

令和元年5月20日

奈良県知事 殿

（住所）奈良市登大路町30
（代表者氏名） 奈良 太郎



おいしいならジビエ提供店 登録申請書

「おいしいならジビエ提供店登録規程」第4条の規定により申請します。

記

1. お店の情報

店名	レストランなら
住所	〒630-8501 奈良市登大路町30
代表者 役職・氏名（ふりがな）	店長 奈良 太郎（なら たろう）
担当者 役職・氏名（ふりがな）	同上
電話番号	0742-27-7401
FAX 番号	0742-26-6211
e メールアドレス	restaurant_nara@xxx.ne.jp
定休日	火曜日
営業時間	ランチ 11:00~14:30 (L0)、ディナー17:00~21:00 (L0)
ホームページアドレス	http://www.nara.jp
お店の紹介 （100文字程度）	奈良のまちなかにある大きな看板が目印の洋食レストラン。奈良県産の食材をふんだんに用いた料理は地元民のみならず、観光客からも大人気。おしゃれな空間で、優雅なひとときをお過ごしください。

（次ページに続く）

(第1号様式 続き)

店名：レストランなら

2. 登録要件の確認

▼適合する項目に○印をご記入ください

<input type="radio"/>	県内に所在する飲食店等、もしくは奈良県にゆかりのある飲食店等である
<input type="radio"/>	食品衛生法等の関係法令を遵守している <u>※ならジビエの生肉を提供していない</u>
<input type="radio"/>	日常的又は定期的に営業している
<input type="radio"/>	ならジビエ料理の提供を、年間3か月以上実施していること
<input type="radio"/>	ならジビエの利用状況（仕入れ先や使用量等）や、ならジビエ料理の提供状況（料理名や提供食数等）に関する情報を、定期的に県に報告できること

3. ならジビエの情報

ならジビエの仕入先	△△町特産加工組合		
ならジビエの年間利用量	猪：約30kg 鹿：約20kg		
提供している ならジビエ料理	料理名	提供時期	1食あたりの ならジビエ使用量
	鹿肉のロースト	通年	約100g
	鹿肉の炭火焼き	通年	約120g
	猪バラ肉の煮込み	11月～2月	約80g～100g
おすすめのならジビエ料理の説明・PR (50～100文字程度)	鹿肉のロースト：低温でじっくりと丁寧に仕上げた肉は柔らかくヘルシーなので女性からも人気です。 猪バラ肉の煮込み：長い時間をかけて煮込んだ肉に臭みはほとんどなく、脂身の甘さを存分に引き出しております。		

4. 添付資料

飲食店営業許可証の写し