

# 令和8年度「栃木県内高等学校 Nasushiobara Cooking Contest」 実施要領

## 1 趣旨

那須塩原市の特産品である牛乳や那須和牛の美味しさや利用方法を広め、牛乳・和牛の消費拡大を図る。また、高校生自らが各食材の持つ様々な可能性や魅力を発見し、料理の楽しさや創造力を高め、地域社会の活性化に貢献することを目的とする。

## 2 スケジュール

- ① 申込期限 **令和8年10月9日(金) 17時必着**

※エントリーシート及び添付書類(作品の完成写真)をメールで提出してください。

【提出先メールアドレス】

[noumuchikusan@city.nasushiobara.tochigi.jp](mailto:noumuchikusan@city.nasushiobara.tochigi.jp)

件名を次のとおり御記載ください。

「【〇〇高等学校】料理コンテストのエントリーシート提出について」

- ② 書類審査 **令和8年10月30日(金)まで**に結果をメールで通知

- ③ 実技審査 **令和8年11月28日(土)**

## 3 要領

### (1) 募集部門

#### 【みるひい部門】

- ① 出品作品 牛乳を使った**デザート・飲み物・ワンハンド料理**いずれかのオリジナルレシピ1品
- ② 使用基準 4人分で牛乳(種類別「牛乳」成分無調整)200ml以上使用すること
- ③ 所要時間 60分以内(下ごしらえは不可、調理台の後片付けまで含む。)
- ④ 材料費 2,000円以内(税込、4人分)※付け合わせ等も含む

#### 【につく部門】

- ① 出品作品 和牛の入った**お弁当**を1つ(その他のおかず等は自由)
- ② 使用基準 4人分で和牛(部位は問わず)200g以上使用すること
- ③ 所要時間 60分以内(下ごしらえは不可、調理台の後片付けまで含む。)
- ④ 材料費 4,000円以内(税込、4人分)

#### 【チーズ・ヨーグルト部門】(書類審査のみ)

- ① 出品作品 チーズ、ヨーグルトを使ったオリジナルレシピを1品
- ② 使用基準 4人分でチーズもしくはヨーグルトを100g以上使用すること
- ③ 材料費 3,000円以内(税込、4人分)

### (2) 募集対象

- 栃木県内高等学校に在学する高校生(プロを除く)  
※令和8年11月28日(土)開催の実技審査に参加できること
- チーム制で応募(1チーム1～4人)
- 各高校4チームまで出場可能

### (3) 書類審査・賞

みるひい部門とにつく部門は、審査員がエントリーシートと添付書類(作品の完成写真1枚以上)を見て、実技審査に出場する各部門5チームを選定します。  
チーズ・ヨーグルト部門は書類審査のみ行い、順位を決定します。  
各賞については、各審査員が賞を決定します。  
詳細は決まり次第応募された高校へ通知いたします。

### (4) 実技審査

- ① 日 程 令和8年11月28日(土)
- ② 会 場 黒磯公民館(いきいきふれあいセンター)  
住所: 栃木県那須塩原市桜町1番5号
- ③ 審 査 審査員が選考基準に基づき採点し、各賞を決定します。

### (5) 応募謝礼金

【各部門】 2,000円/チーム(※複数部門出場の場合は、上限4,000円/チームまで)

※応募校多数の場合、予算の都合により謝礼金が減額する場合があります。  
※謝礼金はエントリー用紙の提出があったチームに対し支払います。  
※実技審査に選抜された10チームには、別途材料費相当額(みるひい部門:3,000円、部門:4,000円)を支払います。

### (7) 選考基準

| 大項目 | 中項目    | 審 査 内 容(主な着眼点)                        | 配点  |
|-----|--------|---------------------------------------|-----|
| 普及性 | 材料・道具  | 材料は一般的に入手しやすいものか                      | 30  |
|     |        | 家庭で取り組みやすい内容か                         |     |
| 味覚  | おいしさ   | 指定食材の特性を活かした味付けか                      | 20  |
|     |        | また食べてみたいと思える味か                        |     |
| 見栄え | 彩り・盛付  | 盛付は見栄えがよいか                            | 20  |
| 独創性 | アイディア  | レシピのアイディアに斬新さはあるか                     | 20  |
|     |        | 料理名に工夫はあるか                            |     |
| 手際  | 手際・段取り | 調理の手際、段取り(チームの連携)が円滑にできているか(時間内に作れたか) | 10  |
| 合 計 |        |                                       | 100 |

### (9) 特典

- みるひい部門、につく部門 (市内飲食店で期間限定で提供する予定)
- チーズ・ヨーグルト部門 (牛乳パックへのレシピ掲載予定)

※なお、商品化する際に、元のレシピから一部変更する場合がありますので御了承ください。

(昨年の実績)

- みるひい賞...アグリパル塩原での商品化や那須塩原ブランド認定品「那須塩原牛乳」のパックにレシピ掲載、各賞ごとに豪華なチーズセット提供
- につく賞.....そすいの郷でのお弁当の商品化、各賞ごとに豪華な和牛セット提供

### (10) その他

- 実技審査に進んだチームには、当日の日程や留意事項等を別途御案内します。