

2019年10月17日
秋田キャッスルホテル

＼県内の高校生がレシピ考案／
**「令和元年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール秋田県大会」
最優秀賞&優秀賞受賞メニューを提供**

<期間:2019年11月10日～11月17日 於:ダイニングレストラン「ザ・キャッスル」>

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通1-3-5、代表取締役社長 長沢 秀行）は、1階ダイニングレストラン「ザ・キャッスル」にて、「令和元年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール秋田県大会」において最優秀賞と優秀賞に輝いた高校生が考案したメニューを期間限定メニューとして提供します。

コンクールを主催した秋田県牛乳普及協会が「受賞メニューを多くの方に味わって頂く機会を作りたい」と企画、それに賛同し実現したものです。審査には、当ホテルで料理長を務める大澤唯一も特別審査員として加わりました。

料理長の大澤は「オリジナル料理の考案は難しいものですが、乳製品についてよく学び自分なりのレシピとして創り上げた工夫が感じられました。高校生たちの力作を味わいに、ぜひみなさんでお越しください」と話しています。

▽詳細は以下の通りです。

■「令和元年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール秋田県大会」受賞メニューセット

受賞メニューを高校生考案のレシピに基づき当ホテルのシェフが調理します。

二つのメニューをセットでお楽しみください。

- ・最優秀賞／金足農業高校・杉本千尋さん考案「男鹿梨のコンポート」※写真左
- ・優秀賞／角館高校・田中野々花さん考案「ポテトクレープのヨーグルトソースがけ」※写真右

- 期間／2019年11月10日～11月17日
- 時間／11:00～17:00
- 店舗／1F ダイニングレストラン「ザ・キャッスル」
- 料金／1,200円（税込1,320円）
- お客様お問い合わせ／TEL. 018-834-1141（代表）



写真提供／秋田県牛乳普及協会

■「令和元年度 牛乳・乳製品利用料理コンクール秋田県大会」について

秋田県牛乳普及協会が主催し、10月5日に秋田市で開催。牛乳や乳製品を日常生活に取り入れることで、消費拡大を図ることを目的としています。今年度は県内の高校生から356通の応募があり、一次審査を通過した10名が県大会に出場しました。

■秋田県牛乳普及協会

TEL. 018-864-2505（JA全農秋田県本部 園芸畜産部 畜産酪農課内）

■本件の取材・内容に係るお問い合わせ■

秋田キャッスルホテル（担当：企画・広報課 矢野、加藤、伊藤、石井）

TEL：018-834-1141／FAX：018-834-2800／ホームページ <https://www.castle-hotel.jp>