記入して下さい。</p>			

※ご記入いただいた個人情報は、牛乳料理コンクールに関する連絡、報告、問合せ等に利用し、その他の目的には利用しません。