ヴィエノワズリー部門専用

LESAFFRE

第 10 回 saf 製パンコンテスト

10e Concours de Boulangerie LESAFFRE

応 募 用 紙

※ 別紙にて注意事項を記載していますので、ご一読いただき必要事項を記入の上、応募先まで送付してください。
※ 応募用紙は折らずにご提出願います。

1. 応募者ご本人の情報

お名前	ふりがな		年 齢	製パン経験
			歳	年
勤務先情報	勤務先名		所属団体名	
	ふりがな	部署名		
		役職名		
	住所 / 連絡先			
	〒　　－			
	● TEL	● FAX	● メールアドレス（ご本人と連絡がつくメールアドレスをご記入願います。）	

ご提出いただいた個人情報は、個人情報保護法を遵守し、適切な方法で管理します。また、ルサッフル社および日仏商事の判断でご応募いただいた写真やレシピを公開する事があります。

2. 使用したルサッフル製品と対粉使用量(%)

※ 必須材料(この中から1つ以上使用)　※必須材料以外の使用したサフ商品もご記入ください

製 品 名	対 粉(%)	製 品 名	対 粉(%)
サフ セミドライイーストゴールド※			

3. ルサッフル社やルサッフル製品についてのご意見・ご要望

ヴィエノワズリー部門専用

4. ヴィエノワズリー部門　パンの配合工程表

ヴィエノワズリー部門	作品名 [　　]

配　合	工 程 表

今回のテーマとセミドライイーストゴールドについてご記入ください。

ヴィエノワズリー部門専用

応 募 用 紙（写真添付用）

① ヴィエノワズリー部門　**外観の写真**を添付してください。

② ヴィエノワズリー部門　**内相の写真**を添付してください。