

【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 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					
■ ホールセール商品部門 募集作品：生産工場でライン生産し、食品スーパー、コンビニエンスストア、 ショッピングセンター、フランチャイズチェーン等の店舗に卸し販売する商品 (ベイクオフ・QBD商品も含む)					
■ リテイル商品部門 募集作品：オールスクラッチ製法で店舗や生産工場で製造し店舗で販売する商品					
■ 製パン関連企業部門 募集作品：ホールセールやリテイルペーカリー等への提案を想定した商品					
ヨミガナ(必須)					
〔作品名〕					
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	長さ(cm)	幅(cm)	高さ(cm)		
正確な作業時間	(前日)	(当日)	(合計)		
	+	=			
	(規定) 2時間以内	5時間以内	7時間以内		
● ホールセール商品部門、リテイル商品部門作品のみ下記記入のこと					
〔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					
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	週 間 ・ ケ 月 ・ 年		

【作品のアピールポイント】

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

写真は横、縦どちらかの枠にあわせてお貼り下さい

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]