

# 令和6年度 九州ミルク料理 コンクール

募集期間 令和6年10月15日(火)～令和7年1月12日(日)



いまや牛乳・乳製品は家庭の料理にとってなくてはならない素材になりました。完全栄養食である牛乳・乳製品を活かしたオリジナリティのある「とっておきのミルク料理」をお寄せください。



## 募集期間

令和6年10月15日(火)から  
令和7年1月12日(日)まで



## 参加資格

九州内在住で、現職の調理師を除く高校生以上の方(男女問わず)。  
※未発表かつオリジナルの作品に限る。※1人何点でも応募可能。



## 選考方法

- (1)書類審査  
応募のあった作品の中から書類選考の上、部門ごとに県代表を7名ずつ計14名選出する。
- (2)実技審査  
(1)で選出された2部門計14名の方と、九州生乳販連会員からの推薦を受けた方の実技による九州大会を開催する。



## 応募方法

応募用紙の郵送もしくはWEBの応募フォーム(用紙は本チラシ裏面、フォームは下記QRコードより)



## 審査

●締切/令和7年1月12日(日)必着 ●実技審査開催日/令和7年2月24日(月・祝) ●会場/福岡ホテル・ウェディング&製菓調理専門学校(福岡県福岡市博多区石城町20-9)



## 賞金

(ごはん・おかず部門/デザート部門それぞれ)

[詳しくはこちら](#)



優勝 **50,000円**

2位 **30,000円**

3位 **10,000円**



郵送の宛先はこちら

九州ミルク料理コンクール事務局(株式会社KBC UNIE内)福岡天神郵便局留/  
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神三丁目9番25号(JRE天神三目ビル)

九州ミルク料理コンクール

# 九州ミルク料理コンクール応募用紙

氏名	ふりがな	年齢	歳
生年月日	年	月	日
職業または学校名			
住所		TEL	
メールアドレス			
料理名	ごはん・おかず部門・デザート部門 (○で囲んでください)		
アピールポイント (誰に食べてほしいか等)			

調理時間( )分



## 写真貼付欄

※事前に撮影した写真またはイラストを枠内に貼り付けてください。

## 書類審査項目

味覚

盛り付け・見た目の美しさ

素材の重視(乳製品の味わいを活かしているか)

自由度・独創性

使用乳製品を○で  
囲んでください

牛乳( )ml / バター / 生クリーム / スkimミルク / チーズ / ヨーグルト

材料名	分量(3人分)	材料費	作り方

当コンクールはどうやって知りましたか? ○で囲んでください  
【チラシ・新聞・HP・SNS広告・学校での紹介・その他( )】

※記入はボールペンまたは濃い鉛筆をご使用ください。※応募頂いた情報は、コンクール出場者名簿作成等の目的以外に使用いたしません。※入賞者については、HP・レシピブック・新聞等に掲載される場合がある事を予めご了承ください。

## 注意事項

①牛乳3人分150ml以上を使用した未発表のオリジナル料理とする。さらに他の乳製品(バター・生クリーム・スキムミルク・チーズ・ヨーグルト)を組み合わせ使用してもよい。②材料費は3皿3名分で1,950円以内とする。③応募作品は1時間以内に料理できるものとする。④レシピ提出後の修正・材料追加などは不可とする。⑤乳製品含む全ての材料につきまして、参加者ご自身でご用意いただき、当日お持ち込みをお願いいたします。⑥材料費は、上限1,950円を後日振込にて一律お支払い。⑦交通費は、九州生乳販連規定により後日振込にてお支払い。当日、参加者1名につき3名まで付き添い可能ですが、交通費は参加者の分のみ支給。⑧宿泊費の支給はございません。