

(様式1)

「海の京都旬の食材提供店」 認定申請書

チェック欄	<input type="checkbox"/> 申請書 <input type="checkbox"/> 料理の画像データ(1~7枚) <input type="checkbox"/> 営業許可証(初申請時のみ) <input type="checkbox"/> 「ガイドライン推進宣言事業所」ステッカー <input type="checkbox"/> 「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証店」ステッカー		
フリガナ			
店名	(店主様名: )		
住所	〒 -		
連絡先	TEL:	FAX:	
メールアドレス			
ホームページ			
営業時間	時 分 ~ 時 分 L.O.	時 分 L.O.	時 分
定休日		駐車場	有 ( 台 ) ・ 無
食事の種類	和食・フレンチ・イタリアン・中華・喫茶・その他 ( )		
旬のフェア参加希望時期	冬期(令和4年12月1日から令和5年2月28日まで)		
使用食材 (海の京都エリアで水揚げもしくは養殖した水産物、生産もしくは栽培した農産物)	【水産物】 ・アカモク ・かき ・寒ブリ ・サワラ(京鱈) ・ヒラメ 【農産物】 ・えびいも ・京みず菜 ・金時にんじん ・丸条ねぎ ・黒大豆 ・聖護院かぶ ・聖護院だいこん ・大納言小豆 ・梨(新興) ・堀川ごぼう ※使用食材を○で囲んでください		
指定食材の仕入れ先			
提供する旬の食材料理 (コース料理の場合はコース名、コース料金も併せて記載) ※税込料金記載	料理名等 ( )	コース名 ( )	
	料金 ( 円)	コース料金 ( 円)	
	料理等のPR ..... (例: 白いかの海鮮丼)		
提供可能期間 ※期間限定の場合のみ記載してください。			
クレジットカードの利用 (使用できるカードに○してください)	利用可 ( VISA ・ JCB ・ Mastercard ・ 銀聯カード ) ・ 利用不可 ※利用可能なカードを○で囲んでください		
予約の必要	要 ・ 不要 ※いずれかを○で囲んでください		
お店のPR文章	.....		
旬の食材料理の画像送付方法	メール ・ ホームページの写真を使用 ※いずれかを○で囲んでください		

ご記入いただきました内容は、「海の京都旬の食材フェア」事業実施に係る範囲内でのみの使用といたします。  
新規申請の場合、当認定申請書に**営業許可証の写し**を添付してください。  
ホームページ掲載枠により、記入いただいた内容から一部修正させていただくことがありますのでご了承ください。

**申請締切日 令和4年11月14日(月)**

福知山市・舞鶴市・綾部市エリア

提出先: 京都府中丹広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課商工労働観光係 担当: 藤井  
TEL: 0773-62-2506 FAX: 0773-62-2859  
Email: c-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp

宮津市・京丹後市・伊根町・与謝野町エリア

提出先: 京都府丹後広域振興局 農林商工部 農商工連携・推進課商工労働観光係 担当: 坪倉  
TEL: 0772-62-4304 FAX: 0772-62-4333  
Email: t-n-noushoko@pref.kyoto.lg.jp