

「旬の京野菜提供店」(京都エリア) 認定申請書

令和 年 月 日

公益社団法人京のふるさと産品協会 理事長 様

住所

名称

代表者の

職・氏名

印

担 当 者	職・氏名	
	電話	
	FAX	
	Eメール	

下記の店について、「旬の京野菜提供店」(京都エリア)の認定を受けたく、関係書類を添えて申請します。

なお、当店は現在認定要件を満たしており、今後要件を欠いた場合には、速やかに連絡するとともに、認定証を返還します。

1 認定を申請する店

(ふりがな) 店 名	()
所 在 地	京都府 (市・町・村)
電 話	
F A X	
HPアドレス	

2 加入している業種別の生活衛生同業組合又は食品衛生協会

名 称	
-----	--

＜旬の京野菜提供店 認定要件＞

- ①京のブランド産品認証品目及び京の伝統野菜から協会が定める京都府内産の京野菜等(以下「京野菜」という。)を常時3品目以上、年間で10品目以上使用し、それらを使用する料理を常時3品以上提供すること。
- ②上記京野菜について、市場、産地直送、又は自家栽培による確実な仕入れルートを有すること。
- ③京野菜のイメージアップを図ることができること。
- ④業種別の生活衛生同業組合等に加入し、食品衛生の向上に努めていること。

3 概要

(該当する□に☑(チェック)を付し、内容を記入)

開業年月	年 月			
業態区分	<input type="checkbox"/> 京料理 <input type="checkbox"/> おばんざい <input type="checkbox"/> その他和食() <input type="checkbox"/> フランス料理 <input type="checkbox"/> イタリア料理 <input type="checkbox"/> 中華料理 <input type="checkbox"/> その他洋食() <input type="checkbox"/> その他()			
調理人の数	人	客席数	席	
営業時間	午前・午後 時 分 ~ 午前・午後 時 分(☐予約要 ☐不要)			定休日
(予約の要否)	午前・午後 時 分 ~ 午前・午後 時 分(☐予約要 ☐不要)			
看板メニュー				
価格帯	昼	円 ~ 円	夜	円 ~ 円
店の特徴 PRポイント				

4 京野菜(京都府産)の使用状況

(該当する□に☑(チェック)を付し、内容を記入)

※京野菜の仕入について、確実な仕入れルートを有されていることが必要です。

使用量の多い京野菜上位3品目とその仕入先 *別表「京野菜指定品目一覧表」に記載の京野菜のみ	① <input type="checkbox"/> 市場(仲卸等) <input type="checkbox"/> 小売店 <input type="checkbox"/> 産地直送 ② <input type="checkbox"/> 市場(仲卸等) <input type="checkbox"/> 小売店 <input type="checkbox"/> 産地直送 ③ <input type="checkbox"/> 市場(仲卸等) <input type="checkbox"/> 小売店 <input type="checkbox"/> 産地直送 *最も使用量(金額)が多い仕入先の市場名又は市区町村名 () *主な仕入先事業者名 ()
京野菜の良さを生かすために行っている工夫	例：旬を大切にして、素材の味を生かして調理している。特徴などをお客様に伝えている。
京野菜を多くの人に親しんでもらうために行っている取り組み	例：調理前の野菜をディスプレイして紹介している。料理教室を開催している。

6 位置図

枠内に貼付（別添も可）

注1 ビルテナントの場合は、必ずビル名と階を記入してください。

注2 最寄りの駅、バス停等公共交通機関を記入してください。

また、公共施設やビルなど、目印になる建物があれば記入してください。

7 写真

(1)店構え

枠内に貼付（別添も可）

(2)店内

枠内に貼付（別添も可）

(3)料理 (その1)



(料理名)

(京野菜などの食材名)

(料理法、料理の特徴など)

注1 料理写真は、普段提供されている料理の中から、京野菜を使った料理を、実際に提供される状態で撮影してください。

注2 料理写真は、1品ごとに1枚とし、3枚(3品)提出してください。

(4)料理 (その2)



(料理名)

(京野菜などの食材名)

(料理法、料理の特徴など)

注1 料理写真は、普段提供されている料理の中から、京野菜を使った料理を、実際に提供される状態で撮影してください。

注2 料理写真は、1品ごとに1枚とし、3枚(3品)提出してください。

(5)料理 (その3)



(料理名)

(京野菜などの食材名)

(料理法、料理の特徴など)

注1 料理写真は、普段提供されている料理の中から、京野菜を使った料理を、実際に提供される状態で撮影してください。

注2 料理写真は、1品ごとに1枚とし、3枚(3品)提出してください。