

料理・お菓子・デザートなんでもOK!!

牛乳・乳製品を使用した

料理コンクール

募集期間

7/10月～9/15金

毎日3回
からだにいいコト



3-A-Day



2005年度 最優秀賞
『牛乳餅たっぷりドリア』

あなたの
アイデア料理
お待ちしております。



●作品募集内容

■料理内容

牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを使ったオリジナル料理を募集します。下記材料のうち4人分を使用し、材料費2,400円以内調理時間を1時間以内とします。

<牛乳・バター・生クリームのうち1品のみを使用する場合>

材料品目	分量(4人分)
牛乳	200cc
バター	20g以上
生クリーム	60ml以上
スキムミルク	20g以上

※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以上を目安にしてください。

■応募要領

応募用紙(この用紙の裏面)に①料理名②材料と分量と材料費(4人分)③作り方(所要時間)④作品のセールスポイントを記入の上、住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号を書いて島根県牛乳普及協会までお送りください。※A4用紙でも可。

宛先 島根県牛乳普及協会

〒690-0887 松江市殿町19番地1 JAビル別館4F 島根県畜産振興協会内

■応募資格

島根県内在住の高校生以上の方に限ります。(ただし、調理師を職業とされている方は除きます。)

■審査基準

項目	細目	内容
独創性	アイデアの斬新さ	料理内容、料理名(ネーミング)
味覚	おいしさ	味、口ざわり、色調、食べやすい、あきない、なじみやすい
普及性	材料の入手/料理のしやすさ	入手しやすい/手軽に作れる、時間があまりかからない、使用道具・器具が一般的
利用性	牛乳・乳製品の利用	使用方法が適切で、牛乳・バター・生クリーム・スキムミルクを適量(1人あたり)利用している
総合	全体的	栄養、安全性、適量性、楽しさ

●コンクール

■書類審査

料理専門家及び関係者で構成する書類審査で、実技コンクール出場者を10名前後選出いたします。

■実技コンクール(島根県大会)

上記選出者により、10月14日(土)島根女子短期大学(松江市)において、実技コンクールを行います。

●表彰

- ★最優秀賞 (1名) 賞品3万円相当
- ★優秀賞 (1名) 賞品2万円相当
- ★優良賞 (若干) 賞品1万円相当
- ★参加賞 応募された皆様全員に参加賞を進呈いたします。

●全国大会

最優秀賞の方は、11月12日(日)に東京で行われる全国大会に出場していただけます。

■主催 島根県牛乳普及協会

〒690-0887 松江市殿町19番地1 JAビル別館4F
島根県畜産振興協会内
tel:0852-31-3609 fax:0852-21-4481

URL <http://www2.crosstalk.or.jp/milk/>
E-mail milk.tikushin@rhythm.ocn.ne.jp

■協賛 (社)日本酪農乳業協会

■後援 農林水産省・農畜産業振興機構・島根県
島根県教育委員会・山陰中央新報社