整理 No.

アメリカ産チーズ アイディアメニュー コンテスト

氏　名	ふりがな	年　齢	歳	性　別	
勤務先住所	〒				
勤務先会社名					
部　署　名		役　職　名			
勤務先連絡先	TEL　　（　　）	FAX　　（　　）			
E-mail	@				

■このコンテストを知ったきっかけは？

□ダイレクトメール　□雑誌広告（雑誌名　　）　□ピザ協議会　□CPA会報誌

□司厨士協会会報誌　□日本フードサービス協会　□その他（　　）

個人情報はコンテストの運営に関する連絡にのみ使用させていただきます。

※審査の厳正を期するため、ここから上の情報を審査員が見ることはありません。

応募部門
部門に☑をつけてください

□ ピザ部門　□ ハンバーガー／サンドイッチ部門　□ 料理部門

メニュー名

■応募メニューの写真

外観写真

全体の写真1枚をテープなどでしっかりと貼り付けてください。

【注意】写真は、料理の高さ、色合いがはっきりと分かるようなカラーの写真を使用。
料理がフレームにすべて入った状態で撮影してください。
中身にチーズを使用している作品や特に内層を見せたい作品は、カットした断面写真も同封してください。
断面写真は貼らずに同封してください。

■セールスポイント（今回のメニュー売りとなるPRポイントをご記入ください）

■この料理を提供する場合、想定している提供シーン

想定販売価格：　　円（税抜き）　／　想定販売時期　①通年　②　月～　月頃

■レシピ

材料・・・試食審査は、1皿分で行います。**1皿分**で記入ください。
作り方・・必要に応じて<下準備>　<作り方>　<仕上げ>などわけ、わかりやすく箇条書きにしてください。

材料：1皿分	分量	作り方

アメリカ産チーズ

1皿分の合計使用量 _____ **g**

（※ソースなど複数皿分をまとめて作る場合でも、1皿分のチーズ分量に計算をして合計量に入れてください。）

内訳　使用したチーズに☑をつけ、1皿分の分量をご記入ください。

□モントレージャック　____g　□コルビージャック　____g
□ペッパージャック　____g　□クリームチーズ　____g
□パルメザン　____g　□モッツァレラ　____g
□チェダー　____g　□その他（_____）　____g

他国産チーズ

1皿分の合計使用量 _____ **g**

□原産国 _____　____g
（商品名 _____　メーカー名_____）

書ききれない場合は、本用紙をコピーしてください。

応募締切：2016年8月19日（金）消印有効

U.S. Dairy Export Council
Ingredients | Products | Global Markets

整理 No.