

応募総数559点「令和4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

2023年2月18日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、2023年2月18日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4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か月間、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4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	2022年7月15日（金）から9月6日（火）
応募作品数	559作品（男性71、女性488（全て高校生からの応募））



令和4年度最優秀賞

『やさしい味のミルク鶏チリソース』

いぬかい かなな

犬飼 柑菜さん（岡山県立高梁高等学校2年）

<工夫した点>

辛いものが苦手な子どもでも、牛乳を入れることで、優しい辛さになりおいしく食べられるように工夫しました。煮つめすぎないことによってミルクの風味が味を引き立ててくれます。



■主催者コメント(岡山県酪農乳業協会 会長 長恒 泰治様)

牛乳・乳製品利用料理コンクールは、県内在住の高校生以上の方を対象に、牛乳・乳製品を利用し、料理しやすく、独創性のある、おいしいオリジナルの料理・菓子・デザートレシピを募集しています。毎年多くの応募があり、コンクールを通じて身近にある牛乳・乳製品を親しみ、良さを知ってもらい、牛乳等を使用した料理の定着・普及を図り、牛乳等の消費拡大に努め、また、牛乳・乳製品がもつ優れた栄養素により栄養バランスを改善、豊かな食生活を送っていただくために開催しています。

岡山県酪農乳業協会では、オリジナリティあふれた優秀作品を皆様にご提供いただけるようレシピをHPで公開しています。また、オハヨー乳業様には、オハヨー牛乳のパッケージに最優秀作品のレシピを掲載して、県産牛乳の消費拡大にご協力いただいています。このような取り組みによって酪農・乳業への理解を深めて、引き続き応援させていただきますようお願いいたします。

※全ての令和4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

[2022年度料理コンクール入賞作品の紹介 \(okayama-jmilk.jp\)](http://okayama-jmilk.jp)

■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。

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	2023年 2月18日		

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4年度

最優秀賞

やさしい味の
ミルク鶏チリソース

犬飼 柑菜さん (岡山県立高梁高等学校 2年)

牛乳を入れることで優しい辛さになり
辛いものが苦手な子どもでも
おいしく食べられるように工夫しました。



Message

<p>牛乳 …………… 335ml</p> <p>鶏もも肉 …………… 500g</p> <p>片栗粉 …………… 40g</p> <p>サラダ油 …………… 大さじ1</p> <p>白ねぎ・青ねぎ …… 適量</p> <p>糸唐辛子 …………… 適量</p> <p>レモン …………… 適量</p> <p>揚げ油 …………… 適量</p> <p>塩 …………… 小さじ1</p> <p>酒 …………… 大さじ1</p> <p>A [すりおろししょうが・小さじ1</p>	<p>B [すりおろししょうが・小さじ1.5 すりおろしにんにく・小さじ1.5 長ねぎみじん切り…1/2本 豆板醤 …… 小さじ1.5</p> <p>C [砂糖 …………… 小さじ2 中華だし粉末… 小さじ2 ケチャップ …… 30g</p> <p>D [片栗粉 …… 大さじ1 水 …………… 大さじ2</p> <p>E [ごま油 …… 大さじ1 レモン汁 …… 大さじ1 (材料:4人分)</p>
--	--

作り方

- ① 鶏もも肉を30g程度の大きさにカットし、Aを入れ、下味をつける。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、温まったらBを入れ、香りが出るまで弱火で炒める。牛乳とCを入れ、中火で1分煮詰める。※牛乳の香りがなくなるまで煮詰めすぎない。火を弱火にし、Dをソースの具合を見ながら加え、とろみをつける。
- ③ ①の鶏もも肉に片栗粉をまぶして180℃の油で揚げる。
- ④ ②のソースの中に③を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑤ 火を止めてからEを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ⑥ 器に盛り白ねぎ・青ねぎ・糸唐辛子を天盛りにする。レモンを添えたら完成!