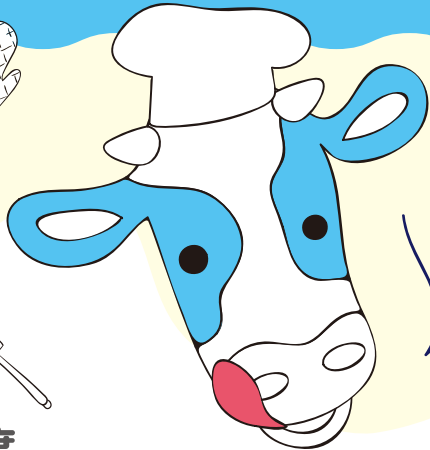




ミルクたっぷりクリームトマトカレー



MilkCooking  
料理・スイーツなんでもOK!

令和元年度

# 牛乳・乳製品 料理コンクール



不味公 一乃膳、二乃膳



栄養満点 ビシソウズソースのつけめん

## 作品募集! 応募者全員に粗品プレゼント!

\*コンクールの結果とともに発送いたします

牛乳・乳製品を使ったオリジナル料理のレシピを募集中!!  
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!

### 牛乳・乳製品料理コンクール【実技コンクール賞品】

- 最優秀賞** 2万円相当の賞品 [1名]
- 優秀賞** 1万円相当の賞品 [1名]
- 優良賞** 5千円相当の賞品 [若干名]



一般の方からの  
ご応募もお待ち  
しております!

### 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

日時 **10/14** 月・祝 **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 くにびき地区本部内

※事前書類審査を通過した方にご出場いただけます。  
※実技で使えるコンロはIHのみです。

### 選考方法

書類審査の上 10点程度を選び、選考された方により  
実技コンクールを実施いたします。

**最優秀賞と優秀賞の方は11月16日(土)開催  
中国地区大会(岡山県)にご出場いただけます!**

### 応募方法

裏面の応募用紙に①~⑥をご記入の上、下記宛先までお送りください。

(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

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。

宛先  
(お問い合わせ先)

- 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
- ⑥ 住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号



島根県牛乳普及協会

島根県産牛乳を  
よろしくお願ひします!

〒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										
<b>料理内容</b> 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="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>材料品目</th> <th>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> ※これらの中から2品使用する場合は上記分量の1/2以上、3品使用する場合は上記分量の1/3以上、4品使用する場合は上記分量の1/4以上で応募可能です。		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
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。