

参加店舗大募集！

北上・西和賀・金ケ崎



旬彩ごほうびフェア 2020

地元の旬の「食材」と「料理」と作り手の「想い」を伝え、堪能してもらいませんか？

「旬彩ごほうびフェア」とは？

北上市、西和賀町、金ケ崎町の飲食店等で、**3市町**を中心とした**岩手県内**の旬の農畜産物を使ったメニューを提供するフェアで、平成30年度から開催しています。今年度は2回開催し、「食のまち」という地域のブランドの確立を図ります

	時 期	テーマ
①	10月1日(木)～10月31日(土)	秋の旬を愉しむランチ&ディナー
②	2月1日(月)～2月28日(日)	冬の旬を愉しむランチ&ディナー

参加店舗の要件

- ① 対象店舗** 北上市、西和賀町、金ケ崎町内の飲食店・宿泊業等
- ② 提供メニュー**
 - ・北上市、西和賀町、金ケ崎町産の新鮮な**農畜産物・加工食品**を**3品**以上使用し、かつ**メイン食材**は**岩手県内産**を用いること
 - ・旬の食材を使ったメニューとすること
 - ・メニュー名は**フェア名**または**県産食材名**を入れること
 - ・フェア期間中は**フェアメニュー**を店内に**提示**し、**使用食材名**を**表示**または**説明**すること
例：きたかみ牛ステーキコース（きたかみ牛(北上市)、りんご(北上市)、ギリシャヨーグルト(西和賀町))
冬の旬彩ごほうび御膳（白ゆりポーク(北上市)、牡蠣(大船渡市)、金色の風(金ケ崎町)、人参(北上市))
- ③ 価格帯(税込)** ※パンフレットはコース順に掲載する
 - ・プチごほうびコース 1,000～2,500円(単品を含む)
 - ・贅沢ごほうびコース 2,500円以上
 - ・宿泊コース 指定なし
- ④ 新型コロナウイルス感染症防止対策の取組み**
 - ・店舗入口や手洗い場所に**消毒液**を設置
 - ・テーブルは他のグループと**間隔**を空けて座れるよう配置、または**パーティション**を設置
 - ・従業員は**マスク着用**で接客
 - ・料理は1名分ずつ**個々に提供**、または従業員による**取り分け**を勧める
 - ・客が入れ替わるたびに**テーブルを消毒**
- ⑤ フェア宣伝等への協力**
 - ・**お客様満足度No.1メニューグランプリ**への参加
 - ・フェア期間中に**タペストリー・ポスター**の掲示、**パンフレット**の設置、**自社ホームページ・SNS**へ掲載
 - ・店舗及び写真の提供 もしくは撮影の許可、写真画像のチラシ・ホームページ等での掲載の承諾
 - ・**アンケート**の提出、フェアへの意見徴収への協力



お客様満足度No.1メニューグランプリ(プレゼント抽選付き)

フェアメニューを食べたお客様の投票で、満足度No.1のフェアメニューを決定！上位3店舗を大発表！

① 実施方法

- ・ フェアメニューを注文した方に応募券を配布
- ・ メニューの満足度を5段階評価してもらい、店舗内の応募箱に投函
- ・ フェア期間終了後、応募箱を事務局に提出

② 応募券の集計・上位店舗の発表

- ・ 事務局で評価を集計し、各店舗の平均値を算出（投票数20件以上の店舗が対象）
- ・ 平均値の上位3店舗をホームページ等で発表し、表彰(予定)

③ プレゼント当選者の決定・送付

事務局で抽選し、当選者へ参加店舗で使用できるお食事券を発送

④ 応募箱及び応募券

事務局が用意し、各店舗に配布



参加のメリット

- ・ 北上市、西和賀町、金ケ崎町産の生産者や食材をご紹介します
- ・ ホームページやSNSへの掲載やマスコミへ情報提供してPRします
- ・ フェア開催のパンフレットやポスターへ掲載し、配架します
- ・ プレゼントのお食事券の費用は県が負担します

※ 県が負担するフェア宣伝経費以外の経費は、参加店舗の負担になります

申込方法・申込期限

申込方法： 「【様式1】参加申込書」により、郵送、FAX、メールのいずれかで事務局に提出してください

申込期限： 令和2年7月7日（火）まで

昨年の参加店舗やメニューの情報は、

Facebook ページ

北上・西和賀・金ケ崎「旬彩ごほうびフェア」をご参照ください



【事務局・お問合せ先】

県南広域振興局 経営企画部 産業振興室 観光商業・食産業課 食産業グループ 担当 松浦、渡邊

TEL： 0197-22-2843 FAX： 0197-22-3749

E-mail： aya-takahashi@pref.iwate.jp