

二次審査課題 レシピシート

應募者氏名

●料理名

100% of the time, the system is able to correctly identify the target class for the test samples.

●価格設定(1人前) ※規定はなく、審査には反映されません。

提供価格		原価	
------	--	----	--

●コンセプトシート

この料理において、チームの生産者もしくは指南役からの助言や想い、伝承された技術などをどのように活かして、レシピづくりに反映させたかを教えてください。(箇条書きでも可)

●材料・分量

※調味料も記載してください。

応募者氏名

●作り方 ※下処理の工程も記載してください。作業工程ごとに1. 2と番号を振ってください。

●最終審査へ進んだ場合、事前準備のうえで会場に持ち込む食材等は、下記に事前に記載してください。

(例) ○○の塩漬け、乾物を水で戻したもの、○○を発酵させたもの など...

※用紙が足りない場合は、コピーしてお使いください。

応募者氏名

●料理完成写真

※送付方法(チェック) この用紙で応募 写真データ送付



■注意事項

- ・提出いただいた写真は協議会のHPやSNS、その他のメディアツリー等に使用します。
- ・画像修正を加えず、はっきりと写った写真にしてください。
- ・課題提出時には入手できない食材は代用品を使用することも可能ですが、その旨を記載してください。
- ・料理以外の備品(グラス、マット、カトラリーなど)は入れずに撮影してください。
- ・写真は返却いたしませんので、ご了承ください。

※代用品で撮影している方は、下記に記載してください。

本来の食材 () 写真の食材 ()

■写真データの送付について

宛先: maternal.co.2022@gmail.com

件名: コンペティション応募写真

本文内: 応募者氏名、店舗名、料理名

※写真データは、JPG形式でなるべく解像度の高いものをお送りください。

■ご不明な点は、下記までお問い合わせください。

開催事務局／鶴岡食文化創造都市推進課 (担当:後藤) 35-1185

運営事務局／合同会社Maternal (担当:小野) 090-7331-0066