

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2024  
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	

応募課題	愛媛県産はだか麦を使用した中国料理の技術を用いた料理	
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2024  
エントリーシート

応募用紙② 作品名・アピールポイント

応募課題	愛媛県産はだか麦を使用した中国料理の技術を用いた料理	
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

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2024  
エントリーシート

応募用紙③ 食材

応募課題	愛媛県産はだか麦を使用した 中国料理の技術を用いた料理	整理番号	決勝番号
------	--------------------------------	------	------

食材・調味料記入欄(県産品食材には○をつけてください)

[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)

材料原価／合計 <span style="float: right;">円</span>	総カロリー数 (記入は自由です) 1名分／ <span style="float: right;">kcal</span>						

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○を記入してください。

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2024  
エントリーシート

応募用紙④ 調理方法

応募課題	愛媛県産はだか麦を使用した 中国料理の技術を用いた料理	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

愛媛「地産地食」中国料理コンクール2024  
エントリーシート

応募用紙⑤ 作品写真

応募課題	愛媛県産はだか麦を使用した 中国料理の技術を用いた料理	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"> <li>・背景が白もしくは単色(お盆、トレーも使用不可)</li> <li>・作品以外の装飾品などが写っているもの</li> <li>・店舗名や個人名が写っているもの</li> </ul> <p>※ <b>写真添付のあと、ノリが完全に乾いてから封入すること</b></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"> <li>・背景が白もしくは単色(お盆、トレーも使用不可)</li> <li>・作品以外の装飾品などが写っているもの</li> <li>・店舗名や個人名が写っているもの</li> </ul> <p><b>調理方法の書き方について</b></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>