

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙① 選手情報

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		生年 月日	西暦 年 月 日 (満 歳)
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	

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	
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、左上をクリップまたはホチキスでまとめ提出する事。
- ・ ②～⑤の用紙には氏名・勤務先などを記入しない事
- ・ パソコンでの入力を推奨します

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙② 作品名・アピールポイント

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	
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	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
店舗での 提供方法、 食べ方	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

※ 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

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙③ 食材

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

食材・調味料記入欄(県産品には食材の前に○をつけること)

[4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)

総重量				g	県産品使用率／		%
県産品使用量				g	総カロリー数 (記入は自由です)		
材料原価／合計				円	1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。

※県産食材を使用している材料には必ず○を記入しておくこと。

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2023
エントリーシート

応募用紙⑤ 作品写真

応募部門	A. 畜産部門 B. 水産部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------	------	------

① 全 体 写 真 の 貼 付 け 欄	<p>① <u>全体写真1枚</u>をこの枠内に貼り付けてください。</p> <p>② 大きさはL版(90×127mm)～この枠内の大きさまで。</p> <p>③ 背景は白色もしくは単色とします。</p> <p>次の写真は添付できません</p> <ul style="list-style-type: none"> ・背景が白もしくは単色(お盆、トレーも使用不可) ・作品以外の装飾品などが写っているもの ・店舗名や個人名が写っているもの <p>※ 写真添付のあと、ノリが完全に乾いてから封入すること</p>
② 補 足 写 真 貼 付 け 欄	<p>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可とする。 写真のサイズ、枚数は自由とするが、必ず<u>写真貼付欄の範囲に収めること。</u></p> <p>次の写真は添付できません</p> <ul style="list-style-type: none"> ・背景が白もしくは単色(お盆、トレーも使用不可) ・作品以外の装飾品などが写っているもの ・店舗名や個人名が写っているもの <p>調理方法の書き方について</p> <p>A: どの調味料で味つけたか(分量をつけること) 例: 豚肉に醤油10g、塩2gで下味をつける</p> <p>B: どのような形状に切ったのか(末、絲、丁など) 例: ジャガイモを絲に切る</p> <p>C: どの技法で調理したのか(炒、炸、蒸、ボイルするなど) 例: 茶色に色づくまで揚げる</p> <p>D: どのくらいの時間行ったのか 例: 30分蒸す、オーブンで10分焼く</p>