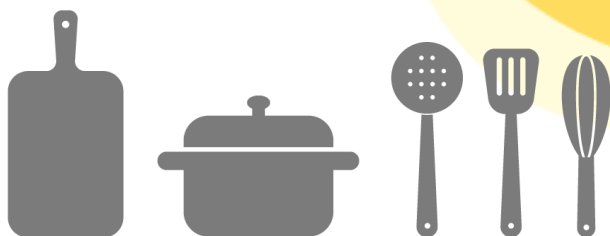


# 第4回

# 豆乳レシピ甲子園

豆乳を、もっと美味しく。



募集  
期間

6月20日から9月12日

応募締切 2017年9月12日

郵送の場合は当日の消印有効。  
メールの場合は、9月12日23:59までとする。

## 募集部門

- ① 郷土料理部門：豆乳と郷土の食材・素材を使ったレシピ
- ② 豆乳おかず部門：豆乳を使った様々なおかずレシピ
- ③ スイーツ・デザート部：豆乳を使ったデザートのレシピ

## 賞品

- 最優秀賞各1名 計3名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳1年分
- 優秀賞各3名 計9名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳30本

※上記に加え、副賞を進呈（図書カード）

## 審査

日本豆乳協会事務局、料理研究家等と厳正なる審査の上、決定。  
一次審査（書類選考）を経て、最終選考を実施。  
（料理研究家が、レシピに従って実際に調理する。）

## 審査基準

- ・豆乳のおいしさを活かした料理レシピであること。
- ・家庭で作りやすいよう、調理手順や調理時間が簡便であること。
- ・アイデアにオリジナリティがあること。

## 入賞

- ・各部門より最優秀賞を1名、優秀賞を3名、合計12名を決定。
- ・その他、最優秀学校を1校決定する予定。

## 発表

日本豆乳協会のホームページ及び報道発表

## 応募規定

- ・無調整もしくは調製の、いずれかの豆乳を使用すること。
- ・自作で未発表のもの。
- ・幅広い年代の人に支持されるような簡単なレシピであること。
- ・応募にかかる経費は、全て応募者の負担とします。
- ・応募は、一人につき何件でも可能。但し、重複しての入賞は致しません。

## 応募作品の取扱

- ・応募用紙や応募写真は返却いたしません。
- ・入賞、選定理由に関する問い合わせは、一切受け付けません。
- ・応募期間から外れた応募は一切受け付けません。
- ・入賞の有無と作品のネーミングを含めた一切の権利については、日本豆乳協会に帰属します。

## 応募方法

以下の内容を必ず記載の上、A4用紙2枚以内で、下記の豆乳レシピ甲子園事務局宛てにメールもしくは郵送にて送付。（FAXでの応募は不可）

必要項目	記載事項（必須）
応募者について	①氏名②住所③電話番号④学校名⑤年齢
レシピについて	①応募部門②レシピ名③作り方（箇条書き）④材料及び分量⑤使用した豆乳の特徴（無調整・調製）⑥アピールポイント
写真（画像）について	完成した料理の写真も必ず貼付。

■お問合せ・応募先：

第4回豆乳レシピ甲子園事務局 Mail: vai@va-intl.co.jp

〒107-0061 東京都港区北青山3-10-6 青山パークス4F 株式会社VAインターナショナル内

主催：日本豆乳協会

※応募用紙の個人情報については、大切に保管し、第三者に譲渡することは一切ございません。