

韓国食材

オリジナルレシピコンテスト 2026

コンセプト

韓国食材を使ったオリジナルレシピ作りをすること
料理の種類は問いません

応募概要

- ・ CJ社の美酢、韓国のり、コチュジャンのうち、必ず1つ以上を使用した「オリジナルレシピ」を考えて下さい
- ・ 韓国のりとコチュジャンは本学オープンキャンパスにて応募者に配布します
日程：7/12・8/1・8/2・8/23
- ・ 美味しさ、見た目、オリジナル性、ネーミング等が審査のポイントになります
- ・ 優秀作品は本学の調理実習、給食、学食のメニューとして採用される可能性があります
- ・ 優秀作品はHPやInstagramで紹介されます
- ・ 優秀作品の受賞者には素敵な賞品があります

応募についての
注意事項はこちら



応募方法

応募用紙を郵送またはメールを送付

審査

書類審査 ⇒ 入賞者決定 ⇒ 最終結果発表・表彰式
9/17~9/28 9/29~10/2 10/17

応募期間

8/15 ~ 9/15 必着

問い合わせ先

大妻女子大学短期大学部家政科
「2026韓国食材コンテスト」事務局
recipe-shoku@ml.otsuma.ac.jp

後援

CJ FOODS JAPAN
ニッコクアイビー