

令和7年度牛乳料理コンクール応募要領

東京都牛乳普及協会では、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」のレシピを募集しています。

【応募資格】 東京都に在勤、在学、在住の高校生以上の方（現職の調理師等プロの方を除く）

【応募先】 〒190-1221 東京都西多摩郡瑞穂町箱根ヶ崎9番地 東京都牛乳普及協会

メールアドレス: milk@tokyorakunou.or.jp

TEL:042-557-0054 FAX:042-557-0036（担当：樋口）

【応募締切】 令和7年9月1日（月）当日到着分まで

【応募方法】 別紙の応募用紙に次の事項をお書きの上郵送してください。

（FAX・メールでの応募も可能。メールの場合はファイルを添付）

○郵便番号・住所・電話番号・メールアドレス

○氏名・年齢・職業

○作品名（シンプルなネーミング）

○4人分の材料・材料費（4人分で2,500円（税込）以内）

○作り方・料理のポイント

○調理時間（下ごしらえ、調理台の整理整頓（後片付け）を含み50分以内）

○完成写真（必ず同封、サイズ不問、動画不可）

※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に使用させていただきます。

【対象料理】 牛乳を使ったオリジナルの料理・菓子・デザート

【牛乳の使用基準量】 4人分で種別「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。

【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7年9月27日（土）に東京栄養食糧専門学校（世田谷区池尻）で開催。
（材料費、交通費は当協会が負担します。）

【審査委員】 東京栄養食糧専門学校 武田旭由先生（予定）

【審査基準】 関東大会の審査基準の準拠します。

「普及性（料理のしやすさ、手軽さ）」

「独創性（創意工夫、アイデア、楽しさ）」

「利便性（牛乳の調理特性の活用）」

「味覚（おいしさ）」

【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。

【関東大会】 最優秀賞及び優秀賞の入賞者は、令和7年11月中旬に開催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。

関東大会会場：武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区）

（関東大会出場者は5年間関東大会への出場は出来ません。）

令和7年度牛乳料理コンクール応募用紙

フリガナ 氏 名	男 女	年 齢 歳	職 業																
住所 ㊦		T E L : F A X : メー ル :																	
料理名																			
材料 〈4 人分〉 ※材料はわかりやすく記入して下さい。(例：豆腐× 絹ごし豆腐○、とり肉× 鶏もも肉○) ※調理済み品（例：唐揚げ、コロッケ、ポテトサラダ等）は不可とします。 <table><tr><td>・牛乳</td><td>ml</td><td>・</td><td>・</td></tr><tr><td>・</td><td></td><td>・</td><td>・</td></tr><tr><td>・</td><td></td><td>・</td><td>・</td></tr><tr><td>・</td><td></td><td>・</td><td>・</td></tr></table>				・牛乳	ml	・	・	・		・	・	・		・	・	・		・	・
・牛乳	ml	・	・																
・		・	・																
・		・	・																
・		・	・																
作り方																			
ポイント																			
所要時間（下ごしらえ、後片付けも入れて50分以内）		材料費（4人分で税込2,500円以																	
分		円																	

●ご応募いただいた皆様の個人情報に関しましては、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

【ご応募は下記へお送りください】

㊦190-1221 東京都西多摩郡瑞穂町箱根ヶ崎99

東京都牛乳普及協会 電話 042-557-0054