

「尾道季節の地魚の店」認定申請書

※□欄は該当項目に☑チェック(又は■塗りつぶし)してください。★項目はHP、イベントブックに掲載する情報です。

申請店舗名★	(フリガナ)	業種★ (ジャンル)	
申請店舗所在地★	〒 尾道市		
代表者名	(フリガナ)	担当者名	(フリガナ) □同左
店舗電話番号★		店舗FAX番号	□あり() □同左 □なし
ホームページ★	<input type="checkbox"/> http:// <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> 食べログへのリンクを希望する	E-mail	□() □なし
営業時間★		定休日★	
アクセス★			
店舗情報★	席数() 席	<input type="checkbox"/> 駐車場()台 <input type="checkbox"/> 提携駐車場あり <input type="checkbox"/> ランチあり <input type="checkbox"/> 宴会可 <input type="checkbox"/> 貸切可 <input type="checkbox"/> カウンターあり <input type="checkbox"/> 個室あり <input type="checkbox"/> 禁煙席あり <input type="checkbox"/> 喫煙席あり <input type="checkbox"/> 全席禁煙 <input type="checkbox"/> 全席喫煙 <input type="checkbox"/> その他()	
所属団体	<input type="checkbox"/> 尾道飲食組合 <input type="checkbox"/> 因島料飲組合 <input type="checkbox"/> 因島旅館組合 <input type="checkbox"/> 瀬戸田旅館飲食組合 <input type="checkbox"/> 尾道商工会議所 <input type="checkbox"/> 尾道しまなみ商工会 <input type="checkbox"/> 因島商工会議所 <input type="checkbox"/> 尾道観光協会 <input type="checkbox"/> 因島観光協会		
取扱品目	品目名★	仕入れ先	
	<input type="checkbox"/> 魚類・甲殻類 <input type="checkbox"/> 貝類 <input type="checkbox"/> その他() (使用する尾道の地魚)	<input type="checkbox"/> 卸売市場 (名称:) <input type="checkbox"/> 仲卸業者 (名称:) <input type="checkbox"/> 鮮魚店 (名称:) <input type="checkbox"/> スーパー等 (名称:) <input type="checkbox"/> 直売所 (名称:) <input type="checkbox"/> 漁業者 (名称:) <input type="checkbox"/> その他 (名称:)	
代表的な尾道の地魚を使用したメニュー★	別紙(代表的な尾道の地魚を使用したメニュー)のとおり		
店舗紹介★	キャッチコピー:		
※店舗の写真を添付してください。(店舗名を裏書きしてください。)データで提供いただける場合、次のアドレスに写真を添付して送信願います。(ファイル名に店舗名を入力してください。) 尾道市産業部農林水産課メールアドレス norin@city.onomichi.hiroshima.jp			

「尾道の地魚」の定義について

「尾道市並びに尾道市に隣接する福山市、三原市、愛媛県上島町、今治市島嶼部(大三島、伯方島、大島)の港で水揚げされた魚介類」です。

認定の対象

尾道市内に所在する飲食業及び宿泊業を営む店舗で、「尾道の地魚」を使用する料理を提供し、尾道飲食組合、因島料飲組合、因島旅館組合、瀬戸田旅館飲食組合、尾道商工会議所、尾道しまなみ商工会、因島商工会議所、尾道観光協会、因島観光協会のいずれかに加入している店舗(代表者)とする。なお、複数の店舗を有する場合にあっては、各店舗を対象とする。

認定要件

本制度の趣旨に賛同し、「尾道の地魚」を市民に対して積極的に提供する意思がある公序良俗に反しない店舗であつて、以下の各号の要件にすべて該当している店舗とする。

- (1)「尾道の地魚」を使用する料理をほぼ通年で提供していること。
- (2)「尾道の地魚」を扱っている者から、「尾道の地魚」として仕入れていること。「尾道の地魚」を扱っている者とは、卸売市場、仲卸業者、鮮魚店・スーパーなどの小売店、直売所、漁業者等とする。

添付資料

- (1) 尾道の地魚を使用したメニューと店舗の写真(写真はデータ送信可:norin@city.onomichi.hiroshima.jp)
- (2) 店舗の周辺地図

当店舗は、尾道季節の地魚の店として尾道季節の地魚の店認定要綱を遵守いたします。

平成 年 月 日

尾道季節の地魚の店連絡協議会長 様

代表者住所

会社等名

氏名

印

(別紙)

代表的な尾道の地魚を使用したメニュー★

①	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
②	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
③	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
④	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
⑤	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
⑥	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
⑦	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
⑧	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
⑨	メニュー名	
	値 段	
	期 間	
	使用する地魚	
メニュー紹介		
地魚料理以外の ドリンク等の紹介		

(注)①貴店のお勧めメニューを①から優先順にご記入ください。

②メニューの写真を添付ください。(1メニューにつき1枚まで、店舗名とメニュー番号を裏書きしてください。)メール送信可(ファイル名に店舗名・メニュー番号を入れてください。)

③おのみちイベントブックやホームページへの掲載はスペースや容量の関係から割愛する場合があります。ご了承願います。