

愛媛「地産地食」中国料理コンクール２０２５
エントリーシート

応募用紙① 選手情報

ふりがな			
氏名			
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	愛媛県支部

応募部門	A. 【県産はだか麦と畜産物】部門 B. 【県産はだか麦と水産物】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２０２５
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. 【県産はだか麦と畜産物】部門 B. 【県産はだか麦と水産物】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、こ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.【県産はだか麦と畜産物】部門 B.【県産はだか麦と水産物】部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------------------------	------	------

※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2025
エントリーシート

応募用紙④ 調理方法

応募部門	A.【県産はだか麦と畜産物】部門 B.【県産はだか麦と水産物】部門	整理番号	決勝番号
------	--------------------------------------	------	------

[illegible]

※ 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2025
エントリーシート

応募用紙⑤ 作品写真

応募部門	A.【県産はだか麦と畜産物】部門 B.【県産はだか麦と水産物】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枚をこの枠内に貼り付けてください。</u></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</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>