

応募総数447点「令和5年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール 岡山県大会」  
**最優秀レシピをオハヨー牛乳のパッケージに掲載**  
 2024年2月中旬よりパッケージに掲載

オハヨー乳業株式会社（本社：岡山市中区、代表取締役社長：野津 基弘）は、2024年2月中旬より牛乳普及活動の一環として「オハヨー牛乳」のパッケージに「令和5年度牛乳・乳製品利用料理コンクール岡山県大会」の最優秀賞を受賞したレシピを約1カ月間、掲載いたします。

本コンクールは、岡山県の酪農振興と牛乳・乳製品の普及を目的として、岡山県酪農乳業協会が主催し、1980年より行われています。オハヨー乳業は、地元企業としてこの企画趣旨に賛同。現在は商品パッケージを活用したPR活動にも取り組んでおります。

●「令和5年度 牛乳・乳製品利用 料理コンクール 岡山県大会」概要

主催	岡山県酪農乳業協会
応募資格	男女問わず高校生以上の方、岡山県在住の方 （※調理師等料理を職とされている方は除く）
作品募集内容	牛乳・乳製品を利用したオリジナルの料理・菓子・デザート
応募期間	2023年7月14日（金）から9月6日（水）
応募作品数	447作品（男性78件、女性369件）（高校生443件、一般4件）

令和5年度最優秀賞

『ふわふわ！はんぺんサンドグラタン』

やまだ かれん

山田 夏蓮さん（岡山県立総社高等学校2年）

<工夫した点>

中のソースと外のソースを変えて、ふたつの味を楽しめるように工夫しました。



## ■主催者コメント

岡山県酪農乳業協会 会長 長恒 泰治様

岡山県酪農乳業協会では、牛乳・乳製品の普及・利用促進と牛乳・乳製品の価値を消費者の皆様にご覧に知っていただきたいとレシピコンクールを毎年実施しています。高校生以上の皆様が多くのご覧を応募してくれています。そのレシピを多くのご覧に知っていただき、牛乳・乳製品に親しみをもち、日頃から牛乳等を活用していただきたいと思っています。酪農の現状は、さまざまなコスト上昇により非常に厳しい状況が続いています。乳牛は生乳を生産するまで生まれてから約2年の時間を必要とします。酪農は一度生産基盤が失われると回復が難しい産業です。この基盤を維持するために一生懸命酪農家も頑張っていますので、酪農・乳業への理解を深めていただき、引き続き応援していただきますようお願いいたします。

※全ての令和5年度入賞作品は「岡山県酪農乳業協会」のホームページを参照ください

<http://www.okayama-jmilk.jp/cooking-nyusyou.html>

## ■パッケージ掲載の狙い

牛乳は冬から春にかけて需要が低下します。一方で、様々なコストの上昇等を要因として酪農環境は非常に厳しい状況が続いています。このような環境を打開すべく、酪農・乳業関係者は業界全体で需要喚起に取り組んでおります。

弊社としても、クリスマス限定パッケージ、「牛乳大好き！絵画コンクール」の最優秀作品掲載等、牛乳をお楽しみいただくための様々な取り組みを行っております。今回の取り組みを通じてよりいっそうの需要喚起につながることも期待しています。

## 広告欄

【主催 岡山県酪農乳業協会】  
牛乳・乳製品利用料理  
コンクール 岡山県大会

令和5年度

最優秀賞

ふわふわ！  
はんぺんサンドグラタン

山田 夏蓮さん（岡山県立総社高等学校 2年）

中のソースと外のソースを変えて、  
2つの味を楽しめるように工夫しました。



牛乳	300ml	コーン缶	80g
バター	20g	薄力粉	20g
とろけるチーズ	適量	コンソメ顆粒	小さじ1/2
はんぺん	2枚	塩こしょう	少々
ベーコンブロック	120g	ミニトマト	4個
大葉	4~6枚	パセリ	適量
たらこ	15g		(材料：4人分)

### 作り方

- 耐熱のボウルにバターと薄力粉を入れ、600Wの電子レンジで1分加熱する。
- ①のボウルに牛乳・コンソメ顆粒・塩こしょうを入れて混ぜ、ラップをふんわりとかけ、600Wの電子レンジで5分ほど加熱する（途中で取り出して混ぜると良い）。
- ②の加熱を待っている間に、はんぺんを縦半分に切り、さらにはんぺんの半分の厚みにスライスする。もう一枚も同様に切る（包丁を水で濡らして切るとはんぺんがつきづらく切りやすい）。ベーコンブロックは5mm幅に切る。
- ③から半量を別のボウルに取り出す。1つのボウルには薄皮を取ったたらこを入れ、もう1つのボウルにはコーン缶を入れ、それぞれ混ぜておく。
- はんぺん2枚を1セットとして、2枚の片面にたらこソースを塗り、ベーコンと大葉をソース面でサンドする（4セット作る）。
- ⑤をグラタン皿（耐熱の皿）に入れ、コーンのソースを上からかける。
- とろけるチーズをのせる。そのうえに輪切りにしたミニトマトをのせる。
- トースター1000W（約230℃）で約10~15分、焦げ目がつくまで焼く（焼き加減は様子を見ながら）。
- みじん切りにしたパセリをのせたら完成！

商品名	オハヨー牛乳		
種類別名称	牛乳	保存方法	要冷蔵（10℃以下）
内容量	1000ml	希望小売価格	オープン価格
販売地域	中国・四国地方および関西地方の一部		
発売日	2024年2月中旬		