

「令和6年度青森りんごオリジナルレシピコンテスト」応募用紙

記入例

フリガナ	アオモリ ハナコ		ニックネーム (本名非公開希望の場合)
氏名	青森 花子		
大学名	青森りんご大学	学部・学科名	栄養学部 管理栄養学科
応募に関する同意事項	<p>・入選作品の知的財産権等の権利は一般社団法人青森県りんご対策協議会の帰属となります。</p> <p>・応募作品はオリジナルのものであり、第三者の著作権等その他の権利を侵害していないものに限ります。</p> <p>・入選作品は青森りんご公式サイト等で掲載するほか、青森りんご消費宣伝に広く活用します。</p> <p>・森永ビヒダスサラダ部門の入選作品は、森永乳業のサイトや公式SNS等で紹介する場合があります。</p> <p style="text-align: right;">※応募者は上記事項に同意したものとみなします</p>		
料理名	「 」 調理時間目安(10)分		
応募部門名(1つ選択)	A:スイーツ部門	B:総菜(スイーツ以外)部門	C:森永ビヒダス サラダ部門
材料	<p>2人前 4人前 ※どちらかを○で囲む</p> <p>・りんご(ふじ) 中サイズ1/4個(正味80g)</p> <p>・ビヒダスヨーグルト 半分に水切りしたもの 100g</p> <p>・アボカド 1個</p> <p>・市販のサラダチキン(蒸し鳥) 30g</p> <p>・レモン汁 小さじ1</p> <p>・塩 小さじ 1/4</p> <p>・胡椒 少々</p>		
作り方	<p>【準備】水切りヨーグルトを作る ザルの下に一回り小さい器を置き、ザルの上にキッチンペーパーを広げヨーグルトを入れたら、重しをのせ冷蔵庫で水気を切る。</p> <p>① りんごは皮つきのままちょう切りにする。アボカドは縦半分に切って種を取り除き、スプーンですくって取り出す。 ※皮はとっておく。</p> <p>② ボールに水切りヨーグルト、レモン汁、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせる。②とほぐしたサラダチキンを加えて混ぜ合わせ、②の皮に盛り付ける。</p> <p>◆ヨーグルトの水切りは、約半量になるのが目安です。</p> <p>◆調理時間(10分)はヨーグルトの水切り時間は含んでいません。</p>		
レシピ考案のエピソードや アピールポイント			
完成画像	<p>なるべく鮮明な画像を貼り付けてください</p> 		
事務局記入欄	受付No.		