

【最終審査(実技審査)見学申込書】

見学希望者は「氏名」、「勤務先」、「住所」、「電話番号」、「FAX 番号」、「メールアドレス」をご記入のうえ、FAXまたはメールでお申込み下さい。〔定員20名(各回)、各回500円、当日払い〕

★FAX: 0745-43-2121 ★E-mail: h_d_taka2@ybb.ne.jp

■3月29日(月) 最終審査進出者 / スケジュール

順番	時間	氏名	勤務先	肩書
A	9:30~10:30	喜家村基希	フレンチレストラン KIYAMURA	オーナーシェフ
いいね! 煮ても焼いても生でもあすかるビー				
B	10:45~11:45	山岸正樹	RISTORANTE Borgo KONISHI	オーナーシェフ
トルタ・ディ・フラゴレ				
C	12:30~13:30	筒井光海	JW マリオットホテル奈良	ペストリージュニアスーシェフ
あすかるビーのタンバル・エリーゼ				
D	13:45~14:45	石井敏満	神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ	中国料理 翠亨園 料理長
大海老と彩り野菜のあすかるビーマヨネーズ和え				
E	15:00~16:00	若林竜也	京成ホテルミラマール	中国料理長
紅苺玉(コウバイギョク) -あすかるビーのココナッツ団子“strawberry style”-				
F	16:15~17:15	中田肇	ホテルオークラ神戸	総料理長
あすかるビー・奈良県産ミニトマト・辛子明太子の三輪素麺 春爛漫のサラダ仕立て				

■最終審査開催場所 奈良県桜井市高家 2217 オーベルジュール・ド・ぷれざんす桜井 実践バンケットルーム

■問い合わせ先 奈良県磯城郡川西町結崎 589-73 (株)タカーズ・コーポレーション内
 (運営事務局) TEL: 0745-43-2120 FAX: 0745-43-2121
 E-mail: h_d_taka2@ybb.ne.jp HP: http://www.taka2-corp.com

~~~~~FAX の場合は切らずに、そのまま FAX して下さい~~~~~

※複数で参加する場合は、コピーして 1 人 1 枚ずつ FAX して下さい。

|     |                                     |     |  |                     |       |
|-----|-------------------------------------|-----|--|---------------------|-------|
| 氏名  |                                     | 勤務先 |  | 所属/肩書               |       |
| 住所  | 〒                                   |     |  |                     | 男 ・ 女 |
| TEL |                                     | FAX |  | メール                 |       |
| 金額  | A・B・C・D・E・F に参加。<br>※参加する回に○をして下さい。 |     |  | [      ]回 × 500 円 = |       |

●会場入場者は全員「検温」と、「手指消毒剤」での消毒をお願いします。 ●体温が 37.5℃以上の場合は入場をお断り致しますので、あらかじめご了承下さい。 ●会場内では、必ず正しいマスクの着用をお願いします。

●当日、体調に不安のある方はご来場をお控え下さい。●会場にて新型コロナウイルス感染の疑いがある方が発生した場合、参加者の氏名、連絡先を保健所等の公的機関へ提供させて頂く場合があります。●出来る限り予約者本人が来場下さい。他の方に変更する場合は、ご来場者の情報をご提供頂きます。●身近に新型コロナウイルスに感染された方、もしくは感染の可能性のいる方がおられる方、また咳やのどの痛み、発熱、倦怠感など、少しでも体調のすぐれない方のご来場はお断りします。