第10回　丼－1グランプリ　応募用紙

おいしくたのしく食べる大学生協の丼メニューコンテスト

第10回
丼-1
グランプリ

第９回グランプリ
天ぷらだし茶漬け
名古屋市立大学
ペンネーム：つかつかさん

第９回準グランプリ
チャーシュー丼
名城大学
ペンネーム：成瀬さん

第９回優秀賞
ふわふわたまごのエビチリ丼
名古屋大学
ペンネーム：R･Iさん

第９回優秀賞
てりたま丼
岐阜大学
ペンネーム：よっしーさん

応募期間

2023年5月15日（月）

▼

6月2日（金）

賞　品

グランプリ	1名	10,000円分の食堂利用券
準グランプリ	1名	5,000円分の食堂利用券
優秀賞	2名	3,000円分の食堂利用券

応募資格

・大学生協の組合員

募集メニュー

・応募者本人のオリジナルメニューに限ります
・2023年12月に開催予定のメニューコンテストで提供します
・提供価格は税込500円～580円

選考方法

・各大学の応募メニューの中からメニューコンテストの提供メニューを選びます
・メニューコンテストの中で最高評価を獲得したメニューをグランプリとします
・応募メニューの中からテイクアウト丼として提供させていただくこともあります

応募方法

・この用紙の裏面に必要事項を記入して食堂店舗等に設置の応募箱に投函してください

・応募に当たって記入いただく個人情報は、当選の連絡などコンテストにかかわることのみに使用します

この企画は東海地区（愛知・岐阜・静岡・三重）の大学生協で実施しています

丼ー１グランプリ応募用紙

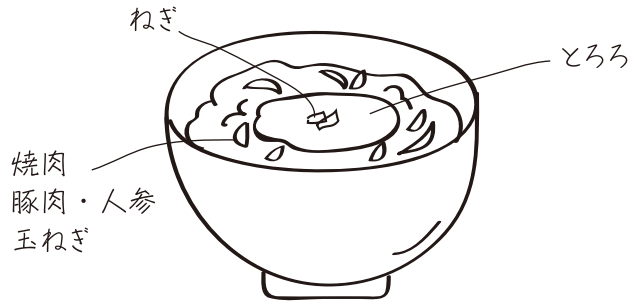
【記入例】

メニュー名	とろろ焼肉丼

セールスポイント（メニューのコメントをしてください。）

豚肉ととろろの相性抜群のスタミナ丼です。

イラスト（盛付イメージが伝わる程度で結構です。）



材料・作り方（作業イメージが伝わる程度で結構です。）

材料：ご飯、豚肉、玉ねぎ、人参、焼き肉のたれ、とろろ、ねぎ

①豚肉、玉ねぎ、人参を焼肉のたれで炒める。②丼にご飯を盛付け①の焼肉を盛り付ける。③盛り付けた焼肉の上にとろろをかける。④最後にねぎをトッピングして提供する。

【連絡先記入欄】※当選のご連絡などコンテストに関わることのみに使用させていただきます

（名前・フリガナ） （名前・漢字）			
大学	学部	学科	（学年） 年
（連絡先 1） ＴＥＬ：			
（連絡先 2） E-Mail：			
（匿名希望） ペンネーム：			

メニュー名	

セールスポイント（メニューのコメントをしてください。）

イラスト（盛付イメージが伝わる程度で結構です。）

材料・作り方（作業イメージが伝わる程度で結構です。）