



2018年度

クリームチーズ コンテスト

応募用紙

フリガナ	ブコ タロウ	性別	年齢
お名前のローマ字表記	Tarou BUKO	男・女	30 歳
お名前	BUKO 太郎		
フリガナ	パティスリーブコ		
会社名・店名 <small>(必ず正式名称・つづりを ご記載ください)</small>	パティスリー BUKO		
部署名	製菓部	役職	XXXX
勤務先	フリガナ	トウキョウトミナトクシバダイヤモンドXチョウメXX-X XXXビル3F	
	住所	〒105-0012 東京都港区芝大門X丁目XX-X XXXビル3F	
	Tel	XX-XXXX-XXXX	
	E-mail	xxx@xxxx.xx.jp	
本人	Tel <small>(連絡のつきやすい番号)</small>	XXX-XXXX-XXXX	
	E-mail	xxx@xxxx.xx.jp	

※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きますので、ご協力よろしくお願いたします。



応募部門	ショークース部門・デセール部門・マスプロ部門
作品タイトル	フリガナ シタール
	シタール
<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。	
<p>レシピが生まれた背景やこだわり、作品の特徴などをお書きください。 どのよう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。</p>	

### 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。

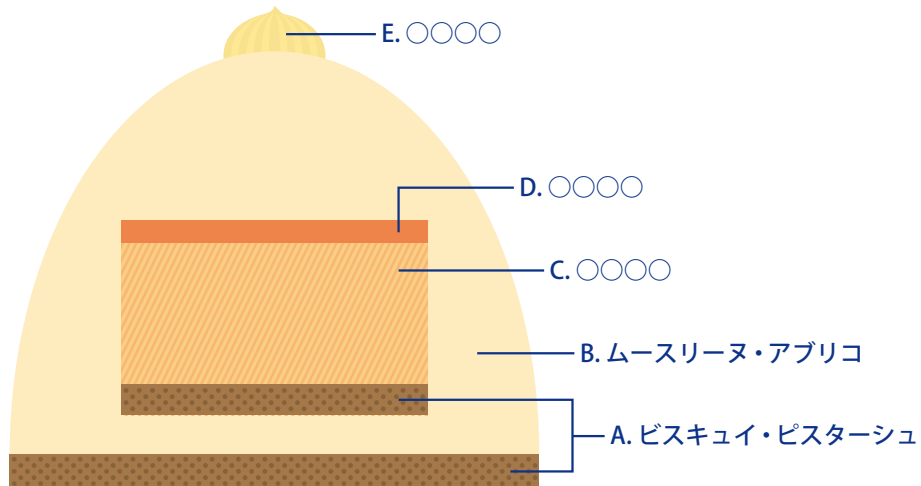
- なるべく明るいところで、ピンぼけしないようきれいに撮影し、作品の見栄えがよくなるよう心がけてください。
- 撮った写真はプリントしたものを貼付してください。カラーコピーは不可とします。

※ 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。

- 断面図には、下のイラストのように引き込み線でパート名を入れてください。
- パート名にはそれぞれアルファベットを振り、レシピにも同じアルファベットを入れ、パートごとに明記してください(記入例参照)。
- 断面図は手描きイラストでも写真でも構いませんが、“わかりやすさ”を心がけてください。



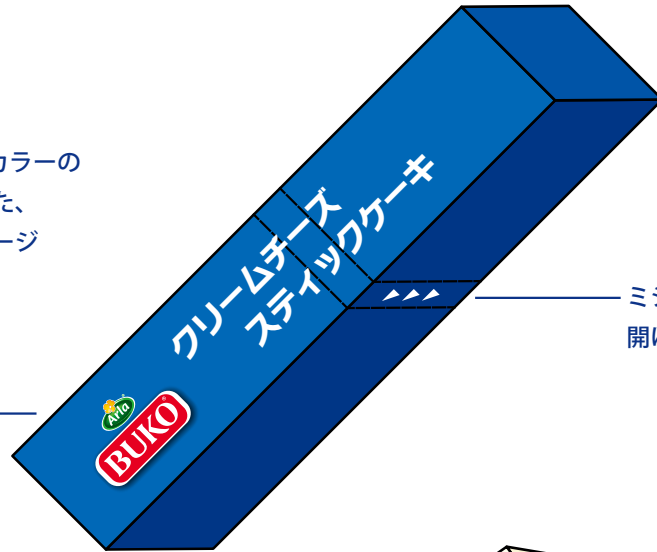
## パッケージデザイン ～マスプロ部門専用～

- 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。

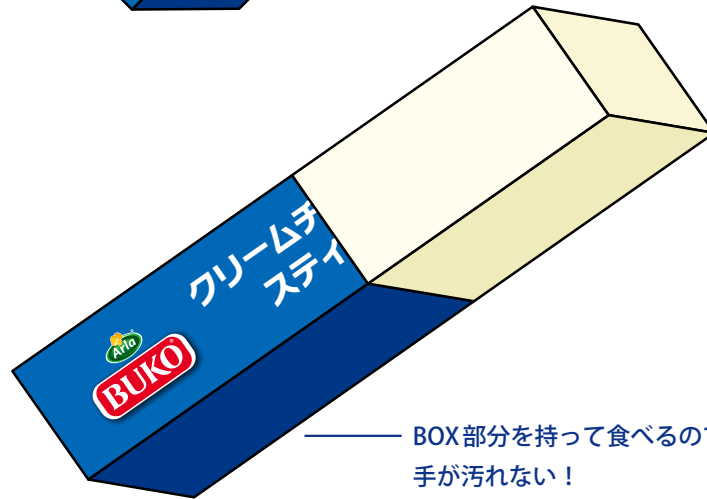
- 引出し線(やじるし)などを使って、特徴をわかりやすく説明してください。
- 素材なども特筆すべきことがあれば説明を加えてください。

片手で持てるスリムなBOX入り(紙製)

BUKOのイメージカラーの  
ブルーを基調とした、  
高級感あるパッケージ



ミシン目入りで  
開けやすい



BOX部分を持って食べるので  
手が汚れない!

その他のポイント

- スタッキングしやすく、陳列の手間が少ない
- 在庫を数えやすい

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。

パートごとの材料を明記してください。

パートについての考え方は別紙の「断面図詳細」をご参照ください。

(パートが分かれていない作品の場合、分けなくて構いません)

〈A. ビスキュイ・ピスターシュ〉 ←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。

卵白 320g

グラニュー糖 250g

〈B. ムースリーヌ・アブリコ〉

アブリコットピューレ 122g

牛乳 115g

〈C. ○○○○〉

○○○○○○○○○○○○○○○○

○○○○○○○○○○○○○○○○

## 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)

材料・分量と同じものを書いてください。

〈A.ビスキュイ・ピスターシュ〉 ←パートごとに分けて、手順をまとめてください。手順には番号を

- ① 卵白とグラニュー糖を泡立て、メレンゲにする。 ふって分かりやすくしてください。
- ② メレンゲにピスタチオペーストを加えて混ぜあわせる。

⋮

〈B.ムースリーヌ・アプリコ〉

- ① アプリコットピューレと牛乳を合わせて火にかけ、沸かす。
- ② 加糖卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、さらにコーンスターチも加える。

⋮

〈組み立て〉 ←「デコレーション」や「仕上げ」など、各パートで、どう仕上げるかをまとめてご記入ください。

- ① カードルにビスキュイ・ピスタージュとジュレ・アプリコを入れ、冷凍する。
- ② ブッシュ・ド・ノエル型にムースリーヌ・アプリコを型の半分流し、  
4.5～5cm幅に切り分けた①を中心に置く。

⋮