

事務局記入欄

受付日 年 月 日

No.

第1回アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト 応募用紙

- 下記応募用紙に必要事項を記入の上、事務局まで郵送でお送りください。メールやFAXなどでは不可とします。
- 日本語表記(カタカナ含む)のみとし、第三者が再現できるようにご記入ください。
- 応募用紙一式は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。
- 応募作品が2つある場合は、1作品ごとに1応募用紙にご記入ください。

フリガナ		性別	年齢
お名前		男・女	歳
フリガナ		部門	
会社名・店名 学校名		一般 ・ 学生	
部署名 学科・コース名		職種	
フリガナ			
勤務先・学校住所			
ご連絡先	(電話)	(FAX)	
メールアドレス (パソコン)			

メニュー名	
メニューについて(乾燥卵の特長をどう生かしたか、メニューのコンセプト、こだわり、工夫した点などをアピールしてください。)	
使用した乾燥卵	全卵 卵黄

応募用紙送付先 アメリカ産乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト

〒113-8477 東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル(株柴田書店内)

TEL : 03-5816-8255(お問い合わせ時間: 平日 10時~17時、ただし 12時~13時を除く) MAIL : egg-recipe@shibatashoten.co.jp

写真貼付

- なるべく明るいところで撮影し、メニューがはっきりとわかるような写真になるように注意してください。
- 材料や他食材の漬け込み、前処理が必要な食材、長時間にわたり生地を寝かせる場合は、使用した材料や作り方、完成までの時間や日数を必ず記入してください。
- 写真はカラーコピーではなく、必ずプリントしたものを貼付してください。
- 写真裏に氏名・メニュー名を記載してください。

材料・分量(個分)

作り方