

# 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	<p>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。</p> <p>2 以下2点の応募条件を御確認ください。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li><li>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。</li><li>・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。</li></ul> <p>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。</p>		
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。)		

※応募締切：令和5年9月25日(月)必着

## コンテストレシピ用紙

商品の 名称	
ジビエの 種類	( <input type="checkbox"/> イノシシ / <input type="checkbox"/> 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。

※応募締切：令和5年9月25日（月）必着