

舞鶴のさかな提供店登録申請書

令和 年 月 日

(一社)舞鶴市水産協会長 様

申請者

所在地

名称

代表者

㊞

舞鶴のさかな提供店の登録について、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

なお、認定された場合は、求めがあったときには「舞鶴のさかな」の入荷伝票等の書類を提出することに同意します。

1. 申請店の概要

(1) 店舗の名称		
(2) 所在地	住所：〒 ー 舞鶴市 TEL : FAX : E-mail : 担当者 :	
(3) 営業時間等	営業時間	
	定休日	
(4) HPアドレス		
(5) 業態・業種 (いずれかに○)	飲食店等	料亭、寿司屋、割烹、居酒屋、旅館・ホテル レストラン・食堂、その他 () 昼食で「舞鶴のさかな」を提供していますか。 (している ・ していない)
	小売店	魚屋、スーパーマーケット その他 ()
(6) 店舗の特徴・PR等 ※ 登録店の紹介を行う際に使用します。		
	駐車場の有無 (有 : 台、 無)	
(7) PR写真提供の可否	可 (メール・その他)	否

※店舗のパンフレットなど、参考となる資料を適宜添付してください。

2. 登録条件確認

登録基準を確認の上、チェックを入れてください。

<input checked="" type="checkbox"/>	登録 基準 番号	登 録 基 準
<input type="checkbox"/>	①	趣旨に賛同し、お客様に対し積極的に「舞鶴のさかな」の情報を提供し、かつ今後もその取組を増やしていこうとする意欲のある店であること
<input type="checkbox"/>	②	食の関連事業に積極的に協力しようとする店であること (関連事業例：チラシ・パンフレット等の設置、食材に関する研修会への参加など)
<input type="checkbox"/>	③	料理等で提供する「舞鶴のさかな」について分かりやすく表示し、店主や従業員が提供する「舞鶴のさかな」について説明できること
<input type="checkbox"/>	④	(一社)舞鶴市水産協会が発行する登録証を、お客様が見やすい場所に掲示すること
<input type="checkbox"/>	⑤	登録店であることを市のホームページや広報まいづる等で紹介されることを承諾すること
<input type="checkbox"/>	⑥	申請書および実績報告書を提出すること
<input type="checkbox"/>	⑦	食品衛生法等の関係法令を遵守している店であること
以下、飲食店のみが対象となります。		
<input type="checkbox"/>	⑧	「舞鶴のさかな」を使用した料理を、常時3品(1魚種でも調理法が異なれば可)以上提供するよう努めること(天候等により提供できない場合を除く)
<input type="checkbox"/>	⑨	「舞鶴の旬の特鮮さかな」を積極的に提供するよう努めること

3. 「舞鶴のさかな」の提供に関する取組について

設問 番号	取組事項	該当する 登録基準 番号	具体的な取組
I	「舞鶴のさかな」の魅力を発信する取組について記入して下さい。	①	
II	客の満足度を高めるための取組について記入して下さい。	①	
III	店内で提供する「舞鶴のさかな」の表示・PR等の取組について記入して下さい。	③	
IV	従業員が「舞鶴のさかな」についてお客様に説明できるようになるための取組について記入して下さい。	③	
V	登録証の掲示場所について記入して下さい。	④	

※「具体的な取組」について、この様式で記入し難い場合は、「別添のとおり」と記載し、任意の様式を添付してください。

※登録認定の判断材料となりますので、必ず記入してください。

4. 「舞鶴のさかな」提供計画【飲食店のみ記入して下さい：登録基準番号⑧、⑨】

提供する 時期	舞鶴のさかな 上段：特鮮さかな ⇒ <input checked="" type="checkbox"/> チェックをしてください。 下段：その他⇒記入してください。	アピールしたい主な料理名
春 (3～5月)	<input type="checkbox"/> めばる <input type="checkbox"/> たい <input type="checkbox"/> わかめ <input type="checkbox"/> さより <input type="checkbox"/> はたはた <input type="checkbox"/> まがれい(アカガレイ) <input type="checkbox"/> あか貝 <input type="checkbox"/> いさざ <input type="checkbox"/> 土えび(クロザコエビ)	
夏 (6～8月)	<input type="checkbox"/> すずき <input type="checkbox"/> あじ(マアジ) <input type="checkbox"/> 白いか(ケンサキイカ) <input type="checkbox"/> とり貝 <input type="checkbox"/> 岩がき <input type="checkbox"/> さざえ <input type="checkbox"/> とびうお	
秋 (9～11月)	<input type="checkbox"/> かます(アカカマス) <input type="checkbox"/> あこう(キジハタ) <input type="checkbox"/> さわら <input type="checkbox"/> 秋いか(アオリイカ) <input type="checkbox"/> あまだい(アカアマダイ) <input type="checkbox"/> のどぐろ(アカムツ) <input type="checkbox"/> ささがれい(ヤナギムシガレイ) <input type="checkbox"/> おきぎす(ニギス)	
冬 (12～2月)	<input type="checkbox"/> さわら <input type="checkbox"/> 冬いか(ヤリイカ) <input type="checkbox"/> ぶり <input type="checkbox"/> ひらめ <input type="checkbox"/> まがれい(アカガレイ) <input type="checkbox"/> かき(マガキ) <input type="checkbox"/> なまこ <input type="checkbox"/> あわび(クロアワビ) <input type="checkbox"/> 舞鶴かに(ズワイガニ)	

※登録認定の判断材料となりますので、それぞれの期間において、必ず3魚種又は3品以上記入して下さい。