

【注意事項】

* 韓国食材について

・ 韓国のり、コチュジャン以外のC J社の韓国食材も使用可

○ コチュジャン+ダシダ

→2種類のうちコチュジャンを使用しているため OK

× bibigo 韓国春雨+bibigo キムチ

→2種類のうちいずれも使用していないため NG

・ オープンキャンパスで配布するコチュジャン、韓国のりの受取は必須ではありません。(ご自身で購入も可)

* 提出方法 (以下①②いずれかで応募) 応募期間 7月15日(火)～9月16日(火) 必着

①以下の項目を Word で作成し、メールで提出 →recipe-shoku@ml.otsuma.ac.jp

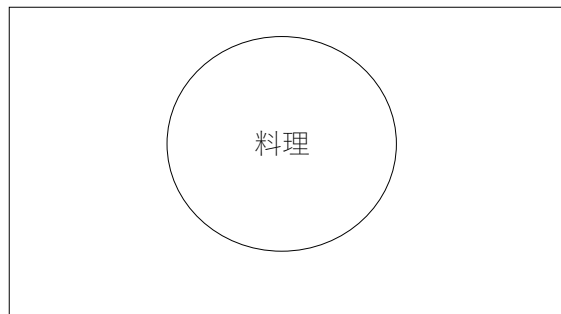
件名: 2025 韓国食材レシピコンテスト応募

②以下の項目を A4 用紙に手書きで作成し、郵送→〒102-8357 東京都千代田区三番町 12

大妻女子大学短期大学部家政科「2025 韓国食材レシピコンテスト」事務局

レシピ名

出来上がりの写真 (貼り付け)



材料・分量 (2 人分)

○○○

◇◇g

○○○

◇◇ml

* 数値だけでなく g、ml、個など単位を明記

作り方

* 順を追って、箇条書きにわかりやすく

①

②

③

レシピの特徴・ポイントなど

* 200 文字位

レシピ作成者

高校名

学年

氏名 (ふりがな)

連絡先 電話番号

メールアドレス

* 結果の連絡は、10 月 8 日頃までに上記連絡先にお送りします