第２４回長野県豆腐品評会出品申込用紙

　製造所名　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話番号

所在地

|  |  |
| --- | --- |
| 出品部門 | 出　品　品　名 (商品名、銘柄) |
| もめん豆腐  （３種類以内） | (県産大豆100％使用　・　100％以外) |
| (県産大豆100％使用　・　100％以外) |
| (県産大豆100％使用　・　100％以外) |
| きぬごし豆腐  （３種類以内） | (県産大豆100％使用　・　100％以外) |
| (県産大豆100％使用　・　100％以外) |
| (県産大豆100％使用　・　100％以外) |
| 寄せ/おぼろ/ざる  豆腐・その他豆腐  （３種類以内） |  |
|  |
|  |
| 豆乳・豆腐を  用いたスイーツ  （４種類以内） |  |
|  |
|  |
|  |

★**出品に関しては有料**となります。料金（出品料等）の詳細につきましては、**長野県豆腐商工業協同組合事務局へご確認**してから出品のお申し込みをお願いします。

長野県豆腐商工業協同組合事務局 　電話：026－229－6775

★申込用紙は**令和２年１２月２３日(水)から令和３年１月５日(火)**の期間中に下記へ**郵送またはＦＡＸ**してください。

　　〒380-0921 　長野市栗田２０５－１

　　　　　 　 　長野県工業工業技術総合センター食品技術部門

　　 加工食品部　金子あて

**ＦＡＸ：０２６－２２７－３１３０**

　　電　話：０２６－２２７－３１３４（直通）

★**もめん豆腐、きぬごし豆腐の部門への出品物**については、使用原料により、県産大豆100％使用の製品と100％以外の製品に分かれます。上表の(県産大豆100％使用・100％以外)のどちらかを○で囲んでください。

なお、県産大豆100％使用の製品が関東農政局長賞(最優秀賞)の受賞対象品となります。

また、有色大豆の使用は可能です。

★同じ出品名 (商品名、銘柄)の製品を出品する場合は、出品名の後にＡ、Ｂ等をつけて区別してください（例：もめん豆腐Ａ、もめん豆腐Ｂ）。

★出品の際の品質表示は**食品表示法の「食品表示基準」に適したもの**でお願いします。

また、衛生的に製造管理され、市販に供するものでお願いします。