



↓実行委員が記入します

エントリーNO.

審査用目隠し線

ふりがな 氏 名	写真 ※別紙、画像添付でも問題ございません。
現在のご職業（ラーメン店の場合は屋号も）	
年 月 日生（満 歳）	性別
ふりがな 現住所 〒	電話
審査通過連絡先（メール）	

今回の登龍門のイベントはどのような経緯で知りましたか？

応募の動機、ラーメンに対する想いをお書きください

今回の応募作品のコンセプトをお書きください。

※応募用紙は返却できませんので予めご了承ください。

※応募内容（レシピ等）に関しては厳守いたします。

※「つけ麺の写真」「麺の写真」を必ずご提出ください。

麺について、小麦粉の選定・配合、番手、加水率、形状を決めた経緯をお書きください。

※どのような麺をイメージして小麦粉を配合・製麺したかなどもお書き添えください。

どのようなイメージでスープ（つけダレ）を考えられたかお書きください。

※可能な範囲で使用する食材と作り方をお書き添えください。

スープ割の可否についてお書きください。また、その理由についてもお書きください。

具材についてお書きください

※可能な範囲で使用する食材と作り方をお書き添えください。

当館に出店する際の売価と原価をお書きください

想定売価		想定原価	
------	--	------	--

麺の配合についてお書きください

自家製麺 ・ 製麺所レシピ発注（どちらかに○をお付けください）

※どちらでも審査に影響はございません。



【記入例】

使用国産小麦粉/加水/かん水/塩 等	量/割合	備考
はる風ふわり（佐賀県産、たんぱく10.8±1.0、灰分0.34±0.05）	19kg	1等粉
びわほなみ（滋賀県産、たんぱく8.9±1.0、灰分0.35 ※0.38以下）	6kg	1等粉
粉末かん水（炭酸カリウム 50.0%、炭酸ナトリウム 50.0%）	ボーメ度6	
塩（栗国の塩）沖縄県産	175g	
加水	10,000cc	

↓こちらからご記入ください。

使用国産小麦粉/加水/かん水/塩 等	量/割合	備考

※小麦粉をブレンドしている場合は、使用料が多い順にご記載ください。

※小麦粉、かんすい、塩、水以外の副原料を使用する場合は、配合量と選定理由を必ずご申告ください。

番手	番	加水率	%	1杯あたりの麺量	g	形状	
----	---	-----	---	----------	---	----	--

※茹で前の麺量

※ストレート、ちぢれ 等

応募用紙に書ききれない場合は別紙でご記入ください。

応募期限2026年5月31日

※郵送の場合は消印有効