

# 上越市地産地消推進の店「プレミアム認定店」認定基準等

## 1 対象店舗

上越市地産地消推進の店であり、かつ認定から 1年以上経過している店

## 2 認定基準

### (1) 小売店

| 項 目      |     |                                                       |
|----------|-----|-------------------------------------------------------|
| 必須       | (1) | 「地産地消推進の店」認定基準（小売店）の選択項目のうち、3つ以上が該当している店              |
|          | (2) | 店舗で取り扱っている地場産物の紹介やお客様の質問に答えることができる「地産地消推進マイスター※2」がいる店 |
| 選択（2つ以上） | (1) | 上越産品※3の「農産物」「水産物」「畜産物」「加工品」の4分野のうち、2分野以上を取り扱っている店     |
|          | (2) | 店舗で取り扱っている旬の地場産物の情報を店舗やSNSにより年4回程度（シーズンごと）発信する店       |
|          | (3) | 化学合成農薬、化学肥料の使用を控えて作られた地場産農産物を取り扱い、生産者を分かりやすく表示している店   |
|          | (4) | 市内に設置されている「雪室※5」に貯蔵された上越産品を取り扱っている店                   |

### (2) 飲食店等

| 項 目      |     |                                                                                                        |
|----------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 必須       | (1) | 「地産地消推進の店」認定基準（飲食店等）の選択項目のうち、3つ以上が該当している店                                                              |
|          | (2) | 店舗で取り扱っている地場産物の紹介やお客様の質問に答えることができる「地産地消推進マイスター※2」がいる店                                                  |
| 選択（2つ以上） | (1) | 上越地域の最重点品目の「ブロッコリー、ねぎ、アスパラガス※1」、地域重点品目の「かぼちゃ、ピーマン、加工用ぶどう、トマト、きゅうり、キャベツ※1」のいずれかを使用した料理を年に60日以上提供している店※4 |
|          | (2) | 店舗で取り扱っている旬の地場産物の情報を店舗やSNSにより年4回程度（シーズンごと）発信する店                                                        |
|          | (3) | 化学合成農薬、化学肥料の使用を控えて作られた地場産農産物を使用した料理を年に30日以上提供している店                                                     |
|          | (4) | 市内に設置されている「雪室※5」に貯蔵された上越産品を使用した料理を30日以上提供している店                                                         |

※1…「上越野菜」は下記の「認定店」の認定基準となっているため、品目に含めない。

参 考 「認定店」の認定基準（選択項目）

### (1) 小売店

|            |     |                                           |
|------------|-----|-------------------------------------------|
| 選択項目（2つ以上） | (1) | 地場産品フェアなどの売り出し、特売日を年に12回以上設ける店            |
|            | (2) | 「上越野菜」振興協議会が認定する「上越野菜」やその加工品を年に60日以上販売する店 |
|            | (3) | 地場産の食材や、地場産の食材などを使用した伝統料理や郷土料理を通年で販売する店   |
|            | (4) | 地場産の食材の生産者を分かりやすく表示している店                  |
|            | (5) | 地場産の食材をおおむね80%以上使用した料理・加工品を年に60日以上販売する店   |
|            | (6) | 地場産の食材を使用したレシピを年に20以上提供する店                |
|            | (7) | 自らアンケート調査を行い、地場産の食材の販売促進に取り組む店            |

### (2) 飲食店等

|            |     |                                                  |
|------------|-----|--------------------------------------------------|
| 選択項目（2つ以上） | (1) | 上越市産米を100%使用する店                                  |
|            | (2) | 地場産の食材などを使用した伝統料理や郷土料理を通年で提供する店                  |
|            | (3) | 上越市産の日本酒やワイン等を通年で提供し、分かりやすく表示している店               |
|            | (4) | 地場産の食材をおおむね80%以上使用した料理を年に60日以上提供する店              |
|            | (5) | 「上越野菜」振興協議会が認定する「上越野菜」やその加工品を使用した料理を年に60日以上提供する店 |
|            | (6) | 自らアンケート調査を行い、地場産の食材の消費拡大に取り組む店                   |

※2…地産地消推進マイスター

地場産物の旬やおいしい食べ方などをお客様に伝え、質問に答えるなど、お客様との会話を楽しむことのできる人（自己申告制）

※3…上越産品の定義

ア 農産物 … 市内で生産し、収穫される穀物、野菜、果物その他の農産物

イ 水産物 … 上越地域\*で水揚げされる魚介及び海藻

ウ 畜産物 … 上越地域\*で飼育される家畜の肉、卵及び乳

エ 加工品 … アからウに掲げる食材を主原料として加工した食品

\*「上越地域」とは上越市、妙高市及び糸魚川市の区域

\*「上越野菜」振興協議会が認定する「上越野菜」とは、下記の15品目を指します。

高田シロウリ、頸城オクラ、みょうが、ばななかぼちゃ、なますかぼちゃ、曲がりねぎ、オニゴショウ、ずいき、とうな、ひとくちまくわ、なす、アスパラ菜（オータムポエム）、カリフラワー、えだまめ、自然薯

※4…上越地域の最重点品目と地域重点品目が採れる主な時期（上越野菜を除く）

|        | 品目名    | 採れる主な時期 |
|--------|--------|---------|
| 最重点品目  | ブロッコリー | 10月～11月 |
|        | ねぎ     | 8月～12月  |
|        | アスパラガス | 3月～10月  |
| 地域重点品目 | かぼちゃ   | 6月～10月  |
|        | ピーマン   | 6月～10月  |
|        | 加工用ぶどう | 9月～10月  |
|        | トマト    | 3月～10月  |
|        | きゅうり   | 3月～11月  |
|        | キャベツ   | 10月～12月 |

※5…市内に設置されている「雪室」

- ① 雪中貯蔵施設「ユキノハコ」（安塚区樽田）
- ② やすづか利雪型米穀貯蔵施設（安塚区樽田）
- ③ 信濃坂の雪室（安塚区信濃坂）
- ④ 和田の雪室（安塚区和田）
- ⑤ 柿崎雪中貯蔵庫（柿崎区黒岩）
- ⑥ 岩の原葡萄園雪エネルギー棟（北方）
- ⑦ 浦川原区育苗センター（浦川原区今熊）