

【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  
→3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  
→3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 8月15日(土)～9月15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

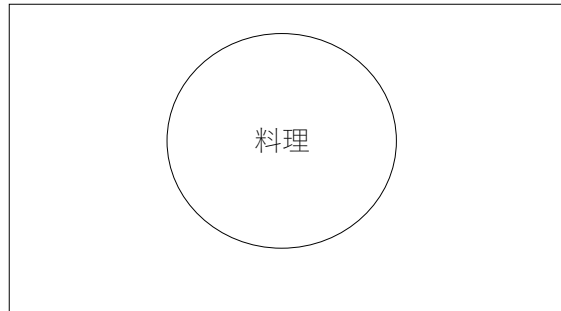
件名：2026 韓国食材レシピコンテスト応募

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「2026 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6日頃までに上記連絡先にお送りします