令和3年7月12日

Oyster Bar Churi　様

　　　　　　　　　　　　　　　　みなとオアシスNAGASAKI運営協議会

　　　　　　　　　　　　　　事務局　公益財団法人　ながさき地域政策研究所

会長　　菊森　淳文

＜みなとオアシスNAGASAKI Sea級グルメ　登録完了のお知らせ＞

この度はみなとオアシスNAGASAKIのSea級グルメ登録にお申込み頂き、ありがとうございました。

一般社団法人ウォーターフロント協会に「Sea級グルメ®」名称及びロゴマーク使用申請書を提出し、令和3年6月24日付で認定されましたので、ここにご報告致します。

尚、使用期間は令和3年7月1日～令和4年3月31日となり、以降は更新となります。

登録によって以下のことが可能となりますので、ご確認下さい。

【「Sea級グルメ®」登録により可能なこと】

・みなとオアシスNAGASAKIのHPで「Sea級グルメ®」の紹介コーナーを作成し掲載

・「Sea級グルメ®」の「名称」、「ロゴマーク」の使用許可

・11月14日開催の「第1回みなとオアシスSea級グルメ九州大会in NAGASAKI」への出店

また、Sea級グルメ全国大会が年に1回行われています。

・店舗にて、Sea級グルメとして掲示、PRを行う

・Sea級グルメとして自社のHPやSNS、また、みなとオアシスNAGASAKIのHP、SNS等でもPRを行う

【注意事項】

**使用の際は、「Sea級グルメ®」は（一社）ウォーターフロント協会の登録商標ですと記載ください。**

なお、使用に当たっては下記の事項をお守りください。

1. 使用期間終了後は結果を文書（現物の写真等を含）にて報告すること。
2. 申請内容に変更があった場合は速やかに変更申請を行うこと。

３．不正な使用が行われた場合は，申請者は直ちに使用を中止すること。

４．また、いかなる理由に関わらず、利用に際し生じた損失、損害については、当協議会はいっさい責任を負わないものとする。

１．応募者

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企業名  または  団体名 | ふりがな：　　　　　　　　　　　　オイスターバーチュリ | | |
| Oyster Bar Churi | | |
| 所在地 | 〒850-0904  長崎県長崎市船大工町2-17サン船大工ビル301 | | |
| 電話番号 | 095-820-5667 | ＦＡＸ番号 |  |
| ホーム  ページ | https://barchuri.owst.jp/ | メール | barchuri@gmail.com |
| 代表者名 | マツモト　シンノスケ | 担当者名 | マツモト　シンノスケ |
| 松本　進之介 | 松本　進之介 |

２．Ｓｅａ級に登録する商品（料理）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 商品の特徴など（メニュー紹介） | 価格 |
| さざ右衛門（五島産さざえの和ヒージョ） | 出荷量日本一を誇る長崎県五島産のさざえを一つ一つ丁寧に向いて綺麗に掃除をし、アヒージョスタイルに仕立てました。仕上げに醤油と日本酒で風味付けをし和風にアレンジ。ゆっくり低温で煮込んだにんにくとスライスしたマッシュルームも入っております。ご贈答品に、ハレの日の自分へのご褒美に。どうぞお楽しみ下さいませ。 | ￥１５００ |
| 写真 | | |
|  | | |

1．応募者

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企業名  または  団体名 | ふりがな：　　　　　　　　　　　　オイスターバーチュリ | | |
| Oyster Bar Churi | | |
| 所在地 | 〒850-0904  長崎県長崎市船大工町2-17サン船大工ビル301 | | |
| 電話番号 | 095-820-5667 | ＦＡＸ番号 |  |
| ホーム  ページ | https://barchuri.owst.jp/ | メール | barchuri@gmail.com |
| 代表者名 | マツモト　シンノスケ | 担当者名 | マツモト　シンノスケ |
| 松本　進之介 | 松本　進之介 |

２．Ｓｅａ級に登録する商品（料理）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 商品の特徴など（メニュー紹介） | 価格 |
| 牡蠣之介（長崎県産牡蠣のオリーブオイル漬け） | 長崎県産の牡蠣を一つ一つ丁寧に剥いて綺麗に掃除をし、牡蠣の旨味を含ませる様に最低限の味付けをした後、良質なオリーブ油とハーブに漬け込んだ逸品です。牡蠣は勿論のこと、オリーブ油も風味豊かな油となっておりますので調味油等にご利用下さいませ。  開封後はお早めにお召し上がりの上冷蔵庫にて保存下さい。 | ￥１５００ |

|  |
| --- |
| 写真 |
|  |

１．応募者

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 企業名  または  団体名 | ふりがな：　　　　　　　　　　　　　オイスターバーチュリ | | |
| Oyster Bar Churi | | |
| 所在地 | 〒850-0904  長崎県長崎市船大工町2-17サン船大工ビル301 | | |
| 電話番号 | 095-820-5667 | ＦＡＸ番号 |  |
| ホーム  ページ | https://barchuri.owst.jp/ | メール | barchuri@gmail.com |
| 代表者名 | マツモト　シンノスケ | 担当者名 | マツモト　シンノスケ |
| 松本　進之介 | 松本　進之介 |

２．Ｓｅａ級に登録する商品（料理）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品名 | 商品の特徴など（メニュー紹介） | 価格 |
| 牡蠣之介（長崎県産牡蠣の和ヒージョ） | 長崎県産の牡蠣を一つ一つ丁寧に剥いて綺麗に掃除をし、アヒージョスタイルに仕立てました。仕上げに醤油と日本酒で風味付けをし和風にアレンジ。ゆっくり低温で煮込んだにんにくとスライスしたマッシュルームも入っております。ご贈答品に、ハレの日の自分へのご褒美に。どうぞお楽しみ下さいませ。 | ￥１５００ |
| 写真 | | |
|  | | |