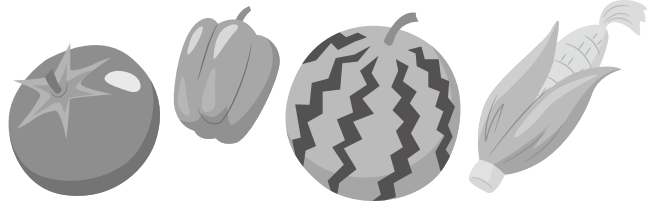




平成27年度

ふじのくに 食の都づくり仕事人



応募要領



静岡県は、日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれ、生産される農林水産物の数は全国でもトップクラスを誇るとともに、農林水産大臣賞の受賞数も常に上位を占めているなど、数・質ともに食材の宝庫、いわば「食材の王国」です。

本県では、この「食材の王国」という「場の力」を活かし、地域で採れたものを地域で、おいしく、楽しく、美しく、賢くいただくという静岡ならではの食文化を創造し、国内外の方々を惹きつける「食の都」づくりを進めています。

この「食の都」づくりの推進役としての活躍を期待し、本県の農林水産業及び食文化の振興に貢献している料理人の方々に「ふじのくに食の都づくり仕事人」として表彰します。



主催：静岡県農林水産業振興会

平成27年度「ふじのくに食の都づくり仕事人」応募要領

■表彰の対象者

表彰は、以下の要件のいずれも満たす方が対象となります。

- (1)現役の料理人（菓子職人を含む。）として、一般客又は宿泊客に対し、店舗等で料理（菓子を含む。）を提供しており、その経験が5年以上あること。
- (2)本県の食文化の創造を通じた農林水産業の振興・発展に精励し、その功績が優れていること。（日常的に県産食材を活用し、創作料理の開発などにも意欲的であること）

■応募条件

- (1)この表彰の応募は、自薦・他薦を問いません。
- (2)自薦の場合は、賛同者（満20歳以上。但し、三親等以内の親族を除く。）が必要です。
- (3)他薦の場合は、料理人本人の了解を得た上で、応募してください。
- (4)自薦の場合の賛同者及び他薦の場合の推薦人は、主に県産食材の生産に関わる農林水産業関係の団体又は個人を想定していますが、これ以外の方でも構いません。

■応募の締切り

平成27年7月17日(金) 当日消印有効

■審査方法

- (1)県産食材や食文化に関し知識を有する委員で構成する選考委員会で審査を行います。
- (2)選考委員会では、提出のあった応募書類に基づき選考します。
- (3)選考に先立ち、当会是一般社団法人静岡県調理師協会等に意見を求めるとともに、必要に応じ、静岡県や県内市町等に情報収集及び補足調査を依頼します。
- (4)その他
 - ①審査に当たっては、応募書類の内容確認や追加資料提出の要請など、主催者から料理人本人や推薦者、賛同者に対して連絡することがあります。（一定期間連絡が取れない場合は、審査対象から除外することがあります。）
 - ②受表彰者決定前の候補者や審査状況に関するお問合せには、一切お答えできませんので御了承ください。

■審査の基準

審査方法に掲げる審査に当たっては、主として以下の項目を総合的に判断して行います。

- (1)静岡県産の食材を積極的に使用しているか。
- (2)静岡県産の食材の素晴らしさを伝え、“静岡ならではの食文化”の創造に貢献しているか。
 - ・常時、静岡県産の食材をメインにした季節感あふれる創作料理を提供しているか。
 - ・メニューに食材が地元産であることをPRしているか、食材についての解説を行っているか。
 - ・料理教室等を開いて、静岡県産の食材の素晴らしさや調理方法を伝えているか。

■応募方法

- (1)応募に当たっては、所定の応募用紙に必要事項を記載してください。所定の応募用紙は、インターネット上（静岡県農林水産業振興会ホームページ <http://www.shizuoka100.com/>）からも、ダウンロードできます。
- (2)応募用紙に必要事項を記入の上、郵送してください。なお、提出された応募書類に不備がある場合、審査対象から除外することがありますので、御注意ください。
- (3)応募用紙に、新聞・雑誌等のコピーを添付する場合は、紛失を防ぐため、A4の紙に貼付した上、応募用紙とホチキス留めにするなどして提出してください。
- (4)応募に必要な郵送料等は、応募者の負担とさせていただきます。
- (5)提出された応募書類は返却しませんので、御了承願います。
- (6)応募書類は、審査以外の目的には使用いたしません。

