令和３年度 茨城の「食」ブランドの確立事業（茨城ガパオの普及）ご協力のお願い

【募集概要と事業の目的】

この度、茨城県では観光消費額拡大支援事業の一環として、茨城の「食」ブランドを確立するべく、新名物料理のコンテストを実施し、「茨城ガパオ」が誕生いたしました。

この茨城ガパオを普及させるべく、飲食店の皆様にはぜひ提供のご協力をいただきたく、下記のとおり参画を募集致します。

【茨城ガパオとは？】

令和２年度より茨城県では、食を観光要素として強く打ち出し、新たな観光誘客と観光消費の獲得を目指し、観光目的となるような「飲食店」の選定や、「名物料理」「おみやげ」の開発などに取り組んでいます。その一環として、茨城県の新名物料理のレシピを多数の料理ブロガーから募集し、グランプリに輝いたレシピをCONVEYの横田渉シェフに磨き上げて頂き「茨城ガパオ」が誕生しました。

現在、県内飲食店での提供拡大に取り組んでおります。

レシピはこちら <https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail?id=7681>

※レシピは必須ではありません。ご参照ください

【参画条件】

・名称は「茨城ガパオ」とする事（前後に○○風～など店名や食材名を冠するのは可）

・材料は、茨城県産の「米」「鶏肉」「卵」「蓮根」を使用する事

・提供情報を、自社ホームページやSNSなどで告知する事

・アンケート用のＱＲコードを、メニューと併せて提示する事（jpegデータは観光物産協会から提供）

【特典】

・県の公式ホームページ「観光いばらき」内の特設ページにて、貴店を紹介します。

2022年2～3月掲載予定。（1月末までのお申し込み分を初回掲載します／翌年度以降も延長の可能性あり。紹介内容：県内5エリアに分け、店名、ガパオの写真、ホームページやSNSへのリンク、住所、電話番号）

・観光物産協会のSNSで情報発信します。

・業務用レトルトのガパオの素も購入出来ます。

　1人前（150ｇ）料金980円（税込）予定、賞味期限1年、湯せん、レンジ可

　　※簡易キッチンのみのカフェなどでも手軽に利用できます。ご飯に乗せ、目玉焼きをつければ完成です。廃棄リスクを避け、誰でも調理出来ます

「茨城ガパオ」参画可否連絡書

茨城ガパオ提供に　①参画します　②参画しません

　　※どちらかに〇

|  |  |
| --- | --- |
| 事業者名 |  |
| ご担当者 |  |
| 連絡先（携帯） |  |
| メールアドレス |  |
| ①参画の方  希望形態  〇を付けて下さい | 1.店舗にて提供  2.キッチンカーにて提供  3.イベントにて提供  （イベント名　　　　　　　　） |
| 提供期間 | 月　　日～　　月　　日 |
| ②不参画の方  理由をお聞かせ下さい。該当するもの幾つでも〇 | 1.メニューが店舗に合わない  　2.新メニューを作る余裕が無い  　3.コンセプトに賛同できない  　4.補助金などが無いから  　5.その他（　　　　　　　　　　　　　　） |

お問合せ先

一般社団法人茨城県観光物産協会　　（委託事業者）

　担当：鈴木

TEL 029-226-3800 FAX 029-221-9791

メール　t.suzuki@ibarakiguide.info