



令和元年11月22日

県政記者クラブ 御中

[取材依頼]

組織名	宮崎県牛乳普及協会
-----	-----------

取材項目	令和元年度宮崎県牛乳・乳製品利用料理コンクール最終審査会	
取材内容 目的 趣旨など	<p>1. 内容と目的</p> <p>日常の食生活の中に牛乳・乳製品をより活用してもらい消費拡大を図ることを目的に、牛乳・乳製品を使った手軽に作れるアイデア料理のレシピを募集したところ、54名56レシピの応募をいただきました。一次審査を通過した10レシピは、最終審査会で実際に調理していただき、最優秀賞・優秀賞・優良賞を決定します。</p> <p>作品を表彰するとともにそのパブリシティ・作品集・PRなどを通じて牛乳・乳製品料理への理解と消費拡大を図ってまいります。</p> <p>※詳細は別紙開催要領のとおり</p>	
日時	令和元年11月30日(土)10時00分~14時00分	
場所	公益財団法人 宮崎県学校給食会	
担当部署 (問合せ先)	JA 宮崎経済連 酪農課 担当:長嶺・中山	TEL:0985(31)2128
添付資料	開催要領、募集チラシ	
備考	ごはんちゃん	

宮崎県牛乳・乳製品利用料理コンクール実施要領

1. 目的

消費者の皆様に、毎日の食事でもっと牛乳・乳製品を使用した料理を作っていただくため、牛乳・乳製品を使った手軽に作れるアイデア料理のレシピ募集及びコンクールを実施、作品の優秀者を表彰するとともに、そのパブリシティ作品集・PRなどを通じて牛乳・乳製品料理への理解と消費拡大を図る。

2. 主催 宮崎県牛乳普及協会

3. 後援 宮崎県・(公財)宮崎県学校給食会

4. 応募期間 令和元7月下旬～令和元年10月3日(木) ※必着

5. 応募対象者 県内在住の高校生以上の方で調理師を現職とされている方を除く

6. 募集内容

- ① オリジナルの料理・菓子・デザートとする。
- ② 牛乳・乳製品使用基準(4人分あたり)
牛乳・バター・生クリーム・スキムミルク・チーズ・ヨーグルトのいずれか、または2～6品を使用。単品使用の場合は牛乳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以上を使用。
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以上を使用。
- ③ 材料費は4人分で2,400円以内とする。
- ④ 調理時間は下ごしらえを含めて1時間以内とする。

7. 応募方法 応募用紙(チラシ裏面)に作品名・材料名・分量(4人分)・調理時間・作り方・アピールポイントを記入、料理の写真またはイラストを添付し郵送または電子メールにて応募。

8. 送付先・
問合せ先 宮崎市霧島1丁目1-1 JA宮崎経済連 酪農課内
宮崎県牛乳普及協会事務局
TEL : 0985-31-2128
電子メール : gyunyufukyu@kei.mz-ja.or.jp

9. 1次審査 審査員による書類選考
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する。
(1)実施日 令和元年10月18日(金) 10:00～13:00
(2)実施場所 JAビル5階505研修室

10. 最終審査 1次審査通過者による調理

審査員による審査会を行い、最優秀賞・優秀賞・優良賞を選定する。

(1)実施日 令和元年11月30日(土) 10:00~14:00

(2)実施場所 (公財)宮崎県学校給食会【宮崎市大字島之内7562】

11. 審査員

宮崎調理製菓専門学校 校長	常盤 真知子
南九州大学健康栄養学部管理栄養学科 准教授	山内 美智子
宮崎県学校栄養士会 会長	坂本 亜子
宮崎県酪農青年女性連絡協議会 副会長	松浦 美知子
フードコーディネーター	牧ノ瀬 陽子
	(敬省略)

12. 表彰 最優秀賞1名・優秀賞2名・優良賞7名・特別賞1名
※特別賞については、該当者がいる場合のみ表彰を行う。

13. 審査基準 普及性/独創性/味覚/利用性/調理時間

14. 募集方法 県内高校・調理製菓専門学校への応募チラシ送付
県内Aコープ店舗
経済連ホームページへの掲載
経済連情報誌Mモーションの掲載
月刊「パームス」への掲載
ベジフルバスケット
JA女性部
宮崎県乳業協会

15. 実施スケジュール

令和元年 7月中旬～	応募チラシ配布
7月下旬～	募集開始
10月3日(水)	応募締切
10月18日(金)	書類選考会
11月30日(土)	最終審査会

宮崎県牛乳・乳製品 利用料理コンクール

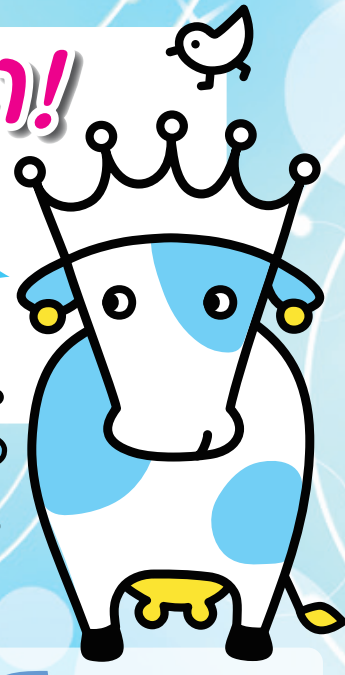
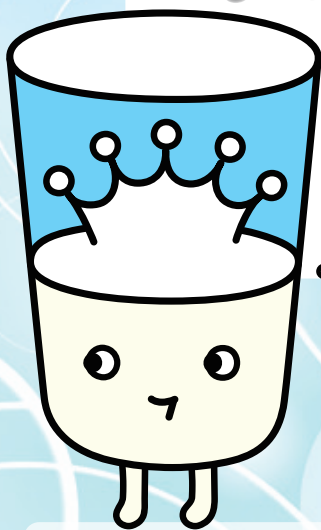
令和元年度作品募集

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！

ドンドンご応募ください！

手軽に作れるオリジナルレシピを
お待ちしております！

牛乳をたくさん使ってね！



毎月1日は
牛乳の日



牛乳が日本を元気にする。



日本の
ひなた
宮崎県

●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ください。)

●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 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

最優秀賞
1名
50,000円
相当の賞品

優秀賞
2名
30,000円
相当の賞品

優良賞
7名
10,000円
相当の賞品

●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

●応募締切日

令和元年10月3日(木) 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 令和元年11月30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权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で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、冷凍等を含めて1時間以内ができるものとします。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