



第12回チー1グランプリ

郵送用応募用紙 ① 個人情報記入用

フリガナ お名前	性別 男・女	年齢 歳
〒 <input type="text"/> - <input type="text"/>		
ご住所	都道 府県	市区郡
電話番号		
メールアドレス		
掲載時のニックネーム		

郵送用応募用紙 (個人情報記入用) (レシピ記入用) 2枚をお手持ちのプリンターで出力し、必要情報を記入の上、下記宛先まで郵送にてご応募ください。

※ レシピを複数応募される方は (レシピ記入用) を必要枚数分出力し、同封してください。

※ (レシピ記入用) には、クラスやお名前などの個人情報を記載しないでください。

※ (個人情報記入用) と (レシピ記入用) を1枚の用紙に両面印刷はしないでください。

郵送応募宛先 〒119-0201
東京都新宿区市谷本村町2-34「第12回チー1グランプリ」係

応募期間：2023年5月1日(月)～2023年9月15日(金)まで

■第12回チー1グランプリに関するお問い合わせ

チー1グランプリ事務局 TEL: 03-5937-1159 受付時間：平日午前10時～17時まで(土日祝日と8/11～15を除く)

個人情報の取り扱い

お預かりした個人情報は、賞品の発送、本件に関する諸連絡に使用する他、審査と次回イベント企画の参考にするために個人を特定しないかたちで利用させていただきます。ご本人様の同意なく個人情報を第三者へ提供いたしません(法令に基づく場合を除く)。お預りした個人情報の取り扱いは、賞品の発送と本件に関する諸連絡に限り業務委託を行います。当グランプリの個人情報の取り扱いに同意した上でご応募ください。

応募レシピの取り扱いについて

応募作品の使用権はチーズフェスタ実行委員会(主催者：チーズ普及協議会/日本輸入チーズ普及協会)に属します。

応募作品(レシピ、写真、コメントおよびニックネームなど、個人情報以外の応募されたすべての項目)はチーズフェスタ実行委員会(主催者：チーズ普及協議会/日本輸入チーズ普及協会)、(一社)栄養改善普及会、チーズフェスタ主催者会員企業、関連企業・団体、Webサイト、冊子、または広告、流通などの店頭および販促物、商品、PRイベント等で利用させていただく場合がございます。

利用に際しては誌面の都合や表記統一の為、レシピ上の表現やレシピ名、コメントの表現等が若干変更されることがあります。あらかじめご了承ください。

当グランプリ期間終了後も応募作品を当グランプリページに掲載させていただく場合がございます。

上記取り扱いのため、応募時点での作品データをチー1グランプリ事務局にて保管させていただきます。作品を当グランプリに応募されたことにより、上記の注意事項および応募レシピの取り扱いで記載された事項について、ご本人様のご承諾をいただいたこととなりますのでご注意ください。

第12回 チーズ1グランプリ 郵送用応募用紙 ②

レシピ記入用

※ **レシピ記入用**には、クラスやお名前などの個人情報を記載しないでください。

※黒または青の濃いインクのペンで記入してください。

レシピ写真（全体がわかるもの）をお貼りください（1枚）

レシピ名	調理時間																																																
<p>材料（4人分） ※分量は可能な限り正確にご記入ください。例）油あげ 1枚 → 油あげ 30g 粉チーズ 適量 → 粉チーズ 10g ※レシピ写真に掲載されている食材はすべてご記入ください。</p>	<p>材料に白カビチーズ、青カビチーズ、ウォッシュチーズ、シェーブルチーズなどを使用している場合応募するに○をする。 特別賞の対象となります。</p> <p>応募する</p> <p>※ナチュラルチーズのみ。 チーズフードや乳等を主要原料とする食品は対象外。</p>																																																
<p>使用したご当地食材または郷土料理とその都道府県の番号を下記より1つ選んで記載下さい。 ご当地食材・郷土料理 ※ご当地食材の名称はできるだけ具体的にご記入ください。 例)「長ネギ」は一般名称につき不可。「下仁田ネギ(群馬県)」はご当地食材につき可。</p> <table border="0"><tr><td>01:北海道</td><td>02:青森</td><td>03:岩手</td><td>04:秋田</td><td>05:宮城</td><td>06:山形</td><td>07:福島</td><td>08:東京</td><td>09:神奈川</td><td>10:千葉</td><td>11:埼玉</td><td>12:群馬</td></tr><tr><td>13:栃木</td><td>14:茨城</td><td>15:山梨</td><td>16:長野</td><td>17:新潟</td><td>18:愛知</td><td>19:岐阜</td><td>20:三重</td><td>21:静岡</td><td>22:富山</td><td>23:石川</td><td>24:福井</td></tr><tr><td>25:滋賀</td><td>26:奈良</td><td>27:和歌山</td><td>28:京都</td><td>29:大阪</td><td>30:兵庫</td><td>31:岡山</td><td>32:広島</td><td>33:鳥取</td><td>34:島根</td><td>35:山口</td><td>36:香川</td></tr><tr><td>37:徳島</td><td>38:愛媛</td><td>39:高知</td><td>40:福岡</td><td>41:佐賀</td><td>42:長崎</td><td>43:大分</td><td>44:熊本</td><td>45:宮崎</td><td>46:鹿児島</td><td>47:沖縄</td><td></td></tr></table> <p style="text-align: right;">都道府県番号</p> <div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px; margin-left: auto;"></div>		01:北海道	02:青森	03:岩手	04:秋田	05:宮城	06:山形	07:福島	08:東京	09:神奈川	10:千葉	11:埼玉	12:群馬	13:栃木	14:茨城	15:山梨	16:長野	17:新潟	18:愛知	19:岐阜	20:三重	21:静岡	22:富山	23:石川	24:福井	25:滋賀	26:奈良	27:和歌山	28:京都	29:大阪	30:兵庫	31:岡山	32:広島	33:鳥取	34:島根	35:山口	36:香川	37:徳島	38:愛媛	39:高知	40:福岡	41:佐賀	42:長崎	43:大分	44:熊本	45:宮崎	46:鹿児島	47:沖縄	
01:北海道	02:青森	03:岩手	04:秋田	05:宮城	06:山形	07:福島	08:東京	09:神奈川	10:千葉	11:埼玉	12:群馬																																						
13:栃木	14:茨城	15:山梨	16:長野	17:新潟	18:愛知	19:岐阜	20:三重	21:静岡	22:富山	23:石川	24:福井																																						
25:滋賀	26:奈良	27:和歌山	28:京都	29:大阪	30:兵庫	31:岡山	32:広島	33:鳥取	34:島根	35:山口	36:香川																																						
37:徳島	38:愛媛	39:高知	40:福岡	41:佐賀	42:長崎	43:大分	44:熊本	45:宮崎	46:鹿児島	47:沖縄																																							
<p>作り方</p>																																																	
<p>レシピのアピールポイント</p>																																																	