

令和元年12月

高岡昆布百選 新規登録店を募集します

時下 益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、高岡市、高岡商工会議所、高岡市農協などで組織する「高岡食のブランド推進実行委員会」では、高岡市における新しい食のブランドづくりを目指して、平成24年より高岡産コシヒカリと、消費額日本一を誇り、北前船の寄港以来、高岡となじみの深い“昆布”を活用したメニュー「高岡昆布飯」の取り組みを進めております。また、昆布を用いた「高岡昆布弁当」「高岡昆布スイーツ」「高岡昆布土産」「とろろ昆布おにぎり」を展開し、市民や観光客らに地域らしい食の提案をするとともに、新たなメニューの開発普及を行っております。

つきましては、その趣旨および別紙開発条件に賛同し、昆布を用いた食事および商品を提供いただける店舗を、広く募集しますので、奮ってご応募くださいますよう、お願い申し上げます。

参加メリット ※年度により若干変更する場合がございます

- パンフレットの掲載および「高岡昆布百選」サイトへ掲載します
- のぼり旗（昆布飯、昆布スイーツ）またはタペストリー（昆布おにぎり）を提供します
- 昆布百選事業として地域情報誌や全国誌への掲載をします
- 新規メニュー、商品のプレスリリース（当所からマスコミへ案内）を実施します
- 市内外でのイベント・展示会で昆布百選商品として販売できる他、共同出展（参加）もできます
- 新商品・新メニュー開発における開発費および広告宣伝費の一部を助成します
- この他、商品開発や販路開拓における情報提供をさせていただきます

参加条件

- 高岡市内に店舗があること。または高岡商工会議所会員事業所であること
※参加負担金を10,000円（年間。複数ジャンルに参加されても一律）納付いただきますようお願いいたします

問合先：高岡食のブランド推進実行委員会事務局（高岡商工会議所 商業観光課）

〒933-8567 高岡市丸の内1-40

高岡昆布百選 **検索**

TEL0766-23-5000/FAX22-6792

E-mail e-yama@ccis-toyama.or.jp

高岡昆布百選 メニュー・商品開発条件について

昆布飯の条件 以下の条件を満たす食事を提供できること

- ・高岡産コシヒカリを使うこと（※1）
- ・昆布を使うこと（※2）
- ・複数の品数で構成すること（※3）
- ・地産地消にこだわること（※4）
- ・提供価格を 1,500 円(税抜)以内とすること

昆布弁当の条件 以下の条件を満たす弁当を提供できること

- ・昆布を使ったおかずが2品以上入っていること（メインとなるおかずに昆布を使用していること）
- ・昆布がある程度“見える化”されていること
- ・高岡産コシヒカリを使用すること
- ・地産地消にこだわっていること
- ・商品名の中に昆布の名称を入れること ※価格帯に上限・下限はつけない
- ・本体には統一シールを貼ること(1枚5円程度です)

昆布スイーツ・土産の条件 以下の条件を満たす商品・飲食を提供できること

- ・和洋を問わず「菓子」に類するものであること（※1）
- ・昆布を使っていること（※2）
- ・地産地消にこだわっていること（※3）
- ・本体もしくは箱、包装等に統一シールを貼ること(1枚5円程度です)

とろろ昆布おにぎりの条件 以下の条件を満たすおにぎりを提供できること

- ・とろろ昆布を使用していること
- ・商品名の中に昆布の名称を入れること ※価格帯に上限・下限はつけない
- ・高岡産コシヒカリを使用すること

様式（添書不要）

高岡食のブランド推進実行委員会事務局 宛

FAX : 0766-22-6792

高岡昆布百選 新規登録（参加）申請書

希望ジャンル ○をつけてください	<input type="checkbox"/> 高岡昆布飯 <input type="checkbox"/> 高岡昆布弁当 <input type="checkbox"/> 高岡昆布スイーツ <input type="checkbox"/> 高岡昆布土産 <input type="checkbox"/> とろろ昆布おにぎり
店舗名	
担当者名	
住所	〒
TEL	
FAX	
メールアドレス	
営業時間	
定休日	
登録予定 メニューまたは 商品	品名 内容量 金額（税別／税 8%・10%） コメント、メニューの特徴 発売日
写真	下記までメールにて送付ください 送付先：e-yama@ccis-toyama.or.jp

問合先：高岡食のブランド推進実行委員会事務局（高岡商工会議所 商業観光課）

〒933-8567 高岡市丸の内 1-40

[高岡昆布百選](#)

[検索](#)

TEL0766-23-5000／FAX22-6792

E-mail e-yama@ccis-toyama.or.jp