

このおいしさ、しりべし！応援店認定申込書【記載例】

平成 年 月 日

後志総合振興局長 様

住 所 虻田郡倶知安町北〇条東〇丁目

会 社 名 (有)ファームレストラン北海道

代表者名 代表取締役 〇〇 〇〇

1. 会社の概要

| | | | |
|---|-----------------------------|----------|---------------|
| 設立(開店)年月日 | 昭和・平成 10年 4月 | | |
| 電話番号 | (0136)23-xxxx | FAX | (0136)23-xxxx |
| HPアドレス | http://www.xxx.com | | |
| 担 当 者 | 所属: 営業企画部 | | |
| | 職名: 部長 | 氏名 〇〇 〇〇 | |
| | E-mail: restaurant@0000.com | | |
| 後志総合振興局農政部愛食レストランの認定状況 (平成〇〇年〇〇月〇〇日 認定番号 後〇〇ー〇) | | | |

2. 申込みの動機等

当店は、地元農産物のおいしさを広く紹介したいという思いから始めたお店です。自家産の野菜を中心に、地場の食材にこだわった料理を提供しているお店であることを、より多くの方に知っていただきたいと思い、申し込みました。

3. 店の特徴、PRポイント

※道庁サイトでご紹介する際に使用します。

農家直営のレストランのため、自家産の野菜をたっぷり使ったメニューを提供しています。とれたてで新鮮な野菜の一番美味しい食べ方をご紹介します。美しい農村景観を楽しみながら、ゆったりとした時間を過ごせる癒しの空間です。

4. 認定を受けようとする店舗

| | |
|-----|----------------|
| 店舗名 | ファームレストラン 北海道 |
| 住所 | 虻田郡倶知安町北〇条東〇丁目 |
| 電話 | (0136)23-xxxx |

| | |
|--------|---|
| 交通アクセス | ※道庁サイトでご紹介する際に使用します。「JR旭川駅より徒歩5分」、「JRニセコ駅より車で10分」など、最寄りの公共交通機関等からのアクセス方法をご記入ください。 |
| | JR倶知安駅より、車で10分 |

※複数店舗を有する場合は、欄をコピーするか、別添の資料として一覧を作成してください。

5. 北海道産食材を使用したこだわり料理の内容 [2品以上必須] ※道庁サイトでご紹介する際に使用します。

| 区分 | 料理 | 使用している道産食材 | 産地 | 提供期間 |
|----|---|---|--|-----------------|
| 1 | 料理名:アスパラの炭火焼 | アスパラガス | 倶知安町 | ① 通年 |
| | 料理の説明: とれたてのアスパラを炭火で焼き、こだわりの塩をかけていただきます。焼きとうもろこしのような香ばしい風味が絶品です。 | | | ② 期間限定 5月～6月 |
| 2 | 料理名:カマンベールチーズコロッケ | 男爵いもチーズ | 倶知安町 ニセコ町 | ① 通年 |
| | 料理の説明: 自家産の男爵いもと、ニセコのチーズ工房のカマンベールチーズを使ったコロッケです。揚げたてをお召し上がりください。 | | | ② 期間限定 月～月 |
| 3 | 料理名:季節のカレーライス | ななつぼし 男爵いも 玉ねぎ にんじん 豚肉 季節の野菜 | 倶知安町 倶知安町 倶知安町 倶知安町 留寿都村 倶知安町 | ① 通年 |
| | 料理の説明: 季節の自家産の野菜と留寿都村のハーブ豚をじっくり煮込んだカレーです。当店の一番人気メニューです。 | | | ② 期間限定 月～月 |

※こだわり料理は、道産食材のみを材料としている必要があります。(調味料や装飾的な食材を除く)

