

平成23年5月1日

沖縄県知事 殿

住 所 : 那覇市泉崎1-2-2

店舗名 : Café ていだサンサン

代表者名 : 流通 いーさー 印

### 「おきなわ食材の店」登録申請書

沖縄県地産地消推進計画の趣旨に賛同し、「おきなわ食材の店」登録要領に基づき別添資料を添えて、下記のとおり申請します。

#### 記

#### 1. 店舗概要

店 名	Café ていだサンサン		
設立(開店)年月日	昭和	・平成	5年 10月
住 所	沖縄県那覇市泉崎1-2-2		
TEL	098-866-2255	FAX	098-862-7519
メールアドレス	<a href="mailto:aa048600@pref.okinawa.lg.jp">aa048600@pref.okinawa.lg.jp</a>		
HPアドレス	<a href="http://www.pref.okinawa.jp/Ryutu/">http://www.pref.okinawa.jp/Ryutu/</a>		
営業時間	8:30~17:30	定休日	毎週火曜
担当者	(所属) 店長 (氏名) 流通 いーさー	TEL: 866-2233 (連絡先) Mail: i-sa-kun@pref.okinawa.lg.jp	

※太枠部分については県HPにて公開いたします。

#### 2. 店舗の特徴、PRポイント (地産地消の取り組み内容県産食材へのこだわりなど)

<p>当店では、地元の農家さんから直接仕入れたこだわりの島ヤサイをふんだんに取り入れ安全・安心で美味しいお料理メニューをご提供しています。 ゴーヤーが旬の時期にはゴーヤーをふんだんに使ったお料理を 田芋が旬の時期には田芋をアレンジした料理メニューをつくり、 お客様にうちなーむん食材の良さを知っていただけるよう取り組んでいます。 また、地域における交流イベントなども開催し、地域に根ざした食文化を伝えていけるようなお店作りを行っていきます。</p> <hr/> <p>県産食材を利用していることについて</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> メニューに記載している <input type="checkbox"/> チラシ・ポスター等を作成し、記載している <input checked="" type="checkbox"/> ホワイトボードや黒板に記載している <input type="checkbox"/> その他 ( お料理の提供の際に説明しています )</p>
--

※ サイトでの紹介やパネル・リーフレット等制作の際に使用します

※ 店舗、料理の写真及びパンフレット等を資料として添付してください

### 3. 登録基準

#### 1. 必須要件

(1)	全メニュー数 <input type="text" value="20"/> 品	内、地産地消メニュー数 <input type="text" value="15"/> 品	
(2) 代表的な地産地消メニュー ※詳細については(別紙1)に記載	メニュー名	県産食材の使用(5割以上)	年間を通しての提供
	1. 地産地消ワッフルメニュー	(有) ・ 無	(有) ・ 無
	2. こだわりゴーヤチャンプル	(有) ・ 無	(有) ・ 無
	3. イマユウ唐揚げ定食	(有)	<input checked="" type="checkbox"/> ・地産地消メニューに該当するメニューを記載 ・単品メニュー・定食いずれも可 ・10品もしくは全メニューの半数以上に当たるメニューを記載 ・記載したメニューについては、別紙1に詳細を記載してください。
	4. 島ヤサイの自家製マリネ	(有)	
	5. 季節野菜のカレー	有	
	6. 地産地消そば	有	
	7. .	有 ・ 無	有 ・ 無
	8. .	有 ・ 無	有 ・ 無
	9. .	有 ・ 無	有 ・ 無
10. .	有 ・ 無	有 ・ 無	

#### 2. その他の基準〔必須ではありませんが評価対象としお店のPR情報として発信します〕

(1)	食材こだわりタイプ <input type="checkbox"/> 県産食材の使用率が80%以上である <input checked="" type="checkbox"/> 特定の県産ブランドを使用(ブランド名:豚肉については〇〇豚を使用 ) <input type="checkbox"/> 特定の生産者より仕入れている(仕入れ先: ) <input type="checkbox"/> その他( )
(2)	交流促進タイプ <input checked="" type="checkbox"/> 県産食材に関するイベント・フェアがある (実施内容: 毎月「食材の日」には県産食材づくりのメニューを提供) <input type="checkbox"/> 生産者と消費者の交流事業がある (実施内容: )
(2)	県産食材普及タイプ <input type="checkbox"/> 沖縄の伝統的料理メニューを提供している(具体例: ) <input checked="" type="checkbox"/> 沖縄の伝統的食材を使った新しいメニューを提供している(具体例: シマナーバーガー) <input checked="" type="checkbox"/> 地域において料理講習会等を開催している (実施内容: 年に〇回、季節の野菜を使った料理講習会を開催)

#### 4. 添付資料

- (1) メニュー表(※登録基準の確認のため、地産地消メニューに該当するものには印を付けてください)
- (2) 店舗や料理の写真、チラシ等があれば資料として添付してください

別紙1 (登録申請関係)

【代表的な地産地消メニュー】

NO	メニュー名	使用食材	農林水産物		加工品
			県産	県外産	
(1)	地産地消ワンプレートメニュー ・ニガナの白和え ・県産鰯のムツ-ハンバーグ ・島ヤサイのいろどりサラダ ・アーサスープ	にがな 豆腐 鰯・にんじん・卵 たまねぎ ゴーヤー、ハンダマ、トマト アーサ かまぼこ	○ ○ ○ ○	  ○  	    ○
(2)	こだわりゴーヤーチャンプル	ゴーヤー・豚肉 卵 島豆腐・削り節	○	 ○  	  ○  
(3)	イマユウ唐揚げ定食 ・魚唐揚げ ・味噌汁 ・サラダ	魚 味噌・豆腐 キャベツ・人参・トマト 大根	○  ○	   ○	   ○
(4)	地産地消そば そば 付け合わせもずく酢	そば、削り節 豚肉・ネギ もずく ショウガ	 ○ ○	  ○	  ○

・県産食材 : 4品  
・県外産食材: 1品  
・加工品 : 2品  
県産 > 県外産 となるので  
地産地消メニューとなる

そばがメインのメニューである  
が、そばは加工品のためカウ  
ントされない  
→使われている生鮮食材(豚  
肉・ネギ等)にてカウント