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。

1.1 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			

※上記①に記載の情報と同じ場合は、「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	昭和	平成	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	(朝)	(昼)	(夜)
県産食材を利用していること について	メニューに記載している チラシ・ポスター等を作成し、記載している ホワイトボードや黒板に記載している その他 ()		
その他	・駐車場の有無 有り(備考:) 無し ・座敷の有無 有り 無し ・個室の有無 有り 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 [あり(対応言語を○で囲む) なし] 英語 中国語(繁体字) 中国語(簡体字) 韓国語 その他 _____ アレルギー対応 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

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
	県産食材の使用率が80%以上である 特定の県産ブランドを使用 (ブランド名:) 特定の生産者より仕入れている (仕入れ先:) その他()
②	交流促進タイプ
	県産食材に関するイベント・フェアがある (実施内容:) 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
	沖縄の伝統的料理メニューを提供している (具体例:) 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:) 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）へ掲載する
- ②国内観光客向けの飲食店紹介サイト等への掲載（おきな物語など）
- ※当事業内でお預かりした店舗情報・写真素材等は、上記ご希望のサイト等への掲載において使用させていただきます。

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 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-△△△△-××××		
	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 (広報掲載用)	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	昭和 平成 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 ・ ☒ 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 ・ ☒ 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 ・ ☒ 税抜
平均予算	(朝) 800円 (昼) 1200円 (夜) 3500円			
県産食材を利用していること について	メニューに記載している チラシ・ポスター等を作成し、記載している ホワイトボードや黒板に記載している その他 ()			
	<ul style="list-style-type: none"> 駐車場の有無 ☒ 有り (備考:) 無し 座敷の有無 ☒ 有り 無し 個室の有無 有り ☒ 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 <ul style="list-style-type: none"> あり(対応言語を○で囲む) 英語 中国語(繁体字) 中国語(简体字) 韓国語 その他 _____ なし アレルギー対応 ハラール食(※2)対応 			

※1 ハラール食とは、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	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						
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	
<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>【ごはん(米)のカウント方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1年を通して、県外産を使用 → 加工品等 ※食材数にカウントしないに「O」 ● 通年、県産米を使用する場合 → 県産に「O」 ● 県産米と県外産を両方使用する場合 → 県産と県外産の両方に「O」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 だし汁 	○ ○ ○ ○	○	○ ○
<ul style="list-style-type: none"> 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"> 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="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>県産と県外産を使用している場合は両方に「O」</p> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <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 ヨーグルト 	○ ○		○

※ 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
	県産食材の使用率が80%以上である 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) 特定の生産者より仕入れている (仕入れ先:) その他()
②	交流促進タイプ
	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) 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
	沖縄の伝統的料理メニューを提供している (具体例:) 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) 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、地元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。

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）へ掲載する

②国内観光客向けの飲食店紹介サイト等への掲載（おきな物語など）

※当事業内でお預かりした店舗情報・写真素材等は、上記ご希望のサイト等への掲載において使用させていただきます。

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）