|  |
| --- |
| エントリーシート |
| 店舗名 |  |
| 店舗住所 | 〒 |
| 職氏名 | （職名） | （ふりがな） |
| （氏名） |
| 電話番号 | （　　　　） | FAX | （　　　　） |
| E-mail | 　　　　　　@ |
| HP URL |  |
| 確認事項 | １　応募にあたっては、「『第６回房総ジビエコンテスト　スペシャリテ部門』に係る規定」を御確認ください。２　以下２点の応募条件を御確認下さい。・原則、「房総ジビエフェア２０２４」（フェア期間：令和６年１月２２日（月）～２月２９日（木）開催予定）に参加し、フェア期間中通算１０日以上、御応募いただいた作品を提供してください。・１人前の料理を盛り付けた皿全体が入る写真をデータで提供してください。３　審査の公平を期すため、締切後にメニューの加筆・修正はできません。 |
| お店紹介 | （書類審査で本作品が選出された場合、房総ジビエ特設サイトで店舗・応募者を紹介する予定ですので、差し障りのない範囲で御記入ください。） |
| コンテストレシピ用紙 |
| 作品名 |  |
| ジビエの種類 | （ ☐イノシシ / ☐シカ　）仕入れ先：　　　　　　　 |
| 材料 | （千葉県産食材を使用する場合は、可能な限り産地等を御記入ください。）（可能な限り分量を御記入ください。また、出来上がり量も御記入ください。）【出来上がり量：　　人前】 |
| 値段 | 原価（１人前）　　　　円(税込) / 提供予定価格（１人前）　　　　円(税込) |
| 調理時間 | （実食審査時に行う調理時間を御記入ください。ただし、８０分以内で設定してください。）　　　　　　分　 |
| 作り方 | （事前に調理を希望する内容を御記入ください。） |
| （実食審査時に行う調理内容を御記入ください。）※加熱温度や加熱時間等を明記すること |
| （50文字以内で応募作品の特徴を御記入ください。） |
| 作品の工夫点 | （応募作品の開発にあたり、工夫した点等を御記入ください。） |
| 作品のＰＲ | （応募作品に対する想いやこだわり、開発の動機などを御記入ください。） |

※本メニューは、「第６回房総ジビエコンテスト　スペシャリテ部門」後に開催する「房総ジビエフェア２０２４」にて、御提供ください。

※本レシピ用紙の記載内容は、書類審査及び実食審査でのみ使用し、公表等はいたしません。