|  |  |
| --- | --- |
| 社名又は店名 |  |
| 所　在　地 |  |
| 連 絡 先 | TEL:　　　　　　　　　FAX: |
| 担当者名： |

**☆　各部門とも出品申込書の締切は令和７年９月12日（金）必着です**。

**令和７年度「さぬきの夢」うどん技能グランプリ出品申込書**

　香川県内で製造されたうどんを、次の２部門に分け、うどんの種類ごとに審査する。

　**うどんに使用する「さぬきの夢」の品種は、「さぬきの夢2009」とし、新品種「さぬきの夢2023」の使用は認めない。**

**①「さぬきの夢ゆでうどん」部門**

出品するうどんの製造者名のご記入と予選地区をお選びください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 「さぬきの夢」割合 | 部 | 出品者名・予選会場等 |
| 100％ | 「さぬきの夢」の部 | ふりがな出品者名： |
| 製麺経験歴(※１)(いずれかに☑する) | □ 製麺業に携わった経験歴が５年以内です。□ 　　　　　　〃　　　　　５年を超えています。 |
| 概ね50％以上 | 「さぬきの夢ハイブレンド」の部 | ふりがな出品者名： |
| 概ね30％以上 | 「さぬきの夢ブレンド」の部 | ふりがな出品者名： |
| 地区予選区分（いずれかにを☑する） | □東讃会場　　　□高松会場　　　□中讃・西讃会場 |

（※１）「さぬきの夢」の部のうち、製麺経験歴が５年以内の者については、新人賞の対象ですので、別途履歴書(様式任意)を添付してください。

**② 「さぬきの夢うどん製品」部門**

出品する製品名とゆで時間を記入ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 「さぬきの夢」割合 | 部 | ふ り が な製 品 名 | 製品のゆで時間(※３) |
| 100％ | 生うどん製品の部(※２) | 生うどん製品 |  | 　　　　　分 |
| 半生うどん製品 |  | 　　　　　分 |
| 乾燥うどん製品の部 |  | 　　　　　分 |
| 冷凍うどん製品の部 |  | 　　　　　分 |
| 概ね30％以上 | 生うどんブレンド製品の部(※２) | 生うどんブレンド製品 |  | 　　　　　分 |
| 半生うどんブレンド製品 |  | 　　　　　分 |

（※２）常温で10日以上保存可能な切り麺製造のものに限ります。

（※３）ゆで時間は沸騰水に入れてからの時間を記入してください。調理法はむらし等には対応不可で

　　　す。ゆで時間以外は、全ての出品物について同等の条件で調理し、審査します。