

いわて地産地消レストラン認定制度 募集要項

1 目的

岩手県産の農林水産物を食材として使用する県内の飲食店を「いわて地産地消レストラン」に認定することにより、地元でとれた産物を地元で消費する「地産地消」の取組みを推進すると共に、いわての「地産地消」を広く県内外にアピールすることでいわての食文化の継承及び向上を図る。

また、「いわて地産地消レストラン」のネットワーク構築により、認定店相互の情報交流や勉強会・研修会を開催し、技術やノウハウの向上及び新たな市場開発など、ネットワーク全体の販売促進や活性化を図る。

2 対象

本事業の趣旨に賛同し、年間を通して県産の農林産物や県内で水揚げされた水産物を食材に使用するなど、「地産地消」を実践している県内の飲食店。

3 認定団体

いわて地産地消推進会議

「いわて地産地消推進会議」は、県内の地産地消活動を展開する団体に対し、販売支援、情報発信、市場開発支援等の各事業を行うとともに、県民の地産地消運動を啓発することを目的に、15名の推進委員により平成16年12月14日に設立されました。

推進委員は、県内地域づくり団体(NPO)、生活支援グループ、グリーン・ツーリズム団体、産直、レストラン、食文化研究家など、食に関わる各分野の実践者・有識者等で構成され、行政(県)と協働で本事業を推進します。

4 活動内容

- (1) 消費者へのPRによるビジネス拡大
認定店は、使用する県産品名を店内に掲示するなど、積極的に消費者へPRすることにより、地産地消運動の啓発及び推進を図る。
- (2) 情報の一元化による広報活動
「いわて地産地消推進会議」のホームページ等で、認定店の紹介情報や県産食材情報を県内外に発信するなど、情報の一元化により、「いわて地産地消レストラン」の周知を図る。
ホームページ運営(更新1回/月)
地産地消レストラン交流情報紙発行(2回/年)
- (3) 認定店ネットワークによる市場開発及び直接仕入れ
認定店のネットワークを形成し、そのスケールメリットを活かした市場開発や農家・漁家からの直接仕入れ等によるコスト削減を実現し、他店との差別化及びネットワークの活性化を図る。
- (4) 技術やノウハウなどの共有化
経営者及び従業員を対象とした勉強会・研修会の開催、県内外の地産地消推進施設の視察研修などにより、認定店間において技術やノウハウの共有化及び向上を図る。

5 認定基準

以下(1)～(5)の総合評点により、今年度(20年度)は、1ツ星()及び2ツ星()の2段階評価とする。

- (1) いわての伝統料理又は新しいいわての食文化を提唱していること。
- (2) 県産食材又はそれに準じた食材を使用した料理を提供していること。
県産食材の使用のめやすは、主な食材に県産品を使用しているメニューが全メニューの6割以上あることを1ツ星、8割以上あることを2ツ星の基本条件とする。
- (3) 看板や店のキャッチコピー、掲示物、チラシ、メニューなどに県内産食材の使用を明記するなど、積極的に地産地消をPRしていること。

(4) 店づくり、雰囲気づくりにおいて、以下のような地域性(いわてらしさ)を打ち出した演出や工夫がなされていること。

店の造作、備品、什器、インテリア等に県産の資材や伝統工芸品などを使用している。

いわてらしさを前面に出した雰囲気づくりやおもてなし、情報発信をしている。

(5) 食品の安全性や衛生面に配慮していること。

6 認定申請

申請受付：随時受付(締切は8月1日(火))

申請書類： 認定申請書1通(2ページ)

アンケート

メニュー(全品)のコピー1部

その他

地産地消の取組状況がわかるチラシやカードなどの印刷物(コピー可)、店内や看板の写真、掲載記事等。

申請方法：所定の認定申請書に必要事項を記入のうえ、申請書類一式を「いわて地産地消推進会議」事務局に持参、郵送、メールのいずれかの方法で提出する。

7 認定

認定時期：6ヶ月ごとに認定(9月中旬/3月中旬)

認定発表：認定結果は、書面にて応募者に直接通知する。また、「いわて地産地消推進会議」のホームページ上で認定店を発表する。

なお、認定店には、「いわて地産地消レストラン」認定証を発行する。

認定期間：認定日から1年間

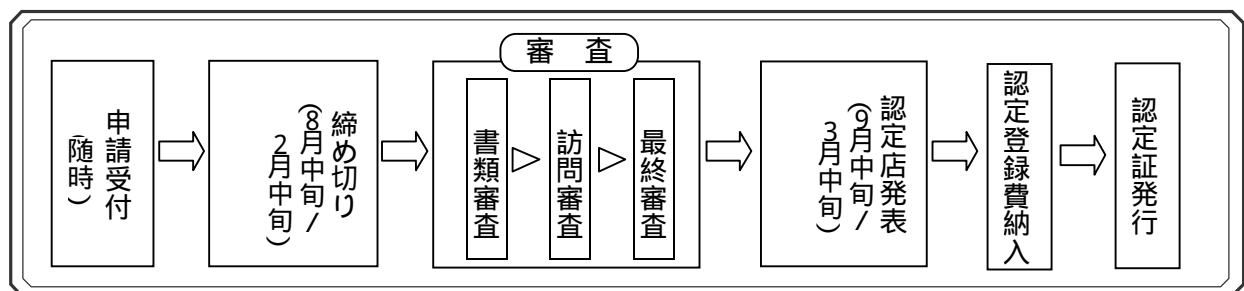
2年目以降の認定更新については、所定の報告書の提出により再認定の可否及び認定クラス(星の数)を審議のうえ決定する。

8 登録費用

認定登録費：10,000円

更新登録費：6,000円

9 認定フロー



10 提出先・お問合せ

いわて地産地消推進会議
事務局

〒020-0023

盛岡市内丸11-2 岩手県公会堂14号室

TEL.019-651-8340 FAX.019-654-5354

Eメール chisan@tourism-iwate.com

<http://www.tourism-iwate.com/chisan>