

忍者おにぎりコンテスト【応募用紙】※記入例

～あなたが考えるオリジナル忍者おにぎり～

フリガナ	イガ タロウ	年齢（団体は記入不要）
氏名（代表者名）	伊賀 太郎	満 35 才
住所	〒 518 — 8501 三重県伊賀市四十九町 3184 番地	
電話番号	（ 0595 ） 22 — 9713	
メールアドレス	igataro@city.iga.lg.jp	
応募資格	☒ 伊賀市に在住、在学または在勤する個人 ☐ 伊賀市内に所在地または活動拠点を有する法人、団体、グループ （団体名： ）	
おにぎりの タイトル	『 伊賀牛と芭蕉ねぎの忍びスタミナおにぎり 』	
使用する 伊賀産食材 （※複数可）	伊賀米、伊賀牛、芭蕉ねぎ	
≪材料≫ ※1人分の分量を記入してください ・ ご飯（伊賀米） 100g ・ 伊賀牛しぐれ煮 20g ・ 芭蕉ねぎ 5g ・ のり 1枚 ・ 塩 少々	≪作り方≫ ① 伊賀牛しぐれ煮と刻んだ芭蕉ねぎを混ぜ合わせる。 ② 温かい伊賀米に塩をふり、具材を包んで三角に握る。 ③ 外側にのりを巻き、完成。 	
≪おにぎりに込めた想いを記入してください≫ 忍者が長い任務の合間でもしっかり力をつけられるように、伊賀牛を使ったスタミナ満点のおにぎりを考えました。 芭蕉ねぎの風味がアクセントになり、伊賀らしさを感じられるおにぎりです。 子どもから大人まで食べやすく、伊賀の魅力が伝わるおにぎりを目指しました。		

※1作品につき1枚の応募用紙を添付してください。記載するスペースが足りない場合は、別紙での添付も可とします。

※ご記入いただいた個人情報は、本コンテストの運営（応募内容の確認、審査、結果通知等）のために使用し、それ以外の目的には使用しません。

※応募作品は、必要に応じて一部内容を調整・編集のうえ使用することがあります。

完成イメージ（写真またはイラスト）



【☆応募作品を公表する際の氏名の掲載について】

応募作品は、伊賀市の広報・ホームページ・SNS・おにぎりサミット等で公表する場合があります。

応募作品を公表する際の氏名の掲載方法について下記から一つお選びください。

- ☐ 氏名（団体名）を掲載することに了承します
- ☒ ペンネームで掲載することに了承します
（ペンネーム： **おむすび半蔵** ）
- ☐ 氏名（団体名）・ペンネームともに掲載を了承しません

【☆確認事項・同意】

- ・応募は1人1作品までです。
- ・応募作品は応募者本人が考案したオリジナル作品です。
- ・市販商品、他のコンテスト受賞作品、既存レシピ等をそのまま使用したものではありません。
- ・第三者の著作権、商標権、その他の権利を侵害するものではありません。
- ・応募内容に虚偽や重大な問題が判明した場合、審査対象外または受賞取り消しとなる場合があります。
- ・受賞作品はPRや試作等の都合により、名称・材料・分量・作り方等を一部調整する場合があります。

☒ 上記の内容に同意します。