

第5回 日田梨を使った四季のお菓子コンクール 応募用紙

提出期限: 9月27日(金) 提出先: JA おおいた日田梨部会 FAX(0973)26-3525

氏名 <small>ふりがな</small>		年齢	受付記号(ここには記入しないでください)		
性別 男 ・ 女		住所 〒 ()		連絡先 電話番号 FAX	
作品名		作品のテーマとなる季節に○で囲んで下さい			
		春	夏	秋	冬
加工原料の必要な場合は○を記入し希望数量を記入してください。 ※取りに来られる方に限ります(複数選択可)		保存温度帯の区分 (いずれかに○)		募集要領をお読み いただきましたか (いずれかに○)	
① 果汁	② ピューレ	③ 1/4カット	④ 10mm角切り	常温	冷蔵
				はい	いいえ
作品の搬入方法(いずれかに○)		作品の到着・持ち込み予定日(いずれかに○)			
宅急便	持ち込み	10月8日	10月9日	10月10日	
郵送	※10/10(審査当日)は別途指定する場所、時間に搬入となります				
出品作品のレシピ					
材料名・分量(完成品 400g分) (記入例) 1 梨(品種名:新高) 個(g) 2 グラニュー糖150g・・・etc			作り方(所要時間) (記入例) 1 梨はヘタを取ってミキサーにかける 2 鍋に梨、グラニュー糖を入れ弱火にかける・・・etc		
			所要時間 分		
P R	開発のきっかけ(ポイント)・工夫した点・特徴など作品のPRを記入してください				
参考(専門の学校や料理教室等で技術習得されている方、食関係の職業の方・有資格者は下記に記入願います)					
所属(学校・菓子業・調理関係の所属)			経歴・資格等(野菜ソムリエ、調理学校・料理教室等の経歴や栄養士・菓子製造等の資格)		
コンクールをどこでお知りになりましたか? 1.市の広報紙 2.新聞・雑誌() 3.インターネット 4.その他()					