

Q . 2 貴店の釧路管内の食材を活用した「こだわりメニュー」をお書きください。

メニュー名称：
特 徴：

Q . 3 貴店の「料理人のこだわり」をお書きください。
(地場産品へのこだわりや思いなど)

【注意事項】

- ・ 「こだわりメニュー」は画像を掲載することができますので、画像データをお送りください。

アンケート

貴店で釧路管内の食材 (= 地場産品) のメニューを提供することについて、下記のアンケートにお答えください。(該当する に? 印を記入)

アンケート内容については、外部に公表いたしません

1. お店で提供する地場産品を、普段どこで仕入れていますか?
(複数回答)

市場 地元スーパー 大手スーパー 生産者から直接購入

2. 今後、貴店で取り扱いたい地場産品はありますか? (釧路管内)

_____(産地名) _____産 _____の _____(名前)_____

_____(産地名) _____産 _____の _____(名前)_____

_____(産地名) _____産 _____の _____(名前)_____

3. 今後、地場産品メニューを増やす予定はありますか

増やす予定 今までと変わらない 減らす予定

4. 3で増やす予定と答えた方にお聞きします。地場産品を使用する理由はどれですか? (複数回答)

新鮮だから 安心・安全だから 他地域の食材より美味しいから

消費者のニーズがあるから 他店舗との差別化のため

地産地消を推進しているから その他(_____)

5. 3で「今までと変わらない」「減らす予定」と答えた方にお聞きします。地場産品を使う上での課題はどれですか?

値段が高い いい商品がない 売っている店がない(少ない)

地場産品の情報がない 調理方法がわからない

その他(_____)

ご協力ありがとうございました。
ファックスまたは郵送またはメールでご返送ください。

記入例

ホームページ掲載内容票

「くしろの地産地消飲食店情報」への掲載を申し込みします。

貴店住所 : 釧路市黒金町7丁目5番地

貴店名 : レストラン 地産地消

代表者氏名 : 地産 地消

Q. 1 貴店で提供している釧路管内産の食材を活用したメニューを、食材ごとに代表的な3品ご記入ください。

食材名	提供時期	メニュー1	メニュー2	メニュー3
ときしらず	5月～7月	焼き魚		
さんま	8月～11月	塩焼き	刺身	マリネ
ししゃも	10月～11月	焼き魚	から揚げ	天ぷら
めんめ	主に冬場	煮付け	湯煮	刺身
棹前こんぶ	6月～7月	刺身	こんぶ巻き	
だいこん	秋～冬	ふるふき大根	おでん	
白糖産チーズ	通年	トマトとモツツアレラのサラダ	チーズフォンデュ	ピザ

Q . 2 貴店の釧路管内の食材を活用した「こだわりメニュー」をお書きください。

メニュー名称： e 味セット

特 徴 ：旬の釧路産の魚をメインにした日替わりメニューです。
釧路の前浜の鮮魚にこだわり、調理した自信のメニュー。

Q . 3 貴店の「料理人のこだわり」をお書きください。
(地場産品へのこだわりや思いなど)

なるべく旬の釧路の食材を使い、素材の良さを引き出す料理を心がけています。

ご協力ありがとうございました。