



2018年度



クリームチーズ コンテスト

応募用紙

フリガナ		性別	年齢
お名前のローマ字表記		男・女	歳
お名前			
フリガナ			
会社名・店名 (必ず正式名称・つづりを ご記載ください)			
部署名		役職	
勤務先	フリガナ		
	住所	〒	
	Tel		
	E-mail		
本人	Tel (連絡のつきやすい番号)		
	E-mail		

※次のページにアンケートがございます。みなさま必須とさせていただいておりますので、ご協力よろしくお願いたします。

# クリームチーズに関するアンケートのお願い

今後のコンテスト・製品品質向上のためのアンケートです。

お答えをご記入になり、必ず応募の際に同封してください。よろしくお願いいたします。

(1) お仕事場でご使用されている主要なクリームチーズの名前又はメーカー名を教えてください。(複数回答可)

---

(2) (1) で回答された主要なクリームチーズをご使用されている理由を下記から選んでください。(複数回答可)

- 価格    味    ブランド    使い易さ(作業性の良さ)    品質  
 その他

---

(3) 月間どのくらいクリームチーズをご使用されていますか？

- 10kg未満    10-19kg    20-29kg    30-69kg    70kg以上

(4) BUKO クリームチーズを使用されていますか？

- はい    いいえ

(5) 上記で「はい」とお答えになった方に質問です。

BUKO クリームチーズは月間ご使用のクリームチーズのうち、どの程度でしょうか。

約(      )%      約(      )回程度

(6) BUKO クリームチーズをご使用になった感想をお聞かせください。既にご使用になれている方もご記入をお願い致します。(複数回答可)

- 味がよい    酸味がよい    コクがある    なめらか    他の素材となじみやすい  
 その他

---

(7) BUKO クリームチーズコンテストをどのように知りましたか。

- 雑誌(雑誌名/      )    職場    問屋    BUKO ウェブサイト  
 その他

---

(8) 今回 BUKO クリームチーズコンテストに応募された理由を教えてください。

- 技術を向上させたい    審査員の評価を聞きたい    上司や同僚に勧められた    賞が魅力的  
 その他

---

アンケートのご回答、ありがとうございました。

この用紙も忘れずに応募用紙とともにご送付ください。

応募部門	ショーケース部門・デセール部門・マスプロ部門
作品タイトル	フリガナ
<b>作品について</b> ：レシピを考えた背景やこだわり、作品の特徴、どのような工夫をされたかを明記してください。また今回、どんなアニバーサリーをイメージして製作したかもお書きください。	

**写真貼付欄**

● 写真はプリントしたものを添付してください。カラーコピーは不可とします。

※ 写真の大きさは揃ってなくても構いませんが、通常サービス版を基本とお考えください。  
※ 応募書類・写真は返却いたしませんのでご了承ください。

## 断面図詳細

- 「見本」をよくご覧になり“わかりやすさ”を心がけて説明してください。

**パッケージデザイン ～マスプロ部門専用～**

- 写真・イラストいずれでもかまいません。
- パッケージデザインで工夫した点・アピールしたいポイントなどを説明してください。

## 材料・分量 ( 人分)

- パートごとにアルファベット順に分け、材料をまとめてください。
- 用紙が足りない場合はコピーしてお使いください。複数ページになってもかまいません。  
(読みやすい大きさでご記入ください)
- 仕上げ用の材料は「仕上げ用」として別途明記してください。

**作り方（時間：約 分）**

- パートごとにまとめて記入してください。それぞれの手順に番号をふって分かりやすくまとめてください。
- デコレーションや仕上げ、デセール部門で盛りつける場合の手順があれば別途記入してください。
- 用紙が足りない場合はコピーしてお使いください。複数ページになってもかまいません。  
(読みやすい大きさでご記入ください)