

令和5年度牛乳料理コンクール

育ち盛りの子供からお年寄りまで毎日飲む牛乳に加えて、ひと手間かけたオリジナルの料理、菓子、デザートを美味しく食べて欲しい、それが私たちの願いです。

対象は牛乳をたっぷり使った、どこでも入手できる材料で手軽に作れる「オリジナルの料理、菓子、デザート」とします。また、ネーミングはなかみがよく分かるシンプルなネーミングをお願いします。

【応募要領】

【応募方法】

応募用紙に料理名、材料（分量4人分）、材料費（4人分で2,000円以内）、作り方、調理時間（調理台の整理整頓（後片付け）を含み50分以内、但し、下拵えは不可）、料理のポイントを記入の上、郵便番号、住所、氏名、電話番号、年齢、職業を明記して東京都牛乳普及協会へお送り下さい。完成品の写真やイラストなども添えて下さい。

○応募は1家族1名とさせていただきます。（ただし作品の複数応募は可）

○応募作品は未発表のものに限ります。

【牛乳の使用基準量】4人分で牛乳（成分無調整牛乳）200ml以上。ジャージー牛乳や低温殺菌牛乳など特徴・特色のあるものは不可とします。

【材料と調理器具】コンクール出場時、材料と一般的な調理道具は用意しますが、こだわりのある材料や流し型、調理器具は持参して下さい。

【応募資格】東京都在住、在学、在勤で高校生以上の方に限ります。現職の調理師等のプロは除きます。

【締め切り】令和5年8月31日（木）必着

【選考方法】応募作品の中から書類選考の上、10点を選び実演によるコンクールを行い最優秀賞1名、優秀賞1名、優良賞8名を選出します。

【コンクール】令和5年9月30日（土）に東京栄養食糧専門学校（世田谷区池尻）で開催。
（交通費は当協会負担）

○最優秀賞及び優秀賞の入賞者は令和5年11月18日（土）に武蔵野調理師専門学校（豊島区）で開催される予定の関東大会へ東京都代表として出場していただきます。

【審査委員】東京栄養食糧専門学校 志村亜衣先生（予定）

【表彰】 最優秀賞（3万円相当賞品）……………1名
優秀賞（2万円相当賞品）……………1名
優良賞（5千円相当賞品）……………8名
○佳作賞（10名）にも賞品を差し上げます。

【ご応募】下記まで郵送して下さい。

〒190-1221 東京都西多摩郡瑞穂町箱根ヶ崎99番地

東京都牛乳普及協会 TEL：042-557-0054（担当：樋口）

※ご応募いただいた皆様の個人情報につきましては、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。