

Yakult 「豆乳の力」レシピコンテスト

1. 目的

このコンテストはホテルで多くのお客さまに料理を提供しているプロの方々に、オボ・ベジタリアニズム料理（肉や魚は食べないものの、卵は食べる菜食主義の食事）の多様性を広め、食生活の改善、発展に寄与することを目的とし、ヤクルトグループと全日本司厨士協会東京地方本部が協力して開催いたします。

2. スケジュール

応募期間：2025年11月8日(土)～2026年2月28日(土)

入賞者発表：2026年3月中旬（参加賞進呈時にお知らせします）

3. コンテスト内容

①題材条件:「オボ・ベジタリアニズム」対応メニューです。

②指定食材:ヤクルト「豆乳の力 プレーン無糖」を必ず使用ください。

※「豆乳の力」はヤクルトが豆乳を生きた乳酸菌とビフィズス菌で発酵させて作ったクセのないヨーグルト風味の商品(食べるタイプ)です。

※「豆乳の力 プレーン無糖」400gの1ケース(6個入)を3回まで無償提供します。

ご希望の方は、氏名・送付先(携帯番号含む)・勤務先名・「豆乳の力」サンプル希望を明記の上、事務局(担当:百合本)までメールにてご請求ください。

※他のヤクルト商品の使用は一切禁止とします。

③一皿の原価が500円以内(指定食材除く)とします。

④指定食材以外の食材は自費とします。

⑤展示料理・調理審査並びに、味見審査はありません。

⑥レシピコンテスト形式での実施のため、応募者が課題作品に取り組んでいる姿を伺いたく、「所属上司から応募作品を推薦するコメント」欄を設けています。この記載は必須ではありません。

⑦申込レシピ用紙のファイル種類はExcelで、項目に合わせて記載ください。(3枚ページ以内に収めること)

⑧料理写真は斜め45度から写真撮影し、料理写真はファイル種類「JPG」データにしてください。

⑨メールで申込レシピ用紙と料理写真データをお送りください。

⑩参加費無料です。

⑪応募いただいた内容については、事例紹介を目的とした配布物およびWebサイトへ掲載させていただくことがありますのでご了承ください。

4. 審査重要ポイント

①指定食材の特性を活かしている

②実効性がある(家庭で出来るかは問わない)

③プロセスから味覚の創造が明確である

④原価額(税別)が500円以内である

⑤セールスポイントの記載内容

5. 申込方法

・所定「申込レシピ用紙」に必要事項を入力の上、JPG形式の料理写真ファイルを添付し、下記の担当者までメールにてお送り下さい(手書き不可)。なお、ご不明な点は担当者までお問い合わせさせていただきますようお願い申し上げます。

「申込レシピ用紙」提出・お問い合わせ先

株式会社ヤクルト本社 首都圏支店 直販営業課
料理コンテスト運営委員会 事務局 担当:百合本
携帯 070-3193-5101
Email mayumi-yurimoto@yakult.co.jp



6. 応募条件

外国人利用のあるホテル・会館・レジャー施設に所属している調理従事者で、首都圏在勤（東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県に勤め先がある）の人とします。

※海外のお客さまに朝食、ランチ、アフタヌーンティー、ディナーのいろいろな場面に合わせて提供している経験を活かしての応募をお待ちしています。

7. 審査員

全日本司厨士協会 東京地方本部 審査員長 熊谷 喜八（フードクリエイション 代表）

審査員 河野 透（レストランモナリザ オーナーシェフ）

〃 島田 徹（パテシエシマ オーナーシェフ）

※審査事務局 小濱 雅説（シンフォニークルーズ 総料理長）

〃 ヤクルト本社 管理栄養士

8. 入賞

上位8名の方に賞金・副賞が贈呈されます。このコンクールで腕を振るってくださるシェフの皆さまからの応募をお待ちしています。

最優秀賞 1名 副賞:賞金 10万円+ヤクルト化粧品(パラビオ AC クリーム)1万円相当

優秀賞 2名 副賞:Visa ギフトカード 3万円+ヤクルト化粧品(パラビオ AC クリーム)1万円相当

特別賞 5名 副賞:Visa ギフトカード 1万円+ヤクルト化粧品(パラビオ AC クリーム)1万円相当

9. 参加賞

応募者全員

副賞:「ヤクルト ピーチ味(期間限定商品)」&「New ヤクルト」各50本(2月末お届け)

◇主催 株式会社ヤクルト本社 首都圏支店

◇協力 全日本司厨士協会 東京地方本部

埼玉ヤクルト販売株式会社、埼玉東部ヤクルト販売株式会社、かぞヤクルト販売株式会社、

埼玉西ヤクルト販売株式会社、埼玉北部ヤクルト販売株式会社、

千葉県ヤクルト販売株式会社、城北ヤクルト販売株式会社、葛飾ヤクルト販売株式会社、

西都ヤクルト販売株式会社、東京ヤクルト販売株式会社、神奈川中央ヤクルト販売株式会社、

神奈川東部ヤクルト販売株式会社、湘南ヤクルト販売株式会社、小田原ヤクルト販売株式会社、

厚木ヤクルト販売株式会社

作り方（具体的な調理工程）

※使用する熱源の種類・加熱温度・加熱時間・仕上がり状態など、加熱方法と加熱官僚の目安を必ず具体的に明記してください。


（例：「フライパンで中火にかける」「180℃に設定したオーブンで10分加熱」「肉の全体にこんがりと色が付くまで炒める」など）

※第三者がレシピを見て作り方を理解できるよう、料理するうえでのポイントやコツも併せて記入してください。

- ①コーヒードリッパーに、フィルターをセットして、豆乳の力を入れてひと晩しっかりと水切りして、ドリップ（水切り）をきる。（水切り中は、冷蔵庫で保管している）
- ②なすを半分に切り、塩水に5分浸けてアクを抜き、水気をふきとる。
- ③ボウルに、ドリップ（水切り）ヨーグルト、柚子味噌を入れ混ぜ合わせる。
- ④約170度の油で、なすを揚げる。
- ⑤なすに③をぬる。
- ⑥オーブン230℃で表面を香ばしくなるまで3分位焼き
- ⑦仕上げに白ごまをふる。

所属上司から応募作品を推薦するコメント（必須ではありません）

コメント者氏名	山田 一太郎	役職	調理 1 課 課長
豆乳の力の味を活かすために、何度も……。			

ひとり分料理写真（斜め45度からの写真）	審査員による採点欄	
<p>【注意】</p> <p>①料理は、斜め45度で撮影してください。</p> <p>②料理写真はここに貼り付けず、メールで申込レシピ用紙を送る時に、用紙とは別に料理写真をJPGファイルにてお送りください。</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>	指定食材の特性を活かしているか	
	実効性がある <small>（お客さまに提供したい）</small>	
	プロセスから味覚の創造が明確	
	原価額（税別） 500円以内	
	セールスポイントの記載内容	
	合 計	