**「東京 島じまん食材使用店」新規登録申請書**

（様式１）

令和３年　６月　　日

東 京 都 知 事　殿

申請者　住所　　　　　大島町元町字○○○222-1

名称及び　　　　　株式会社　東京屋

　　　　　　　　　代表者氏名 　　　　　　　新宿　次郎

　　「東京 島じまん食材使用店」登録制度実施要領第６の規定に基づき、下記のとおり申請します。

　　　　なお、申請書記載内容の公開（ホームページ等への掲載、マスコミ等への紹介等）及び東京都が実施する食育・地産地消推進のための施策へ協力します。

記

**１　東京 島じまん食材使用店**

**（１）基礎情報**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 店舗名称 | 郷土料理「東京屋」 | 所在地 | 大島町元町字○○○222-1 |
| 電　話 | ○○○○○－○－○○○○ | ﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞ・SNS | www.○○○.○○○.jp |
| 営業時間 | 11：00　～　21：00 | 定休日 | 水曜日 |

**（２）その他の情報**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 座席数 | ３０　席（テーブル・カウンター・座敷・その他（　　　　）） | | |
| 予 約 | ・要予約 （予約がない場合は原則として利用できない。）  ・予約可能（予約もできるが、予約がなくても入れる。）  ・予約不可（予約はできない。）  ・その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | |
| 駐車場の有無 | あり（　５　　台） ・ なし | Wi-Fiの利用 | できる　・　できない |
| キャッシュレス決済 | ①クレジットカードの使用  VISA、Mastercard、JCBなどを記入  PASMO、PayPayなどを記入  （　可　・　不可　）種類（　VISA　　　　　　　　　　　　　　）  ②電子マネー（交通系ICカード等）、QRコード決済の利用  （　可　・　不可　）種類（　PASMO　　　　　　　　　　　　　　） | | |

**２　島しょ産農林水産物の使用状況**

**登録後、パンフレットに記載させていただきますので、なるべく詳しくご記入ください。**

【島しょ産農林水産物を使用した代表的なメニュー】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 番号 | メニュー名 | 税込価格 | 提供可能  期 　 間 | 使用している島しょ産食材 |
| ① | あしたば入りさつまあげ | 400円 | 通年 | 明日葉、とび魚 |
| 【来島者へＰＲしたい、料理の特徴・調理方法・こだわり等】  化学調味料や合成着色料などは、一切使用しておらず、島ならではの手作りの味が楽しめます。見た目は、厚揚げに似ていますが、食感が一味違うところが、特徴です。明日葉の味がアクセントになっています。 | | | |
| 番号 | メニュー名 | 税込価格 | 提供可能  期　　間 | 使用している島しょ産食材 |
| ② | 刺身盛り合わせ | 2,100円 | 通年 | 金目鯛、タカベ、アワビ、伊勢エビ、赤イカ、カツオ等 |
| 【来島者へＰＲしたい、料理の特徴・調理方法・こだわり等】  島の新鮮な魚を使用した、数多く種類の魚の刺身を盛り合わせました。島ならではの新鮮さが特徴です。注文により、魚を選んで盛り合わせることも可能です。 | | | |
| 番号 | メニュー名 | 税込価格 | 提供可能  期　　間 | 使用している島しょ産食材 |
| ③ | ムロアジの団子汁 | 540円 | 通年 | ムロアジ、島のり、塩 |
| 【来島者へＰＲしたい、料理の特徴・調理方法・こだわり等】  ムロアジ団子の中に、隠し味として味噌をまぜ込んでいます。素材の味を引き立たせてくれる大島産の塩と、島のりの磯の香りを楽しんでいただけるお吸い物に仕上がっています。 | | | |

**※追加記載も可能です。**

**３　取組の概要**

**登録後、パンフレットに記載させていただきますので、なるべく詳しくご記入ください。**

|  |  |
| --- | --- |
| お店のセールスポイント、地産地消についての取組、店長コメント | ※この欄の記載内容が冊子に掲載するお店紹介文となります（120字程度）。  古民家を改装した、趣のある雰囲気のお店です。開店当初から、島でしか食べられない、島の食材にこだわった料理をお客様に提供し、喜ばれています。季節ごとに食材を変えたメニューを、島ならではの工夫をこらしています。皆様のご来店をお待ちしています。 |
| 来島者への情報提供方法（島の食材であることがわかる手段） | （例：メニューに記載、店内に掲示）  ホームページで、使用する食材を写真で掲載して紹介。メニューに産地を記載しているほか、注文の際にも、直接お客様に食材を説明しています。 |
| 今後使用予定の島しょ産食材や新たなメニューについて | 引き続き、島産の食材にこだわり、使用していきたいと考えています。人気メニューを提供しながら、新たなメニュー開発にも取り組んでいきたいと思っています。 |

**４　添付資料**

（１）写真　（登録後、パンフレット、ＨＰ等に掲載しますので、画像の鮮明なものを

お願いします。）

　　① 上記に記載していただいた、提供料理の写真

　　② 店舗外観写真

　　③ 農林水産物の産地表示等の様子がわかる写真（メニュー表、店内表示、店頭のぼり、ポスター等）

　　※上記写真については、電子データでの提出をお願いします。

（２）その他参考資料等（ホームページ等島の農林水産物を使用している状況を確認できるものがあれば）（紙に印刷したもので可）

５　代表者または担当者連絡先　※日頃連絡の取れる方の連絡先をご記入ください。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 氏 名 | 新宿　次郎 | 電 話  （固定） | ○○○○○－○－○○○○ |
| E-mail | ○○○○○＠○○○.○○.○○ | 電話  （携帯） | ○○○○○－○－○○○○ |