

平成25年度「やまがたふるさと食品コンクール」応募申請書

応募部門		1 調理・惣菜加工部門 2 菓子・飲料部門 出品する部門の番号を○で囲んでください	
応募者のプロフィール	ふりがな		
	申請者名		
	事業者区分	食品製造業者 農産加工事業者 組合等 (該当する項目を○で囲んでください)	
	所在地	〒	
	電話番号	F A X 番号	
	代表者名	電子メール	
	ふりがな	コンクール担当者	
	コンクール担当者名	部署名・役職名	

2. 応募食品の概要

応募食品の概要	品名							
	価格 / 単位	¥	/	容量・重量 / 単位	/			
	保存方法	常温・冷蔵・冷凍 (該当項目を○で囲んでください)						
	原材料	主要原料名						
		生産地名 (県内・県外・その他)						
		上記が[県内]で、自家生産の場合は○を記入						
		使用割合 (%)						
	主な販売先(主な3店)							
	製造開始時期 ※平成22年9月1日以降に製造されたものが対象食品です。	平成	年	月	日	過去3年間における 当該製品の年間売上げ	2年前 千円	1年前 千円
	当該食品の特徴	○原料調達の面で地域の発展・活性化につながっている場合は具体的に記入してください。(例：契約栽培や自ら生産する農産物の利用等々、具体的に)。						
○開発された新製品の新規性や従来の製法との違いがある場合は具体的に記入してください。								
○包装、ネーミング、広告宣伝、販路開拓等について記入してください。								
○その他特記事項								

3. 食品展示の方法

搬入時間	各部門共通	常温展示が可能な食品	9月19日(木)	午後2時30分~午後3時30分	
		その他の食品	9月20日(金)	午前9時30分~午前10時20分	
調理・保存方法	調理	調理方法	麺類以外で簡易な調理が必要な場合は事務局で対応いたしますので、調理方法を具体的に記入してください。(記入例) 試食直前に3分間ポイルし、紙皿に盛り付け、爪楊枝を使って召し上げていただきます。		
	保冷	保冷方法	保冷が必要な場合は、各自で保冷材やクーラーボックス等を準備してください。特に、菓子・飲料部門は午後からの審査となる場合もありますので注意してください。		
	その他	その他	予め一口大程度にカットして搬入してください。(会場は大変混雑します) 試食用の小皿(プラ皿、紙皿)は、事務局でも準備しますが各自で準備しても結構です。		

(添付書類等) 応募商品を説明するパンフレットがあれば添付願います
 応募商品の食品表示ラベル部分の写しを添付願います