

# 「おいしいならジビエ提供店登録制度」の概要

- ◎ 県内産の安全・安心な野生獣肉（猪肉や鹿肉、いわゆるジビエ）の利用拡大を図るため、「ならジビエ料理」を提供する飲食店を登録する制度です
- ◎ 登録店の情報は県のホームページに掲載するほか、各種メディアやイベントを通じて積極的にPRします

## ※「ならジビエ」について

- ・ 奈良県内で捕獲されたイノシシおよびニホンジカの肉
- ・ 食品衛生法等の法令を遵守した施設で処理されたもの
- ・ 捕獲場所や捕獲者、解体処理日等が明らかなもの
- ・ 人の食用とするもの

## ※「ならジビエ料理」について

- ・ 食品衛生法等の法令を遵守した飲食店等で調理されたもの
- ・ 食材として用いるイノシシおよびニホンジカの肉が、全てならジビエであるもの

## 【登録基準】

以下の基準を満たす飲食店（宿泊施設を含む）を「おいしいならジビエ提供店」として登録します

1. 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こと
2. 食品衛生法等の関係法令を遵守していること、およびならジビエの生肉を提供していないこと
3. 日常的又は定期的に営業していること
4. 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
5. 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、定期的に県に報告すること
6. ならジビエに関する情報発信に協力すること

## 【「ならジビエ」シンボルマーク】

おいしいならジビエ提供店は、PR等に使用可能

<商標登録 H29.9.22>



# 【登録するには？】

「登録申請書」を奈良県農林部マーケティング課（下記）に提出してください  
（登録規程や申請書はホームページに掲載しております）

## ＜登録申請書記入例＞

第1号様式（第4条関係）

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="checkbox"/>	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="checkbox"/>	食品衛生法等の関係法令を遵守している ※ならジビエの生肉を提供していない
<input type="checkbox"/>	日常的又は定期的に営業している
<input type="checkbox"/>	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="checkbox"/>	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 仕入れ先	△△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

## 【注意事項】

- 本登録制度は、「ならジビエ」を利用している飲食店が対象です
  - ・ 食品衛生法上の営業許可（食肉処理業等）を取得していない事業者から購入したジビエは「ならジビエ」にあたらないため、これらを利用している飲食店は登録対象となりません。
  - ・ 食品衛生法上の営業許可を取得している事業者から購入しているジビエであっても、購入時に事業者を確認をとるなど、「ならジビエ」であることを明らかにした上での利用をお願いします。
- 登録期間は最長約2年間です（登録日の翌々年度の5月31日まで、更新可）
- 年に1度、実績報告をお願いします
  - ・ 各年度のならジビエの利用量や、ならジビエ料理の提供状況等を取りまとめ、毎年5月末までに奈良県農林部マーケティング課までご報告いただきます

## 【お問い合わせ先・各種申請書提出先】

奈良県農林部マーケティング課 美味しい奈良推進係  
〒630-8501 奈良市登大路町30  
TEL: 0742-27-7401 FAX: 0742-26-6211  
ホームページ： <http://www.pref.nara.jp/44625.htm>（「ならジビエ」で検索）

