

沖縄県知事 殿

「琉球料理が味わえる店」認証申請書

沖縄県の伝統的な食文化の普及等の趣旨に賛同し、「琉球料理が味わえる店」認証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

①店舗概要（事務局連絡用）	（ふりがな）	かぶしきがいしゃ おきなわ（りゅうきゅうりょうりがあじわえるみせ）		
	会社名（店名）	株式会社 沖縄（琉球料理が味わえる店）		
	郵便番号	〒900-8570		
	住所	沖縄県那覇市泉崎1-2-2		
	代表者名	琉球 花子		
	担当者名	沖縄 太郎		
	TEL	098-△△△-1234		
	メールアドレス	aa○○○△△△@pref.okinawa.lg.jp		
営業開始年月日	2000年4月	5年以上の営業年数	☒ 有	☐ 無

②店舗概要へ広報物掲載用※公開される情報です	（ふりがな）	りゅうきゅうりょうりがあじわえるみせ		
	店 名	琉球料理が味わえる店		
	郵便番号	〒900-8570		
	住所	沖縄県那覇市泉崎1-2-2		
	TEL	098-△△△-1234		
	メールアドレス	aa○○○△△△@pref.okinawa.lg.jp		
	HP・SNS	ht△tp://www.△△△.okinawa.jp/△△△/		
	営業時間	11：00 ～ 21：00		
	定休日	毎週火曜日		
	平均予算	（朝）	—	
		（昼）	1,000円	
		（夜）	5,000円	
その他の欄	・「おきなわ食材の店」登録状況※1 ☒ 登録している 又は ☐ 登録していない ・「食deがんじゅう応援店」登録状況※2 ☒ 登録している 又は ☐ 登録していない ・メニューの多言語対応 あり（対応言語を○で囲む） ☒ 英語 中国語（繁体字）中国語（簡体字）韓国語 その他 _____ なし ・琉球料理伝承人の在籍 ☒ あり ・ ☐ なし ・店舗の形態（当てはまるものを○で囲む） ☒ 料亭 食堂レストランカフェ・喫茶居酒屋 ホテルビュッフェホテルアラカルトその他 _____			

※1 「おきなわ食材の店」登録制度は、県産食材の積極的活用を推奨する沖縄県の制度です。

※2 「食deがんじゅう応援店」登録制度は、食で健康を応援する沖縄県の制度です。

認証審査項目

2. 認証申請の要件

2-1 提供する琉球料理メニューについて

※「琉球料理が味わえる店」認証要領（別表1）における琉球料理メニュー表より選択のうえご記入下さい。

① 琉球料理メニュー	常時提供している全メニュー数	20	品	その内、琉球料理メニュー数（県産食材5割以上使用）	10	品
				※琉球料理メニューの内、天然由来のだしを使用したメニュー	7	品

※メニューについて、味やトッピング等のみが異なる料理はまとめて1品カウントとなります。

※天然由来のだしを使用したメニューについて、化学調味料を使用せず調理した料理のことをいいます。

② 店舗で取り扱っている代表的な琉球料理メニュー（5品）

※代表的な琉球料理メニュー5品については、現地調査（実食）を行います。
 ※可能な限り種類の異なるメニューをご記入ください。（汁物、ご飯物、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物、菓子等）
 ※食材の産地について、県産には、県内で製造された食品も含まれます。

代表的な 琉球料理メニュー名	常時提供 ○・×	県産食材 利用率 (5割以上) ○・×	天然由来の だしの使用 ○・×	使用食材	食材の産地		9つの要素 (別表2) 該当する番号を○ で囲む
					県産	県外産	
1 クファージュシー (琉球料理ランチプレート内)	○	○	○	だし汁 塩 豚三枚肉 人参 干し椎茸 カマボコ ラード 米	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい 4 栄養 5 菓子 6 酒 7 茶 8 食器 9 風俗習慣
2 こだわりのゴーヤーチャンプルー	○	○	×	ゴーヤー 島豆腐 卵 豚三枚肉 塩	○ ○ ○ ○ ○		① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 5 菓子 6 酒 7 茶 8 食器 9 風俗習慣
3 トロトロ軟骨ソーキそば	○	○	○	豚肉（軟骨ソーキ） 沖縄そば麺 だし汁 ネギ 紅生姜	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい 4 栄養 5 菓子 6 酒 7 茶 ⑧ 食器 9 風俗習慣
4 素材の良さ香るソーミンタシヤー	○	○	×	素麺 ネギ 塩	○ ○ ○	○	1 食材 ② 調理法 3 味わい 4 栄養 5 菓子 6 酒 7 茶 8 食器 9 風俗習慣
5 ニンジンシリシリ（琉球料理ランチプレート内）	○	○	○	人参 卵 だし汁 塩	○ ○ ○ ○	○	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 5 菓子 6 酒 7 茶 ⑧ 食器 9 風俗習慣

