

沖縄県知事 殿

「おきなわ食材の店」登録申請書

沖縄県地産地消推進計画の趣旨に賛同し、「おきなわ食材の店」登録要領に基づき別添資料を添えて、下記のとおり申請します。

1 基本情報 ※必須

| | | | |
|-----------------|---|-----|--|
| 会社名(店名) | | | |
| 住所 | 〒 | | |
| 代表者名 | | | |
| 担当者名 | | 所属 | |
| TEL | | FAX | |
| 緊急連絡先 (携帯電話) | | | |
| メールアドレス | | | |

※1 基本情報と同じ場合は、「同上」と記載。

| | | | |
|-----------------------|--|-----|---|
| 店名 | | | |
| 住所 | | | |
| TEL | | FAX | |
| メールアドレス | | | |
| HP・SNS | | | |
| 営業時間 | | 定休日 | |
| 営業開始年月日 | <input type="checkbox"/> 昭和 <input type="checkbox"/> 平成 <input type="checkbox"/> 令和 年 月 | | |
| 地産地消おすすめメニュー1 | | 金額 | 円 <input type="checkbox"/> 税込 <input type="checkbox"/> 税抜 |
| 地産地消おすすめメニュー2 | | 金額 | 円 <input type="checkbox"/> 税込 <input type="checkbox"/> 税抜 |
| 地産地消おすすめメニュー3 | | 金額 | 円 <input type="checkbox"/> 税込 <input type="checkbox"/> 税抜 |
| 平均予算 | (朝) | (昼) | (夜) |
| 県産食材を利用していること について | <input type="checkbox"/> メニューに記載している <input type="checkbox"/> チラシ・ポスター等を作成し、記載している <input type="checkbox"/> ホワイトボードや黒板に記載している <input type="checkbox"/> その他 () | | |
| その他 | ◎駐車場の有無 <input type="checkbox"/> 有り(備考:) <input type="checkbox"/> 無し ◎座敷の有無 <input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し ◎個室の有無 <input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し ◎その他事項(バリアフリー対応など) _____ ◎メニューの多言語対応 [<input type="checkbox"/> あり(対応言語に☑を入れてください) <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 英語 <input type="checkbox"/> 中国語(繁体字) <input type="checkbox"/> 中国語(簡体字) <input type="checkbox"/> 韓国語 <input type="checkbox"/> その他 _____ <input type="checkbox"/> アレルギー対応 <input type="checkbox"/> ハラル食(※1)対応] | | |

※1 ハラル食とは、イスラム法において食べることが許されている食材や料理の事を指します。

登録審査項目

2. 登録基準

2-1. 必須要件 ※必須

| | | | | | | |
|---|--------|--|---|-------------|--|---|
| ① | 全メニュー数 | | 品 | 内、地産地消メニュー数 | | 品 |
|---|--------|--|---|-------------|--|---|

② 店舗で取り扱っている代表的な地産地消メニュー ※1枚目「地産地消おすすめメニュー」に記入されたメニューについては、必ずご記入ください。

| 代表的な地産地消メニュー名 | 県産食材の使用率 (5割以上) 有・無 | 年間を通しての 提供 有・無 | 使用食材 | 農林水産物 | | 加工品等 ※食材数に カウントし ない |
|---------------|---------------------------|----------------------|------|-------|-----|------------------------------|
| | | | | 県産 | 県外産 | |
| | | | | | | |

