

平成22年2月12日

牛乳料理コンクールの優秀作品が引き続き、限定メニューとして登場！

**「黒酢チーズケーキと黒寒天ゼリー」「おこのみやき風グラタン」のご提供**

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、横浜駅東口「崎陽軒本店」にて、平成22年2月13日(土)より期間限定で「黒酢チーズケーキと黒寒天ゼリー」と「おこのみやき風グラタン」をご提供いたします。このメニューは、平成21年11月にJミルク(社団法人日本酪農乳業協会)主催で実施された、第30回牛乳・乳製品利用料理コンクール全国大会において優秀賞に輝いた、埼玉県代表・吉田雪奈さん(40歳)の作品「黒酢チーズケーキと黒寒天ゼリー」と優良賞に輝いた鳥取県代表・松林夏美さん(19歳)の作品「おこのみやき風グラタン」を崎陽軒本店総料理長の阿部義昭がアレンジを加え、ご提供するものです。

第1弾として、1月12日(火)より2月12日(金)までご提供させていただき、大変人気を博しております、福島県代表・秋山彩香さん(17歳)の作品「高田梅の和風ワッフルセット」に引き続いての登場となります。ご期待ください。

**<第30回牛乳・乳製品利用料理コンクール全国大会について>**

- ◇主催：社団法人日本酪農乳業協会
  - ◇後援：農林水産省/独立法人農畜産業振興機構
  - ◇会場：武蔵野調理師専門学校
  - ◇応募総数10,150名の中から、地区大会を勝ち進んだ作品が集まり、優秀賞等が決まりました。
- Jミルクホームページ (<http://www.j-milk.jp/>)

**<ご提供作品>**
**「黒酢チーズケーキと黒寒天ゼリー(抹茶添え)」**

優秀賞(農林水産省生産局長賞)  
 埼玉県代表  
 吉田雪奈さん(40歳)  
 ⇒崎陽軒本店1F アボリータムにてご提供  
 ご提供期間：平成22年2月13日(土)～平成22年3月13日(土)  
 ご提供時間：12:00～21:00ラストオーダー  
 価格：850円(税込)


**「おこのみやき風グラタン」**

優良賞(日本酪農乳業協会会長賞)  
 鳥取県代表  
 松林夏美さん(19歳)  
 ⇒崎陽軒本店B1F ビアレ스토랑 アリババにてご提供  
 ご提供期間：平成22年2月13日(土)～平成22年3月13日(土)  
 ご提供時間：平日17:00～22:00(ラストオーダー)  
                   : 土日祝17:00～21:00(ラストオーダー)  
 価格：530円(税込)


**「崎陽軒本店」について**

横浜駅東口に平成8年9月にオープンした地上8階、地下1階建ての複合型レストランです。館内には中国料理「嘉宮」、トラットリア「イルサッジオ」、ビアレ스토랑「アリババ」、ティーサロン「アボリータム」をはじめ、英国風チャペル及び各種宴会場がございます。伝統的な各国料理を継承しつつ、「地産地消」にこだわった新鮮な魚介類、三浦産の野菜等を使用したオリジナリティー溢れる料理をご提供しております。

**■お問い合わせ先**

株式会社 崎陽軒  
 広報・マーケティング部  
 担当：蓮本 信彦、西村 浩明、藤田 かほる  
 TEL：045-441-8918(直)  
 TEL：045-441-8851(代)  
 FAX：045-453-2452  
 URL：<http://www.kiyoken.com/>

