

いわて地産地消推進会議 宛

いわて地産地消レストラン 認定申請書

下記のとおり、いわて地産地消レストラン認定の申請をいたします。

フリガナ
店 名 : _____
〒 _____
所在地 : _____
運営組織 : _____
フリガナ
代表者 : _____
(役職・氏名)

* 太枠内に必要事項を記入し、該当する口に✓を記入してください。

営業種別	レストラン (和・洋・中)		TEL.	—	—
	農家レストラン	<input type="checkbox"/> 居酒屋	FAX.	—	—
	その他()		Eメールアドレス		
開業(店)日	平成 年 月		ホームページ		
営業時間・定休日	定期営業	予約営業のみ	担当者	氏名	
	: ~ :	: ~ :		TEL.	—
	: ~ :	: ~ :	FAX.	—	—
年間営業日数	約 日 (直近1年間)		従業員数	名	
メニューの数 (※1)	①料理: 品	②デザート: 品	フードメニュー①+②	計	品
	③酒類: 品	④飲料(酒類以外): 品	品	その他:	品
(※2) 主な食材に県産品を使用しているメニューの数	①料理: 品	②デザート: 品	フードメニュー①+②	計	品
	③酒類: 品	④飲料(酒類以外): 品	品	その他:	品
添付した印刷物(メニュー・写真など)の内訳 (※3)	[メニュー] ... 枚	[] ...			
	[写真] ... 枚	[] ...			
	[] ...	[] ...			

(※1) メニュー全品のコピーを添付し、その枚数を記入してください。メニュー記載内容と本欄にご記入いただいたメニュー数に相違がないようご注意ください。

(※2) 主な食材とは、そのメニューの特徴を決定づける食材をいいます。

- 【例】 ① 『豚肉のしょうが焼き(単品)』の主な食材 → “豚肉”
 ② 『豚肉のしょうが焼き定食』の主な食材 → “豚肉” および “ご飯(米)”
 ③ 『日本蕎麦』および『うどん』メニューに関しては、麵の原材料である“そば粉”または“小麦粉”、並びに主な具材について県産か否かを問うものです。
 よって、『山菜そば』の主な食材は、“そば粉”と“山菜”のいずれか一つではなく、両方が県産であることが条件となります。

(※3) メニューのコピーのほか、直近1年間の地産地消の取組みがわかる印刷物等(チラシ、看板・店内・料理の写真、掲載記事等)を添付し、その枚数を記入してください。

1 人気メニューの名称及び使用している主な県産食材

酒類・飲料を除くフードメニューについて、最大10品までご記入ください。
 (ただし、メニュー数が10品に満たない場合はすべてのメニューを記入のこと)。

メニュー名	主な県産食材	メニュー名	主な県産食材
※①		⑥	
※②		⑦	
※③		⑧	
④		⑨	
⑤		⑩	

※ 上記のうち、①～③の1ヶ月の平均販売数： ①約 _____ 食 ②約 _____ 食 ③約 _____ 食

2 県産食材の仕入れ状況について

上記1の欄で記入した『人気メニュー10品』において使用している県産食材を全て挙げ(最大25品目まで)、それぞれの年間使用量(kg)と、主な産地及び仕入先名について下表にご記入ください。

NO.	使用している県産食材名	年間使用量	主な生産地 (主な水揚げ地)	主な仕入先名
【例】	鶏卵	120 kg	九戸村	○×養鶏場
1		kg		
2		kg		
3		kg		
4		kg		
5		kg		
6		kg		
7		kg		
8		kg		
9		kg		
10		kg		
11		kg		
12		kg		
13		kg		
14		kg		
15		kg		
16		kg		
17		kg		
18		kg		
19		kg		
20		kg		
21		kg		
22		kg		
23		kg		
24		kg		
25		kg		