

# 料理

# コンクール

いまや牛乳・乳製品は家庭の料理にとっては、なくてはならない素材となりました。完全栄養食品である牛乳・乳製品を使った「わが家の味」をお寄せください。



牛乳・乳製品を使ったあなたのアイデア料理で挑戦しませんか？



## 作品募集中

### 参加資格

- ・男女を問わず、高校生以上とする。
- ・一般消費者とし、現職の調理師は除く。

### 選考方法

当協会では皆様から寄せられた作品の中から書類選考の上、優秀作10点を選び、10名の方の実演による県大会を開催します。

### 各賞

- ・最優秀賞(商品券2万円分)…1名
- ・優秀賞(商品券1万円分)……1名
- ・優良賞(商品券5千円分)……8名
- ・メーカー賞……………1名

さらに、入賞者全員に乳製品詰合せを贈呈します

### 応募方法

未発表かつオリジナルレシピの作品に限ります。  
(1人何点でも応募可能です)  
裏面に記入の上、ご応募ください。

### 開催日

締切/令和2年 8月31日(月)必着  
とき/令和2年 9月27日(日)

ところ/アバンセ  
佐賀市天神三丁目2-11 (どんどんどの森内)

主催/佐賀県牛乳普及協会

連絡先  
送付先

佐賀県牛乳普及協会

〒846-0002 佐賀県多久市北多久町大字小侍1951-1 (JAさが 酪農課)  
TEL 0952-71-9644 FAX 0952-75-2296

裏面にあなたのアイデア料理をご記入になり、こちらまでお送りください。

# あなたのアイデア料理応募用紙

写真貼付欄 ※事前に撮影した写真またはイラストがあれば貼付してください

氏名	ふりがな			性別	男 女	年齢	歳
職業 または学校名							
住所	〒		電話	( )		-	
料理名							
アピールポイント (誰に食べてほしいか等)							

審査基準	
普及性	手軽に作れる、短時間仕上げ 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	料理内容の新規性 創意工夫
味覚	毎日食べてもおいしい味 なじみやすい
利便性	調理特性の活用
総合	栄養バランス、安全性、適量性、楽しさ

材料名	分量 (4人分)	材料費	作り方

▶当コンクールをどうやって知りましたか？○で囲んでください【チラシ・新聞・HP・その他( )】  
※記入はボールペンまたは濃い鉛筆をご使用ください。※応募いただいた情報は県大会出場者名簿作成等の目的以外に使用致しません。

## 注意事項

- ①牛乳を使った未発表のオリジナル料理とする。4人分200ml以上使用した作品にする。
- ②上記①の条件を満たし、さらに他の乳製品（バター・生クリーム・スキムミルク・チーズ・ヨーグルト）を組み合わせ使用してもよい。
- ③材料費は4人分で2,400円以内とする。
- ④応募作品は1時間以内で調理できるものとする。

主催 佐賀県牛乳普及協会