Nom :

Restaurant affilié：

\*Votre nom et celui du restaurant affilié ne seront pas révélés au jury.

Épreuve 1. Nimonowan sur le thème « UMAMI » et « IRODORI »

1. Nom du plat：
2. Attrait du plat (en 4 lignes ou en moins de 150 mots environ) :

Décrivez vos idées derrière la création de ce plat ou dites ce que vous souhaitiez exprimer en accord avec le thème « UMAMI », « IRODORI ». (En 4 lignes ou en moins de 150 mots environ)

1. Recette, ingrédients et assaisonnements (5 portions)：

\* Veuillez décrire la quantité (poids/volume) des ingrédients sous une forme facile à comprendre.

\* Veillez à noter tous les assaisonnements, quelle que soit leur quantité. Vous n’avez pas besoin d’indiquer la proportion des assaisonnements.

\* Veillez à utiliser du dashi à base d’algue kombu et de copeaux de bonite pour le bouillon.

\* Veuillez écrire votre recette sous la forme la plus claire et la plus compréhensible possible.

1. Préparation：

⑤Photo du plat (une photo ou plus)

Épreuve 2．Cinq entrées Washoku sur le thème « UMAMI » et « IRODORI »

① Nom du plat：

1.

2.

3.

4.

5.

② Photo du plat (une photo ou plus)