

食べてみんな！長崎県産品応援店「極」認定申請明細書

(申請店舗の名称： 長崎応援の店)

1 提供する長崎県産食材、長崎ゆかりのメニュー

申請店で使用する次の食材、提供メニューについてお答えください。

○「長崎県産食材を使ったメニュー」及び「長崎ゆかりのメニュー」が、常時、提供している全メニューのうち、半数以上となっていますか。

☒ はい ☐ いいえ

○常時、提供している全メニュー数と、「長崎県産食材を使ったメニュー」及び「長崎ゆかりのメニュー」数を記載してください。

① 常時、提供している全メニュー数： 20 種類

② 長崎県産食材を使った料理及び長崎ゆかりのメニュー数： 12 種類

(別途、メニュー表のコピーを添付していただき、県産食材を使ったメニュー及び長崎ゆかりのメニューに印（任意で構いません。マーカーなど）をつけてください。)

○特に長崎県産食材の使用割合が高いメニューがあれば、当該メニュー名、使用している食材名及びその利用割合を記載して下さい。

・長崎〇〇米の炊き込みご飯：100%

※当店で使用している米は、すべて長崎〇〇米です。

・長崎和牛のカツレツ：100%

※当店で使用している牛肉は、すべて長崎和牛です。

○酒類について長崎県産品の取り扱い商品数及びその銘柄をすべて記載して下さい。

☒ 日本酒（商品数： 2 ）

（銘柄： 〇〇〇、〇〇〇 ）

☒ 焼酎（商品数： 2 ）

（銘柄： 〇〇〇、〇〇〇 ）

☒ その他（商品数： 1 ）

（銘柄： 〇〇〇ワイン ）

☐ 酒及び焼酎は提供していない

2 長崎県産食材使用のPR方法

長崎県産食材を使用していることのPR方法についてお答えください。

○長崎県産食材を使用していることを、どのような方法でPRしていますか。(複数回答可)

- ☒ メニューに表示 ☒ 店内に表示 ☒ ホームページ
☐ SNS ☐ その他

※「その他」にチェックした場合、具体的な方法を記載してください。

また、ホームページ、SNS等を活用している場合は、アドレスを記載してください。

<https://www.nagasakiouennnomise.co.jp/>

○PR内容が確認できる資料(メニュー、店内表示状況が分かる写真等)を添付してください。

3 長崎県産食材、長崎ゆかりのメニューの説明

長崎県産食材、長崎ゆかりのメニューを説明するために行っている取り組みについて、記載して下さい。

(写真の添付でも構いません。) 【例：店員教育など】

長崎県産食材、長崎ゆかりのメニューに関しては、店内に置いているメニュー表や看板で、お客様にとってわかりやすいようその旨明記するようにしています。

また、月1回程度、従業員向けの勉強会、試食会を開催し、旬の食材の情報や料理方法、味等を共有し、お客様からの質問に従業員全員が対応できるようにしています。

4 長崎県観光情報等の発信

長崎県観光情報等の発信のために取り組む内容を記載してください。(写真の添付でも構いません。)

長崎の観光ポスターを10枚程度店内に貼り出したり、パンフレットをレジ横に置いています。観光ポスターに関しては、定期的に張り替えて、長崎のさまざまな風景を擬似体感できるよう工夫しています。

5 その他、申請店のPR等

貴店のこだわり、長崎県産食材に対する思い等について記載して下さい。

長崎の食材にこだわり、長崎の郷土料理、ゆかりの料理を多くの方に知っていただけるよう努力していきます。

※各欄が不足する場合は、別紙により提出いただいても構いません。

※長崎県産品応援店「極」認定店舗は長崎県「食」の総合ポータルサイトながおし内にて写真付きで紹介いたします。店舗の様子が分かる写真を1枚併せてご提出ください。