

日本豆乳協会 第11回豆乳レシピ甲子園(高校生対象)の実施概要

- 主催：** 日本豆乳協会
- 募集期間：** 2024年6月12日から2024年9月12日
- 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・デザート部門」：豆乳を使ったデザートのレシピ
 - ④ 「豆乳×野菜部門」：豆乳と野菜を使ったレシピ
- 賞品：**
- 最優秀賞各1名 計4名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳1年分
優秀賞 各2名 計8名：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳3ヵ月分
最優秀学校賞1校：賞状、日本豆乳協会加盟企業の豆乳
- 加盟企業賞：
- ・キッコーマンソイフーズ賞
 - ・マルサンアイ賞
 - ・ふくれん賞
 - ・不二製油賞
 - ・テトラパック賞
- 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（料理研究家により、
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。
 - ・アイディ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合計4名、優秀賞は、合計8名を決定予定
 - ・その他、最優秀学校賞を1校決定する予定。
 - ・加盟企業賞を決定する予定。
- 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、すべ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）

応募締切： 2024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

応募先： 〒150-0002
東京都渋谷区渋谷 1-7-4 青山小林ビル 5F
株式会社 VA インターナショナル
第11回豆乳レシピ甲子園事務局 vai@va-intl.co.jp

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)の貼付について	完成した料理の写真を必ず貼付

*なお、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ありません。