

MILK COOKING

北海道のミルクをたっぷり使った
オリジナル料理を大募集！

レシピ
募集

2019年度
第40回

牛乳・乳製品利用料理コンクール

応募の規定

- 応募資格／道内在住の高校生以上の方なら、どなたでも応募可能
募集内容／北海道の牛乳や乳製品(チーズ、ヨーグルト、バター、生クリーム等)を利用したアイデア料理
- 条 件／①牛乳・乳製品の使用量は4人分で合計200g以上であること。
※ただし、牛乳、ヨーグルトは100mlを105gとして換算する。
②どこでも入手できる一般的な食材で簡単に作れること。
③応募者自身が考案した未発表の料理、菓子、デザートであること。

応募の方法

- レポート用紙または規定の応募用紙に必要事項を記入し、北海道牛乳普及協会へ送付してください。
学校単位で応募する場合は、応募者名簿を添付のうえ、送付してください。
- 記入内容／①料理名 ②所要時間(事前調理、盛り付けも含め60分以内)
③材料費の概算(4人分2,000円程度) ④調理のポイント
⑤作品の写真またはイラスト ⑥使用材料名と分量(4人分)
⑦作り方(簡条書きで)
⑧氏名・性別・年齢・職業(学校名・学年)・住所・電話番号
⑨このコンクールを知った媒体名(新聞・広報誌等の名前、応募用紙の入手先など)

応募の締切

2019年 8月31日(土) 消印有効

審査

- 審査基準／●普及性(手軽に作れる・ちょっとした工夫で様々なアレンジできる)
●独創性(アイデア・創意工夫)
●美味しさ(味・色合い・食べやすさ)
●牛乳・乳製品の調理特性を良く活かしている 等
- 書類審査／9月 書類審査通過者には、実演審査会について主催者よりご連絡させていただきます。
- 実演審査／10月 札幌市 書類審査で選ばれた作品の実演審査
- 第1位 …… 1点(5万円分の商品券)
 - 第2位 …… 1点(3万円分の商品券)
 - 第3位 …… 1点(2万円分の商品券)
 - その他 各賞
 - 参加賞……入賞されなかった方へも粗品を進呈
- ◎応募者ご自身が考案した料理のレシピをご紹介します。雑誌やインターネットからの流用はおやめください。万が一、第三者からの権利侵害の主張など、トラブルが発生した場合には当協会では責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。
- ◎入賞作品はホームページでの公開ならびに牛乳・乳製品の普及啓発のため、主催者で活用させていただきます。
- ◎出場者の方の大会会場までの交通費は、主催者が負担いたします。

応募および問合せ先

北海道牛乳普及協会『牛乳・乳製品利用料理コンクール』係
〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目 酪農センター4F
TEL 011-222-0233 ・ FAX 011-222-0228