

李錦記辛味調味料レシピコンテスト
応募用紙

応募用紙① 選手情報

太枠内すべて記入のこと

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		生年 月日	西暦 年 月 日 (満 歳)
勤務先 店舗名		勤務先 所在地	〒
勤務先 電話		携帯番号	
メール アドレス	※結果通知のため必須 @		
区分	会員 ・ 非会員	支部	

応募部門×辛味ジャンル

①麻辣 ②酸辣 ③甘辛 ④押し辛（おおすすめの辛味ジャンル、①～③以外の独自の辛味）の中からジャンルを選び、なおかつ①～④の部門（提供方法）を選択。下記の該当するものに○をしてください。

		①	②	③	④
辛味ジャンル 部門		麻辣	酸辣	甘辛	押し辛
①	麺部門	1-A	1-B	1-C	1-D
②	丼部門	2-A	2-B	2-C	2-D
③	ワンハンドフード部門	3-A	3-B	3-C	3-D
④	ランチ・定食部門	4-A	4-B	4-C	4-D

作品名		整理番号
		決勝番号

このコンテストをどこでお知りになりましたか。下記よりご選択ください
①日中協ホームページ ②圓卓 ③大榮貿易公司ホームページ ④大榮貿易公司 YouTube ⑤ダイレクトメール ⑥その他 SNS ⑦知人の紹介 ⑧その他【 】

※ 応募用紙①～④に必要事項を正しく記入し、左上をクリップまたはホチキスでまとめ提出すること

※ ②③④の用紙には氏名・勤務先などを記入しないこと

李錦記辛味調味料レシピコンテスト
応募用紙

応募用紙④ アピールポイント・作品写真

整理番号
決勝番号

作品 コンセプト	

作品の写真貼付欄

レシピについて

- A：どの調味料で味つけしたか（分量をつけること） 例：豚肉に醤油 10 g、塩 2 g で下味をつける
- B：どういう形状に切ったのか（末、絲、丁など） 例：ジャガイモを絲に切る
- C：どの技法で調理したのか（炒、炸、蒸、ボイルするなど） 例：茶色に色づくまで揚げる
- D：どのくらいの時間行ったのか 例：30 分蒸す、オーブンで 10 分焼く

写真についての注意事項

- ① 写真は必ずこの欄に収まるように配置すること
- ② 背景は白色のみとする。白色以外はすべて失格
- ③ 店舗名や個人名が写っているものは失格とする