|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ふりがな |  | 性別 | 男　・　女 |
| 氏名 |  | 生年  月日 | 西暦　　　　　　年　　　月　　日  （満　　　歳） |
| E-mail | * 予選結果通知のため必ず記載すること | | |
| 勤務先  店舗名 |  | 勤務先  所在地 | 〒 |
| 勤務先  電話 |  | 携帯番号 |  |
| 区分 | 会員　・　非会員 | 支部 |  |

**応募用紙①　選手情報**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 応募部門 | 1. 麺部門　　　　　②　熱菜部門 | |
| 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 | 1. 麺部門　　　　　②　熱菜部門 | |
| 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 | 1. 麺部門　　　　　②　熱菜部門 | 整理番号 | 決勝番号 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | 想定販売価格  　　　　　　　　　　　　円 | | 総カロリー数（任意）  名分　　　　　　kcal |

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 | 1. 麺部門　　　　　②　熱菜部門 | 整理番号 | 決勝番号 |

|  |
| --- |
| 【事前作業】コンクール規定で認められた作業に限ります。ここに記載されていない作業は出来ません。 |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 【コンクール決勝で行う調理工程】　※　決勝で記載されていない作業を行った場合、減点または失格となります |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

* 書き切れない場合は用紙をコピーし、２枚目に記入すること。読みやすいパソコンでの記入を推奨します。
* 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 | 1. 麺部門　　　　　②　熱菜部門 | 整理番号 | 決勝番号 |

|  |
| --- |
| ①作品の全体写真を１枚貼り付けること。  ②背景は白色のみ可とします。  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** * **Emailで応募の場合、Wordファイルに画像を貼ると著しく画質が落ち、プリンターで綺麗に印刷できません。必ずレシピとは別々に添付し、送付してください。** |
| 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 |