以下（次ページ）に記載している9つの要素の内容を参考に、当該料理が該当する番号を選んでください。（複数回答可）
 例：琉球漆器に盛り付けて提供している場合は、「8 食器」に該当。

県産と県外産の両方を使用している場合は両方に「○」をする。

2-2 「沖縄の伝統的な食文化」の9つの要素について（別表2）

※必須

貴店舗にて琉球料理メニューを提供する際に基になっている要素を下記番号からお選びください（複数回答可）。

1	食材	沖縄で伝統的に使われてきた食材（豚肉、豆腐、昆布、海藻類、魚介類、かまぼこ類、田芋、野菜、麺類など）を多く取り入れている
2	調理法	貝だくさんの汁物、ご飯物、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物などを提供している
3	味わい	天然由来のだし（豚の肉や骨からとっただし・かつお節のだし等）を大切に、各種の食材と融合させ、複合的なコクのある味わいを生み出している
4	栄養	「医食同源」の思想に基づき、食材の持つ効能と食材の相性を工夫し、健康的な料理を提供している
5	菓子	伝統的に受け継がれてきた琉球菓子や庶民に親しまれた菓子を提供している
6	酒	泡盛（古酒を含む）を提供している、泡盛は料理に調味料として用いている
7	茶	さんびん茶、ブクブク茶等、沖縄特有のお茶を提供している
8	食器	料理の盛り付けに、琉球漆器、陶器、磁器、琉球ガラス、東道盆等を用いている
9	風俗習慣	沖縄の祭りや年中行事に合わせ、行事料理を提供している

2-3 「沖縄の伝統的な食文化」※3の積極的な情報提供について ※必須

貴店舗にて沖縄の伝統的な食文化の情報提供について該当する内容をご記入ください（複数回答可）。

情報提供等行っていることが認証の要件となりますので、1つ以上の「有」が必須です。

○料理提供時の説明等	
無	・ ☒ 有（具体的な取組： 琉球料理を提供する際に、料理の説明をしています）
○店内への掲示、メニュー表等での表記等	
無	・ ☒ 有（具体的な取組： メニュー表において琉球料理の説明をしています）
○HP等インターネットを活用した情報発信	
無	・ ☒ 有（具体的な取組： 店舗のHPにて琉球料理の説明をしています）
○SNSを活用した情報発信	
無	・ ☒ 有（具体的な取組： 店舗のInstagramで琉球料理を紹介しています）
○琉球料理の日（毎月第3木曜日）についての普及の取り組み	
無	・ ☒ 有（具体的な取組： 琉球料理の日にPOP提示、お代わりサービス実施）
○その他の取り組み	
☒ 無	・ 有（具体的な取組： ）

※3 「沖縄の伝統的な食文化」とは

琉球料理という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や調理法、風俗習慣などの様々な要素を包含した生活文化です。その底流には、自然や気候風土の尊重、家族・親族や地域とのつながりを大切にする精神、日中両国はじめ各国との交流による影響などがあります。



【添付書類】※添付したら口欄にチェックをお願いします

① ☒ 本申請書

② ☒ メニュー表

※登録基準確認のため、琉球料理メニュー（県産食材5割以上使用）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、ワード等で作成してください。

※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ド等で作成してください。

（琉球料理を提供している曜日等もご記入ください）

※手書きでも可

③ ☒ 店舗（内観＋外観）・琉球料理（申請書の5品目）・メニュー表の画像

（認証された店舗について、サイトでの紹介や広報物制作の際に使用する場合もあります）

④ ☒ 営業許可証の写し