

(様式1)

「海の京都旬の食材提供店」 認定申請書

フリガナ			
店名	(店主様名:)		
住所	〒 -		
連絡先	TEL:	FAX:	
メールアドレス			
ホームページ			
営業時間	時 分 ~ 時 分 L.O.	時 分	時 分
	時 分 ~ 時 分 L.O.	時 分	時 分
定休日		駐車場	有 (台) ・ 無
食事の種類	和食・フレンチ・イタリアン・中華・喫茶・その他 ()		
旬のフェア 参加希望時期	夏期 (7月1日~8月31日)		
使用食材 (海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産もしくは栽培した農産物)	【水産物】 ・岩がき ・白いか(ケンサキイカ) ・サザエ ・ばい貝 ・レンコダイ(キダイ) 【農産物】 ・万願寺甘とう ・伏見とうがらし ・賀茂なす ・メロン ・桃 ・かぼちゃ ・丹後茶 ・中丹茶 ※使用食材を○で囲んでください		
指定食材の仕入れ先			
提供する旬の食材料理 (コース料理の場合はコース名、コース料金も併せて記載) ※税込料金記載	料理名等 ()	コース名 ()	
	料 金 (円)	コース料金 (円)	
	料理等のPR (例: 白いかの海鮮丼)		
提供可能期間 ※期間限定の場合のみ記載してください。			
外国語(多言語)のホームページ掲載	掲載可 ・ 掲載不要		
クレジットカードの利用 (使用できるカードに○してください)	利用可 (VISA ・ JCB ・ Mastercard ・ 銀聯カード) ・ 利用不可		
予約の必要	要 ・ 不要		
お店のPR文章		
旬の食材料理の画像送付方法	メール ・ ホームページの写真を使用 ※いずれかを○で囲んでください		

ご記入いただきました内容は、「海の京都旬の食材フェア」事業実施に係る範囲内のみの使用といたします。
当認定申請書に**営業許可証の写し**を添付してください。
リーフレットのデザインによりましては、記入いただいた内容から一部修正させていただくことがありますのでご了承ください。

申請締切日 令和元年6月7日(金)

※応募の際、チラシ掲載用の写真の提供をお願いいたします。

福知山市・舞鶴市・綾部市エリア

提出先: 京都府中丹広域振興局農林商工部企画調整室 担当者: 植田
TEL: 0773-62-2743 FAX: 0773-62-2859
Email: chushin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp

宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア

提出先: 京都府丹後広域振興局 農林商工部 商工労働観光室 坪倉
TEL: 0772-62-4304 FAX: 0772-62-4333
Email: tanshin-no-shoko@pref.kyoto.lg.jp