※ 記入欄が足りない場合は、コピーをしてお使い下さい。

※ 残りの地産地消メニューがありましたら、添付して頂くメニュー表に印をつけて下さい。

2. 登録基準

2-2. その他の基準〔必須ではありませんが、サイトでの紹介や広報物制作の際、使用します〕

| | |
|---|--|
| ① | 食材こだわりタイプ <input type="checkbox"/> 県産食材の使用率が80%以上である <input type="checkbox"/> 特定の県産ブランドを使用 (ブランド名:) <input type="checkbox"/> 特定の生産者より仕入れている (仕入れ先:) <input type="checkbox"/> その他 () |
| ② | 交流促進タイプ <input type="checkbox"/> 県産食材に関するイベント・フェアがある (実施内容:) <input type="checkbox"/> 生産者と消費者の交流事業がある (実施内容:) |
| ③ | 県産食材普及タイプ <input type="checkbox"/> 沖縄の伝統的料理メニューを提供している (具体例:) <input type="checkbox"/> 沖縄の伝統的食材を使った新しいメニューを提供している (具体例:) <input type="checkbox"/> 地域において料理講習会等を開催している (実施内容:) |

3. 店舗の特徴、PRポイント（地産地消の取り組み内容や県産食材へのこだわりなど）※必須

〔サイトでの紹介や広報物制作の際、使用します〕

4. ご確認事項 ※必須

・希望するものにチェックを入れてください

- ①外国人観光客向けの飲食店紹介サイト（多言語版）「EATS OKINAWA」への掲載
 ※当事業内でお預かりした店舗情報・写真素材等を、上記サイトへの掲載においても使用させていただきます。
- ②国内観光客向けの飲食店紹介サイトへの掲載（おきなわ物語）
 ※当事業内でお預かりしたご連絡先を沖縄コンベンションビューローへ提供いたします。

添付書類について

- ① メニュー表（登録基準確認のため、地産地消メニューに該当するものには、○印等を付けてください）
 ※メニュー表がない場合は、ワープロ等で作成して下さい。
 ※日替わりメニューや、日替わりバイキングの場合は、ある一日のメニュー表をワープロ等で作成して下さい。
 ※手書きでも可
- ② 店舗・料理・メニュー表等の画像は、電子データにてご提出してください。
 (サイトでの紹介や広報物制作の際に使用します)

※当事業内でお預かりした店舗情報・写真素材等は、ガイドブック・WEBサイト・SNS等での 情報発信において使用させていただきます。

※使用に際しては、事務局の判断にてトリミング等の加工をする場合がございます。

沖縄県知事 殿

「おきなわ食材の店」登録申請書

沖縄県地産地消推進計画の趣旨に賛同し、「おきなわ食材の店」登録要領に基づき別添資料を添えて、下記のとおり申請します。

1 基本情報 ※必須

| | | | | |
|-------------------|-----------------|-----------------------------|-----|--------------|
| ①店舗概要 (事務局連絡用) | 会社名(店名) | カフェ ていだサンサン | | |
| | 住所 | 〒 900-8570 沖縄県那覇市泉崎1-2-2 | | |
| | 代表者名 | 農林 しいさー | | |
| | 担当者名 | 流通 いーさー | 所属 | マーケティング |
| | TEL | 098-866-2255 | FAX | 098-862-7519 |
| | 緊急連絡先 (携帯電話) | 090-△△△△-XXXX | | |
| | メールアドレス | aa048600@pref.okinawa.lg.jp | | |

