



2020 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 <small>(必須)</small>	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) アーラ ブコ 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。

アーラ ブコ 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) アーラ ブコ 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) アーラ ブコ 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
 アーラ フーズHP から その他(具体的に:)

(8) 今回アーラ ブコ 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	生菓子部門・焼菓子部門・マスプロ部門
作品タイトル	フリガナ シタール
	シタール
作品について：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、どんなイメージで製作したかもお書きください。	
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。 どのようなイメージで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。コピーは不可(カラー・白黒共)。

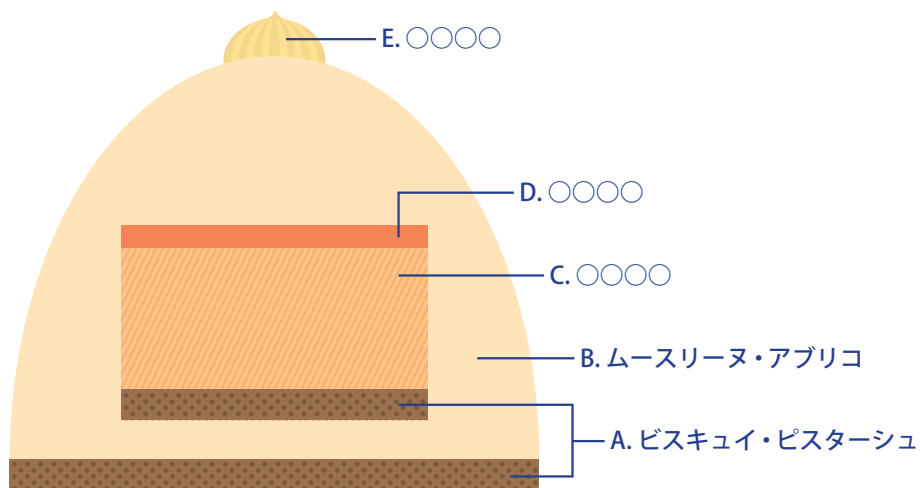
- なるべく明るいところで、ピンぼけしないようきれいに撮影し、作品の見栄えがよくなるよう心がけてください。
- 撮った写真はプリントしたものを貼付してください。コピーは不可(カラー・白黒共)とします。

※ 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。



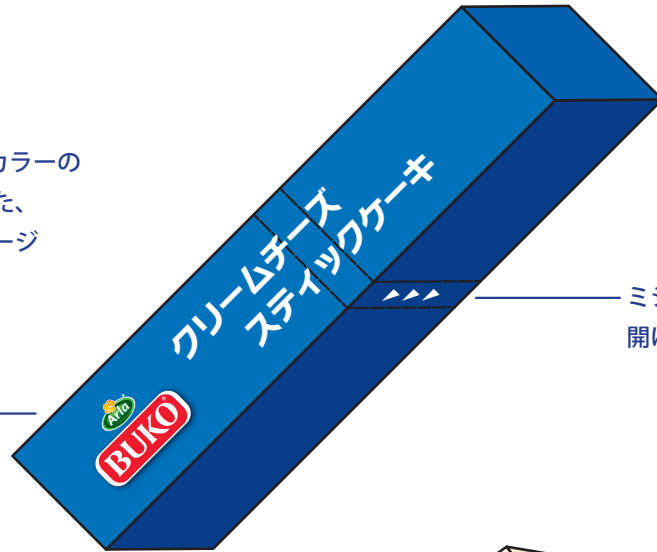
パッケージデザイン ～マスプロ部門専用～

- 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。

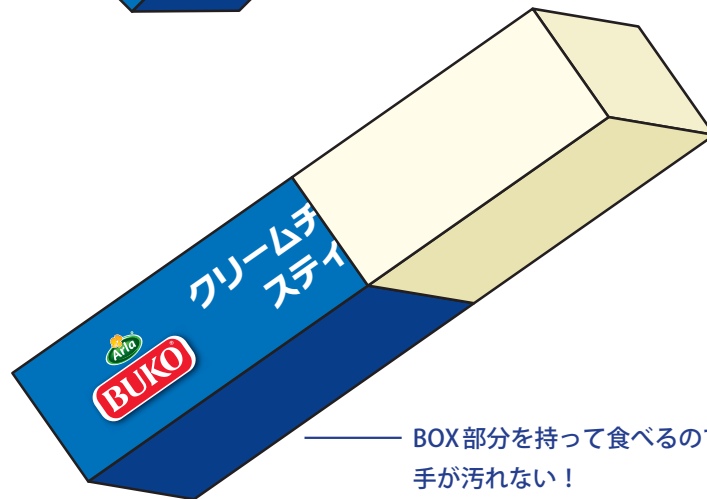
- 引出し線(やじるし)などを使って、特徴をわかりやすく説明してください。
- 素材なども特筆すべきことがあれば説明を加えてください。

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。ワード・エクセルなどで作成されたものの貼付可)
- 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・分量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など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。ワード・エクセルなどで作成されたものの貼付可)

材料・分量と同じタイトル(名前)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、最後にどう仕上げるかをまとめてご記入ください。

各パートで「組み立て」「仕上げ」がある場合は、各パート内で説明してください。

- 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。

⋮