

MILK

牛乳利用料理 実技コンクール

COOKING

料理
アイデア
コンクール

平成
30年度

中国地区牛乳・乳製品 料理コンクール 島根県大会

👑 最優秀賞 1名 2万円相当の賞品

👑 優秀賞 1名 1万円相当の賞品

👑 優良賞 若干名 5千円相当の賞品

作品募集!



島根県牛乳普及協会では、牛乳・乳製品を規定量以上使用したオリジナル料理での実技コンクールを開催いたします。優れた作品には賞品も!みなさまからのご応募をお待ちしています!

♡ 応募方法

裏面の応募用紙に

- ① 料理名(タイトル)
- ② 材料・分量(4人分)
- ③ 材料費[2,500円以内(税込)]
- ④ 作り方・所要時間(1時間以内)
- ⑤ 工夫した点を記入の上、住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号を書いて、右記宛先までお送りください。

※応募用紙は島根県牛乳普及協会のホームページからもダウンロードできます。

♡ 応募資格

島根県在住の高校生以上の方

! 料理を職業とされている方は除きます。



♡ 実技コンクール(事前書類審査通過者のみ)

日時: 10月14日(日)13:00~
会場: 教育文化センター San・san館
松江市西川津町 1635-1 JAしまねく にびぎ地区本部内

👑 最優秀賞と優秀賞の方は 中国地区大会(岡山県)に出場していただきます! 中国地区大会(岡山県) 11月10日(土)開催

♡ 宛先(お問い合わせ先)

(株)BSS コスモ内 料理コンクール事務局
〒690-0887 島根県松江市殿町 111 松江センチュリービル 2F
TEL.0852-26-7203 / FAX.0852-27-1091

島根県産牛乳を
よろしくお願ひします!



島根県牛乳普及協会

〒690-0887 松江市殿町 19-1 島根 JA ビル内
TEL.0852-25-5462 / FAX.0852-21-4481

島根県牛乳普及協会

検索

<http://www2.crosstalk.or.jp/milk/>

〈牛乳・乳製品料理コンクール応募用紙〉

住所 (〒 -)		TEL (-)									
氏名 (フリガナ)	職業 (学生は学校名)	性別 男・女	年齢 歳								
料理内容 右記分量の牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを使用し、4人分のオリジナル料理をご応募ください。 (材料費:2,500円以内(税込)、調理時間:1時間以内)		<牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクのうち1品のみを使用する場合>									
		<table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">材料品目</th> <th style="width: 50%;">分量(4人分)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>牛 乳</td> <td>200ml以上</td> </tr> <tr> <td>バ タ ー</td> <td>20g 以上</td> </tr> <tr> <td>生クリーム</td> <td>60ml以上</td> </tr> <tr> <td>スキムミルク</td> <td>20g 以上</td> </tr> </tbody> </table>		材料品目	分量(4人分)	牛 乳	200ml以上	バ タ ー	20g 以上	生クリーム	60ml以上
材料品目	分量(4人分)										
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	20g 以上										
料理名(タイトル)		所要時間 分									
材 料 (4人分)	分量 ※詳しくご記入ください	材 料 (4人分)	分量 ※詳しくご記入ください								
作り方		材 料 費	円								
		牛乳使用量 計	ml								
		バター使用量 計	g								
		生クリーム使用量 計	ml								
		スキムミルク使用量 計	g								
工夫した点											
			No.								

※おそれいりますが学校等で多数応募される場合は、本紙をコピーしてご使用ください。
 ※コンクール応募者の個人情報は書類審査、県大会出場、及び参加賞の発送を利用目的として、当協会にて適切に管理いたします。応募者の個人情報を応募者の同意なしには、第三者に提供いたしません。