

沖縄県知事 殿

「琉球料理が味わえる店」認証申請書

沖縄県の伝統的な食文化の普及等の趣旨に賛同し、「琉球料理が味わえる店」認証要領に基づき別添資料を添えて、下記のとおり申請します。

1 基本情報 ※必須

①店舗概要 (事務局連絡用)	(ふりがな)	りゅうきゅうりょうりがあじわえるみせ		
	会社名(店名)	琉球料理が味わえる店		
	住所	〒 900-8570 沖縄県那覇市泉崎1-2-2		
	代表者名	琉球 花子		
	担当者名	沖縄 太郎		
	TEL	098-△△△-2255		
	メールアドレス	aa○○○△△△@pref.okinawa.lg.jp		

※上記①に記載の情報と同じ場合は、「同上」と記載。

②店舗概要 (広報物掲載用)	(ふりがな)																						
	店名	同上																					
	住所	〒 同上																					
	TEL	同上																					
	メールアドレス	aa○○○△△△@pref.okinawa.lg.jp																					
	HP・SNS	ht△tp://www.△△△.okinawa.jp/△△△/																					
	営業時間	11:00 ~ 21:00	定休日	毎週火曜日																			
	営業開始年月日	昭和 (平成) 令和 1 年 1 月	5年以上の営業年数	(有) ・ 無																			
その他の欄	<ul style="list-style-type: none"> 「おきなわ食材の店」登録状況※1 (登録している) 又は (登録していない) 「食deがんじゅう応援店」登録状況※2 (登録している) 又は (登録していない) メニューの多言語対応 <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>あり(対応言語を○で囲む)</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>(英語) 中国語(繁体字) 中国語(簡体字) 韓国語</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>その他 _____</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td>なし</td> <td colspan="4"></td> </tr> </table> 琉球料理传承人の在籍 (有) ・ (なし) 			あり(対応言語を○で囲む)					(英語) 中国語(繁体字) 中国語(簡体字) 韓国語					その他 _____					なし				
あり(対応言語を○で囲む)																							
(英語) 中国語(繁体字) 中国語(簡体字) 韓国語																							
その他 _____																							
なし																							

※1 「おきなわ食材の店」登録制度は、県産食材の積極的活用を推奨する沖縄県の制度です。

※2 「食deがんじゅう応援店」登録制度は、食で健康を応援する沖縄県の制度です。

認証審査項目

2. 認証申請の要件

2-1 提供する琉球料理メニューについて

※別表1「琉球料理が味わえる店」認証要領における琉球料理メニュー表より選択のうえご記入下さい。

① 琉球料理メニュー	全メニュー数	20	品	その内、琉球料理メニュー数（県産食材5割以上使用）	10	品
				※琉球料理メニューの内、天然由来のだしを使用したメニュー	7	品

※天然由来のだしを使用したメニューについて、化学調味料を使用せず調理した料理のことをいいます。

② 店舗で取り扱っている代表的な琉球料理メニュー（5品）								
※代表的な琉球料理メニュー5品については、現地調査（実食）を行います。 ※可能な限り種類の異なるメニューをご記入ください。（汁物、ご飯物、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物、菓子等） ※ご飯物等における米の産地について、1年を通して県外産を使用している場合は加工品等に「O」をしてください。								
代表的な琉球料理メニュー名	年間を通して琉球料理を提供有・無	県産食材利用率（5割以上）有・無	天然由来のだしの使用有・無	使用食材	食材の産地		加工品等※食材数にカウントしない	9つの要素（別表2）該当する番号をOで囲む
					県産	県外産		
① クファージュシー （琉球料理ランチプレート内）	有	有	有	・だし汁 ・塩 ・豚三枚肉 ・人参 ・干し椎茸 ・カマボコ ・ラード ・米	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 ⑤ 菓子 ⑥ 酒 ⑦ 茶 ⑧ 食器 ⑨ 風俗習慣	
② こだわりのゴーヤーチャンプルー	有	有	有	・ゴーヤー ・島豆腐 ・卵 ・豚三枚肉 ・だし汁 ・塩	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 ⑤ 菓子 ⑥ 酒 ⑦ 茶 ⑧ 食器 ⑨ 風俗習慣	
③ トロトロ軟骨ソーキそば	有	有	有	・豚肉（軟骨ソーキ） ・沖縄そば麺 ・だし汁 ・ネギ ・紅生姜	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 ⑤ 菓子 ⑥ 酒 ⑦ 茶 ⑧ 食器 ⑨ 風俗習慣	
④ 素材の良さ香るソーミンタシヤー	有	有	無	・素麺 ・ネギ ・塩	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>		① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 ⑤ 菓子 ⑥ 酒 ⑦ 茶 ⑧ 食器 ⑨ 風俗習慣	
⑤ ニンジンシリシリー （琉球料理ランチプレート内）	有	有	有	・人参 ・卵 ・だし汁 ・塩	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/>	① 食材 ② 調理法 ③ 味わい ④ 栄養 ⑤ 菓子 ⑥ 酒 ⑦ 茶 ⑧ 食器 ⑨ 風俗習慣	

