

## 秋田県牛乳普及協会主催 牛乳・乳製品料理コンクール最優秀賞受賞作品

## キャッスルホテル・ANAクラウンホテル 期間限定で提供

このたび、令和7年度牛乳・乳製品料理コンクール秋田県大会で受賞した生徒たちの作品をキャッスルホテル・ANAクラウンホテルにて期間限定でご提供いただけることになりました。

このコンクールは秋田県牛乳普及協会の主催で、国産牛乳及び乳製品の食材としての利用価値の向上や用途の拡大を図ることを目的に秋田県内で開催している、国産牛乳・乳製品を利用した料理の技術を評価するコンクールです。審査対象は高校生。本年度は103点(料理41点、スイーツ62点)の応募がありました。

料理部門の最優秀レシピは、秋田県立大曲農業高校1年の高橋優月さんの「きりたんぼ風ドリア」(サラダ、本日のスープ付)で、特別価格の1,000円です。秋田キャッスルホテル1階のダイニングレストランザ キャッスルで10月30日(木)～11月5日(水)11時～14時まで限定1日15食で提供されます。郷土料理のきりたんぼと洋食のコラボレーションで、きりたんぼ鍋の食材を使用し、和風ホワイトソースをかけて焼き上げました。

料理部門は、一日15食限定になっておりますので、事前の予約をおすすめいたします。

また、スイーツ部門では、秋田県立角館高校3年の山信田菎花さんが考案した「SOYリッチプリン～味噌キャラメル仕立て～」が令和7年度牛乳・乳製品利用料理コンクール秋田県大会最優秀レシピに選ばれました。スイーツ部門最優秀賞の「SOYリッチプリン～味噌キャラメル仕立て～」は、ANAクラウンプラザホテル秋田1階のザ・ラウンジで10時～22時まで提供されます。イトインが550円、テイクアウトは540円です。

このレシピは、コクの深い味噌キャラメルと香ばしいナッツがアクセントな和の豆腐プリンで、刻んだナッツをソースに加えることで食感と香りが楽しめるのがポイントです。甘さ控えめなのに、満足感たっぷりの仕上がります。また、スイーツ部門につきましては、テイクアウトでもお楽しみいただけます。

皆様是非、お気軽にお立ち寄りください。



**きりたんぼ風ドリア**

郷土料理と洋食のコラボレーション  
きりたんぼ鍋の食材を使用し、和風ホワイトソースをかけて焼き上げました。

サラダ、本日のスープ付き / 特別価格 1,000円  
(消費税・サービス料込)

■ 提供期間 2025年10月30日(木)～11月5日(水)  
■ 提供時間 11:00～14:00  
■ 店舗 1階 ダイニングレストランザ・キャッスル  
■ 協賛 秋田県牛乳普及協会

秋田キャッスルホテル  
秋田市中通一丁目3-5  
お問い合わせ Tel. 018-834-1141 (内線)



**Soyリッチプリン  
～味噌キャラメル仕立て～**

ホテルにて期間限定販売

スイーツ部門 最優秀賞  
秋田県立角館高校3年 山信田菎花さん考案

コクの深い味噌キャラメルと、香ばしいナッツがアクセントな和の豆腐プリン。刻んだナッツをソースに加えることで食感と香りが楽しめるのがポイント。  
甘さ控えめなのに満足感たっぷりの仕上がります。  
※掲載写真はコンクール作品のイメージです。

【販売期間】2025年10月30日(木)～11月5日(水)  
【販売場所】1F ザ・ラウンジ  
【営業時間】10:00am～10:00pm  
【料 金】テイクアウト\*540 / イートイン\*550  
ANAクラウンプラザホテル秋田  
〒010-0001 秋田県秋田市中央2-6-1

令和7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

令和7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の主催で、国産牛乳及び乳製品の食材としての利用価値の向上や用途の拡大を図ることを目的に秋田県内で開催している、国産牛乳・乳製品を利用した料理の技術を評価するコンクール。審査対象は高校生。本年度は103点(料理41点、スイーツ62点)の応募がありました。主催：秋田県牛乳普及協会

お問い合わせ 伊藤 智恵子 伊藤 智恵子  
伊藤 智恵子 Tel. 018-832-1114  
(秋田県秋田市中央2-6-1)