

2026年度

牛乳・乳製品利用

MILK
JAPAN

第45回

料理コンクール

申込締切

8月31日(月)
必着

● 応募要項 ●

対象料理

牛乳・乳製品を使ったオリジナルの料理・菓子・デザート等

応募期間

2026年8月1日(土)～8月31日(月)

応募資格

○料理を職としていない高校生以上の個人とします。

応募作品について

- 1人何点でも応募は可能です。
- 応募作品はオリジナルのもので、他の料理コンクールに応募していないもの、レシピ投稿サイト、レシピカードや本、パッケージなどに公表されていないものに限りです。応募に際しては、十分ご注意ください。
- 著作権は主催者に帰属します。

調理基準

①乳製品使用基準（4人分）

イ) 単品使用の場合

- ・牛乳 …………… 400ml 以上
- ・バター …………… 40 g 以上
- ・生クリーム …………… 120ml 以上
- ・スキムミルク …………… 40 g 以上
- ・ヨーグルト …………… 200 g 以上
- ・チーズ …………… 40 g 以上
- ・クリームチーズ …………… 60 g 以上

ロ) 2～7品使用の場合

2品使用は単品の1/2以上

7品使用は単品の1/7以上

(ただし、1品でも、イ)の使用基準を満たしていれば、この限りでは無いとします。)

②調理時間

1時間以内（下準備、冷却時間を含む）

③材料費

4人分で3,000円(税込)以内

【材料費に含まれないもの】

牛乳・砂糖(上白糖)・しょうゆ・塩・食用油・酢・コショウ。
事務局にて用意いたします。



選考方法

○書類審査

9月9日(水)

応募作品の中から10作品選抜

○岩手県大会

(書類選考選抜者10名の実演による審査)

・期日 11月7日(土)

・場所 盛岡市都南公民館(キャラホール)

表 彰

○最優秀賞 1名(副賞 50,000円分の商品券)

○優 秀 賞 1名(副賞 20,000円分の商品券)

○優 良 賞 8名(副賞 10,000円分の商品券)

※最優秀賞者には知事賞も併せて授与される予定。

応募方法

○応募後の作品原稿は修正変更できません。

○応募用紙(裏面)に必要事項を明記の上、作品の写真を貼付して、下記宛先までご郵送ください。(メール応募は不可)

○申込書の様式は、ホームページからダウンロードできます。<https://www.iwate-milk.com/>

○宛先

〒020-0024

岩手県盛岡市菜園一丁目4番10号

第二産業会館4F

「岩手県牛乳普及協会」宛



■お問い合わせ

岩手県牛乳普及協会

検索

TEL: 019-653-3795 FAX: 019-653-5134

<https://www.iwate-milk.com/>

■主催 岩手県牛乳普及協会

■後援/岩手県、岩手県教育委員会、全農岩手県本部

2026

牛乳・乳製品利用料理コンクール 応募用紙



受付No.

ふりがな		男 ・ 女	職業(学校名)
氏 名			
住 所 〒			年齢(高校生は学年) 歳(年)
T E L (日中連絡可能な番号) F A X		メールアドレス(お持ちの方はご記入ください)	
料理名			
2～7品使用の場合 2品使用は単品の1/2以上、3品使用は単品の1/3以上、 4品使用は単品の1/4以上、5品使用は単品の1/5以上、 6品使用は単品の1/6以上、7品使用は単品の1/7以上。 [ただし、1品でも、下記の単品使用分量を超えていれば、 この限りでは無いとします。]		作り方(作る手順に沿って箇条書きしてください)	
材 料	分量(4人分)(単品使用の場合)		
牛 乳	ml (400ml以上)		
バ タ ー	(有塩・無塩)	g (40g 以上)	
生クリーム	ml (120ml以上)		
スキムミルク	g (40g 以上)		
ヨーグルト	g (200g 以上)		
チ ー ズ	g (40g 以上)		
クリームチーズ	g (60g 以上)		
調理時間 (1時間以内)	材料費 (4人分で3,000円(税込)以内)		
分	円		
料理のアピールポイント			

カラー写真貼付欄 ※写真は枠内へ貼付してください。

太枠内をご記入ください。作り方の欄が足りない場合は、別紙に記入してください。(様式は任意で構いません)。

個人情報に関する注意事項：ご応募頂いた個人情報につきましては、当料理コンクールにのみ使用といたし、第三者に提供いたしません。



岩手県牛乳普及協会

