

令和 年 月 日

盛岡市農業振興連絡協議会
会長 内 舘 茂 様

美食王国もりおかアンバサダー認定申請書

〒	〇〇〇—〇〇〇
所在地	盛岡市〇〇
事業者名	(株)〇〇
代表者	〇〇 〇〇
担当者	〇〇 〇〇
担当者電話番号 (日中の連絡先)	〇〇〇
担当者 メールアドレス	〇〇〇

次のとおり、美食王国もりおかアンバサダー（☐認定店・☒認定店プラス）の認定を申請します。

1 店舗情報 ※HP等で紹介することがあります。

店舗名（支店名）	レストラン〇〇（△△店）
店舗名（支店名）のフリガナ	レストラン〇〇（△△テン）
店舗所在地	盛岡市〇〇
営業時間	11:30～14:00、18:00～23:00
定休日	毎週月曜日、年末年始
店舗電話番号	〇〇〇
店舗メールアドレス	〇〇〇
店舗HP	URL：〇〇〇
店舗SNSアカウント	Instagram：@〇〇〇〇 X：@〇〇〇〇 LINE：@〇〇〇〇

2 メニュー等の情報 ※HP 等で紹介することがあります。

使用している 盛岡産農畜産物 ※複数ある場合、すべて記入してください	りんご、野菜（きゅうり、トマト、ブロッコリーなど）、卵
使用している 盛岡産テーマ食材	【1】 盛岡市が推奨する農畜産物 ☐ アロニア ☐ 行者にんにく ☐ 黒平豆 ☐ 米 ☐ 津志田の里芋 ☐ もりおか短角牛 ☒ 盛岡りんご 【2】 市内での生産量等が豊富なもの ☒ きゅうり ☒ 卵 ☐ 鶏 ☒ トマト（ミニトマト含む） ☐ ねぎ 【3】 その他会長が指定する農畜産物 ☐ そば ☐ 紅木豚 ☐ もりおかあじわい林檎ポーク ☐ 姫神サーモン ☐ 盛岡サーモン ☐ 盛岡夏いちご
盛岡産農畜産物を使用しているメニューとその提供時期 ※複数ある場合、すべて記入してください。 <u>メニューの写真を添付すること。</u>	・アップルパイ（10月～12月） ・日替わりサラダ（7月～9月） ・プリン（通年）
店舗紹介文と おすすめメニュー ※店舗の内観・外観の写真を添付すること。	農園から直接仕入れた新鮮食材がたっぷり味わえるお店です。 おすすめのメニューは盛岡産の銀河のしずくと盛岡産□□を使った△△です

3 認定基準の該当状況

(1) 認定店基準 ※すべての確認欄に「✓」が必要です

基準	取組内容	確認欄
店内（メニュー、店内貼紙など）で盛岡産農畜産物を使用している旨を発信している。 <u>※様子がわかる写真を添付すること。</u>	メニュー表で、盛岡りんごを使用している旨を記載しています。	✓
下記のどちらかに当てはまる。 ①盛岡産テーマ食材のいずれかを使用している。 ②盛岡産食材を年間で5種類以上使用している	①テーマ食材のうち、盛岡りんご、トマト、きゅうり、卵を使用しています。 または ②盛岡の野菜を年間で8種類程度使用しています。	✓
年間のうち概ね5か月以上、盛岡産農畜産物を使用したメニューや商品を提供している。	6か月以上提供しています。	✓

(2) 認定店プラス基準 ※(1)に加えて、すべての確認欄に「✓」が必要です

基準	取組内容	確認欄
下記のどちらかに当てはまる ①HP で盛岡産農畜産物を使用している旨を発信している。 ②SNS で旬ごとに盛岡産食材に関する情報発信をしている。 ※参考 URL を記載すること。	①HP にて盛岡りんごを使用している旨を記載しています。 URL：〇〇 または ②盛岡産の夏野菜と盛岡りんごが旬を迎える時期に、SNS でその旨を発信しています。 URL：	✓
使用している盛岡産農畜産物について、生産者名や仕入先を店内で表示している ※様子がわかる写真を添付すること。	メニュー表と店内貼紙で、仕入先の生産者名を明記しています。	✓
盛岡産農畜産物に関する次のいずれかを店内で表現している。 ・食材選択の理由（産地・生産者・品種・品質等の特徴に基づく選定理由） ・使用の方針（通年使用、季節替わりでの提供、優先使用等の意図的な使い方） ※様子がわかる写真を添付すること。	「〇〇（こだわりの内容）」を、メニュー表及び店内貼紙に記載しています。 【認められる例】 ・〇〇農園のトマトは完熟で糖度が高く、当店のサラダで使用しています。 ・盛岡産の果物を季節ごとに品目・品種を替えて通年で取り入れています。 【認められない例】 ・盛岡産トマトを使用しています。 （事実表示のみ） ・盛岡産食材の魅力を活かして使用しています。（抽象的） ・盛岡りんごを5年連続で使用しています。（実績申告のみ）	✓