**下諏訪鹿食廊　認定メニュー審査　申請用紙　（１／２）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| フリガナ |  | | | | | | | | |
| 事業者名 |  | | | | | | | | |
| 代表者 | 役 職 |  | | | 氏 名 |  | | | |
| 担当者 | 役 職 |  | 氏 名 |  | | | 連絡先（直通） |  |
| 所在地 | 〒 | | | | | | | | |
| ホームページＵＲＬ |  | | | | | | | | |
| ＳＮＳ | Face Book　・　Instagram　・　その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | | | | | | | |
| フリガナ |  | | | | | | | | |
| メニュー名 |
| 販売価格(税別)： |  | | | | | | | | |
| ①～⑤について記載してください。 | | | | | | | | | |
| 1. 参画事業者の一員として、プロジェクトの活動に協力できますか。   （例：販売促進のための協力、会議やイベントへの積極的な参加など） | | | | | | | | | |
| 1. メニューについて、いくつかお聞きします。   ・どんな客層に売りたいと考えているか　・一日に何食作れるか　・注文から提供までの所要時間 | | | | | | | | | |
| 1. お店のアピールポイントやキャッチコピーを教えてください。（ＳＮＳ等に掲載する内容） | | | | | | | | | |
| 1. 鹿肉料理の調理において、創意工夫やこだわり・情熱などについて記入してください。   （例：製造方法や原材料において譲れない点、特に意識している点　など） | | | | | | | | | |
| ⑤　このプロジェクトへの参加を決めた理由を記入してください。  （例：地域発展への協力、新規客の開拓、知名度アップ、メニューの改善点などの助言を得たい　など） | | | | | | | | | |

**認定審査　申請用紙　（２／２）**

|  |
| --- |
| 商品の写真など（必須）　＊バリエーション展開を予定している場合は基本メニュー＊ |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| 提出日  ※ご記入下さい。 |  |
| 事務局受付日 |  |