

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		性別	年齢
お名前		男・女	歳
フリガナ			
会社名・店名			
部署名		役職	
フリガナ			
勤務先住所			
勤務先ご連絡先	(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	

※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)

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	
想定提供価格 (税込み 2,000円まで)	
想定原価 (食材原価率35%まで)	
ターゲット	