

応募用紙

広島の“おいしい”を全国に発信

広島ごはんのおともコンテスト

送付先 佐伯中央農業協同組合 総合企画課
〒738-0034広島県廿日市市宮内4473-1
『広島ごはんのおともコンテスト』係

応募期間 2017. 7/14 (FRI) ~ 2017. 9/11 (MON) 必着

下記の食材の中から、最低1品目を使ってオリジナルレシピを応募してください!

必須食材 〈佐伯中央農協〉小松菜、しいたけ、ホウレン草 〈ヒロツク〉こもち昆布、ラー油昆布 〈田中食品〉旅行の友、鯉みりん焼 〈ますやみそ〉カップ合わせみそ、生糍仕込み ますやの甘酒

▼ 以下にご記入後、料理の完成写真(最大3枚まで)と一緒に応募ください。▼

レシピ

料理名				
材料 [2人分]				作り方 (調理時間 分)
<input checked="" type="checkbox"/>	使用した必須食材	分量	その他食材 材料名 分量	
	〈佐伯中央農協〉小松菜			
	〈佐伯中央農協〉しいたけ			
	〈佐伯中央農協〉ホウレン草			
	〈ヒロツク〉こもち昆布			
	〈ヒロツク〉ラー油昆布			
	〈田中食品〉旅行の友			
	〈田中食品〉鯉みりん焼			
	〈ますやみそ〉カップ合わせみそ			
	〈ますやみそ〉生糍仕込み ますやの甘酒			
作り方のコツ、 レシピのこだわりなどの アピールコメント				

応募者 ※応募の際の個人情報は、当コンテストの表彰、レシピ本の作成、情報公開等のご案内のためのみに使用いたします。

フリガナ		年齢	歳	性別	どちらかに○をつけてください 男・女
氏名 (グループ代表者名)		ご職業	該当するものに○をつけてください 会社員・主婦・学生・その他		
ペンネーム (グループ名)	レシピをご紹介させていただく際、本名の掲載を希望されない方はペンネームを必ず記入ください。				
住所	〒 — — — — —				
電話番号	日中連絡可能な番号をご記入ください。 — — — — —		メールアドレス	@ — — — — —	
同意事項のご承認 右記をご確認いただき、 チェックください。 同意します <input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ・応募するレシピは指定の食材を使用しており、未発表のオリジナルのものです。 ・入賞した場合、11月19日に行われる表彰式に参加及び、レシピ本への掲載に同意します。 ・応募したレシピの著作権、その他の権利は、佐伯中央農業協同組合に帰属し、審査・イベント等でホームページを含むメディア、広報物等に使用されるとともに、レシピが返却されないことを了承します。 ・レシピ本に掲載される場合、アレンジされることがあることを了承します。 				

ペンネームの記入について▶レシピコンテストの受賞発表の際、お名前を掲載いたしますが、お名前の発表を希望されない場合は、必ずペンネームの欄にご記入ください。

お問い合わせ先 / 広島ごはんのおともコンテスト運営事務局

TEL:0829-39-3211 FAX:0829-38-3407 Email:info@hiroshimagohan.com
(平日午前9時~午後5時まで)