|  |
| --- |
| エントリーシート |
| 店舗等名称 |  |
| 店舗等住所 | 〒 |
| 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　加工食品部門』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ください。・原則、「房総ジビエフェア２０２４」（フェア期間：令和６年１月下旬～２月下旬に実施予定。）に参加し、フェア期間中通算１０日以上、その作品を提供してください。ただし、フェアの参加対象商品は、「房総ジビエフェア２０２４」開催時までに商品化され、消費者へ提供可能な状態にある商品とします。・１商品の写真、又は１人前の料理を盛り付けた写真をデータで提供して　ください。４　　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。 |
| お店等紹介 | （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等で応募者情報を紹介する予定　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 |
| 商品の名称 |  |
| ジビエの種類 | （ ☐イノシシ / ☐シカ　）仕入れ先：　　　　　　　 |
| 材料 |  |
| 値段 | 原価（１商品/１人前）　　　　円(税込) 販売予定価格（１商品/１人前）　　　　円(税込) |
| 作り方 | （製造工程で加熱する場合は、加熱温度・加熱時間・熱源の種類等を御記入ください。なお、購入後に加熱する商品の場合は、パッケージ等に加熱温度等を明記ください。） |
| （実食審査時に加熱や簡易的な調理を実施する場合、その内容を御記入ください。） |
| （50文字以内で応募される商品の特徴をご記入ください。） |
| 商品の特徴 | （メニューの特徴の他、ＰＲする点があればご記入ください。） |
| 商品ＰＲ |  |

※本作品は、「第６回房総ジビエコンテスト　加工食品部門」後に開催する「房総ジビエフェア２０２４」にて、積極的にご提供ください。

※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。