**「第10回ジビエ料理コンテスト」一般部門応募シート**

**別紙「記入方法とポイント」をご確認ください。①から⑫までの項目に漏れのないようにご入力（ご記入）をお願いします。**

|  |  |
| --- | --- |
| **①** メイン食材 | シカ　　・　　イノシシ※いずれか、あるいは両方に〇をしてください |
| フリガナ |  |
| **②** 料理名 |  |
| **③** ジャンル | 　和食　・　洋食　・　中華　・　その他（　　　　　　　　　　　　　） |
| **④** 位置づけ | 　主菜　・　主食 |
| **⑤** 料理写真 | 写真貼付※仕上げた料理を器に盛り付けて写真撮影し、ここに貼付してください。※「材料」欄に記載のない食材は盛り付けに使用しないでください。※実際に作った料理の写真以外（イラストなど）は認めません。 |
| **⑥** 材料（４人分）※使用する食材と分量はできるだけ具体的に記述してください。※地域性の高い食材を使用する場合は、一般家庭でも手に入りやすい食材（代替食材）を併せて記載してください。 | 材料名 | 分量 | 材料名 | 分量 |
| （例）鹿ロース（例）バター | 500ｇ40ｇ |  |  |
| **⑦** 材料費（４人分） | 　　　　　　　　　　　　　　　**円** |
| **⑧** 作り方具体的な調理工程 | （例）１．鹿ロースに塩をふる。※使用する熱源の種類・加熱温度・加熱時間・仕上がり状態など、加熱方法と加熱完了の目安を必ず具体的に明記してください。(例：「フライパンで中火にかける」「180℃に設定したオーブンでｘｘ分加熱」「肉の全体にこんがりと色が付くまで炒める」等)※第三者がレシピを見て作り方をわかるよう料理するうえでのポイントやコツも併せて記入してください。※地域性の高い食材など、入手困難なものについては代替食品での調理で対応となる可能性があります。 |
| **⑨** 調理時間 | 　　　　　　　　　**分** |
| **⑩** 中心温度75°Cで１分間の加熱ができていますか？ | **はい　・　いいえ** |
| **⑪** 食肉処理業の許可を得た処理施設のお肉を使用していますか？ | **はい　・　いいえ** |
| **⑫** アピールポイント | **※「ジビエ料理としての創意工夫や独創性」、「組み合わせる食材によってジビエのもつ栄養成分を引き出すなどの工夫」、「ジビエ料理を通じて、地産食材を生かす、地元農家や地域住民と協力する、鳥獣被害対策等の地域課題の解決をめざす等の社会貢献の視点」など、レシピの魅力をアピールしてください。** |

【ご参考資料：ジビエの加熱や仕入れに関する注意点】

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/GLhonbun_1.pdf>

|  |
| --- |
| **⑬** 応募者情報 |
| フリガナ |  | 性別 | 男・女 | 年齢 | 　歳 |
| 氏名 |  |
| 職業 | 料理人・会社員・栄養士・大学生・専門学校生・調理を履修している高校生・その他（　　　　　　） | 店名・学校名・その他 | 料理人の方は店名、栄養士の方は施設名、学生の方は学校名など |
| 住所 | 〒 | レシピ公開の可・不可 | 可・不可※入賞レシピは、不可の場合もWEB等で公開いたします。 |
| 電話番号 |  |
| FAX番号 |  |
| メールアドレス |  |

【応募シートを郵送で送る場合】

 電話・メールアドレスは、確実に連絡が取れるものを明記してください。

【応募方法】

▼「第10回ジビエ料理コンテスト」応募シートをダウンロードします。

▼ 応募シートに必要事項を入力します。

▼ 料理の写真を貼付します。

▼ 以下の方法でコンテスト事務局へ送付します。

　●応募フォームから送付

　　※「応募シート」①から⑫までの項目をもれなくご入力ください。

　　※応募者情報は、フォームの所定の項目にご入力ください。

【アップロード応募はこちら】から応募フォームを開き、所定の項目にアップロードしてください。

●郵送で送付

　　※「応募シート」①から⑬までの項目をもれなくご入力ください。

 以下の住所に送付してください。（所定の郵便切手をお貼りください）

　　〒104-0061東京都中央区銀座2-14-9GFビル2階（株）STORY内　ジビエ料理コンテスト事務局宛

**10月31日（金）必着でご応募ください**