※1 基本情報と同じ場合は、「同上」と記載。

| | | | | |
|-----------------------|---|---|-----|---|
| ②店舗概要へ 広報物掲載用 | 店名 | 同上 | | |
| | 住所 | 同上 | | |
| | TEL | 098-866-2233 | FAX | 同上 |
| | メールアドレス | i-sa-kun@pref.okinawa.jp | | |
| | HP・SNS | http://www.pref.okinawa.jp/Ryutu/ | | |
| | 営業時間 | 8:30 ~ 17:30 | 定休日 | 毎週火曜日 |
| | 営業開始年月日 | <input type="checkbox"/> 昭和 <input type="checkbox"/> 平成 <input checked="" type="checkbox"/> 令和 5 年 10 月 | | |
| | 地産地消おすすめメニュー1 | 地産地消ワンプレート | 金額 | 1500 円 <input type="checkbox"/> 税込 <input checked="" type="checkbox"/> 税抜 |
| | 地産地消おすすめメニュー2 | こだわりのゴーヤーチャンプルー | 金額 | 1000 円 <input type="checkbox"/> 税込 <input checked="" type="checkbox"/> 税抜 |
| | 地産地消おすすめメニュー3 | 島やさいたっぷりカレー サラダセット | 金額 | 1300 円 <input type="checkbox"/> 税込 <input checked="" type="checkbox"/> 税抜 |
| 平均予算 | (朝) 1000円 (昼) 1500円 (夜) | | | |
| 県産食材を利用していること について | <input checked="" type="checkbox"/> メニューに記載している <input type="checkbox"/> チラシ・ポスター等を作成し、記載している <input checked="" type="checkbox"/> ホワイトボードや黒板に記載している <input type="checkbox"/> その他 () | | | |
| その他 | ◎駐車場の有無 <input type="checkbox"/> 有り(備考: 10台) <input type="checkbox"/> 無し ◎座敷の有無 <input checked="" type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し ◎個室の有無 <input type="checkbox"/> 有り <input checked="" type="checkbox"/> 無し ◎その他事項(バリアフリー対応など) <u>多目的トイレ設置、車イス利用可能</u> ◎メニューの多言語対応 <input checked="" type="checkbox"/> あり(対応言語に☑を入れてください) <input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> 英語 <input checked="" type="checkbox"/> 中国語(繁体字) <input checked="" type="checkbox"/> 中国語(簡体字) <input checked="" type="checkbox"/> 韓国語 <input type="checkbox"/> その他 _____ <input checked="" type="checkbox"/> アレルギー対応 <input type="checkbox"/> ハラル食(※1)対応 | | | |

※1 ハラル食とは、イスラム法において食べることが許されている食材や料理の事を指します。

(記 入 例)

登録審査項目

2. 登録基準

2-1. 必須要件 ※必須

| | | | | | | |
|---|--------|----|---|-------------|---|---|
| ① | 全メニュー数 | 10 | 品 | 内、地産地消メニュー数 | 5 | 品 |
|---|--------|----|---|-------------|---|---|

| ② 店舗で取り扱っている代表的な地産地消メニュー | | ※1 枚目「地産地消おすすめメニュー」に記入されたメニューについては、必ずご記入ください。 | | | | | |
|---|---|---|--|---|-------------|------------|------------------------------|
| | | 県産食材の使用率 (5割以上) 有・無 | 年間を通しての 提供 有・無 | 使用食材 | 農林水産物 | | 加工品等 ※食材数に カウントし ない |
| 代表的な地産地消メニュー名 | | | | 県産 | 県外産 | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 地産地消ワンプレート <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【玉ねぎのカウント例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1年を通して、県外産を使用 → 県外産に「○」 ● 通年、県産を使用する場合 → 県産に「○」 ● 県産と県外産を両方使用する場合 → 県産と県外産の両方に「○」をする。 </div> | 有 | 有 | <ul style="list-style-type: none"> 県産豚肉 ハンダマー サニーレタス 玉ねぎ ごはん 冬瓜 | ○ ○ ○ ○ ○ | ○ | ○ | |
| <ul style="list-style-type: none"> こだわりのゴーヤーチャンプルー | 有 | 有 | <ul style="list-style-type: none"> ゴーヤー 玉ねぎ 島豆腐 卵 削り節 | ○ ○ ○ | ○ | ○ ○ | |
| <ul style="list-style-type: none"> 島やさいたっぷりカレーサラダセット <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>【お米のカウント例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 通年、県産を使用する場合 → 県産に「○」 ● 1年を通して、県外産を使用 → ※食材数にカウントしないに「○」 </div> | 有 | 有 | <ul style="list-style-type: none"> ごはん 玉ねぎ 人参 じゃがいも かぼちゃ カレー粉 サニーレタス オクラ トマト <div style="margin-left: 20px;"> <p>サラダ</p> </div> | ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ | ○ ○ ○ | ○ | |
| <ul style="list-style-type: none"> 沖縄そば | 有 | 有 | <ul style="list-style-type: none"> 麺 豚肉 かまぼこ ネギ | ○ ○ ○ | | ○ ○ | |
| <ul style="list-style-type: none"> 旬の果物スムージー 夏はマンゴースムージー 冬はたんかんスムージー | 有 | 有 | <ul style="list-style-type: none"> マンゴー 牛乳 たんかん ヨーグルト | ○ ○ ○ | | ○ | |
| <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>加工品は、食材数にカウントしない。 ただし、県産黒糖や県産食材を使った自家製加工品の場合は県産に「○」</p> </div> | | | | | | | |

