|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ふりがな |  | 性別 | 男　・　女 |
| 氏名 |  | 生年月日 | 西暦　　　　　　年　　　月　　日（満　　　歳） |
| E-mail | * 一文字ずつ丁寧に、必ず記載すること
 |
| 勤務先店舗名 |  | 勤務先所在地 | 〒 |
| 勤務先電話 |  | 携帯番号 |  |
| 地区本部 |  | 支部 |  |

**応募用紙①　選手情報**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 | ご当地ハルマキ |
| 作品名中国語 |  | 整理番号 |
| 作品名日本語 |  | 決勝番号 |

注意事項

・応募用紙①～⑤に必要事項を正しく記入し、左上をクリップでまとめ提出すること

・②～⑤の用紙には氏名・勤務先などを記入しないこと

・Emailで送付する場合、レシピと写真は別々に添付し送付すること

・パソコンでの入力を推奨します

**応募用紙②　作品名・アピールポイント**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 | ご当地ハルマキ |
| 作品名中国語 |  | 整理番号 |
| 作品名日本語 |  | 決勝番号 |

**・アピールポイント**

|  |  |
| --- | --- |
| 作品コンセプト |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 店舗での提供方法、食べ方 |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

* アピールポイント欄の書き方は自由です。何を書けば良いかわからない方は作品の狙い、作品を通じて表現したいこと、調理上の工夫、味付けの特徴、ターゲットとする消費者、どういった店舗での展開を想定しているか（テーマパーク、ショッピングセンター、町場、駅等）等、ご自身がアピールしたいことをご記入ください

**応募用紙③　食材**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 応募部門 | ご当地ハルマキ | 整理番号 | 備考 |

|  |
| --- |
| 食材・調味料記入欄 |
| **[　　　名分]**　　　◇材料・分量・原価を必ず明記すること。例：豚ひき肉100ｇ(100円)、塩　少量（１円） |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 原価合計　　　　　　　　　円 |  |

注意：使用する食材、調味料すべての名称、分量、原価を記入すること。

１ｇに満たない物のみ「少量」と表記可。**原価は省略しないこと**。

**応募用紙④　調理方法**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 応募部門 | ご当地ハルマキ | 整理番号 | 備考 |

|  |
| --- |
| 【調理作業内容】　第三者が再現調理できるように分かりやすく記入すること |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

* 第三者が再現調理できるように分かりやすく記入すること
* 書き方は写真欄の「調理方法の書き方について」を参照すること

**応募用紙⑤　作品写真**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 応募部門 | ご当地ハルマキ | 整理番号 | 備考 |

|  |
| --- |
| 背景には白系の布、テーブルを使用してください次の写真は添付できません・背景が白色以外の写真（お盆、トレーも使用不可）・店舗名や個人名が写っているもの* **写真添付のあと、ノリが完全に乾いてから封入すること**
 |
| 補足として揚げ物など切って中身がわかる写真、角度を変えた写真の添付を１枚のみ可とする。次の写真は添付できません・背景が白色以外の写真（お盆、トレーも使用不可）・店舗名や個人名が写っているもの |