

## 応募方法

中面の応募用紙に必要事項を記入の上、作品の写真を貼付して、山形県牛乳普及協会までご郵送ください。(9月20日当日消印有効)

## 審査

### 審査日程

書類審査／平成30年10月 2日(火)[優秀作品10点選出]

実演審査／平成30年10月20日(土)

○会場／山形調理師専門学校

(山形市六日町7番42号 TEL.023-641-8345)

開会式 10:00

調理実演 10:30~11:30

審査 11:30~12:30

表彰式 13:00~13:30

### 審査基準

- 料理のしやすさ(手軽に作れ、短時間で仕上げられる)
- アレンジ(ちょっとした工夫で様々に対応可能)
- キッチン道具(使用する道具・器材が一般的)
- 材料の入手(全国どこでも簡単に入手できる)
- アイデアの斬新さ(料理内容の新規性、創意工夫)
- 美味しさ(毎日食べても美味しい味、なじみやすさ)
- 牛乳・乳製品の使用(調理特性の活用)
- 全体評価(栄養バランス、インパクト、適量性、楽しさ 等)

## 賞と賞品

◆最優秀賞(県知事賞) **1点** 賞状及び副賞(5万円相当の賞品)

◆優秀賞 **1点** 賞状及び副賞(3万円相当の賞品)

◆優良賞 **8点** 賞状及び副賞(1万円相当の賞品)

★最優秀賞及び優秀賞の受賞者を平成30年11月10日(土)仙台市において開催される「牛乳・乳製品料理コンクール東北大会」の山形県代表として選出します。  
※なお、両受賞者もしくはいずれかが欠場する場合は、優良賞受賞者の上位者から山形県代表を選出します。

## その他

- 1.実演審査の出場者には、当日の材料費(2,400円以内)及び往復旅費を支給します。
- 2.応募作品(応募用紙・写真)の返却は行いません。
- 3.応募作品の一切の権利は主催者に帰属します。
- 4.規定違反が明らかになった場合は入賞決定後でも取り消します。
- 5.個人情報厳正に管理し、適正な取り扱い及び保護に努めます。

## 応募先

山形県牛乳普及協会 宛 (JA全農山形 畜産部内)

〒990-0042 山形市七日町三丁目1番16号 TEL.023-634-8150 FAX.023-631-5451

# 平成30年度 牛乳・乳製品 料理コンクール 山形県大会

牛乳・乳製品を使ったオリジナルレシピを募集します。

美味しさが  
いつも一味

ちがうし!

料理・スイーツなどおいしくて、  
楽しい作品をお待ちしています♪

## 応募の規定

### ○応募資格

県内在住の高校生以上の方(※ただし、料理を業としている方はご遠慮ください。)

### ○募集作品

牛乳や乳製品を使った料理、菓子、デザート

### ○作品条件

①牛乳・乳製品を使用していること。【牛乳・乳製品の使用基準(4人分)】

単品 使用の場合	■牛乳400ml以上	■バター40g以上	■生クリーム120ml以上
	■スキムミルク(脱脂粉乳)40g以上	■ヨーグルト200g以上	
	■チーズ40g以上	■クリームチーズ60g以上	

2~7品 使用の場合	■2品使用の場合:単品の1/2以上	■3品使用の場合:単品の1/3以上
	■4品使用の場合:単品の1/4以上	■5品使用の場合:単品の1/5以上
	■6品使用の場合:単品の1/6以上	■7品使用の場合:単品の1/7以上

②下ごしらえも含め、60分以内で完成すること。

③材料費は4人分で、2,400円(税込)以内であること。

④応募者自身が考案した未発表の料理、菓子、デザートであること。

募集期間 平成30年 8月20日(月)~9月20日(木)

【主催】山形県牛乳普及協会

【後援】山形県 【協賛】山形県牛乳協会・山形県牛乳流通改善協会・東北生乳販売農業協同組合連合会・全国農業協同組合連合会山形県本部

