

審査内容

項目	審査内容
コンセプト	<ul style="list-style-type: none"> ・ 明確なコンセプトが設定されているか (どのような店舗を目指しているかが明確か。) ・ 競合店と比べ、個性を示すことができるか (顧客の支持を得られるものであるか等)
メニュー	<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗のコンセプトに合ったメニュー構成となっているか ・ 顧客にアピールするメニューがあるか ・ 独創性やオリジナリティがあるか ・ 食材へのこだわりを感じられるか (地産地消、大和野菜の使用、仕入先の厳選、希少価値など)
外観	<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗のコンセプトに合ったものであるか ・ 店舗のファサード等が街並み景観等に配慮した計画になっているか ・ 入ってみたいくなるような魅力的な佇まいであるか
店内空間	<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗のコンセプトに合った空間になっているか ・ こだわりを感じられる空間であるか (奈良らしい、県産材の活用、洗練されている、清潔感がある等) ・ ユニバーサルデザインを取り入れるなど、どの世代にも利用し易いか
運営	<ul style="list-style-type: none"> ・ 収支計画は適正か ・ スタッフ体制は適正か ・ 想定している顧客は、店舗のコンセプトや価格・メニュー構成に合っているか ・ 集客方法は適当か ・ 店名は、コンセプトに合っているか

