

## 牛乳チャレンジ2.0～乳（New）スタイル～ キャンペーンについて

令和3年11月25日  
農政部畜産振興課

### 1. 取組趣旨

- 昨年は全国一斉の緊急事態宣言により、学校の休校等で牛乳が消費されず生乳廃棄の危機に陥ったことから、同年4月23日から「牛乳チャレンジ」を実施し、消費者や乳業メーカーの努力で生乳廃棄を回避できたところからです。
- 一方、その後も長期化するコロナ禍で牛乳乳製品の消費が低迷していることから、乳業メーカーでは、長期保存が可能なバターや脱脂粉乳を多く製造することとなり、在庫が積み上がっています。また、生乳の全国需給は、バターや脱脂粉乳の工場が多く立地し、国内の生乳の過半を生産する本道がその機能を担わざるを得ない現状です。今後、冬季の飲用向けの不需要期を迎え、行き場を失う生乳のさらなる発生が懸念されることから、一層の消費喚起が必要となっています。
- このため、ご応募いただいた作品を広く展開するとともに、SNSを通じて、消費者の皆様にも牛乳乳製品の消費拡大を呼びかけるなど、酪農家の生産基盤を守るための「牛乳チャレンジ2.0～乳スタイル～」の取組を進めてまいります。

### 2. 牛乳チャレンジ2.0～乳（New）スタイル～公募結果

- (1) 募集内容：「時短・簡単」「斬新」「波及効果」等をテーマに、既製品等に道産牛乳乳製品をチョイ足しした「新たな消費方法」＝「乳スタイル」を提案する動画
- (2) 公募期間： 令和3年9月17日～10月15日（28日間）
- (3) 応募件数： 一般枠38点、企業枠7点
- (4) 受賞作品

<一般の部>

区分	作品名	作品内容（レシピ）	応募者
最優秀賞	おいしい！うれしい！キャロットオレンジミルク！	道産牛乳 90ml、オレンジジュース 20ml、にんじんグラッセ（ニンジン砂糖で煮詰めたもの） 35g、はちみつ 10mg	古き良き時代（札幌ベルエポック製菓調理デザイン専門学校）
優秀賞	アボカドプリン のさっぱりドリンク	プリンゼリー（既製品でも可。今回はここも手作り。）、道産牛乳 200ml、アボカド 20g、クエン酸 0.1g、グラニュー糖 5.5g、レモン汁 1 滴	札幌スイーツ&カフェ専門学校
優秀賞	アンダーギーパフェ	サターアンダーギー、フルーツサラダヨーグルト、バニラアイス、シリアル、チョコホイップ（生クリームでも可）	叶 灯空
優秀賞	お手軽 ミルク担々麺	牛乳、インスタント麺、ラー油、麻ピー、柿のたね、味覇	ミルクカマチャン（北海道清水高等学校）

※ 受賞者には知事賞状とミルクランド北海道からご提供いただいた副賞（牛乳乳製品の詰合せセット（2万円相当）等）を授与。

<企業の部>

区分	作品名	作品内容（レシピ）	応募者
最優秀賞	牛乳豆腐ケーキ	牛乳豆腐（北海道産牛乳 100%、北海道産大豆 100%等）、プレーンヨーグルト、ホイップクリーム、お好みのフルーツ	（株）うのや藤井（北広島市）

※ 知事賞等の賞状を授与。

牛乳チャレンジ2.0HP



×



×



農政部畜産振興課 課長 安田 貞彦  
 問合せ： 叶、小堀、上野  
 電話： 011-204-5438