第1号様式

北海道愛食大使認定申込書【記載例】

年 月 日

盯

北海道知事 様

住 所 東京都中央区銀座〇〇〇

会社名 (株)〇〇〇〇

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	平成 10年 4月			
電話番号	(03) 1234-xxxx	FAX		(03)1234-xxxx
HPアドレス	http://www.xxxx.com			
	所属:営業企画部	_		
担 当 者	職名∶部長	氏名	00	00
	E-mail:restaurant@0000.com			

2. 申込みの動機等

当店は、北海道産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。 北海道直送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。

北海道の契約農場から直送した農産物をたっぷり使ったメニューを提供しています。 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	東京都中央区銀座〇〇		
電話	(03)1234-xxxx		
交通アクセス	※「JR新橋駅より徒歩5分」、「JR福岡駅より車で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。 東京メトロ銀座駅から徒歩3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料理の内容 [必須要件] ※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 料理の説明: 北海道から空輸した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。	アスパラガス	喜茂別町	① 通年 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 料理の説明: ニセコ産の男爵いもと、十勝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。	男爵いも チーズ	ニセコ町大樹町	① 通年 ② 期間限定 月~ 月
3	料理名:季節のカレーライス 料理の説明: 季節の道産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。	ななつぼし 男爵いも 玉ねぎ にんじん 豚肉 季節の野菜	旭川市 倶知安町 北見市 音更寿都村 北海道産	① 通年 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ことが必要です。(調味料や装飾的な食材を除く)

6. 北海道産食材の使用状況

		品種名	産 地	主食に占める 道産食材使用割合	
	米	ななつぼし	旭川市	100%	
主	小麦粉			%	
食	そば粉			%	
艮	その他			%	
	副食に占める道 産食材使用割合	60% 20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(なす、ピーマン、かぼちゃ、サクラマス			
副	使用道産食材 品目数				
食	主な品目				
主 な 仕 入 先					

[※]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	□平成 年 月から表示予定	
②表示の方法	■メニュー表で表示	口店内のボード等で表示	
	□その他()

[※]料理の写真(又は画像データ)を添付してください。

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]
Ο.		

(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(旭川市	〇〇生産組合)		
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	□熱量(カロリー) □:	栄養成分 口その他()		
表示の方法					
(3)環境と調和した店	うくり				
禁煙·分煙	□禁煙 ■分煙(スペー	ス・時間帯)			
その他	その他				
(4)道産食材に関する	るイベントの開催				
実施	月に一度、道産食材を使った	<u>-</u> 料理教室を開催しています。			
計画					
(5)その他独自の取組					
お店で使用している道産食材を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)