第４回 日田梨を使った創作加工食品コンクール　応募用紙

提出期限：９月１８日(火)　提出先：JA おおいた日田梨部会 FAX(0973)26-3525

氏名（ふりがな）	年齢　才	受付記号(ここには記入しないでください)		

性別	住所	連絡先
男　・　女	〒（　　－　　）	電話番号 FAX

部　門（いずれかに○）				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 青果原料	梨加工原料使用(複数選択可) ※事務局提供の原料使用に限ります			常温	冷蔵	はい	いいえ
	②果　汁	③ピューレ	④１／４カット	⑤１０mm角切り			

作品名	

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	９月２１日	９月２２日	９月２３日	９月２４日	９月２５日
郵　送		※９/２５（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（可能であれば作品の写真を添えてください）

材料名・分量（完成品　４００ｇ分）	作り方・調理時間
（記入例）１　梨（品種名：新高）　　個（ｇ） ２　グラニュー糖１５０ｇ・・・etc	（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 調理時間　１２０分 調理時間　　分

PR	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）