

# 「このおいしさ、しりべし!!」応援店登録申込書

平成 年 月 日

後志総合振興局長 様

住 所

会 社 名

代表者名

## 1. 会社の概要

設立(開店)年月日	昭和・平成 年 月		
電話番号	( ) -	FAX	( ) -
HPアドレス			
担 当 者	所属		
	職名	氏名	
	E-mail		
<small>(参考)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 後〇〇-〇)</small>			

## 2. 申込みの動機等

--

## 3. 店の特徴、PRポイント

<small>※ウェブサイトでご紹介する際に使用します。</small>
--------------------------------------

## 4. 登録を受けようとする店舗

店舗名	
住所	
電話	
交通アクセス	<small>※ウェブサイトでご紹介する際に使用します。「JR余市駅より徒歩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。</small>

※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. 後志産食材を積極的に使用したこだわり料理の内容 [2品以上必須] ※ウェブ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 (市町村名)	提供期間
1	料理(商品)名:			① 通年 ② 期間限定 月～ 月
	料理の説明:			
2	料理(商品)名:			① 通年 ② 期間限定 月～ 月
	料理の説明:			
3	料理(商品)名:			① 通年 ② 期間限定 月～ 月
	料理の説明:			

※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。

※2品のうち、1品は年間通算6ヶ月以上提供できる料理としてください。2品目は季節限定可。

6. 北海道産・後志産食材の使用状況

○こだわり料理の主食は100%(米以外は30%以上。ただし、パスタについては北海道産に限定しない。)北海道産食材を使用していることが必須要件

○こだわり料理の副食はメインとなる原材料に主に後志産食材を使用していることが必須要件

主食	主に使用しているもの ひとつに○		品 種 名	産 地(市町村名)	主食に占める 道産食材 使用割合	主食に占める 後志産食材 使用割合
	米				%	%
	小麦粉				%	%
	そば粉				%	%
	その他				%	%
副食	使用道産 食材品目数	品 目		副食に占める道産食材 使用割合	%	
	主な品目	<input type="checkbox"/> じゃがいも <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> トマト <input type="checkbox"/> とうもろこし <input type="checkbox"/> だいこん <input type="checkbox"/> アスパラガス <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> バター <input type="checkbox"/> チーズ <input type="checkbox"/> 鶏卵 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> ラム肉 <input type="checkbox"/> 鹿肉 <input type="checkbox"/> 昆布 <input type="checkbox"/> カニ <input type="checkbox"/> ウニ <input type="checkbox"/> エビ <input type="checkbox"/> ホタテ <input type="checkbox"/> サケ <input type="checkbox"/> サンマ <input type="checkbox"/> イカ <input type="checkbox"/> タコ <input type="checkbox"/> その他( )				
	使用後志産 食材品目数	品 目		副食に占める後志産 食材使用割合	%	
	主な品目	<input type="checkbox"/> じゃがいも <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> トマト <input type="checkbox"/> とうもろこし <input type="checkbox"/> だいこん <input type="checkbox"/> アスパラガス <input type="checkbox"/> 牛乳 <input type="checkbox"/> バター <input type="checkbox"/> チーズ <input type="checkbox"/> 鶏卵 <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> ラム肉 <input type="checkbox"/> 鹿肉 <input type="checkbox"/> 昆布 <input type="checkbox"/> カニ <input type="checkbox"/> ウニ <input type="checkbox"/> エビ <input type="checkbox"/> ホタテ <input type="checkbox"/> サケ <input type="checkbox"/> サンマ <input type="checkbox"/> イカ <input type="checkbox"/> タコ <input type="checkbox"/> その他( )				
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 type="checkbox"/> その他( )					

※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。

※季節により、食材の変更は可能。但し、後志産食材としてください。

7. 原産地の表示[必須要件]

①実施時期	<input 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 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. 後志産の酒類の提供[任意]

名称	製造元

9. 環境と調和した店づくり

禁煙・分煙	<input type="checkbox"/> 禁煙 <input type="checkbox"/> 分煙(スペース・時間帯)
その他	

10. その他独自の取組み

--

11. 今後、外国人観光客に向けた外国語版パンフレットも制作予定ですが、掲載は可能でしょうか。

外国人観光客の受け入れを考慮の上、ご判断願います。

掲載 不掲載

12. 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)