

「やまなし美食ウィーク」応募用紙

公開 情報	料理名	
	料理の紹介 (自由記載) ※字数が多い場合は要約させていただくことがあります。 200字以内	※ 使用している県産食材、時季の特別メニューについて記載してください
	提供価格	コース料理全体の価格(税込): 単品で提供する場合(税込):
	提供期間	令和4年4月28日(金) ~ 5月15日(日)
	店舗名	
	お店の紹介 (自由記載) ※字数ほか内容を要約・変更させていただく事があります。 150字以内	
	提供できる県産酒	県産ワイン、日本酒、その他() ※ 該当部分に○印・記載
	郵便番号	〒
	住所	山梨県
	電話・FAX番号	電話 FAX
	ホームページ アドレス	
	予約方法	電話、ホームページ、その他() ※ 該当部分に○印・記載
	営業時間	: ~ :
	定休日	毎週 曜日 及び
	駐車場の有無	有(可能駐車台数) or 無 ※ 該当部分に○印・記載
非公 開 情報	担当者	担当者氏名:
		メールアドレス:
		携帯電話番号:

- 必ず新たに創作した料理の写真データを添付してください。
 複数料理がある場合は、おすすめの一品に絞って料理紹介及び写真提供をお願いします
 写真データの画素数は、1,200万px(ピクセル)以上(PNG形式、JPEG形式)
 ※ 店舗のホームページがある場合、事務局でQRコードを作成し、冊子等に掲載する場合があります

「やまなし美食ウィーク」応募用紙 【 記入例 】

公開情報	料理名	南部茶新茶薫る甲州地どり腿肉のアスピック、山の水農場キノコのコンフィ 山梨県産なすのタルティーヌを添えて
	料理の紹介 (自由記載) ※字数が多い場合は要約させていただくことがあります。 200字以内	白州「山の水農場」の茸をコンフィにし、甲州地どりの旨みを感じられるようモモ肉を南部茶の新茶で煮た後に、ゼリー寄せにしました。 また、県産の茄子に、こちらも旬を迎えた県産の彩り野菜を乗せてタルティーヌにしたものを添えることで、皆様には春から夏の爽やかさ・軽やかさを感じていただきたく存じます。 この一皿を、山梨県産「甲州シュール・リー」など爽やかな甲州ワインとともに楽しみください。 ※ 使用している県産食材、時季の特別メニューについて記載してください
	提供価格	コース料理全体の価格 (税込) : 6,500 円以上のディナーコースで提供可 単品で提供する場合 (税込) : 売価 2,200 円 (税込)
	提供期間	令和4年4月28日 (金) ~ 5月15日 (日)
	店舗名	ビストロ・ワイン県
	お店の紹介 (自由記載) ※字数ほか内容を要約・変更させていただく事があります。 150字以内	オーナーシェフは、都内ホテルの西洋料理セクションで修行した後、両親が1980年に創業した洋食屋を2000年に引継ぎ、リニューアルオープンしました。創業時より地元食材を使った季節感あふれるお料理を提供し、山梨県産ワインはじめ県産酒に合うメニュー作りを心がけています。
	提供できる県産酒	○県産ワイン、○日本酒、○その他 (ウイスキー「白州」、県産地ビール) ※ 該当部分に○印・記載
	郵便番号	〒400-00xx
	住所	山梨県甲府市中央 x-x-x 観振ビル 2F
	電話・FAX番号	電話 (055) 2xx-xxxx FAX (055) 2xx-xxxx
	ホームページアドレス	なし
	予約方法	○電話、ホームページ、その他 () ※ 該当部分に○印
	営業時間	17:30~23:00 (22:00 LO)
	定休日	毎週 火・水 曜日 及び 年末年始
駐車場の有無	有 (可能駐車台数) or ○無 ※ 該当部分に○印をつけ記載	
非公開情報	担当者	担当者氏名: 観振 花子 (かんしん・はなこ)
		メールアドレス: xxxx@xxxx.jp
		携帯電話番号: (090) 3xxx-xxxx

○ 必ず新たに創作した料理の写真データを添付してください。

写真データの画素数は、1,200万px (ピクセル) 以上 (PNG形式、JPEG形式)

※ 店舗のホームページがある場合、事務局でQRコードを作成し、冊子等に掲載する場合があります