

# 牛乳・乳製品 料理コンクール 青森県大会

## テーマ

牛乳・乳製品を使ったオリジナル料理レシピ  
「牛乳で、からだにごちそう」

開催日：2017/10/7.(土) 応募締切：2017/9/19.(火)

応募資格：男女問わず高校生以上の方

※現職の調理師等、プロの方はご応募いただけません。

東北大会(平成29年11月11日(土))に出場いただける方

調理時間：1時間以内 ※但し、ヨーグルトの水切り、豆腐の水切り、乾物の戻し時間も調理時間に含みます。

予算：4人分で、2,400円以内

優秀作品は東北大会へ出場!

選考方法：第一次審査 書類選考にて10名選抜(9月下旬)

第二次審査 選抜者による「牛乳・乳製品利用料理コンクール青森県大会」  
(10月7日(土)開催、青森市内)各賞決定。

賞品内容：最優秀賞/1名 商品券5万円

優秀賞/1名商品券3万円・優良賞/8名商品券1万円

審査基準：牛乳・乳製品使用基準(4人分)

①単品使用の場合：牛乳400ml以上・バター40g以上・生クリーム120ml以上  
スキムミルク40g以上・ヨーグルト200g以上・チーズ40g以上クリームチー  
ズ60g以上

②複数品使用の場合：2品使用は単品の1/2以上～7品使用は単品の1/7以上

応募方法：本チラシ裏面の応募用紙、または、JA全農あおもりホームページからダウンロードできる応募用紙に  
必要事項を明記の上、下記あて先まで郵送下さい。

宛先・問合せ：青森県牛乳普及協会 〒030-0847 青森市東大野二丁目1番地15  
(青森農協会館内)TEL 017-729-8631



主催／青森県牛乳普及協会

後援／JA全農あおもり、青森県、(公財)青森県学校給食会、萩原乳業(株)

# 牛乳・乳製品 料理コンクール

青森県大会

|             |         |                   |
|-------------|---------|-------------------|
| フリガナ<br>お名前 | 男・女     | 職業または学校名<br>( 年生) |
| 住所 〒 - -    | 年齢<br>歳 |                   |
| TEL - -     | MAIL    |                   |
| FAX - -     |         |                   |

## 料理名

2～7品使用の場合

2品使用は単品の1/2以上、3品使用は単品の1/3以上、  
4品使用は単品の1/4以上、5品使用は単品の1/5以上、  
6品使用は単品の1/6以上、7品使用は単品の1/7以上。

作り方(作る手順に沿って箇条書きしてください)

| 材料      | 分量(4人分)(単品使用の場合) |
|---------|------------------|
| 牛乳      | ml(400ml以上)      |
| バター     | g(40g以上)         |
| 生クリーム   | ml(120ml以上)      |
| スキムミルク  | g(40g以上)         |
| ヨーグルト   | g(200g以上)        |
| チーズ     | g(40g以上)         |
| クリームチーズ | g(60g以上)         |
|         |                  |
|         |                  |
|         |                  |
|         |                  |
|         |                  |
|         |                  |
|         |                  |

カラー写真貼付欄※写真は枠内へ貼付してください。

所要時間

〈 下ごしらえも入れて 〉  
1時間以内

分

材料費

〈 4人分で 〉  
2,400円以内

円

お料理のアピールポイント

ふと枠内をご記入ください。作り方の欄が足りない場合は、別紙に記入してください。(様式は任意で構いません)。

個人情報に関する注意事項：ご応募いただいた個人情報につきましては、当料理コンクールにのみ使用し、第三者に提供いたしません。