

【決勝(最終審査)見学申込書】

見学希望の方は「氏名」、「勤務先」、「住所」、「携帯番号」、「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28日(月) 決勝(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	10:00~11:00	田中貴也	おひさまランチ	パティシエ
お米とチョコレートのマリアージュ				
B	11:15~12:15	遠山嘉明	THE KASHIHARA	料理長
奈良の冬の田園風景 春の息吹を感じて				
C	13:00~14:00	宗像孝太	ホテルニューオータニ大阪 SAKURA	シェフ・ド・パティシエ
奈良県産ヒノヒカリのデグリネゾン フロマージュと古都華のアクセント瞬間スモーク仕立て				
D	14:15~15:15	黒田幸裕	ユーエスジェイ	メニュー開発
奈良の宝庫! ヒノヒカリ米リゾットと大和ポークのパートブリック包み焼き TKG(卵かけご飯)仕立て				
E	15:30~16:30	三須海夏人	セルリアンタワー東急ホテル	和食調理
ヒノヒカリ 奈良の技の饗宴				
	17:00~17:30	表彰式	5名の作品はYouTubeでご覧頂けます↓	

■決勝開催場所 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

■問い合わせ先 奈良県磯城郡川西町結崎 589-73 (株)タカース・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 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。