

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)			印
	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			

※上記①に記載の情報と同じ場合は、「同上」と記載。

②店舗概要(広報物掲載用)	店名			
	住所	〒		
	TEL		FAX	
	メールアドレス			
	HP・SNS			
	営業時間		定休日	
	設立(開店)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 税込 ・ 税抜
	地産地消おすすめメニュー2		金額	円 税込 ・ 税抜
	地産地消おすすめメニュー3		金額	円 税込 ・ 税抜
	平均予算	(昼)	円	(夜) 円
	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	・ <input type="checkbox"/> 沖縄県禁煙施設認定 ※1 <input type="checkbox"/> 敷地内完全禁煙   又は <input type="checkbox"/> 施設内完全禁煙 ・ メニューの多言語対応 <input type="checkbox"/> あり(対応言語を○で囲む) <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"/> なし ・ <input type="checkbox"/> アレルギー対応 <input type="checkbox"/> ハラール対応 ※2			

※1 健康増進法第25条に基づき、県内で受動喫煙防止対策に取り組んでいる施設を認定する沖縄県の制度です。

※2 ハラールとは、イスラム法上で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						
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 ※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〕

#### 添付書類

- 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）

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			カフエていだサンサン 印
	住所	〒 900-8570 沖縄県那覇市泉崎1-2-2			
	代表者名	農林 しーさー			
	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			

※上記①に記載の情報と同じ場合は、「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		
	設立(開店)年月日	<input type="checkbox"/> 昭和 <input checked="" type="checkbox"/> 平成 <input 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	1200	円	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	500	円	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	金額	600	円	税込・ <input checked="" type="checkbox"/> 税抜
平均予算	(昼) 1,000 円		(夜) 2,000 円			
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	・沖縄県禁煙施設認定 ※1 <input checked="" type="checkbox"/> 敷地内完全禁煙 又は <input type="checkbox"/> 施設内完全禁煙 ・メニューの多言語対応 <input checked="" type="checkbox"/> あり(対応言語を○で囲む) <input checked="" type="checkbox"/> 英語 <input checked="" 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"/> なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> アレルギー対応 <input type="checkbox"/> ハラール対応 ※2					

※1 健康増進法第25条に基づき、県内で受動喫煙防止対策に取り組んでいる施設を認定する沖縄県の制度です。

※2 ハラールとは、イスラム法上で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
<p>・地産地消メニューに該当するメニューを記載          ・全地産地消メニューの半数以上に当たるメニューを記載</p>						
② 店舗で取り扱っている代表						
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 ※食材数に カウントし ない
				県産	県外産	
・ 地産地消ワンプレート	有	有	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県産豚肉</li> <li>・ハンダマー</li> <li>・サニーレタス</li> <li>・玉ねぎ</li> <li>・ごはん</li> <li>・冬瓜</li> </ul>	○ ○ ○ ○ ○	○	
・ こだわりのゴーヤー チャンプルー	有	有	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴーヤー</li> <li>・玉ねぎ</li> <li>・島豆腐</li> <li>・卵</li> <li>・だし汁</li> </ul>	○ ○	○	○ ○
・ 島やさいたっぷりカレー サラダセット	有	有	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・玉ねぎ</li> <li>・人参</li> <li>・じゃがいも</li> <li>・かぼちゃ</li> <li>・カレー粉</li> <li>・サニーレタス</li> <li>・オクラ</li> <li>・トマト</li> </ul>	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○	○
・ 沖縄そば	有	有	<ul style="list-style-type: none"> <li>・麺</li> <li>・豚肉</li> <li>・かまぼこ</li> <li>・ネギ</li> </ul>	○ ○ ○		○ ○
・ 旬のスムージー 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"> <li>・マンゴー</li> <li>・牛乳</li> <li>・ヨーグルト</li> </ul>	○ ○		○

ごはん(米)は、沖縄県産の場合のみ、食材数にカウントする

サラダ

※ 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 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」には県産食材づくりのメニューを提供 )
	<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: 島ヤサイバーガー )
	<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〕

当店は、地元の農家さんから直接仕入れたこだわりの島ヤサイをふんだんに取り入れ、安心・安全で美味しいお料理メニューをご提供しています。  
ゴーヤーが旬の時期には、ゴーヤーをたくさん使ったお料理を、田芋が旬の時期には、田芋をアレンジしたお料理を作り、お客様にうちなーむん食材の良さを知っていただけるように取り組んでいます。

### 添付書類

- 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)