

# 第20回 シーフード料理コンクール応募票



|                              |  |
|------------------------------|--|
| 応募部門<br>(いずれかに○を<br>付けてください) | ① プロを目指す学生部門<br>(学校名 ● 学科名 ● 学年 ● 年生)                |
|                              | ② お魚料理チャレンジ部門 (学校名 ● 学科名 ● 学年 ● 年生)<br>(職業 ● 年齢 ● 歳) |

|      |    |     |                                  |
|------|----|-----|----------------------------------|
| フリガナ | 性別 | 男・女 | 何を見て応募<br>されましたか<br>(具体的に記入ください) |
| 名前   |    |     |                                  |

▼ ※学校を通してお申し込みの方は学校の住所、それ以外の方は個人の住所と、日中連絡がつく電話番号をご明記ください。

|     |        |      |
|-----|--------|------|
| 連絡先 | 〒      | tel. |
|     |        | fax. |
|     | ご担当者名: | Eメール |

|     |             |
|-----|-------------|
| 料理名 | 主とする国産魚介藻類名 |
|-----|-------------|

|                |  |
|----------------|--|
| 材 料 (2人分)      | <p style="text-align: center;">料理写真貼付欄<br/>※イラストは不可</p> <p style="text-align: center;">料理の写真は、審査の大きなポイントです。<br/>料理は、特徴がよくわかるように盛りつけましょう。<br/>また、ピントを合わせる、明るいところで撮影するなど、<br/>おいしそうに見えるように撮り方を工夫しましょう。</p> |
| 材料費の<br>目安 ● 円 |  |

|     |   |
|-----|---|
| 作り方 | 調理時間 ● 分                                      |
|     | <p>※簡単に作れるよう<br/>材料数や作り方(工程を<br/>工夫しましょう。</p> |

①使用したご当地魚介藻類を選んだ理由

②料理のPRポイント

※次年度のご案内をお送りしてもよろしいですか? (右記のどちらかに○をつけてください)      はい      いいえ