第１号様式

北のめぐみ愛食レストラン認定申込書

年　　月　　日

　総合振興局等の長（農政部長）様

住所

会社名

代表者名

１　会社の概要

|  |  |
| --- | --- |
| 設立（開店）年月 |  |
| 電　話　番　号 | （　　　　）　　－ | FAX | （　　　　）　　－ |
| HP･SNS等アドレス |  |
| 担　当　者 | 所属 |
| 職名 | 氏名 |
| E-mail |

２　申込みの動機等

|  |
| --- |
|  |

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。 |

４　認定を受けようとする店舗

|  |  |
| --- | --- |
| 店舗名 |  |
| 住所 |  |
| 電話 |  |
| 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。 |

　　※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表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： |  |  | ①通年②期間限定　　月～　月 |
| 料理の説明： |
| ２ | 料理名： |  |  | ①通年②期間限定　　月～　月 |
| 料理の説明： |
| ３ | 料理名： |  |  | 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ことが必要です。（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）が必須条件］

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |  |  |  |  |
| 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 |  |
| 主な品目 | □じゃがいも　□にんじん　□たまねぎ　□トマト　□とうもろこし□だいこん　□アスパラガス　　□牛乳　□バター　□チーズ　□鶏卵□牛肉　□豚肉　□鶏肉　□ラム肉　□鹿肉□昆布　□カニ　□ウニ　□エビ　□ホタテ　□サケ　□サンマ□イカ　□タコ□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 主な仕入先 | □卸売市場　□産直（生産者・生産者団体）□問屋　□小売業者　□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。

７　原産地の表示［必須条件］

|  |  |
| --- | --- |
| ①実施時期 | □表示済み　　□　　　　年　　月　　日から表示予定 |
| ②表示の方法 | □メニュー表で表示　　□店内のボード等で表示□その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |

８　その他の取組について［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 |  |
| 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産物 |  |
| 「みどりの食料システム法に基づく認定を受けて生産された農産物」 |  |
| 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 | □熱量（カロリー）　□栄養成分　□その他（　　　　　　　　　　　　　） |
| 表示の方法 |  |

（３）環境と調和した店づくり

|  |  |
| --- | --- |
| 禁煙・分煙 | □禁煙　　□分煙（スペース・時間帯） |
| その他 |  |

（４）道産食材に関するイベントの開催

|  |  |
| --- | --- |
| 実　施 |  |
| 計　画 |  |

（５）その他独自の取組

|  |
| --- |
|  |

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）