以下（次ページ）に記載している9つの要素の内容を参考に、当該料理が該当する番号を選んでください。（複数回答可）
例：琉球漆器に盛り付けて提供している場合は、「8食器」に該当。

県産と県外産の両方を使用している場合は両方に「O」

※「沖縄の伝統的な食文化」の9つの要素について（別表2）

1	食材	沖縄で伝統的に使われてきた食材（豚肉、豆腐、昆布、海藻類、魚介類、かまぼこ類、田芋、野菜、麺類など）を多く取り入れている
2	調理法	具だくさんの汁物、ご飯物、煮物、炒め物、揚げ物、蒸し物、酢の物、和え物などを提供している
3	味わい	天然由来のだし（豚の肉や骨からとっただし・かつお節のだし等）を大切に、各種の食材と融合させ、複合的なコクのある味わいを生み出している
4	栄養	「医食同源」の思想に基づき、食材の持つ効能と食材の相性を工夫し、健康的な料理を提供している
5	菓子	伝統的に受け継がれてきた琉球菓子や庶民に親しまれた菓子を提供している
6	酒	泡盛（古酒を含む）を提供している、泡盛は料理に調味料として用いている
7	茶	さんぴん茶、ブクブク茶等、沖縄特有のお茶を提供している
8	食器	料理の盛り付けに、琉球漆器、陶器、磁器、琉球ガラス、東道盆等を用いている
9	風俗習慣	沖縄の祭りや年中行事に合わせ、行事料理を提供している

2-2 「沖縄の伝統的な食文化」※3の積極的な情報提供について ※必須

貴店舗にて沖縄の伝統的な食文化の情報提供について該当する内容をご記入ください（複数回答可）。
 情報提供等行っていることが認証の要件となりますので、1つ以上の「有」が必須です。

○料理提供時の説明等	無	・ <input checked="" type="radio"/> 有（具体的な取組： 琉球料理を提供する際に、料理の説明をしています ）
○店内への掲示、メニュー表等での表記等	無	・ <input checked="" type="radio"/> 有（具体的な取組： メニュー表において琉球料理の説明をしています ）
○HP等インターネットを活用した情報発信	無	・ <input checked="" type="radio"/> 有（具体的な取組： 店舗のHPにて琉球料理の説明をしています ）
○SNSを活用した情報発信	無	・ <input checked="" type="radio"/> 有（具体的な取組： 店舗のインスタグラムで琉球料理を紹介しています ）
○琉球料理の日（毎月第3木曜日）についての普及の取り組み	無	・ <input checked="" type="radio"/> 有（具体的な取組： 琉球料理の日にPOP提示、お代わりサービス実施 ）
○その他の取り組み	<input checked="" type="radio"/> 無	・ 有（具体的な取組：）

※3 「沖縄の伝統的な食文化」とは

琉球料理という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や調理法、風俗習慣などの様々な要素を包含した生活文化です。その底流には、自然や気候風土の尊重、家族・親族や地域とのつながりを大切にする精神、日中両国はじめ各国との交流による影響などがあります。



【添付書類】 ※添付したら口欄にチェックをお願いします

- ① 本申請書
- ② メニュー表
 ※登録基準確認のため、琉球料理メニュー（県産食材5割以上使用）に該当するものには、○印等を付けてください。
 ※メニュー表がない場合は、ワード等で作成してください。
 ※日替わりメニューや、日替わりバイキングの場合は、ある一日のメニュー表をワード等で作成してください。
 （琉球料理を提供している曜日等もご記入ください）
 ※手書きでも可
- ③ 店舗（内観＋外観）・琉球料理（申請書の5品目）・メニュー表の画像
 （認証された店舗について、サイトでの紹介や広報物制作の際に使用する場合もあります）
- ④ 営業許可証の写し