**「第９回ジビエ料理コンテスト」**小・中・高校生部門**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** 仕上がり料理写真 | 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）《ご注意》※だれでもレシピを見て作れるように、できるだけ具体的に記入してください※入手が難しい食材の場合は、代わりになる食材も一緒に記載してください | 材料名 | 分量 | 材料名 | 分量 |
| （例）鹿ロース（例）バター | 200ｇ30ｇ |  |  |
| **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。《ご注意》※だれでもレシピを見て作れるように、できるだけ具体的に記入してください。※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30分加熱」「肉の全体にこんがりと色が付くまで炒める」など) |
| **⑨** 調理時間 | 　　　　　　　　　　**分** |
| **⑩** お肉の中心部までしっかりと加熱ができていますか？（目安：お肉の中心まで色が変わるくらい） | **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 | ※レシピ考案にあたって工夫したことや、レシピの魅力など、アピールポイントを記入してください。 |

※１【中心温度75℃１分と同等の加熱殺菌の条件について】

65℃15分、66℃11分、67℃８分、68℃５分、69℃４分、70℃3分、75℃１分

【ご参考資料：ジビエの加熱や仕入れに関する注意点】　<https://www.gibier.or.jp/rule/>

【応募シートを郵送で送る場合】

|  |
| --- |
| **⑬** 応募者情報 |
| フリガナ |  | 人数 | 　　人 |
| チーム名（２名以上の場合） |  |
| フリガナ |  | 性別 | 男・女 | 年齢 | 　　歳 |
| 代表者氏名（小・中・高校生） |  |
| フリガナ |  | 性別 | 男・女 | 年齢 | 　　歳 |
| 氏名 |  |
| フリガナ |  | 性別 | 男・女 | 年齢 | 　　歳 |
| 氏名 |  |
| 代表者の学校名 | 【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】小学校・中学校・高等学校 |
| ご連絡先 | 〒 | 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 |  |

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9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。

**11月29日（金）必着で**

**ご応募ください**

▼ 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