

第4回 アルファ化米粉レシピコンテスト 応募用紙

お名前	フリガナ		性別	生年月日	グループの場合人数	
	氏名				人	
ご連絡先	住所					
	電話番号		携帯番号			
	e-mail					
ご職業 (学校名)						
書類審査を通過した際に、コンテスト本選に参加することができる(旅費はご自身でのご負担になります)。				はい	いいえ	
応募作品(レシピ)の使用権や、Web、マスメディア、紙媒体などによる公開に関する権利は主催者に帰属することに同意する。				はい	いいえ	
レシピ名						
レシピのポイント	レシピのアピールポイント、アルファ化米粉の役割など					
材料および分量 (アルファ化米粉を使用してください。小麦粉は用いないでください。)				費用		
<p>○材料(1人前)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ひき肉                   100g</li> <li>・玉ねぎ                   25g</li> <li>・アルファ化米粉       小さじ1            など</li> </ul> <p>※本選当日は、5人前ほど調理して頂きます。 また、審査のため20人分ほどに小分けにして頂きます。</p>				人分	約	円
				調理時間		
				約		分
調理手順						
<p>1. 玉ねぎをみじん切りにしフライパンで炒めて冷ます。</p> <p>2. ソースに入れる玉ねぎを細切り、人参を薄切りに切る。</p> <p>3. 1にアルファ化米粉と水を少しずつ加えながら混ぜる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・</li> <li>・</li> <li>・</li> </ul>						
料理の完成写真(カラー写真)を添付してください						

- ・上記の情報が不足なく記載されていれば、この用紙を用いなくても構いません。
- ・いただいた個人情報などを、本人の同意なく、本レシピコンテストでの利用目的以外には使用しません。

第4回 アルファ化米粉レシピコンテスト 応募用紙

お名前	フリガナ		性別	生年月日	グループの場合人数
	氏名				人
ご連絡先	住所				
	電話番号		携帯番号		
	e-mail				
ご職業 (学校名)					
書類審査を通過した際に、コンテスト本選に参加することができる(旅費はご自身でのご負担になります)。				はい	いいえ
応募作品(レシピ)の使用権や、Web、マスメディア、紙媒体などによる公開に関する権利は主催者に帰属することに同意する。				はい	いいえ
レシピ名					
レシピのポイント					
材料および分量 (アルファ化米粉を使用してください。小麦粉は用いないでください。)				費用	
				人分 約 円	
				調理時間	
				約 分	
調理手順					
料理の完成写真(カラー写真)を添付してください					

- ・上記の情報が不足なく記載されていれば、この用紙を用いなくても構いません。
- ・いただいた個人情報などを、本人の同意なく、本レシピコンテストでの利用目的以外には使用しません。