


申請ID	事務局使用	申請日 YYYY/MM/DD	2019/11/15
■申請者 基本情報		新規/追加	新規

基本情報は追加申請時のみ記入

フリガナ			
申請者 (法人名もしくは個人名)			
フリガナ	部署名		
申請担当者			
連絡先	TEL	FAX	
	E-mail		

## ■申請対象商品情報

申請ID		事務局使用
①メニュー名	ヌカ漬け根野菜をつかったチラシ寿司	
②メニュー特徴説明 (200字以内)	152 ヌカ漬けのニンジン、大根、レンコン、ごぼうをふんだんにつかったサラダ風のチラシ寿司。 昆布だして炊いた米と、ヌカ漬け野菜たちを混ぜるだけ。 お酒を飲んだあとのメにも、ランチメニューでも好評。 ヌカ漬けは腸内環境も整える優秀な発酵食品。 厨房で使う飯切では、動物性食材を使わないよう2種類を使い分けている。	④商品の画像 (jpegで貼付) 
③原材料詳細 (含まれているすべてを記載)	ニンジン、ダイコン、レンコン、ごぼう、青じそ、みょうが、米、昆布、サラダ菜、レタス、きゅうり、大豆、塩、本みりん (焼酎を原料とする)、キビ糖、生ヌカ、唐辛子、干しシイタケ、水、	
<p>●『J Vegan』は、料理や商品に使われる原材料が、すべて植物由来であることが基本条件です。 料理として提供されるものは、さらに指定の食材の使用が必要です。 (ダシ：昆布・干し椎茸・国産きのこ・国産やさしい、麴由来の発酵食品：味噌・塩麴・甘酒・酒粕・麴)、その他：豆乳・豆腐)</p> <p>●動物性の食材を調理した調理器具などは適切な洗浄を行った後に使用していることが必要です。可能な限り、調理設備・器具を分けることを推奨しています。</p> <p>●動物性とは、肉類、魚介類だけではなく、ハチミツ、乳製品、卵も含まれます。</p> <p>●使用する油は植物性のものであっても、同じ油で動物性を揚げたものを使つての調理はできません。</p> <p>●砂糖、アルコールはその製造過程、加工過程等で動物性が使用されていないことが必要です。(骨炭やゼラチンなど)</p>		
添付資料がある場合は、資料の一覧を記載してください。	料理の追加画像 2枚 本みりんの原料表示 厨房写真 (調理台と使用器具の配置状況)	

認証のために提出された情報が正しいことを誓約する書面の提出が必要です。

認証を受けたメニューやアイテムの原材料やその他の認証項目に変更がある場合は、再審査が必要です。

申請中・認定アイテムについて、審査中もしくは審査・認定後に予告なく現物を確認することがあります。