

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

印

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 : 〒 - 舞鶴市 T E L : F A X : E-mail : 担当者 :	
(3) 営業時間等	営業時間	
	定 休 日	
(4) H P 等アドレス		
(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・P R 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) P R 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。

☑ 登録 基準 番号	登 錄 基 準
□ 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くとする意欲のある店であること
□ 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)
□ 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
□ 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
□ 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
□ ⑥	申請書および実績報告書を提出すること
□ 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。	
□ 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)
□ 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	アピールしたい主な料理名
	【上段】舞鶴の旬の特鮮さかな ⇒☑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"/> いさざ(シロウオ) <input type="checkbox"/> たい(マダイ) <input type="checkbox"/> わかめ <input type="checkbox"/> まがれい(アカガレイ) <input type="checkbox"/> 育成あさり(アサリ) <input type="checkbox"/> こういか <input type="checkbox"/> 土えび(クロザコエビ) <input type="checkbox"/> えてがれい(ソウハチ)	
夏 (6~8月)	<input type="checkbox"/> 丹後とり貝 <input type="checkbox"/> 岩がき <input type="checkbox"/> かめのて <input type="checkbox"/> 白ばい貝(エッチュウバイ) <input type="checkbox"/> あじ(マアジ) <input type="checkbox"/> たこ(マダコ) <input type="checkbox"/> 白いか(ケンサキイカ) <input type="checkbox"/> とびうお <input type="checkbox"/> すずき <input type="checkbox"/> たちうお <input type="checkbox"/> さざえ	
秋 (9~11月)	<input type="checkbox"/> のどぐろ(アカムツ) <input type="checkbox"/> さわら <input type="checkbox"/> 秋いか(アオリイカ) <input type="checkbox"/> しいら <input type="checkbox"/> あこう(キジハタ) <input type="checkbox"/> かます(アカカマス) <input type="checkbox"/> おきぎす(ニギス) <input type="checkbox"/> ささがれい(ヤナギムシガレイ) <input type="checkbox"/> あまだい(アカアマダイ) <input type="checkbox"/> ばれん(バショウカジキ) <input type="checkbox"/> れんこだい(キダイ)	
冬 (12~2月)	<input type="checkbox"/> まがれい(アカガレイ) <input type="checkbox"/> ぶり <input type="checkbox"/> 冬いか(ヤリイカ) <input type="checkbox"/> ひらめ <input type="checkbox"/> かき(マガキ) <input type="checkbox"/> さわら <input type="checkbox"/> いわし(マイワシ) <input type="checkbox"/> ひらまさ <input type="checkbox"/> あわび(クロアワビなど) <input type="checkbox"/> 舞鶴かに(ズワイガニ) <input type="checkbox"/> なまこ(マナマコ)	

- | | | |
|--|---|--|
| | <input type="checkbox"/> つかいや(メジナ)
<input type="checkbox"/> 青あじ(マルアジ)
<input type="checkbox"/> マグロ(クロマグロ) | |
|--|---|--|
-
- つかいや(メジナ)
 - 青あじ(マルアジ)
 - マグロ(クロマグロ)

※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。