

奥能登ウェルカムプロジェクト「奥能登食彩紀行」の参加要件
(平成20年12月1日～平成21年6月30日)

奥能登ウェルカムプロジェクト推進協議会が認定する奥能登食彩紀行「能登井」提供店は、下記要件をすべて満たす事業者、団体、個人に限ります。

記

1. 資格要件

- (1) 提供店が、奥能登地域（輪島市、珠洲市、穴水町、能登町）内にあること。
- (2) 提供店が、飲食店等の営業の許可（食品衛生法第52条）を受けていること。

2. 遵守要件

- (1) 「能登井」の定義を遵守して、「能登井」を提供すること。

① 食材の観点から

- ・ 使用する米は、奥能登地域内で生産されたコシヒカリであること。
- ・ 使用する水は、奥能登地域内の水道水、井戸水、沢水、海洋深層水等で、飲用として水質検査に合格していること。
- ・ 使用する魚介類は、地場（貴店所在の市町管内の漁港）で水揚げされた魚介類であること。
- ・ 使用する野菜は、地場（貴店所在の市町管内の田畑）で生産された野菜であること。
- ・ 使用する伝統保存食（漬物等）は、地場（貴店所在の市町内）で加工された伝統保存食であること。

② 食器の観点から

- ・ 使用する食器は、能登地域内で製造された食器であり、材質がプラスチックではない食器であること。
- ・ お客様に出す箸は、能登地域内で製造された箸であること。
- ・ お客様に出す箸は、お客様にプレゼントすることになっていること。

③ 調理の観点から

- ・ 健康、長寿、ヘルシー（例えば、塩分控えめ、動物性油を使わない、少（適）量）にこだわって調理されていること。
- ・ オリジナリティ（例えば、奥能登地域らしい、提供店特有）にこだわって調理されていること。
- ・ 奥能登ウェルカムプロジェクト推進協議会が特別に認めるものを除いて、奥能登地域内で調理し、同地域内で提供するものに限っていること。

- (2) 「おもてなし」の心を大切にし、何よりも観光客に喜んでもらうことを最優先に日々努力すること。
- (3) 提供店を明示するブランドマーク（のぼり旗）を店頭掲示すること。
- (4) 以上の要件を1つでも満たさないと判断される行為等が発見された場合は、協議会が認定を取り消すことについて同意すること。