

阿波地美栄取扱店認定申請書

（うまいよ！ジビエ料理店）

阿波地美栄取扱店認定要領の3に基づき、次のとおり「うまいよ！ジビエ料理店」としての認定を申請します。

名 称			
所 在 地	〒		
電話番号		F A X 番号	
U R L	http://		
営業時間		定休日	
「阿波地美栄」に関する取組内容			
1. 販売品目 1つ以上の「阿波地美栄」の料理の次の内容を記載すること。 また、料理の写真も添付すること。 (1) 料理名と価格 (2) 獣肉の種類（利用部位） (3) その他料理に活用した特産品等 (4) 料理のPRコメント (5) その他特記事項			
2. 「阿波地美栄」の推進に関する取組（200字以内） ※添付書類：販売する取扱品目の営業許可証の写し			
<記入例>			
1. 販売品目			
(1)とくしまシカ三味定食 1,800円(税込)			
(シカの南蛮漬けとシカの陶板焼)			
(2)シカの南蛮漬け ニホンジカ スジ肉 600円(税込)			
シカの陶板焼 ニホンジカ モモ肉 1,000円(税込)			
(3)〇〇町産ユズ、〇〇町産タマネギ、〇〇町産ニンジン			
(4)料理のPRコメント			
〇〇処理施設から提供されるシカ肉を使用し、食べやすさにこだわり、とくしまシカ三味定食を提供しています。			
柚子の風味でさっぱりした南蛮漬けと、くせのないモモ肉の陶板焼を、ボリュームたっぷりかつヘルシーな定食にしました。			
(5)その他特記事項			
冬季限定メニュー(10月～3月提供):10食/日限定、要予約			
2. 阿波地美栄の推進に関する取組			
今は限定メニューですが、提供料を増やし、通常メニュー化していくとともに、狩猟者に地域の伝統的な料理法の調査を行うなどにより、地域色のある新たなメニューの追加や、地元婦人部と連携して加工品の開発にも取り組みたいと考えています。			
代表者名	役職	氏名	
担当者名			
メールアドレス			

本店が提供する「阿波地美栄」料理は阿波地美栄取扱店認定要領2の(2)で定める処理施設から提供される肉のみを使用し、「うまいよ！ジビエ料理店」として、その役割を果たすことを確約します。

また、上記内容（太枠内の記載内容及び写真）を県のHPや印刷物等に掲載することに同意します。

令和 年 月 日

(申請者) 住所

(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名

(法人にあつては、名称及び代表者職氏名)