

事務局記入欄

受付日 2021年 月 日 No.

第9回「カルローズ」料理コンテスト 2021 応募用紙

- 下記応募用紙に必要事項を記入の上、事務局まで郵送でお送りください。
メールやFAXなどでは不可とします。
- 日本語表記(カタカナ含む)のみとし、第三者が再現できるようにご記入ください。
- 応募用紙一式は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。
- 応募作品が2つ以上ある場合は、1作品ごとに1応募用紙にご記入ください。

このコンテストのことを何でお知りになりましたか？

- USAライス連合会からのお知らせ(DM等)
- 雑誌・広告 []
- その他 []

応募部門(必ず に チェックを入れて下さい。)

I プロフェッショナル
部門

レストランメニュー

レストランメニューの作品は、60分以内で、厨房で調理が完了することを条件とします。①メニューのポイント、②材料、③作り方については、その条件を前提にご記入下さい。

デリメニュー

デリメニューの作品は、調理の制限時間はありません。但し、最終実技審査の調理時間は40分です。最終実技審査には、使用する食材の一部を、事前仕込みをして持ち込むことができます。①メニューのポイント、②材料、③作り方については、事前仕込み分もご記入下さい。

II 学生部門

学生部門の作品は調理の制限時間はありません。

フリガナ		性別	年齢
お名前		男・女	歳
フリガナ		職種	
会社名・店名 学校名			
フリガナ			
部署名 学科名・コース名			
フリガナ			
勤務先 学校住所	〒		
ご連絡先	日中連絡がつく 電話番号	電話	FAX
メールアドレス			

①審査対象メニューのポイント

メニュー名	
カルローズの特長をどう生かしたか、テーマやオリジナリティがどのようにメニューに反映されているか、メニューのコンセプト、こだわり、工夫した点などをアピールしてください。	

◎応募用紙送付先

「カルローズ」料理コンテスト事務局

〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル(株)柴田書店内)
TEL: 03-5816-8255 (お問合せ時間: 平日10時~17時、但し、12時~13時を除く)

② 審査対象メニューの材料・分量

レストランメニューの場合：4人分、デリメニューの場合：1パッケージ分(バットなどの容器の場合は、容量をご記入下さい)、学生部門：2人分

③ 審査対象メニューの作り方 (レストランメニューのみ調理時間を記入してください。約 分)

④ 審査対象メニューの写真

写真貼付

- なるべく明るいところで撮影し、メニューがはっきりわかるような写真になるように注意してください。
- 料理以外の飾り物などは入れず、皿、デリ用容器・パッケージ全体を撮影してください。
- 写真はカラーコピーではなく、必ずプリントしたものを貼付してください。
- 写真裏に氏名・メニュー名を記載してください。

※デリメニューの作品は、イメージするデリ用の容器・パッケージに入れて撮影してください。