|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 | ①前菜　　②熱菜・魚介　　③熱菜・畜禽　　④デザート　　⑤定食 | |
| 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 | ①前菜　　②熱菜・魚介　　③熱菜・畜禽　　④デザート　　⑤定食 | |
| 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前菜　　②熱菜・魚介　　③熱菜・畜禽　　　④デザート　　⑤定食 | 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） | | | |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
|  |  | |  |
| 材料原価／  合計　　　　　　　　　円 | | 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。

**応募用紙④　調理方法**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 応募部門 | ①前菜　　②熱菜・魚介　　③熱菜・畜禽　　④デザート　　⑤定食 | 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前菜　　②熱菜・魚介　　③熱菜・畜禽　　④デザート　　⑤定食 | 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ＫＧサイズ（102×152㎜）またはL版（90×127㎜）  ③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** |
| **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。**  背景は白色のみとする。白色以外はすべて失格。  お盆、トレーは使用不可。  店舗名や個人名が写っているものは失格とする。  **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 |