|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 |  |

**応募用紙①　選手情報**

|  |  |
| --- | --- |
| 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

**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 |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| 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 | 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〇をつけること) |
| **[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　　　　　　　県産品使用量　　　　　ｇ材料原価／合計　　　　　　円 | 県産品使用率／　　　　　％総カロリー数（記入は自由です）　　　　 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。

**応募用紙④　調理方法**

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

|  |
| --- |
| 【調理工程】　 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

* 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 | 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** | 1. 全体写真１枚をこの枠内に貼り付けてください。
2. 大きさはL版（90×127㎜）～この枠内の大きさまで。
3. 背景は白色もしくは単色とします。

次の写真は添付できません・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* **写真添付のあと、ノリが完全に乾いてから封入すること**
 |
| **②補足写真貼付け欄** | 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**写真貼付欄の範囲に収めること。**次の写真は添付できません・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**調理方法の書き方について**Ａ：どの調味料で味つけしたか（分量をつけること） 例：豚肉に醤油10ｇ、塩2ｇで下味をつけるＢ：どういう形状に切ったのか（末、絲、丁など）　　　例：ジャガイモを絲に切る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　 |