

申請書記載例

様式第1号（第4条関係）

年 月 日

菊池市長 様

グルメ菊池認定申請書

グルメ菊池認定を希望するので、グルメ菊池認定要綱第4条の規定により、必要書類を添えて、下記のとおり申請します。

記

1 申請店舗情報

店舗の称号・屋号	創作フレンチ gourmet kikuchi	
住 所	店 舗：菊池市隈府 888 番地 自 宅：菊池市隈府 999 番地 ※店舗兼住宅の場合のみ記載	
店主(代表者)氏名	菊池 花子	
店舗の種類	飲食店	
開業日（予定日）	2024 年 3 月 1 日	
営 業 時 間	11：00～14：00（ランチ） 18：00～23：00（ディナー）	
店 休 日	毎週月曜日、年末年始（12/28～1/3）	
役員・従業員数等 （予定数でも可）	計：5 名 従業員：5 名（うち：パート 1 名、アルバイト 名）	
連 絡 先	TEL：0968-12-3456	FAX：0968-98-7654
E - m a i l	●●●●@kikuchi.co.jp	
ホームページの有無 有の場合URL	有 ・ 無 URL <u>https://★★.com</u>	

2 お店の特色（コンセプト、客層、店の名物等）

当店は隈府に 2024 年 3 月 1 日にオープンいたしました。
料理は“食材の本来の味を楽しむ”をコンセプトとし、食材は地産地消にこだわった創作フレンチを提供しています。
当店一押しメニューは、旭志牛を赤ワインでじっくり煮込んだ「旭志牛のとろとろ赤ワイン煮込み」と、香り豊かな「自家製ほうじ茶プリン」です。
旭志村で育てられた旭志牛、菊池のお茶を使ったほうじ茶を使用した当店のオリジナルメニューで、地元のお客様をはじめ観光客からも高い評価を得ています。

ランチタイムはリーズナブルなセットメニュー、ディナータイムはコース料理を中心に、女子会や夫婦（パートナー）での利用が多いのが特徴です。
地域に根ざした飲食店として、今後も地元生産者との連携を大切にしながら、日常の中にある「食の楽しみ」を提案しています。

料理写真①

料理写真②

3 地元食材の利用状況（地産地消）

- ・旭志牛のとろとろ赤ワイン煮込み
（旭志牛）
- ・自家製ほうじ茶プリン
（菊池産茶葉、熊本産鶏卵）
- ・季節フルーツのミニパフェ
（菊池産ぶどう使用）
- ・菊池米 100%使用

料理写真③

4 景観との調和

当店は隈府御所通りに位置し、御所通の景観と合うよう、白壁の外観と、白と木目を基調とした落ち着いた内装が特徴です。幅広い世代のお客様が安心して食事を楽しめる空間づくりを心がけています。

外観写真

内観写真

5 情報発信

主にInstagramでの情報発信を行っています。
アカウント名：@●●●●●●

【添付書類】

☐ 店舗又は予定地の位置図

☐ 店舗又は予定地の写真

☐ 料理の写真（名物料理又は看板料理等の写真）

☐ 市税の未納がない証明書

☐ その他市長が必要と認める書類