

第26回群馬県きのこ料理コンクール応募票

整理番号
※事務局記入欄

記載例

フリガナは必ず記載し、誤りがないか御確認下さい。

勤務先は県外から通勤
されている方のみ御記載下さい。

フリガナ	グンマ タロウ	職業	学校名・勤務先
氏 名	群馬 太郎	高校生	群馬県立〇〇高等学校
性別	(男)・女	年齢	17 才 2 年生
住所	〒〇〇〇-××××	連絡先	〒〇〇〇-×××× 住所 前橋市×××-×
高崎市〇〇〇		電話	〇〇〇-×××-××××
		FAX	
		連絡先担当者名	家庭科担当 林業 花子

作品名	県産きのこのあったかスープ	連絡先については必ず記載して下さい。
使用するきのこの種類	しいたけ、まいたけ、エノキ	60分以内となっているか御確認下さい。 (きのこを戻す時間等は除く。)
調理時間	45 分	料理写真貼付欄
材料概算費(4人分)	1,150 円	調理審査の際、事務局側で準備を行う必要がある 機材について記載して下さい。
うちきのこ代	400 円	
使用機材	電子レンジ、オーブン	どの様にきのこを使用したのかなど、工夫した点、 アピールしたい点などを記載して下さい。

セールスポイント
県産きのこを贅沢に使ったスープです。きのこについては一煮立させ、完成させることで、きのこの本来の食感や風味を殺さないように工夫しました。

材料名	分量(4人分)	作り方
しいたけ	100g	① しいたけの石突きを切り落とす。
まいたけ	80g	② ①とまいたけ、エノキを短冊切りにする。
エノキ	40g	・
・	・	・
・	・	⑧ ⑦のスープを沸騰させ、②で用意したきのこを入れる。
水	800CC	⑨ ⑧を一煮立てさせて完成。
塩	4g	
・	・	
・	・	
こしょう	少々	

再現が出来る様に具体的に記載して下さい。また、
記載した材料を全て使用しているか御確認下さい。
〈例〉
・ときほぐした卵の1/3を①に入れ、
5分程かき混ぜる。
・220℃に余熱しておいたオーブンに③を入れ、
15分間焼く。
・しいたけを5mmにスライス。
・⑤に②、④の順番に重ねる。
・⑦の表面に焼き色が付いたら完成。

分量については、再現性を高めるため、gやCCといった単位で記載して下さい。
※1/2パックといった表記は避けて下さい
また、塩を始めとした各種調味料についてもgやCCといった単位で記載して下さい。

今後のPR先を検討するためのアンケートとなります。回答に御協力下さい。

※応募者御自身が考案したレシピを御応募下さい。雑誌やインターネットなどからの流用はおやめ下さい。万が一、第三者から権利侵害の主張など、トラブルが発生した場合でも主催者側では責任を負いかねます。あらかじめ御了承下さい。

※御応募いただきました皆様の個人情報につきましては、厳正なる管理のもと、当料理コンクール運営及び県産きのこの普及活動目的のみに使用させていただきます。

当コンクールをどこでお知りになりましたか？

インターネット ・ ☒ 学校 ・ 新聞 ・ 雑誌

知人 ・ その他()