令和 7 年度食パラダイス鳥取県若手料理人コンテスト応募用紙

●下記応募用紙に必要事項を記入の上、事務局まで郵送またはメールでお送りください。
●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。
●申込用紙にご記入されている個人情報は本コンテストにおける連絡のやり取り以外には使用しません。
●なお、受賞されたメニュー、受賞者については、あらかじめ公開する内容について許可を得た後、PR に使用させていただきます。

応募部門（必ず□にチェックを入れてください）

□Ⅰ.プロフェッショナル部門　　□Ⅱ.学生部門

フリガナ		年齢
お名前		歳
フリガナ		職種
会社名・店名・学校名		
フリガナ		
部署名・学科名・コース名		
フリガナ		
勤務先・学校住所	〒	
ご連絡先	※日中連絡がつく電話番号 電話番号	
メールアドレス		

①審査対象メニューのポイント

・メニュー名（　　）
※今回提案するメニューについて、工夫した点やこだわりなどをアピールしてください。

②審査対象メニューの材料・分量（1人分）と材料費

○材料、分量、材料費表		
材料	分量	材料費 （おおよそ）

※行が足りない場合は追加してください。

※合計が **2000 円以内に収まるか確認**してください。

※必ずメニューには「**鳥取県で生産されているきのこ（原木しいたけ（生・乾燥）以外）**」を材料としてください。

鳥取県では、なめこ、えのきたけ、ぶなしめじ、まいたけ、ひらたけ、きくらげ、やなぎまつたけ等が生産されています。

③審査対象メニューと作り方

●（メニュー名：　　）
①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩

※行が足りない場合は追加してください。

④審査対象メニューの写真（全体像が明確にわかるように添付して下さい。複数の写真でも可）

●一品目

●応募用紙送付先

（郵送の場合）

〒680-0832

鳥取県鳥取市弥生町308−2　食パラダイス鳥取県若手料理人コンテスト事務局宛

（メール送信の場合）

E メール：syokutottorichef@gmail.com

※件名に「食パラダイス鳥取県若手料理人コンテスト申込」と入力すること

●お問い合わせ先

E メール：syokutottorichef@gmail.com