

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）ご協力をお願い

【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（前後に〇〇風～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○

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 ○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○	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