

「おきなわ食材の店」の登録基準における地産地消メニュー例

(登録要領 第4関係)

- 1 年間を通して提供しているメニューの半分以上が地産地消メニューであること。
- 2 地産地消メニューとは、県産の食材を半数以上使用したメニューとする。
但し、特定の農林水産物を専門に取り扱う店舗においては、その専門に取り扱う農林水産物が、県産食材となるメニューであること。

なお、加工品、調味料は食材数に含めない物とする。
加工品（例）・・・豆腐、麺、ソバ、ソーセージ、バター、ソフトドリンク、小麦粉 等

※その他、特別な取扱いについて

- 1 お米
お米は、原則として食材数にカウントしない。ただし、沖縄県産の米を使用している場合は、食材数にカウントできる。
- 2 黒糖
黒糖は、加工品のため原則として食材数にカウントしない。ただし、沖縄県産の黒糖を使用している場合は、食材数としてカウントできる。
- 3 加工品
加工品は、原則として食材数にカウントしない。ただし、県産の食材を使用して自家製で作られた場合は、地産地消メニューとしてカウントできる。
(例：あぐーの自家製ソーセージ、沖縄県産手作りパイナップルジュース 等)
- 4 水、塩等
水や塩は、農林水産物に該当しない（工業製品に該当）

○定食・コース料理

(事例1) 魚の唐揚げ定食

メニューの内訳	使用食材	農林水産物		加工品・調味料等 カウントしないもの
		県産	県外産	
ごはん	米（県外産）			○
魚の唐揚げ	県産魚 レモン	○	○	
味噌汁	味噌 豆腐 タマネギ			○ ○
サラダ	キャベツ トマト	○	○	
ドリンク	ソフトドリンク			○
農林水産物合計	5	2	3	カウントしない

農林水産物5個（加工品はカウントしない）のうち、県産食材は2個で半数を超えない為、地産地消メニューとしては認められない。

食材を1個だけ県産食材に変える、もしくは県産食材を使用した1品を加える。
(例ええば、モズクの酢の物など)

県産食材が、2個から3個になり半数以上となるため、「魚の唐揚げ定食」メニューは、地産地消メニューになる。

(事例2) 石垣牛のステーキセット

メニューの内訳	使用食材	農林水産物		加工品・調味料等 カウントしないもの
		県産	県外産	
ステーキ	牛肉 バター ニンニク	○ ○		○
付け合せ野菜	コーン 人参		○ ○	
サラダ	レタス トマト	○ ○		
スープ	卵 タマネギ	○	○	
農林水産物合計	8	5	3	カウントしない

農林水産物8個のうち、県産食材は5個で半数を超える為、「石垣牛のステーキセット」は、地産地消メニューとなる。

ここで要注意！
※但し登録申請店が「ステーキハウス」等、特定の食材（ここではステーキ=肉）を専門とする店舗であった場合、メインとなるステーキが県産食材でなければ地産地消メニューとならない。
(登録要領 第4)

○1品料理

(事例3) 1品料理 沖縄そば

メニュー名	使用食材	農林水産物		加工品・調味料等 カウントしないもの
		県産	県外産	
沖縄そば	麺 かまぼこ 豚肉 ネギ		○ ○	○ ○
農林水産物合計	2	0	2	カウントしない

農林水産物2個のうち県産食材が半数を超えない為、地産地消メニューとして認められない。

豚肉かネギを県産に変える。

県産食材が0個から1個になり半数以上となる為、「沖縄そば」は地産地消メニューとなる。

○日替わりメニュー

(事例4) 日替わりメニュー

メニュー名	使用食材	農林水産物		加工品・調味料等 カウントしないもの
		県産	県外産	
ゴーヤーチャンブルー	ゴーヤー 豆腐 卵 削り節 ポーク	○ ○		○ ○
ラフテー	豚肉	○		
もずく酢の物	もずく きゅうり シークワサー	○ ○	○	
県産野菜のサラダ	とまと オクラ レタス	○ ○	○ ←県産と県外産を使用している場合は、両方でカウントする	
ハンダマピザ	ピザ生地 ハンダマ チーズ	○		○ ○
農林水産物合計	10	8	3	カウントしない

提供するメニューが日によって異なる場合は、ある一日のメニューについて記載してもらい判断する。

農林水産物10個のうち県産食材が半数以上含まれているので、地産地消メニューとなる。

←県産と県外産を使用している場合は、両方でカウントする

○季節（旬）のメニューの場合

地産地消メニューは、年間を通して提供することが条件となっている。（登録要領第4）
しかし、以下のメニューの場合は地産地消メニューとして認められる。

(事例5) メニュー名：旬のフレッシュジュース



※上記のように、一つのメニューを季節によって変更する場合、その食材が県産食材であれば 地産地消メニューとなります。