

マイユ プロフェッショナルクッキングコンテスト2021 応募用紙

※下記応募用紙は必要事項を記入の上、事務局まで郵送でお送りください。またWEBページ上の応募も可能です。

※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1つ以上ある場合は、メニューごとにご記入をお願いします。

フリガナ	マイユ ハナコ		性別	年齢
お名前	MAILLE 花子		男 <input type="radio"/> 女 <input checked="" type="radio"/>	30 歳
フリガナ	〇〇ホテル			
会社名・店名	〇〇ホテル			
部署名	調理部	役職	〇〇〇	
フリガナ	トウキョウトミナトクヒガシシンバシ〇チョウメ〇〇-〇			
勤務先住所	〒105-0021 東京都港区東新橋〇丁目〇〇-〇			
勤務先ご連絡先	(電話)××-××××-×××× (FAX)××-××××-××××			
メールアドレス(パソコン)	×××@×××.co.jp			

メニュー名	
メニューについて	

※メニューに対するこだわりや特徴などを簡潔にご記入ください。

材料・分量(4人分)

- ※第三者が再現できるように、簡潔にご記入ください。
- ※日本語でご記入ください。
- ※通常のテイクアウトで供することのできる範囲で制作してください。

作り方(時間:約 分)

※作り方のうち、最終審査通過の場合に、当日シェフに依頼する内容を、わかりやすくご記入ください。

メニュー写真貼付欄

- ※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。
- ※料理以外の飾り物などはいれず、全体を撮影してください。
- ※撮影角度の異なる写真を2枚添付してください。
- ※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。

使用した MAILLEピネガー MAILLEマスタード	シェリー酒ピネガー、ディジョンマスタード
想定提供価格 (税込み 2,000円まで)	1800円
想定原価 (食材原価率35%まで)	600円
ターゲット	30代～40代男女