



# 長崎そっぷ・サバサンド提供協力店募集要項

提供店  
大募集!!

	長崎そっぷ（魚介類たっぷり食べる汁物）	サバサンド
新たなご当地グルメの概要	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>洋風</p>  <p>※写真はイメージ</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>和風</p>  <p>※写真はイメージ</p> </div> </div> <p>“そっぷ”とは、オランダ語でスープのこと。鎖国時代、出島のオランダ商館では、オランダ正月料理の一つとして、伊勢えびのスープ（ケレヒトソップ）などが食されていました。また、食事の最後に、スープをかけてごはんを食す習慣があり、「そっぷ」と呼んでいたようです。</p> <p>長崎産の魚介の汁物とライス（パン等）のコラボで現代版にアレンジした新たなご当地グルメ。</p>	 <p>全国トップクラスの漁獲高を誇る長崎で水揚げされたサバを使用したサバサンド。</p> <p>魚離れが進む若年層をメインターゲットに、気軽に魚を楽しめる新たなご当地グルメ。</p>
提供時期	<p>平成 28 年 10 月～</p> <p>※長崎デスティネーションキャンペーン 2016（平成 28 年 10 月～12 月）のスタートにあわせ、昨年 10 月から市内飲食店などで一斉スタートしました。</p>	
登録要件	<p>次の①～⑥の条件を全て満たす長崎市内のホテル、旅館、レストラン、料理店、ベーカリー等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 別紙の提供ルールを順守できる</li> <li>② ご当地グルメ提供店舗とわかるロゴプレート、ポスター等を掲示する</li> <li>③ 長崎そっぷ 又は サバサンド をメニューに掲示する</li> <li>④ 趣旨に賛同し消費拡大のためのPR活動に協力できる <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページやSNS、パンフレットやTVなどを通じたPR活動に係る店舗紹介やご当地グルメの掲載、料理画像データ提供などへ協力（※撮影時の料理提供費用は店舗負担）</li> <li>・キャンペーン活動に可能な限り参加が可能</li> <li>・消費拡大にかかるアンケート調査などへの協力 など</li> </ul> </li> <li>⑤ 市民・観光客の皆様に長崎の魚の美味しさを知っていただくため、長崎産の魚介類の利用促進に努めることができる</li> <li>⑥ 食品衛生法などの関係法令を順守している</li> </ol> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  <p>ロゴプレート（直径 20 cm）</p> </div>	
登録方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 申込書（※添付書類：調理したカラー写真等が必要）の提出</li> <li>② 長崎の魚の認知度向上と消費拡大に取り組む長崎の魚PR・アクションチーム（以下アクションチーム）において要件を満たしているか書類審査をします。</li> <li>③ 審査結果の連絡</li> </ol> <p>※登録後、要件を満たすことができなくなった場合、速やかに長崎市へその旨連絡を行ってください。要件を満たしていないことが判明し、アクションチームからの指導に従わない場合は、アクションチームはいつでも登録を取り消すことができます。</p>	

登録期間	登録の日の属する年度末までとします（その後、1年毎に自動更新） ※登録後も登録要件を満たしているか確認を行います。
募集期間	随時受付
登録のメリット	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ご当地グルメ（長崎そっふ、サバサンド）提供店の掲示物（ロゴプレート、ポスター等）を配布いたします。</li> <li>◆ガイドブックや“魚の美味しいまち長崎”公式ホームページにて提供店舗をご紹介します。 ※ただし、ガイドブック掲載は更新時になります。</li> <li>◆各種メディア（テレビや新聞等）やPRリーフレットにて“長崎そっふ”、“サバサンド”のPRを行います。※お店の取材を行う場合もあります（※撮影時の料理提供費用は店舗負担）</li> <li>◆その他各種PR媒体（旅行雑誌、ポスター、観光素材集等（旅行者へのPR）、公式ホームページ、フェイスブックなど）にて“長崎そっふ”、“サバサンド”の情報（※原則、個店の情報ではなく、ご当地グルメ本体の情報。ただし、魚の美味しいまち長崎”公式ホームページ≪個店の情報を掲載している頁）への誘導を図ります。）を発信していきます。 【参考】“魚の美味しいまち長崎”公式ホームページ <a href="http://nagasaki-sakana.com/">http://nagasaki-sakana.com/</a></li> </ul>
申込方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆申込書（※添付書類：調理したカラー写真等が必要）に必要事項を記入の上、アクションチーム事務局へ、郵送又は直接ご持参ください。 <b>※料理のカラー写真等が審査で必要となりますので、恐れ入りますが FAX では受付をしておりません。</b></li> <li>【申込み・お問合せ先】 長崎の魚PR・おもてなしアクションチーム事務局（長崎市水産農林政策課 食の推進係） 〒850-0037 長崎市金屋町9番3号3F Tel 095-820-6562</li> <li>※長崎の魚PR・おもてなしアクションチームとは、平成26年度に長崎の魚の認知度向上と消費拡大を推進していくために、生産者、流通・小売業者、食の提供者、観光団体、消費者の代表者8名で組織されたチームです。</li> </ul>

## 提供までの流れ

