

「おいしい信州ふーど(風土)」SHOPの登録に関するガイドライン

農産物マーケティング室

1. 趣旨

「おいしい信州ふーど(風土)」SHOP登録要領(平成25年9月25日付け25農政マ第98号。以下「登録要領」という。)第10に定める「おいしい信州ふーど(風土)」SHOPの登録に関する取扱いについては、登録要領によるほか、本ガイドラインに定めるところによるものとする。

2. 登録の要件

登録要領第4(1)に定める登録の要件について、お客様への提供形態(販売・調理提供)に対応して以下のとおりとする。

(1) 共通

- 「おいしい信州ふーど(風土)」食材の調理提供・販売期間について、必ずしも通年であることを要しない。ただし、原産地呼称管理制度認定を受けた日本酒、焼酎、ワイン、シードルについては、年間を通してお客様に提供できるものとする。
- 平成25年9月までに「信州オリジナル食材取扱店」として登録された店舗(「信州プレミアム牛肉取扱店」を含む。)については、改めて申請書を出していただくこととし、当該商品の提供の有無を確認した上で、「おいしい信州ふーど(風土)」SHOPとして認定する。
- 「信州プレミアム牛肉取扱店登録要領」(平成21年3月24日付け20農政マ第161号)第4により、平成25年10月以降に登録された販売店及び飲食店等については、「おいしい信州ふーど(風土)」SHOP登録店舗とみなす。

(2) 販売する店舗(スーパーマーケット・農産物直売所・酒販店等)

- 酒販店については、原産地呼称管理制度の認定を受けた酒類を販売していること。
- 酒販店以外の店舗については、「おいしい信州ふーど(風土)」食材を販売するとともに、専用の売り場を設けたり、商品ポップに「おいしい信州ふーど(風土)」食材である旨を表記するなど、積極的なPRを実施していること。

(3) 調理提供する店舗(飲食店・宿泊施設)

- 別表のとおり、「おいしい信州ふーど(風土)」を主たる食材として用いたメニューを提供し、積極的にPRしていること。

附 則

このガイドラインは、平成25年9月25日から施行する。

(別表)

「おいしい信州ふーど(風土)」食材を調理提供する店舗に係る登録の要件

店舗形態	登録要件
一般食堂	「おいしい信州ふーど(風土)」を主菜として用いたメニューを、調理提供していること。(例：すんきそば、おしぼりうどん、やたら井、など) ただし、付け合わせのサラダや漬物のみ使用している場合は対象外とする。
レストラン	以下のいずれかの要件を満たすこと。 ○「おいしい信州ふーど(風土)」を主菜として用いたメニューを提供していること。(例：きのこパスタ、レタスチャーハン、長芋グラタン、など) ○「おいしい信州ふーど(風土)」の名称を使用したコースメニュー(御膳・ランチを含む)を提供していること。
居酒屋	「おいしい信州ふーど(風土)」を用いたメニューを、少なくとも2品目以上提供すること。
そば店	長野県産のそばを使用していること。ただし、つなぎの原料(小麦粉など)については、県産であることを要しない。
おやき (焼き餅)	販売のみの場合も含め、以下のとおりとする。 ○具(野沢菜、丸なすなど)については、長野県産を要件とする。 ○外皮の原料(小麦粉など)については、県産であることを要しない。
宿泊施設	夕食・朝食・ランチのいずれかで、「おいしい信州ふーど(風土)」を用いたメニューを、少なくとも2品目以上提供していること。