**作品情報用紙①　応募者情報**

・作品情報用紙①～⑤に必要事項を記入し、左上をクリップやホチキスなどでまとめること。

・②～⑤の用紙には氏名など個人情報を記入しないこと。

・材料は2人分とし、2作品の場合は②～④を作品分用意すること。

・※は必須項目で必ず記入すること。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 作品名 ※ |  | 作品名 | 2作品の場合に記入 |

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇　A：プロの部（食産業に携わる全てのプロフェッショナルの方。調理師学校、製菓学校等の教員も含む）B：ジュニア・一般の部（中学・高校・専門学校・大学等に在学の方。又はＡ,Ｃに該当しない方）C：陸前高田プロの部（陸前高田市内で食産業に携わる全てのプロフェッショナルの方） |

|  |  |
| --- | --- |
| エントリーNO. ※ |  |
| フリガナ ※ |  | 公開名 ※ | 公開可能なペンネーム、チーム名を記入 |
| 氏名 ※ |  |
| 生年月日 ※ | 西暦　 年　　 月 　　日 | 性別 | 男　・　女 |
| 住所 ※ | 〒 |
| 電話番号 ※ | 日中ご連絡可能な番号（決勝審査当日もご連絡可能なよう携帯電話をお持ちの方は携帯番号を記入） |

|  |
| --- |
| 所属先（勤務先、学校名等）を記入　　※プロの部またはジュニアの部で応募の場合 |
| フリガナ ※ |  |
| 所属名 ※ | 所属部門等がある場合は詳しく記入 |
| 住所 ※ | 〒 |
| 電話番号 ※ |  |

**作品情報用紙②　材料**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇　A：プロの部　　　　B：ジュニア・一般の部　　　　C：陸前高田プロの部 |

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 ※ |  |

|  |
| --- |
| **材料** ※ |
| 【 2人分 】　　（材料名・分量を必ず明記すること。　例：薄力粉 100g） |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 使用する主な機材　　例：電子レンジ・蒸し器 |
|  |
|  |
|  |

・1g以上使用する食材は分量を表記し、1g未満の食材のみ「少量」と表記すること。

**作品情報用紙③　作り方**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇A：プロの部　　　 B：ジュニア・一般の部　　　　C：陸前高田プロの部 |

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 ※ |  |

|  |
| --- |
| **作り方** 【目安調理時間：　　　分】※（第三者が正しく再現できるように記入すること） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

・書き切れない場合は用紙をコピーし、２枚目に記入すること。

**作品情報用紙④　作品コメント・写真**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇A：プロの部　　　 B：ジュニア・一般の部　　　　C：陸前高田プロの部 |

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 ※ |  |

|  |
| --- |
| **作品コメント** ※　（アピールポイントは必ず記入すること） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| 作品の写真貼付欄 |
| 1. 写真サイズはL版（89㎜×127㎜）を使用し、写真用紙に印刷すること。
2. 背景は白色とする。
 |

**作品情報用紙②　材料**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇　A：プロの部　　　 B：ジュニア・一般の部　　　　C：陸前高田プロの部 |

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 ※ |  |

|  |
| --- |
| **材料** ※ |
| 【 2人分 】　　（材料名・分量を必ず明記すること。　例：薄力粉 100g） |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 使用する主な機材　　例：電子レンジ・蒸し器 |
|  |
|  |
|  |

・1ｇ以上使用する食材は分量を表記し、1g未満の食材のみ「少量」と表記すること。

**作品情報用紙③　作り方**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇A：プロの部　　　 B：ジュニア・一般の部　　　　C：陸前高田プロの部 |

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 ※ |  |

|  |
| --- |
| **作り方** 【目安調理時間：　　　分】※（第三者が正しく再現できるように記入すること） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

・書き切れない場合は用紙をコピーし、２枚目に記入すること。

**作品情報用紙④　作品コメント・写真**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募部門 ※ | 該当するものに〇A：プロの部　　　 B：ジュニア・一般の部　　　　C：陸前高田プロの部 |

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名 ※ |  |

|  |
| --- |
| **作品コメント** ※　（アピールポイントは必ず記入すること） |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| 作品の写真貼付欄 |
| 1. 写真サイズはL版（89㎜×127㎜）を使用し、写真用紙に印刷すること。
2. 背景は白色とする。
 |

**作品情報用紙⑤　アンケート・応募先**

|  |
| --- |
| このコンテストをどこでお知りになりましたか。下記よりご選択ください。※ |
| ①サロンドロワイヤル ホームページ 　　　　　　 ②雑誌　③ゴールデンピーカン ホームページ　 　　　　④ダイレクトメール⑤SNS（Facebook・Twitter・Instagram・その他）　⑥知人の紹介⑦その他【　　　 　　　　】 |

**◆郵送先と応募締め切り◆**

**2021年１０月20日（水）【当日消印有効】　受付は郵送のみです。**

〒５４６－０００２

大阪府大阪市東住吉区杭全2―３－１５

株式会社サロンドロワイヤル ピーカンナッツ・レシピコンテスト係　宛て

**＊応募後のレシピの帰属は主催者となります。**

**作品情報用紙が到着しましたら係より受付完了通知を致しますので、下記にFAX番号またはメールアドレスを必ずご記入ください。**

|  |
| --- |
| 受付完了通知連絡先 ※ どちらか一方は必ず記入 |
| FAX番号  |  | メールアドレス |  |

**一週間たっても通知未着の場合は、大変お手数ですが下記問い合わせ先までご連絡ください。**

**【問い合わせ先】株式会社サロンドロワイヤル**

FAX：0120-5-68586　　MAIL：recipe@s-royal.com

この度はピーカンナッツ・レシピコンテストにご応募いただき、ありがとうございます。