

北のめぐみ愛食レストラン認定申込書の記載について

1 申込者・会社の概要

(1) 申込者

申込みは、レストラン、宿泊施設等の経営者が行ってください。

(2) 設立（開店）年月

会社の設立（開店）年月を記載してください。

(3) 電話番号・FAX 番号

認定申込みに関する連絡先を記載してください。

(4) HP・SNS 等アドレス

認定を受けるお店の公式サイト等を記載してください。（※道庁サイトに掲載します。）

(5) 担当者

認定申込みの照会に対応できる方の氏名などを記載してください。

2 申込みの動機等

申し込まれた動機のほか、認定を受けて目指そうとしている経営方針などについて記載してください。

3 店の特徴、PR ポイント

お店の特徴やPRポイントを100字以内で記載してください。（※道庁サイトに掲載します。）

4 認定を受けようとする店舗

(1) 店舗名

「愛食レストラン」の認定を受けようとする店舗の名称等を記載してください。

(2) 住所

店舗の所在地を記載してください。

(3) 電話番号

店舗の電話番号を記載してください。

(4) 交通アクセス

「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。

※道庁サイトに掲載します。

※複数店舗を有する場合は、必要に応じ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（自慢）料理の内容

こだわり（自慢）料理として認定を受けようとする料理内容について記入してください。なお、記載欄が不足する場合は、必要に応じ欄をコピーするか、別添の資料として一覧を作成してください。（※道庁サイトに掲載します。）

(1) 料理

北海道産食材を使用したこだわり（自慢）料理の名称と、料理の説明を記載してください。

料理の説明は、作り方や箇条書きではなく、お客様に説明するような文章でお願いします。

(2) 使用する食材名・産地

こだわり（自慢）料理に使用している北海道産の食材名・産地を記入してください。

(3) 提供期間

こだわり（自慢）料理を提供している期間を記入してください。

6 北海道産食材の使用状況

(1) 主食

主に使用しているものを一つ選択して、品種と産地、使用割合を記載してください。

※米は100%、米以外は30%以上が必須要件です。

※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。

(2) 副食

副食に占める道産食材の割合を記載してください。また、使用している品目をチェックし、その他の場合は（ ）内に具体的に記載してください。

(3) 主な仕入先

該当する主な仕入先をチェックしてください。その他の場合は（ ）内に具体的に記載してください。

7 原産地の表示

(1) 実施時期

該当する実施時期をチェックし、今後表示する場合は実施予定付月を記載してください。

(2) 表示の方法

該当する表示方法をチェックしてください。その他の場合は（ ）内に具体的に記載してください。

※原産地の表示は必須要件です。

8 その他の取組について（※必須ではありませんが、評価の対象となります。）

(1) 北海道が推奨している各種制度認証品等

「北のクリーン（YES！clean）農産物」、「有機JAS食品」、「エコファーマーの認定を受けて生産された農産物」、「特別栽培農産物」（以上の制度は別紙1を参照してください。）、「道産食品独自認証品」（別紙2を参照してください。）、「道産原料使用登録食品」（別紙3を参照してください。）などを使用している場合は、該当する認証品等の品目名を記載してください。

(2) 栄養表示

①表示の内容

取り組んでいる場合は、該当する項目をチェックし、その他の場合は、（ ）内に具体的に記載してください。

②表示の方法

表示の方法について具体的に記載してください。

(3) 環境と調和した店づくり

①禁煙・分煙

取り組んでいる場合は、該当する項目をチェックしてください。

②その他

その他環境と調和した店づくりを行っている場合は、具体的に記載してください。

(4) 道産食材に関するイベント等の開催

取り組んでいる場合は、具体的に内容を記載してください。

(5) その他、独自の取組

上記（1）～（4）以外の取組がある場合には記載してください。