

記入例

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 舞鶴 さかな
所在地 舞鶴市字北吸〇番地
名称 舞鶴寿司
代表者 舞鶴 さかな ⑩

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	舞鶴寿司	
(2) 所在地	住所：〒 625 - 〇〇〇〇 舞鶴市字北吸〇番地 TEL：0773-66-0000 FAX：0773-66-0000 E-mail：〇×△@〇〇.jp 担当者：舞鶴 さかな	
(3) 営業時間等	営業時間	17:00～22:00
	定休日	月曜日
(4) HP等アドレス		
(5) 業態・業種 (いずれかに〇)	飲食店等	料亭、 <u>寿司屋</u> 、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。	舞鶴漁港直送の新鮮なさかなを毎日仕入れています。特に、日々の仕入れによってネタが変わる「舞鶴握り盛り合わせ」がお勧めです。 駐車場の有無 (<u>有</u> 7 台、 無)	
(7) PR写真提供の可否	可 (<u>メール</u> ・ 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. 登録基準の確認について

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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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つる等で紹介されることを承諾すること
<input checked="" type="checkbox"/>	⑥	申請書および実績報告書を提出すること
<input checked="" 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 checked="" 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)以上提供しよう努めること(天候等により提供できない場合を除く)
<input checked="" type="checkbox"/>	⑨	「舞鶴の旬の特鮮さかな」を積極的に提供しよう努めること

※その他の確認事項

飲食店で、下記の認証店の場合は、チェックを入れてください。

京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店です。



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	ホームページを開設し、店の紹介と旬の「舞鶴のさかな」をPRします。
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	普段スーパー等では見慣れない魚(珍魚)にも光をあて、産地ならではの料理を提供します。
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	「お品書き」に産地を明示して、提供する際には、そのさかなに関する情報もあわせてお客様に提供します。
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	従業員には、捌く前の状態を見させるようにして、お客様に魚の大きさや色合いが伝えられるように教育します。
V	登録証の掲示場所について記入して下さい。	④	入口にあるレジの横に設置します。

※「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】舞鶴の旬の特鮮さかな ⇒ <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。	
春 (3~5月)	<input type="checkbox"/> めばる <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 土えび(クロザコエビ)	握り寿司
	カサゴ シンコイカ	煮付け
夏 (6~8月)	<input type="checkbox"/> すずき <input type="checkbox"/> あじ(マアジ) <input type="checkbox"/> とびうお <input type="checkbox"/> 白いか(ケンサキイカ) <input checked="" type="checkbox"/> とり貝 <input checked="" type="checkbox"/> 岩がき <input type="checkbox"/> さざえ <input checked="" type="checkbox"/> たちうお	お造り、握り寿司
	コシナガ	握り寿司
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 checked="" type="checkbox"/> 秋いか(アオリイカ) <input type="checkbox"/> あまだい(アカアマダイ) <input checked="" 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)	握り寿司 煮付け
	アナゴ ツカヤ ミシマオコゼ	天ぷら お造り
冬 (12~2月)	<input checked="" type="checkbox"/> さわら <input type="checkbox"/> 冬いか(ヤリイカ) <input type="checkbox"/> ぶり <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 舞鶴かに(ズワイガニ)	お造り、握り寿司
	マトウダイ アカモク ウマヅラハギ	お造り、握り寿司 あえもの

※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。