※ 記入欄が足りない場合は、コピーをしてお使い下さい。

※ 残りの地産地消メニューがありましたら、添付して頂くメニュー表に印をつけて下さい。

(記 入 例)

2. 登録基準

2-2. その他の基準〔必須ではありませんが、サイトでの紹介や広報物制作の際、使用します〕

| | |
|---|---|
| ① | 食材こだわりタイプ |
| | <input type="checkbox"/> 県産食材の使用率が80%以上である |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 特定の県産ブランドを使用 (ブランド名: 豚肉については〇〇豚を使用) |
| | <input type="checkbox"/> 特定の生産者より仕入れている (仕入れ先:) |
| | <input type="checkbox"/> その他 () |
| ② | 交流促進タイプ |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 県産食材に関するイベント・フェアがある (実施内容: 毎月「食材の日」には県産食材づくしのメニューを提供) |
| | <input type="checkbox"/> 生産者と消費者の交流事業がある (実施内容:) |
| ③ | 県産食材普及タイプ |
| | <input type="checkbox"/> 沖縄の伝統的料理メニューを提供している (具体例:) |
| | <input checked="" type="checkbox"/> 沖縄の伝統的食材を使った新しいメニューを提供している (具体例: 鳥やサイバーガー) |
| | <input type="checkbox"/> 地域において料理講習会等を開催している (実施内容:) |

3. 店舗の特徴、PRポイント（地産地消の取り組み内容や県産食材へのこだわりなど）※必須

〔サイトでの紹介や広報物制作の際、使用します〕

当店では、地元の農家さんから直接仕入れた島野菜をたっぷり使った料理をご提供しています。ゴーヤーが美味しい時期にはゴーヤー料理を中心に、マンゴーが美味しい時期にはマンゴーを使ったスイーツやドリンクをご用意しています。旬の野菜や果物を活かした、その時期ならではの味わいをお楽しみいただけます。

4. ご確認事項 ※必須

・希望するものにチェックを入れてください

- ①外国人観光客向けの飲食店紹介サイト（多言語版）「EATS OKINAWA」への掲載
※当事業内でお預かりした店舗情報・写真素材等を、上記サイトへの掲載においても使用させていただきます。
- ②国内観光客向けの飲食店紹介サイトへの掲載（おきなわ物語）
※当事業内でお預かりしたご連絡先を沖縄コンベンションビューローへ提供いたします。

添付書類について

- ① メニュー表（登録基準確認のため、地産地消メニューに該当するものには、〇印等を付けてください）
※メニュー表がない場合は、ワープロ等で作成して下さい。
※日替わりメニューや、日替わりバイキングの場合は、ある一日のメニュー表をワープロ等で作成して下さい。
※手書きでも可
- ② 店舗・料理・メニュー表等の画像は、電子データにてご提出してください。
(サイトでの紹介や広報物制作の際に使用します)

※当事業内でお預かりした店舗情報・写真素材等は、ガイドブック・WEBサイト・SNS等での 情報発信において使用させていただきます。

※使用に際しては、事務局の判断にてトリミング等の加工をすることがございます。