

県産食材PR状況調書

1	県産食材の利用状況
<ul style="list-style-type: none">・季節もので入手できない場合を除き、全てのメニューで県産食材を使用しています。・県産食材の使用割合は、〇〇%程度です。・〇〇は年間を通して提供可能となるよう仕入れ、一押しメニューとしています。・食材を活かせる調理法、味付けとなるよう季節によりメニューを調整しています。・調理担当者が直接〇〇地域の産直・農家や魚市場に出向き、自分の目で確かめて、品質を確認し食材調達を行っています。〇〇については、〇〇農園と契約栽培を行っています。	
2	県産食材の認知度向上のための取組状況
<ul style="list-style-type: none">・メニュー表には産地表示と食材の特長などを明記しています。・おすすめの食材やメニューについては、テーブルへのポップの設置、ホワイトボードなどでわかりやすく説明しています。・店舗のホームページで県産食材の特長や使用状況を積極的に紹介しています。・産地や特長、調理法等をまとめた食材レポートを定期的に発行し、店舗で配布しています。・近隣に在住する方々を中心に、店内で定期的に料理教室を開催し、県産食材を使って家庭でも手軽にできる料理を紹介しています。・県産食材の生産者を招き、一般の方も交えてワークショップや意見交換会を開催しています。	
3	店舗スタッフ等の県産食材の理解度向上のための取組と実践状況
<ul style="list-style-type: none">・年間を通して、経営者と店舗スタッフが集まり、県産食材の調達やメニュー構成について話し合いをしています。・食材に関する知識を深めるため、すべてのスタッフが生産現場や市場などを訪れる機会を作っています。・年〇回、店舗内で県産食材を使ったメニューコンテストを開催して、優秀作品をメニューに加えるなど、機運の醸成を図っています。・フロアスタッフ等は、お客様に料理を出す際に、一言、産地や特長、場合によっては、ほかの美味しい食べ方を伝えるようにしています。	
4	今後の県産食材の認知度向上のための活動計画について
<ul style="list-style-type: none">・季節ごとに旬な食材を使ったフェアを開催します。フェアは、タウン誌などを使って広報するとともに、店内では食材のポスターやチラシ、ポップなどでの装飾、スタッフの知識を高め接客するなどPR効果を高めたいと考えています。・オリーブ食材を使用したメニューを開発し、「香川の3つ星オリーブレストラン」フェアに参画します。お客様にお勧めメニューとして説明するとともに、店内にフェアのチラシやポップなどを配置し、県産食材の魅力やフェアのPRに努めます。・地元の農家や産直市等での仕入れ機会を一層増やし、県産食材の使用を増やすとともに、生産現場の情報を入手し、お客様への情報発信を充実させたいと考えています。	