

第11回 LESAFFRE 製パンコンテスト

11e 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(%)

※指定材料①と②の商品中から1つ以上使用してください。

※指定材料以外の使用したサブ商品もご記入ください。

指定材料① パン酵母	対 粉 (%)	任意材料の製品名	対 粉 (%)
サフ セミドライイーストゴールド※			
指定材料② リヴェンド商品	対 粉 (%)		
LV1サフルヴァン			
フレキシルヴァン ライ			
フレキシルヴァン デュラム			
F200 アロムルヴァン			
AS75L アロムルヴァンリキッド			
BD100			

3.作品の重量／1個当たり

生地重量	フィリング重量	トッピング重量

4.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

[illegible]

今回のテーマと、セミドライイーストゴールド・リヴェンド商品についてご記入ください。

応募用紙（写真添付用）

① フィユタージュ部門 **外観の写真**を添付してください。

② フィユタージュ部門 **内相の写真**を添付してください。
