

# 出品そうめん審査用紙

審査日	2022年6月3日(土)	審査員名	
-----	--------------	------	--

## ■手延べ製法

		太さ(予め事務局に記載) : ■規定内 (1.3mm 未満)      ■規定外 (1.3mm 以上)				
<b>A</b>	味	コシ	香り	のどごし	色つや	
	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	
	総合評価					上記5項目の平均点
	<input type="checkbox"/> 条件を満たしており、特に良好である (21点以上) <input type="checkbox"/> 条件を満たしている (15~20点) <input type="checkbox"/> いずれにも該当しない					点
	審査メモ (所感・ふさわしい食べ方など)					

以降、応募数分 用意

## ■機械製法

		太さ(予め事務局に記載) : ■規定内 (1.3mm 未満)      ■規定外 (1.3mm 以上)				
<b>A</b>	味	コシ	香り	のどごし	色つや	
	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	5-4-3-2-1	
	総合評価					上記5項目の平均点
	<input type="checkbox"/> 条件を満たしており、特に良好である (21点以上) <input type="checkbox"/> 条件を満たしている (15~20点) <input type="checkbox"/> いずれにも該当しない					点
	審査メモ (所感・ふさわしい食べ方など)					

以降、応募数分 用意