

# 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？ <input type="checkbox"/> ダイレクトメール <input type="checkbox"/> ピザ協議会 <input type="checkbox"/> CPA会報誌 <input type="checkbox"/> 司厨士協会会報誌 <input type="checkbox"/> 日本フードサービス協会 <input type="checkbox"/> 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

# 写真2枚

外観写真1枚をテープで貼り付け、内層(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

⚠ 記入漏れがないようにお願いします。

## ■レシピ

材料・・・試食審査は、1皿分で行います。**1皿分**でご記入ください。  
 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   モッツアレラ \_\_\_\_\_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：2018年9月20日(木) 消印有効

