

第11回 Fish-1グランプリ（2025年度）「国産水産物料理コンテスト」応募用紙
【1ページ目 共通】

- ① 応募用紙は3ページあります。3枚共に必要事項を記入し、応募フォームに登録してください。
② 料理写真はExcel上に貼り付けるのではなく、応募フォームに登録してご提出ください。
③ 主材料に加工品（商品）を使用する場合は4枚目も記入してください。

■申請者【全項目記入必須】

団体・企業名 (部署名)	(部署名)		
団体・企業 担当者氏名	フリ ガナ		フリ ガナ
	姓		名
連絡先住所	〒		
電話番号			FAX番号
担当者携帯番号			
メールアドレス			
タイアップ先(※)			

※①漁連・漁協と自治体、②さかなの日賛同メンバーが単独の場合は不要。③その他加工メーカーや飲食店が応募される場合は漁連・漁協又は自治体とタイアップして頂きますようお願いいたします。

■レシピ考案者(※申請団体と異なる場合は記入してください)【全項目記入必須】

団体・企業名 (部署名)	(部署名)		
レシピ考案者 氏名	フリ ガナ		フリ ガナ
	姓		名
連絡先住所	〒		
電話番号			
Mail			

※本応募用紙及び料理再現写真の返却はできません。予めご了承ください。

事務局
使用欄

第11回 Fish-1グランプリ（2025年度）「国産水産物料理コンテスト」応募用紙
【2ページ目 共通】

■応募メニューに関して、以下、記入してください。【全項目記入必須】

メニュー名			
使用する魚種 または商品名			
使用する魚種はブライドフィッシュに選定されていますか	いずれかに○ （ 選定されている ・ 選定されていない ）	旬の時期	
レシピ内容	①1名分の使用材料、分量を記入してください。		
	②料理手順、調理時間を記入してください。 ※事前の下準備（地元・前日の会場）と当日提供時の手順と分けて記入してください。		
	事前下準備（地元・前日会場内）	当日の調理・提供手順	
	③1名分の調理時間	分	

第11回 Fish-1グランプリ（2025年度）「国産水産物料理コンテスト」応募用紙
【3ページ目 共通】

料理写真	※料理写真をご準備いただき、応募フォームにアップロードもしくはメール添付にてお送りください。（合計3枚まで）
------	--

アレルギー表示 （特定原材料）	使用している項目に、チェックしてください。 ☐ えび ☐ かに ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生 ☐ その他 （ ）
--------------------	---

■応募メニューに関して、以下、記入してください。【全項目記入必須】

レシピの特色、 PRポイント	
-------------------	--

■その他、アピールしたい内容や添付資料などがあればお願いいたします。

その他 アピールポイント、 添付資料等	
他のコンテストの受賞履歴等ありましたらご記入ください。	

※本応募用紙及び料理再現写真の返却はできません。予めご了承ください。

事務局 使用欄	
------------	--

■主材料に加工品（商品）を使用する場合、以下記入してください。【すべての項目、記入必須です】

加工品名（商品名）			
原材料名			
水産物原料の産地		内容量	
保存温度		販売価格 （店頭・ECサイト上）	円（税込）
発売時期	(例:〇〇〇〇年〇月～販売中/季節限定)	賞味期限/消費期限	/
主要販売エリア		販売エリアの制限	☐ 有 ☐ 無
ターゲット	売り場	☐ スーパー ☐ コンビニ ☐ デパート ☐ 宅配・通信販売 ☐ 業務用	
	お客様 (性別・年齢層など)	☐ その他(右に記載→)	
商品特徴	(例:簡便性や地域商品の利用など)		
地域活性につながる 視点や工夫			

栄養成分表示	成分名	数値	単位
	エネルギー		
	タンパク質		
	脂質		
	炭水化物		
	灰分		
	ナトリウム		

アレルギー表示 (特定原材料)	使用している項目にチェックしてください。	
	☐ えび	☐ かに
	☐ 小麦	☐ そば
	☐ 卵	☐ 乳
	☐ 落花生	
	☐ その他(	

一人分の 調理方法・時間	
	(例:袋から出し電子レンジで3分温める、または袋のまま熱湯で5分温める)

商品・パッケージの写真	※商品のパッケージや全体(表面・裏面)が分かる写真をご準備いただき、 応募フォームにアップロードもしくはメール添付にてお送りください。 ※写真は料理含め3枚までです。
-------------	---

※本応募用紙及び料理再現写真の返却はできません。予めご了承ください。