

(様式1)

「海の京都旬の食材提供店」 認定申請書

必須	チェック欄	<input checked="" type="checkbox"/> 申請書 <input checked="" type="checkbox"/> 料理の画像データ (1~7枚) <input checked="" type="checkbox"/> 営業許可証 (初申請時のみ提出)	
必須	フリガナ		
必須	店名	〇〇〇 店 (店主様名: 福知山 太郎)	
必須	住所	〒 〇〇〇 - △△△ 舞鶴市字〇〇△△番地	
必須	連絡先	TEL: 0773-〇〇-△△△△	FAX:
	メールアドレス		
	ホームページ	ご記載いただきましたら、海の京都HPに、申請店舗様のHPのリンクを掲載いたします。	
必須	営業時間	11 時 0 分 ~ 14 時 0 分 L.O. 13 時 30 分	時 分 ~ 時 分 L.O. 時 分
必須	定休日	火曜日	駐車場 有 (10 台) ・ 無
必須	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	秋期 (9月1日~11月30日)	
必須	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】 ・アマダイ (ぐじ) <u>アオリイカ</u> ・コッペガニ (セコガニ) [11月6日] ・ニギス 【農産物】 ・紫ずきん <u>梨</u> ・さつまいも (甘藷) ・みかん (由)	
		※使用食材を○で囲んでください	
必須	指定食材の仕入れ先	〇〇漁協	
必須	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)	料理名等 ( 新鮮アオリイカのお造り )	コース名 ( )
必須	※税込料金記載	料 金 ( 800 (税込み) )	コース料金 ( 円 )
		料理等のPR <u>鮮度抜群のアオリイカをご賞味ください。</u>	
		(例: ニギスの天ぷら)	
	提供可能期間 ※期間限定の場合のみ記載してください。	PR文書をHPに掲載します。 是非ご記載ください。	
必須	クレジットカードの使用	利用可 (VISA・ <u>JCB</u> ・MasterCard・銀聯カード) ・ 利用不可	
必須	予約の必要	<u>要</u> ・ 不要 ※いずれかを○で囲んでください	
	お店のPR文章	地元で採れた旬の食材を安くご堪能いただけます。	
必須	旬の食材料理の 画像送付方法	<u>メール</u> ・ 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でのみの使用といたします。  
新規申請の場合、当認定申請書に営業許可証の写しを添付してください。  
ホームページ掲載枠により、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2年8月11日 (火)

※応募の際、ホームページ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 農商工連携・推進課農業振興係 担当者: 剛谷  
TEL: 0773-62-2743 FAX: 0773-62-2859  
Email: c-n-noushoko@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 農商工連携・推進課商工労働観光係 担当: 坪倉  
TEL: 0772-62-4304 FAX: 0772-62-4333  
Email: t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp