

審査基準表（本選・食味審査）

高校名		チーム名	
-----	--	------	--

(50点満点)

項目	ポイント	採点
商品化 (外観・見栄え)	① SNS等で発信した際、映えそうなビジュアルになっているか	1・2・3・4・5
	② 商品として取扱いが容易な作品になっているか	1・2・3・4・5
	③ 適切な販売価格になっているか	1・2・3・4・5
食味 (味・食感・香り)	④ 使用している食材が調和し、馴染んでいるか	1・2・3・4・5
	⑤ 味は濃すぎたり、薄すぎたりしないか	1・2・3・4・5
	⑥ 食感は良いか	1・2・3・4・5
	⑦ 米粉の特性を理解しているか（しっとり感、食感等）	1・2・3・4・5
	⑧ 食欲をそそる香りがするか	1・2・3・4・5
	⑨ 食べてみて（良い意味で）驚きや意外性があるか	1・2・3・4・5
	⑩ もう一度食べてみたいと思える、飽きのこない味になっているか	1・2・3・4・5
自由記載欄 (作品の感想・チームへのアドバイス)		