※料理の写真(又は画像データ)を添付してください。

6. 北海道産食材の使用状況 [主食は100%(米以外は30%以上)が必須要件]

| | | 主に使用しているものひとつに○ | 品 種 名 | 産 地 | 主食に占める道産食材使用割合 |
|--------|--|-----------------|---|------|----------------|
| 主 食 | 米 | ○ | ななつぼし | 倶知安町 | 100% |
| | 小麦粉 | | | | % |
| | そば粉 | | | | % |
| | その他 | | | | % |
| 副 食 | 副食に占める道産食材使用割合 | | | 75% | |
| | 使用道産食材品目数 | | | 20品目 | |
| | 主な品目 | | <input checked="" type="checkbox"/> じゃがいも <input checked="" type="checkbox"/> にんじん <input checked="" type="checkbox"/> たまねぎ <input checked="" type="checkbox"/> トマト <input checked="" type="checkbox"/> とうもろこし <input type="checkbox"/> だいこん <input checked="" type="checkbox"/> アスパラガス <input checked="" type="checkbox"/> 牛乳 <input checked="" type="checkbox"/> バター <input checked="" type="checkbox"/> チーズ <input checked="" type="checkbox"/> 鶏卵 <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉 <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> ラム肉 <input type="checkbox"/> 鹿肉 <input checked="" type="checkbox"/> 昆布 <input type="checkbox"/> カニ <input type="checkbox"/> ウニ <input type="checkbox"/> エビ <input checked="" type="checkbox"/> ホタテ <input checked="" type="checkbox"/> サケ <input type="checkbox"/> サンマ <input type="checkbox"/> イカ <input type="checkbox"/> タコ <input checked="" type="checkbox"/> その他(なす、ピーマン、かぼちゃ、サクラマス) | | |
| 主な仕入先 | <input type="checkbox"/> 卸売市場 <input type="checkbox"/> 産直(生産者・生産者団体) <input type="checkbox"/> 問屋 <input type="checkbox"/> 小売業者 <input checked="" type="checkbox"/> その他(自家産) | | | | |

※使用割合は、原則として過去1年分を金額ベースで記載してください。

7. 原産地の表示[必須条件]

| | |
|--------|---|
| ①実施時期 | <input checked="" type="checkbox"/> 表示済み <input type="checkbox"/> 平成 年 月から表示予定 |
| ②表示の方法 | <input checked="" type="checkbox"/> メニュー表で表示 <input type="checkbox"/> 店内のボード等で表示 <input type="checkbox"/> その他() |

8. その他の取り組みについて [必須ではありませんが評価対象になります]

(1)北海道が推薦している各種制度認証品等の使用

| 項 目 | 品 名 |
|------------------------|--------------------|
| 北のクリーン(YES! Clean)農産物 | ななつぼし(倶知安町 ○○生産組合) |
| 有機食品(農産物、畜産物、加工食品) | |
| エコファーマーの認定を受けて生産された農作物 | |
| 特別栽培農産物 | |
| 道産食品独自認証品 | |
| 道産原材料使用登録食品 | |

※制度内容は別紙を参照してください。

(2)栄養表示

| | |
|-------|---|
| 表示の内容 | <input type="checkbox"/> 熱量(カロリー) <input type="checkbox"/> 栄養成分 <input type="checkbox"/> その他() |
| 表示の方法 | |

(3)環境と調和した店づくり

| | |
|-------|--|
| 禁煙・分煙 | <input type="checkbox"/> 禁煙 <input checked="" type="checkbox"/> 分煙(スペース・時間帯) |
| そ の 他 | 生ゴミを堆肥化し、畑に還元しています。 |

(4)道産食材に関するイベントの開催

| | |
|-----|-----------------------------|
| 実 施 | 月に一度、地元産食材を使った料理教室を開催しています。 |
| 計 画 | |

(5)その他独自の取組

| |
|--------------------------------|
| <p>お店で使用している自家農産物を販売しています。</p> |
|--------------------------------|

また、地元食材が購入できるお店を紹介しています。

9. その他、お店の概要や特色が分かる資料(パンフレット、メニュー、記事等)がありましたら添付してください。(任意)