

参加申請

申請方法

メール： matsushima.ichibankobe@gmail.com

FAX： 078-955-6976

Googleフォーム： <http://bit.ly/3HRKLpe>



食材について

使用可能食材

- ・神戸産のお米、トマト、ほうれん草、いちご、須磨海苔、ハモ、黒鯛、
- ・こうべ旬菜 [ほうれん草、小松菜、水菜]

メニューについて

メニュー名

「神戸産トマトの〇〇」、「須磨海苔の〇〇」、
「こうべ旬菜を使った〇〇」など、地産地消メニューであることが
分かるようにPRしてください。

こうべ旬菜に関してのお願い

- 1) 右記の3品目をご使用ください。 [ほうれん草、小松菜、水菜]
- 2) 菜菜ちゃんマークがあるものをご使用ください。



菜菜ちゃん



*袋に入っている場合もあります。
(画像はチンゲンサイです。)

- 上の画像のように菜菜ちゃんマークの入ったこうべ旬菜の結束バンドで束ねてあるもの、
袋に入っているもののみ使用可。
- ほうれん草、小松菜、水菜は、通年出荷されていますが、天候などにより希望品目の仕入れが
できない可能性もあります。そのため、店舗での安定的なメニュー供給のために上記3品目で
相互に代替可能なメニュー内容をご考案いただくことをおすすめします。

例) 小松菜と薄揚げの煮浸し → 「こうべ旬菜と薄揚げの煮浸し」
※小松菜の代わりに水菜を使用
水菜と生ハムのサラダ → 「こうべ旬菜と生ハムのサラダ」
※水菜の代わりにほうれん草を使用

裏面へ→

メニューポップについて

デザイン、制作

- フェアでご提供いただくメニューのポップをデザイン／制作し、印刷、ラミネート加工してお届けします。
- 必要枚数をお知らせください。

メニューデザイン
イメージ



仕入について

仕入先

- 食材はご自身で仕入れていただけます。
→ 仕入先情報をご共有ください。
- 必要に応じて、仕入先情報をご参照のうえお問い合わせください。
(安定的に仕入ができるよう、仕入先店・仕入業者リストをご提供します。)

仕入先情報： <https://farmsandsea.net/shiire>



広報、宣伝について

1. farms and sea Webサイト内で店舗情報、メニュー情報をご紹介します。
(内容のご確認をお願いします。)
 2. farms and sea のInstagramでも情報発信します。
アカウントフォロー、情報発信・拡散をお願いします。
 3. ポータルサイトIchiban KOBE、SNSでもご紹介します。
 4. KOBE食材フェアの案内ポスター／ポップをお渡しします。
必要枚数をお知らせください。(A1、A3、A4サイズ)
- ※ お知り合いの店舗など、配架いただけたところがありましたら
そこでの必要枚数を合わせてお知らせください。



farmsandsea.net



farms and sea Instagram

ポスターデザイン

