

2022 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな			年 齢
氏 名			歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)		
	Tel		
勤務先名			
*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。			
◆出品内容◆			
種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピエス・アーティスティック アメ部門	
		ピエス・アーティスティック ショコラ部門	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)		
第3部	グラン・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピエスモンテ (正面幅 cm)		
第8部	『国内産米粉を使った焼き菓子』部門		
第9部	ギフト菓子部門		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。  
 \* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。

2022 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな			年 齢
氏 名			歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)		
	Tel		
勤務先名			
*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。			
◆出品内容◆			
種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピエス・アーティスティック アメ部門	
		ピエス・アーティスティック ショコラ部門	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)		
第3部	グラン・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピエスモンテ (正面幅 cm)		
第8部	『国内産米粉を使った焼き菓子』部門		
第9部	ギフト菓子部門		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。  
 \* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。

2022 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな			年 齢
氏 名			歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)		
	Tel		
勤務先名			
*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。			
◆出品内容◆			
種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピエス・アーティスティック アメ部門	
		ピエス・アーティスティック ショコラ部門	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)		
第3部	グラン・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピエスモンテ (正面幅 cm)		
第8部	『国内産米粉を使った焼き菓子』部門		
第9部	ギフト菓子部門		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。  
 \* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。

2022 静岡県洋菓子作品展 出品申込書

ふりがな			年 齢
氏 名			歳
住 所	〒 (自宅・勤務先)		
	Tel		
勤務先名			
*氏名の「ふりがな」は必ずご記入下さい。			
◆出品内容◆			
種 別	部 門 名		出 品
第1部	1類	マジパン仕上げデコレーションケーキ	
	2類	バタークリーム仕上げデコレーションケーキ	
第2部	1類	ピエス・アーティスティック アメ部門	
		ピエス・アーティスティック ショコラ部門	
	2類	小型工芸菓子	
	3類	チョコレート工芸菓子 (正面幅 cm)	
4類	シュガークラフト工芸菓子(正面幅 cm)		
第3部	グラン・ガトー		
第4部	コンフィズリー		
第5部	ジュニア		
第6部	エコール		
第7部	味と技のピエスモンテ (正面幅 cm)		
第8部	『国内産米粉を使った焼き菓子』部門		
第9部	ギフト菓子部門		

\* 出品を希望する部門の出品欄に○を記入して下さい。  
 \* 本申込書1枚で同一部門に2点以上出品申込することは出来ません。その場合は別に申込書(コピー可)を使用して下さい。