



# 2026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 <small>必ず正式名称・つづりを ご記載ください</small>				
部署名			役職	
勤務先	フリガナ			
	住所	〒		
	Tel			
	E-mail			
本人	Tel <small>(連絡のつきやすい番号)</small>			
	E-mail <small>(必須)</small>			

※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。  
既にご使用になられている方もご記入をお願いいたします。(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。

<b>応募部門</b>	生菓子部門・焼菓子部門・マスプロ部門
<b>作品タイトル</b>	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、どんなイメージで製作したかもお書きください。想定販売価格・原価率などについてもお書きください。

**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、通常の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・イラストいづれでも構いません。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構いません。  
(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。

<b>作り方</b> <b>(時間：約 分)</b>	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振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構いません。 (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)