

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメン コンペティション 日本 2022  
—国内産小麦使用生中華麺品評会—

〔 申 込 書 ・ 出 品 票 〕

お申込み日	令和4年	月	日
所属組合名			
会社名			
代表者名			
住所			
連絡先	電話		FAX
	担当者		Eメール

〔 出 品 票 〕 1社 2品目まで

【 出 品 No. 1 】

出品部門	I類 ・ II類 (用途： ) <どちらかを○で囲んでください。>		
製品名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	( ) 小売用 ( ) 業務用 ( ) 品評会用に製造		
使用小麦粉	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
	商品名	①	(主要小麦産地： )
		②	(主要小麦産地： )
		③	(主要小麦産地： )
	(上記商品の) 製粉会社名	①	
②			
③			
かんすい濃度	ボーメ度： ( )		
使用副資材、 及び、添加物 (かんすいは除く)	※ 使用副資材及び添加物は小麦粉重量の3%未満であることが条件となります		
ゆで時間	分 秒 ※ 10分以内が条件		
めん線	切刃 ( 番 ) 、厚み ( mm )		
加水量	% (小麦粉に対して)		
PR事項 (特色、独自性、 新規性等)			
審査会時の めんのゆで方 の注意事項	(特に必要とする事がありましたらご記入ください)		

(申込先：全国製麺協同組合連合会 FAX：03-3634-1930)

ラーメン コンペティション 日本 2022  
—国内産小麦使用生中華麺品評会—

〔 申 込 書 ・ 出 品 票 〕

お申込み日	令和4年	月	日
所属組合名			
会社名			
代表者名			
住所			
連絡先	電話		FAX
	担当者		Eメール

〔 出 品 票 〕 1社 2品目まで

【 出 品 No. 2 】

出品部門	I類 ・ II類 (用途： ) (どちらかを○で囲んでください。)		
製品名	〈 生 ・ 半生 ・ 生冷凍 〉		
該当に○	( ) 小売用 ( ) 業務用 ( ) 品評会用に製造		
使用小麦粉	※ 複数の小麦粉商品を混合し使用の場合、全て記入してください。		
	商品名	①	(主要小麦産地： )
		②	(主要小麦産地： )
		③	(主要小麦産地： )
(上記商品の) 製粉会社名	①		
	②		
	③		
かんすい濃度	ボーメ度： ( )		
使用副資材、 及び、添加物 (かんすいは除く)	※ 使用副資材及び添加物は小麦粉重量の3%未満であることが条件となります		
ゆで時間	分 秒 ※ 10分以内が条件		
めん線	切刃 ( 番 ) 、厚み ( mm )		
加水量	% (小麦粉に対して)		
PR事項 (特色、独自性、 新規性等)			
審査会時の めんのゆで方 の注意事項	(特に必要とする事がありましたらご記入ください)		