■表彰及び公表等

- (1)平成27年度の「ふじのくに食の都づくり仕事人」（以下、「仕事人」という。）を20人程度選考し、平成27年11月に開催を予定している表彰式で表彰します。表彰については、受表彰者本人に10月上旬までに主催者から御連絡いたします。
- (2)受表彰者や受表彰者が所属する店舗等について、報道機関に情報提供するほか、ホームページ等で紹介する予定ですので、あらかじめ御了承ください。

■その他

応募に当たり虚偽の申告を行うなど、受表彰者としてふさわしくない行為を行ったときは、審査対象から除外、また表彰を取り消すことがあります。

■応募先及び問い合わせ先

〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号

静岡県農林水産業振興会「ふじのくに食の都づくり仕事人」係（静岡県経済産業部マーケティング推進課内）

TEL：054-221-3653 FAX：054-221-2698 静岡県農林水産業振興会ホームページ <http://www.shizuoka100.com/>

平成27年度「ふじのくに食の都づくり仕事人」応募用紙

1 候補者

ふりがな				a. 経験年数	年
氏名					
生年月日	19	年	月	日	性別
候補者住所	〒			電話	
				E-mail	

※ a : 料理人（菓子職人を含む。）として、一般客又は宿泊客に対し、店舗等で料理（菓子を含む。）を提供している年数（5年以上の経験者が対象）

※ b : 応募者の専門分野（日本料理 等）を記載

2 候補者が所属する店舗等について

店舗名		C. 店舗の分類		座席数	席
店舗住所	〒		電話		
			F A X		
今回応募することを、経営者の方に 報告している ・ 報告していない ・ 候補者＝経営者					

※ c : 1. 日本料理店 2. フランス料理店 3. イタリア料理店 4. 中華料理店

5. すし店 6. 和菓子店 7. 洋菓子店 8. 旅館 9. その他（ ）

3 静岡県産食材の使用状況（食材ごとに該当する欄に○。使用していない食材は空欄で結構です。）

食材	静岡県産食材の使用割合				静岡県産食材の主な調達方法（複数回答可）							
	80%以上	50%以上	30%以上	30%未満	契約農家	農家から直接	ファーマーズマーケット	納入業者	地元市場	自家生産	その他	
野菜												
果樹												
米												
茶												
水産物												
畜産物	牛肉											
	豚肉											
	卵											
	牛乳											
dその他												

※ d : 「食材」欄に表記のない食材については、適宜追加してください。

4 現在提供している静岡県産食材を使った人気メニュー（3つまで）

e メニュー名			
f 静岡県産食材			

※ e : 「〇〇産の牛ステーキ」等、実際にお店のメニューで表記している名称を記載してください。

※ f : 使用されている本県産食材（牛肉（静岡そだち）、クレソン、じゃがいも等）をすべて記載してください。

5 静岡県産食材の素晴らしさを伝える取組（実施している取組に またはカッコ内に記載してください。）

- 常時、県産の食材をメインにした季節感あふれる創作料理・創作菓子を（ ）品以上提供している
- メニューに食材が地元産であることをPRしたり、食材についての解説を行ったりしている
- 料理教室等を開いて、静岡県産の食材の素晴らしさや調理方法を伝えている
具体的に：（ ）
- その他
（ ）

6 静岡県産食材に対する思い（特に、こだわりを持って使っている食材があれば、併せて記載してください。）

7 新聞・雑誌等で静岡県産食材の使用等について紹介された実績（記事等のコピーを添付）

	掲載された年	媒体名
1		
2		
3		

※記事等のコピーは、A4用紙に貼り応募用紙にホチキス留め等してください。

8 食に関する免許・資格、職歴（在職期間）、受賞歴 等

※候補者に対する賞罰等がある場合には、その時期、内容を記述してください。

【賛同者又は推薦人の方が記載】		どちらかに○	賛同者・推薦人
氏名		料理人との関係	
住所	〒	電話	
賛同又は推薦の理由：			
【推薦人の方のみ】料理人本人の了解		<input type="checkbox"/> 了解を得ている	

※「料理人との関係」欄には、団体名や「契約農家」等を記載してください。