

フリガナ		部 門	性 別	何を見て応募しましたか？
名 前		☐ プロを目指す学生部門 ☐ お魚料理チャレンジ部門	男・女	
連絡先 ☆学生の方は 学校の連絡先	〒			連絡先
				TEL:
				FAX:
	ご担当者名：		メールアドレス：	
職 業	(年齢才)			
学校名	(学科名学年年生)			

※調理時間 審査では 「2品×4人分＋1プレート盛り付け」で制限時間を1時間とします (※調理時間は2人分のワンプレートを作る場合の調理時間をご記入ください)	1 品目料理名		※下記の1カ所に必ず○をつけてください		主とする三重県でとれる魚介藻類名	
			主菜・主食・副菜・その他			
	材料 (2名分)		作り方			
	2 品目料理名		※下記の1カ所に必ず○をつけてください		主とする三重県でとれる魚介藻類名	
			主菜・主食・副菜・その他			
	材料 (2名分)		作り方			

上記以外の 2品の 料理名と主材料	料理名		主材料	
	料理名		主材料	

使用した魚介類を 選んだ理由	
料理のPRポイント	

※イラストは不可

※写真は1人分とする

※魚料理は2品一緒に
撮影も可

ワンプレート料理写真
(1人分)

1 品目料理のアップ写真

2 品目料理のアップ写真