

# 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   | <ol style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>「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。</li><li>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。</li><li>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。</li></ol> |        |     |
| 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。)  |        |     |

※応募締切：令和4年11月21日(月)必着

## コンテストレシピ用紙

|             |   |
|-------------|---|
| メニュー<br>の名称 |   |
| ジビエの<br>種類  | ( <input type="checkbox"/> イノシシ / <input type="checkbox"/> シカ )<br>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。)<br>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<br>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<br>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。

※応募締切：令和4年11月21日（月）必着