



2026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きますので、ご協力よろしくお願いいたします。

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。

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 シタイトル シタイトル
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。想定販売価格・原価率などについてもお書きください。
<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。</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。

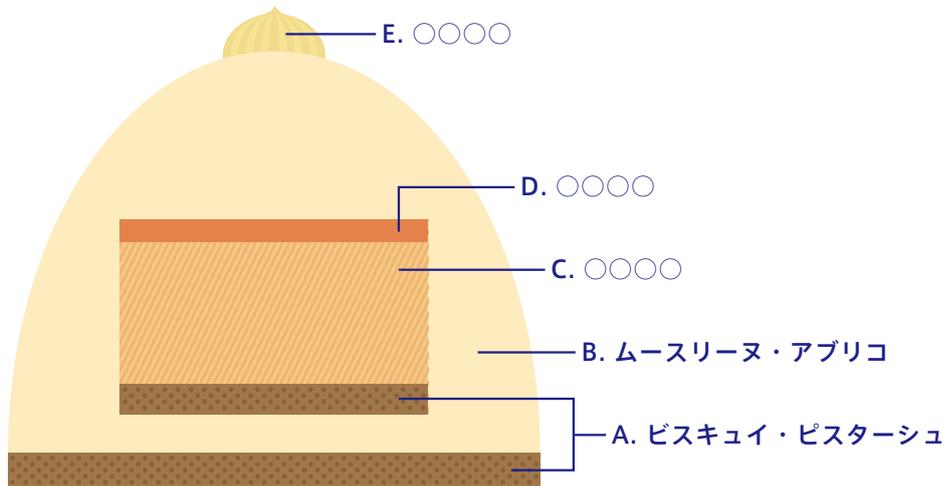
※ 写真の大きさは揃ってなくても構いませんが、通常のサービス版を基本とお考えください。

※ 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。

- 断面図には、下のイラストのように引き出し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。



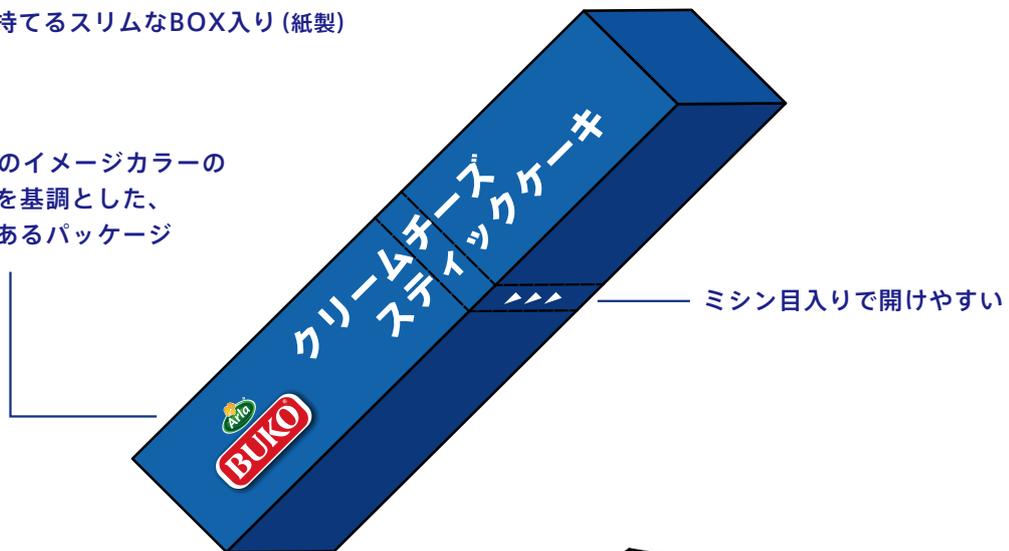
パッケージデザイン
～マスプロ部門専用～

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。

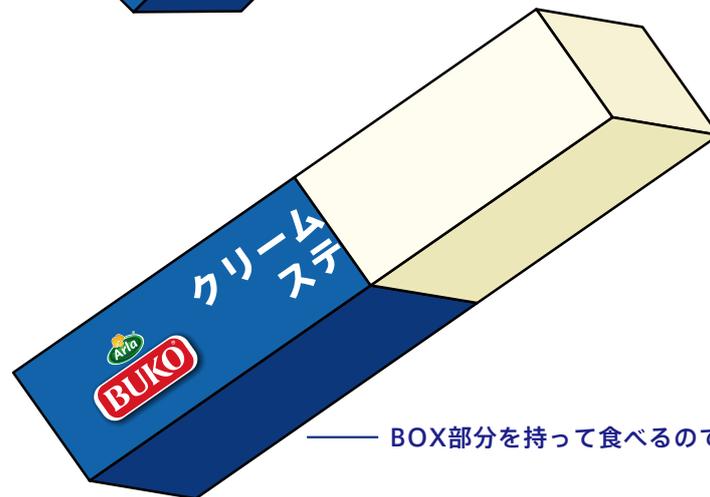
- 引き出し線（やじるし）などを使って、特徴をわかりやすく説明してください。
- 素材なども特筆すべきことがあれば説明を加えてください。

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。

- **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)

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。

<A. ビスキュイ・ピスターシュ>

卵白 320g

グラニュー糖 250g

<B. ムースリーヌ・アプリコ>

アプリコットピューレ 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)

● 材料・分量と同じタイトル（名前）を書いてください。

パートごとに分けて、手順をまとめてください。
手順には番号を振って分かりやすくしてください。

〈A.ビスキュイ・ピスターシュ〉

- ① 卵白とグラニュー糖を泡立て、メレンゲにする。
- ② メレンゲにピスタチオペーストを加えて混ぜ合わせる。

⋮

〈B.ムースリヌ・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・ピスターシュとジュレ・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。

⋮