|  |
| --- |
| 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 | １　応募にあたっては、「第５回房総ジビエコンテスト」に係る規定を御確認ください。２　「房総ジビエフェア２０２３」（フェア期間：令和５年１月２０日（金）～２月２８日（火）開催予定）に積極的に参加し、フェア期間中通算１０日以上、ご応募いただいたメニューを提供してください。３　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。４　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。 |
| お店紹介 | （書類審査で本メニューが選出された場合、房総ジビエ特設サイトでお店・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。）  |
| コンテストレシピ用紙 |
| メニューの名称 |  |
| ジビエの種類 | （ ☐イノシシ / ☐シカ　）仕入れ先：　　　　　　　 |
| 材料 |  |
| 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 | （実食審査前までに行う調理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。） |
| （50文字以内で応募されるメニューの特徴をご記入ください。） |
| メニューの特徴 | （メニューの特徴の他、ＰＲする点があればご記入ください。） |
| メニューＰＲ |  |

※本メニューは、「第５回房総ジビエコンテスト」後に開催する「房総ジビエフェア２０２３」

にて、積極的にご提供ください。