

2017 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな		年 齢
氏 名		歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)	
	TEL	
勤務先名		

\*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。

◆出品内容◆

種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピース・アーティスティック (あめ細工・チョコレート細工どちらかに○)	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
	4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)	
第3部	プティ・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピースモンテ (正面幅 cm)		
第8部	国内産米粉を使った洋菓子		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。

\* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。

2017 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな		年 齢
氏 名		歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)	
	TEL	
勤務先名		

\*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。

◆出品内容◆

種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピース・アーティスティック (あめ細工・チョコレート細工どちらかに○)	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
	4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)	
第3部	プティ・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピースモンテ (正面幅 cm)		
第8部	国内産米粉を使った洋菓子		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。

\* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。

2017 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな		年 齢
氏 名		歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)	
	TEL	
勤務先名		

\*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。

◆出品内容◆

種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピース・アーティスティック (あめ細工・チョコレート細工どちらかに○)	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
	4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)	
第3部	プティ・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピースモンテ (正面幅 cm)		
第8部	国内産米粉を使った洋菓子		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。

\* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。

2017 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな		年 齢
氏 名		歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)	
	TEL	
勤務先名		

\*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。

◆出品内容◆

種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピース・アーティスティック (あめ細工・チョコレート細工どちらかに○)	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
	4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)	
第3部	プティ・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピースモンテ (正面幅 cm)		
第8部	国内産米粉を使った洋菓子		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。

\* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。