**☆　各部門とも出品申込書の締切は令和６年８月16日（金）必着です**。

**令和６年度「さぬきの夢」うどん技能グランプリ出品申込書**

|  |  |
| --- | --- |
| 社名又は店名 |  |
| 所　在　地 |  |
| 連 絡 先 | TEL:　　　　　　　　　FAX: |
| 担当者名： |

①「**ゆでうどん」部門** 出品するうどんの製造者名のご記入と予選地区をお選びください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **部名** | **さぬきの夢** | 出品物には「さぬきの夢」を100％使用 |
| ふ　り　が　な  **出品者名：** |
| 製麺経験歴  （いずれかに☑する） | **□ 製麺業に携わった経験歴が５年以内です。(※１)**  **□ 　　　　　　〃　　　　　５年を超えています。** |
| **さぬきの夢**  **ハイブレンド** | 出品物には「さぬきの夢」をおおむね50％以上使用 |
| ふ　り　が　な  **出品者名：** |
| **さぬきの夢**  **ブレンド** | 出品物には「さぬきの夢」をおおむね30％以上使用 |
| ふ　り　が　な  **出品者名：** |
| **地区予選区分**  （いずれかにを☑する） | | **□中讃・西讃会場　　　□高松会場　　　□東讃会場** |

（※１）「さぬきの夢」の部のうち、製麺経験歴が５年以内の者については、新人賞の対象ですので、別途履歴書(様式任意)を添付してください。

**② 「さぬきの夢うどん製品」部門** 出品する製品名とゆで時間を記入ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **さぬきの夢**  **割合** | 製品区分 | ふ り が な  製 品 名 | 製品のゆで時間(※３) |
| 100％ | **生うどん製品(**※２) |  | 分 |
| **半生うどん製品** |  | 分 |
| **乾燥うどん製品** |  | 分 |
| **冷凍うどん製品** |  | 分 |
| 30％以上 | **生うどんブレンド製品(**※２) |  | 分 |
| **半生うどん**  **ブレンド製品** |  | 分 |

（※２）常温で10日以上保存可能な切り麺製造のものに限ります。

（※３）ゆで時間は沸騰水に入れてからの時間を記入してください。調理法はむらし等には対応不可です。

　　　ゆで時間以外は、全ての出品物について同等の条件で調理し、審査します。