

エントリーシート

店舗名			
店舗住所	〒		
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 スペシャルテ部門』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下さい。</p> <ul style="list-style-type: none">・原則、「房総ジビエフェア2024」(フェア期間:令和6年1月22日(月)～2月29日(木)開催予定)に参加し、フェア期間中通算10日以上、御応募いただいた作品を提供してください。・1人前の料理を盛り付けた皿全体が入る写真をデータで提供してください。 <p>3 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で店舗・応募者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11月30日(木) 必着

コンテストレシピ用紙

作品名	
ジビエの種類	(<input type="checkbox"/> イノシシ / <input type="checkbox"/> シカ) 仕入れ先：
材料	(千葉県産食材を使用する場合は、可能な限り産地等を御記入ください。) (可能な限り分量を御記入ください。また、出来上がり量も御記入ください。) 【出来上がり量： 人前】
値段	原価 (1人前) 円(税込) / 提供予定価格 (1人前) 円(税込)
調理時間	(実食審査時に行う調理時間を御記入ください。ただし、80分以内で設定してください。) 分
作り方	(事前に調理を希望する内容を御記入ください。)
	(実食審査時に行う調理内容を御記入ください。) ※加熱温度や加熱時間等を明記すること
	(50文字以内で応募作品の特徴を御記入ください。)
作品の工夫点	(応募作品の開発にあたり、工夫した点等を御記入ください。)
作品のPR	(応募作品に対する想いやこだわり、開発の動機などを御記入ください。)

※本メニューは、「第6回房総ジビエコンテスト スペシャルテ部門」後に開催する「房総ジビエフェア2024」にて、御提供ください。

※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11月30日(木) 必着