

「富山やくぜん」認定応募用紙 （記入例）

各項目についてご記入ください。コース料理の場合は一品ごとの料理名、食材等を記入してください。

1	料 理 名	とやま牛と里芋のトロトロやくぜん煮	金額（税込）
			880 円
2	ジャンル	☒ 調理部門 （ 和食 洋食 中華 その他 ） ☐ 製菓部門 （ 和菓子 洋菓子 その他 ） ☐ 食品加工部門 （ ）	
3	使用している富山の食材	とやま牛、里芋、八ヶ山産ねぎ、小松菜	
4	健康に良いとされる食材 ※国が示す「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト」を確認してください。	生姜、ニンニク、八角、唐辛子、柚子 ほか	
5	安心・安全等の留意点	無添加、無着色。 うま味調味料を使用しない。	
6	使用した食材について、 お客様への情報提供の方法手段 （該当全てにチェックしてください） <u>※口頭での説明は必須です。</u>	☒ 口頭 ☒ メニュー表に記載 ☐ チラシ・パンフレットに記載 ☐ 雑誌 ☒ 壁面・テーブル上のポップ ☐ インターネット・SNS ☐ その他（ ）	
7	研修会への参加 （今年度[第16回]は、8月27日開催） <u>※必須です。</u>	☒ 参 加 し た （第 8, 11 回 研修会） ※第1～15回研修会に参加された方も応募対象となります。	
8	応募料理等の写真	☒ 添 付 し た ※普通紙にプリントアウトしたもので構いません。	

（裏面へ）

9 使用した食材について、お客様へ情報提供される内容
富山ブランドとして知られる「とやま牛」は、富山県内で12ヶ月以上飼養され最長飼養地を富山県とし、(公社)日本格付協会が実施する牛枝肉格付規格の3等級以上の牛です。牛肉に含まれる「動物性タンパク質」はからだを作るうえで欠かせない栄養素です。「つるぎ里芋」は排水性と通気性に優れた“黒ボコ土”で栽培された上市産の『大和』里芋です。柔らかく、ねっとりとした口当たりで、しっかりとしたうま味が特徴です。また、身体を温めると言われている生姜や唐辛子、健康維持に良いとされるニンニクを使用しているので、寒い季節に向けて、健康面にも良い一品です。
出典元（必ず記載してください）：「薬膳のすべて」薬膳太郎著 健康出版社発行

(注)「富山やくぜん」の認定基準の一つに、「使用した食材について、食べる人に情報が提供できる。」という基準があります。お客様に食材等の説明をする場合は、食材等の効能効果を標榜するにあたり、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（薬機法）」の食品表示・食品広告に対する規制があり、その規制に抵触しない表現が必要となります。

※身体の特定位や病気・症状の名称を示す表現は避けてください。
抵触すると考えられる例→生活習慣病、がん、貧血、冷え症、高血圧、動脈硬化、心臓病など

10 その他（お客様へ案内するにあたっての注意など） （例）要予約、季節限定の料理など
要予約。 野菜は季節によって異なります。

11 試食審査日について、 <u>都合の悪い日</u> ・曜日・時間帯があればご記入ください。 （※ <u>10～11月の平日</u> に店舗へお伺いします。日程は後日調節します。）
月曜・火曜は終日 NG。 11時～14時は避けてほしい。

店 舗 名	割烹 やくぜん 富山		
担 当 者 氏 名	富山 太郎	定 休 日	日曜日
所 在 地	〒930-8510 富山市新桜町7番38号		
T E L	443-2071	F A X	443-2183
営 業 時 間	17:00～22:00		
E メ ー ル	toyama.tarou@city.toyama.lg.jp		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.kappou-yakuzen.toyama.jp		

令和 7 年 9 月 1 5 日（月）までにご応募ください。＜必着＞