「ジビエ料理コンテスト」応募シート

|  |  |
| --- | --- |
| １．メイン食材  いずれか、あるいは両方に〇をしてください | シカ　　・　　イノシシ |
| フリガナ |  |
| ２料理名 |  |
| ３．ジャンル  位置づけ  いずれかに〇を  してください | 和食　・　洋食　・　中華　・　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  主菜　・　主食 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ４．材料  （４人分） | 材料名 | | 分量 |
| ※ジビエはどの部位を何グラム使用するか、明確に記入してください。 | |  |
| 材料費  （４人分） | 円÷４ | ＝　　　　　　　　　　　　　　円 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ５．作り方  具体的な  調理工程 | ※イノシシとシカは「使用する熱源の種類・加熱温度・加熱時間・仕上がり状態など」加熱方法と加熱完了の目安を  必ず明記してください。 | |
| 調理時間 | 分 |

|  |  |
| --- | --- |
| ６．アピール  ポイント | **食材理解、インパクト、再現性、栄養知識、食品安全、喫食促進のなどの審査項目について、【材料】や【作り方】の欄に盛り込めない内容をアピールしてください。** |

|  |  |
| --- | --- |
| ７．仕上り  料理写真 | *※仕上げた料理を器に盛り付けて写真撮影し、ここに添付してください。*  *※「材料」欄に記載のない食材は盛り付けに使用しないでください。*  *※実際に作った料理の写真以外（イラスト）などは認めません。*  写真添付欄 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| フリガナ |  | | 性別 | | 男 ・ 女 | | 年齢 | 歳 |
| 応募者氏名 |  | |
| 職業など |  | | 会社名  店名  など | |  | | | |
| 連絡先 | 〒 | | | 電話 | |  | | |
| ＦＡＸ | |  | | |
| Ｅメール | |  | | |
| レシピ公開の可・不可  （入賞レシピについて、web等で  公開させて頂く場合があります） | | 可　　・　　不可 | | | | | | |

※電話・Ｅメールなどは日中確実に連絡がつくものを明記してください。