

第29回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

応募用紙

応募締切：2021年4月22日 当日消印有効



ご応募／お問い合わせ先

カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト事務局
(株)ジェイブレイン内 担当：竹内
〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町3-2-15 ORIENT BLD. No.68 2F
TEL. 03(6256)9778 FAX. 03(6256)9776
E-mail. contest@raisins-jp.org
[公式ウェブサイト] <http://www.raisins-jp.org>

ふりがな		性別	男・女	年齢	才	
お名前						
勤務先住所	〒()-()					
ふりがな						
勤務先名			総店舗数			
部署名			役職名			
勤務先TEL	()	勤務先FAX	()			
携帯電話						
E-mail	@					
作業着 サイズ	コックコート : S / M / L / LL			※サイズを記入		
	厨房パンツ : SS / S / M / L / LL					
当コンテストの受賞歴	回	受賞作品の商品化販売実績	有 ・ 無			
コンテストを知ったきっかけ	■ DM ■ 協会ウェブサイト ■ 上司や先輩・同僚からの紹介 ■ 新聞／雑誌（名称： ） ■ その他（ ）					
コンテストに応募した理由	■ レーズンを使ってみたかった ■ 研修旅行が魅力 ■ 腕を試してみたかった ■ 同僚、上司に薦められた ■ その他（ ）					

【作品情報】太枠内すべてご記入下さい。
(未記入がある場合は審査対象外となる場合もあります)

応募における所属会社／店舗の承諾		有 ・ 無		※ 最終審査、および研修旅行は代理人の参加は不可ですので、必ず会社、店舗の承諾を得て下さい。	
〔応募部門〕 ○をつけてください。					
■ 量販/インダストリーベイク/ベイクオフ製品部門 規定：工場生産し、完全包装で販売する作品とベイクオフ・QBD製法で生産し販売する作品					
■ オールスクラッチ製品部門 規定：店舗や工場でのオールスクラッチ製法で生産し販売する作品					
ヨミガナ(必須)					
〔作品名〕					
〔商品化時の作品生産方法〕 ○をつけてください。					
◆ 工場ライン生産 ◆ ベイクオフ ◆ QBD ◆ オールスクラッチ					
レーズン配合量	対粉 %		粉1kg仕込みの 作品数(概算)		個
作品の大きさ (cm)	長さ ×	幅 ×	高さ ×	焼 成 後 の 重 量	g
正確な作業時間	(前日) 時間以内		(当日) + 時間以内		(合計) = 時間以内
販売形態1単位の 予定販売価格	円(税別)		販売開始時期	20 年 月 日より	
実販売が見込める 予定販売店舗数	店舗		予定販売期間	日・週 間・ヶ 月・年	

【作品のアピールポイント】

写真は横、縦どちらかの枠にあわせてお貼り下さい。

販売形態1単位あたりの
外観写真をお貼り下さい。

華美な装飾や包装は不可。
社名、店舗名、ブランド名が判明する
写り込み写真は、審査対象外とします。

作品を1/2にカットしたアップの
内層写真をお貼り下さい。

華美な装飾や包装は不可。
社名、店舗名、ブランド名が判明する
写り込み写真は、審査対象外とします。

【配合・工程表】

※規定に沿って、配合・工程を記入して下さい。(ベーカーズパーセント表記)

[illegible]

レシピが書ききれない場合は、この面をコピーしてご使用下さい。

[illegible]