

第21回 シーフード料理コンクール応募票



応募部門 (いずれかに○を 付けてください)	① プロを目指す学生部門 (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) (職業 ● 年齢 ● 歳)			
フリガナ		性別	男・女	何を見て応募 されましたか (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。 学校単位で応募する場合は応募者名簿も添付してください(各用紙はWEBサイトからもダウンロードできます)。				
連絡先	〒	tel.		
		fax.		
	ご担当者名:	メールアドレス:		
料理名			主とする国産魚介藻類名	
材 料 (2人分) ※分量を忘れずに!	料理写真貼付欄 ※イラストは不可 テーマ おいしい おうちギョ 魚 はん 「プロを目指す学生部門」 現在住んでいる地域や出身地、 思い入れのある地域の 食材を取り入れ、 その地域の定番レシピに なるような魚料理。 料理の写真は、 審査の大きなポイントです。 料理は、特徴がよくわかるように 盛りつけましょう。 また、ピントを合わせる、 明るいところで撮影するなど、 おいしそうに見えるように 撮り方を工夫しましょう。 テーマ おいしい おうちギョ 魚 はん 「お魚料理チャレンジ部門」 自宅で作りやすいよう 材料、工程を工夫した 魚料理。			
材料費の 目安 ● 円				
作り方	調理時間 ● 分 (※40分以内)			
★ 簡単に作れるよう 材料数や作り方(工程を 工夫しましょう。				
① 使用した魚介藻類を 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				

