

(様式1)

「海の京都 旬の食材提供店」 認定申請書【1枚目】 令和5年5月作成

チェック欄	<input type="checkbox"/> 申請書 <input type="checkbox"/> 料理の画像データ (1~7枚) <input type="checkbox"/> 営業許可証 (初申請時のみ)			
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 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	<input type="checkbox"/> 夏期 (令和5年7月1日~令和5年8月31日)		<input type="checkbox"/> 秋期 (令和5年9月1日~令和5年11月30日)	
	<input type="checkbox"/> 冬期 (令和5年12月1日~令和6年2月29日)		<input type="checkbox"/> 春期 (令和6年3月1日~令和6年6月30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) ※2枚目の食材一覧を参考に記載してください	【夏期】	【秋期】	【冬期】	【春期】
指定食材の仕入れ先	【夏期】	【秋期】	【冬期】	【春期】
【夏期】 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)			
【秋期】 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)			
【冬期】 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)			

(様式1)

「海の京都 旬の食材提供店」 認定申請書【2枚目】

【春期】 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。	【夏期】	【秋期】	【冬期】	【春期】
クレジットカード・電子マネー等の利用	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> Mastercard <input type="checkbox"/> 銀聯カード <input type="checkbox"/> VISAタッチ <input type="checkbox"/> PayPay <input type="checkbox"/> LINE Pay <input type="checkbox"/> メルペイ <input type="checkbox"/> d払い <input type="checkbox"/> WAON <input type="checkbox"/> 楽天Edy <input type="checkbox"/> iD <input type="checkbox"/> QUICPay <input type="checkbox"/> 交通系 (Suica・ICOCA等) <input type="checkbox"/> 利用不可			
予約の必要	<input type="checkbox"/> 要 ・ <input type="checkbox"/> 不要			
お店のPR文章				
旬の食材料理の画像送付方法	<input type="checkbox"/> メール ・ <input type="checkbox"/> ホームページの写真を使用			
食材一覧	<夏期> ・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) ・万願寺甘とう ・かぼちゃ ・伏見とうがらし ・丹後茶／中丹茶 ・賀茂なす ・紫ずきん ・メロン ・桃	<秋期> ・アマダイ (ぐじ) ・アオリイカ (秋イカ) ・土エビ ・コッペガニ (セコガニ) ・ニギス ・万願寺甘とう ・紫ずきん ・梨 ・ぶどう ・さつまいも (甘藷) ・みかん (由良・大浦) ・短形ゴボウ	<冬期> ・サワラ ・ヒラメ ・寒ブリ ・アカモク ・かき ・京みず菜 ・堀川ごぼう ・大納言小豆 ・えびいも ・聖護院かぶ ・聖護院だいこん ・九条ねぎ ・金時にんじん ・黒大豆 ・梨 (新興)	<春期> ・ハタハタ ・マアジ ・マダイ ・アカガレイ ・丹後とり貝 ・キャベツ ・山ぶき ・タケノコ ・イチゴ

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。

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5年6月13日 (火)

※令和5年夏期分より、夏、秋、冬、春の4期の認定を1回の申請で手続できるよう変更
シーズンの途中から申請する場合は、以下の応募期間を適用

- ・秋フェアから申請：令和5年7月10日 (月) ～ 8月10日 (木)
- ・冬フェアから申請：令和5年10月10日 (火) ～ 11月10日 (金)
- ・春フェアから申請：令和6年1月10日 (水) ～ 2月13日 (火)

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：辻
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：柿沼
TEL：0772-62-4304 FAX：0772-62-4333
Email：t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp