第３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:10 月 3 日(月)　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

出品作品の名前	保存温度帯の区分 (○をつけてください)		募集要領をお読みいただきましたか (○をつけてください)	
	常温	冷蔵	はい	いいえ

作品の搬入方法 (○をつけてください)		作品の到着・持ち込み予定日 （○をつけてください）				
宅急便 郵送	持ち込み	１０／３	１０／４	１０／５	１０／６	１０／７
		１０／８	１０／９	１０／１０	１０／１１	
		※10/11（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）	作り方（所要時間）
（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 所要時間　１２０分 所要時間　　分

作品の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）