

# 宮崎県牛乳・乳製品(乳和食) 利用料理コンクール

## 平成28年度作品募集

## メインテーマ「乳和食」

牛乳を使って簡単に作れるオリジナルレシピをお待ちしています!

### 今年度より一般の部と学生の部の2部門で実施します!!



#### 乳和食について

乳和食は味噌や醤油などの伝統的調味料に、「コク味」や「旨味」を有している牛乳(成分無調整牛乳)を組み合わせることで、利用されている食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、美味しく和食を食べてもらう調理法のことを指します。

毎月1日は  
牛乳の日

宮崎産牛乳



一般の部、学生の部 それぞれに



#### 募集対象者

宮崎県在住の高校生以上の方。  
(現職の調理師などプロの方はご遠慮下さい。)

#### 募集部門

- 一般の部
- 学生の部 ※専門学校生含む

#### 応募方法

このチラシの裏に必要事項を明記のうえ、写真やイラストを添えて、宮崎県牛乳普及協会まで封書または電子メールでご応募ください。尚、応募書類等は返却致しません。

#### 応募先

〒880-8556 宮崎市霧島1丁目1番地1 JA宮崎経済連酪農課内  
宮崎県牛乳普及協会  
TEL(0985)31-2128 FAX(0985)31-5765  
詳細につきましてはJA宮崎経済連ホームページにも掲載しております。  
ホームページアドレス <http://www.kei.mz-ja.or.jp>  
(応募用紙ダウンロード)  
電子メールアドレス [gyunyufukyu@kei.mz-ja.or.jp](mailto:gyunyufukyu@kei.mz-ja.or.jp)

#### 審査基準

普及性(誰でも短時間で簡単にできること)、独創性、味覚、利用性、調理時間及び総合(栄養、安全性、適量性、楽しさ)、中身が良くわかるシンプルなネーミング

#### 応募締切り日

## 平成28年10月3日(月) 到着分まで

#### 選考方法

- 書類審査 応募の中から優秀作品10点を選出し最終審査出場者を決定します。  
尚、最終審査出場者には事務局よりご連絡致します。

#### 大会開催日

- 最終審査 平成28年11月26日(土)  
会場/(公財)宮崎県学校給食会(宮崎市)  
※受賞作品の映像・出版物などへの使用権は主催者に帰属します。

※ご応募いただいた皆様の個人情報に関しましては、厳正なる管理のもと、当料理コンクールのみに使用させていただきます。

※作品は、4人分で材料費2,400円以内。調理時間は下準備、冷凍等含めて1時間以内に行えるものとします。牛乳・乳製品使用基準として、必ず牛乳、バター、生クリーム、スキムミルク(脱脂粉乳)、チーズ、ヨーグルトのいずれか、又はこれら2~6品を使用したものとし、分量は下記の通りとします。(これ以外の乳製品使用基準は特にありません)  
・単品使用の場合(4人分あたり)  
牛乳200ml以上、バター20g以上、生クリーム60ml以上、スキムミルク(脱脂粉乳)20g以上、チーズ20g以上、ヨーグルト200g以上とする。  
・2~6品使用の場合(4人分あたり)  
2品の場合は上記の1/2以上、3品の場合は上記の1/3以上、4品の場合は上記の1/4以上、5品の場合は上記の1/5以上、6品の場合は上記の1/6以上とする。

# 主催 / 宮崎県牛乳普及協会

●後援 / 宮崎県・(公財)宮崎県学校給食会

# 宮崎県牛乳・乳製品（乳和食）利用料理コンクール応募用紙

(ふりがな) ご氏名	男 ・ 女	年齢 歳	ご職業（学校名）	<input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 学生
ご住所 〒□□□□-□□□□		TEL. (        )        -	FAX. (        )        -	

<b>■料理名</b>	
<b>■材料（4人分）</b>	<p>☆写真・イラスト添付欄 ※枠内に収めてください。</p> <p><b>■作り方</b></p>
・牛乳 ml	
・バター (無塩・有塩) g	
・生クリーム ml	
・スキムミルク g	
・チーズ g	
・ヨーグルト g	
・	
・	
・	
・	
・	
・	
・	
<b>■ポイント</b>	
<b>■所要時間（下ごしらえも入れて1時間以内）</b>	<b>■材料費（2,400円以内）</b>
_____ 分	_____ 円

- ご応募いただいた皆様の個人情報に関しましては、厳正なる管理のもと、当料理コンクールのみを使用させていただきます。
- 出来上がりの写真、又はイラストを添えてご応募下さい。又、レシピ等は返却できません。
- ※写真、イラストは必ず添付欄にのりづけして下さい。**