**「しずまえ鮮魚取扱店情報」応募・掲載についての条件・注意点等について**

◆応募の条件、注意点

以下の事項を守れる方のみご応募いただきますようお願いいたします。

・　当情報は、本市の誇れるしずまえ鮮魚をより多くの方に食べていただき、ブランドとして定着させることを目的として作成するものです。市を挙げて「しずまえ（鮮魚）」をＰＲしていくことに賛同できる方のみご応募いただきますようお願いいたします。

・　季節や漁の状況によって仕入れが変わることは想定されますが、年間を通してしずまえ鮮魚を取扱っている、または原則取扱う予定でいる店舗のみ応募してください。（情報を見て来店される方にがっかりされないよう心掛けてください。）

・　一覧表または応募票内「主な取扱いしずまえ鮮魚」欄を参考にマップに掲載するかどうかを判断させていただきます。記載できる範囲で書いていただければ結構ですが、こちらで掲載が適切ではないと判断した場合には掲載を見合わせますので、あらかじめご了承ください。

・　掲載店舗へのご意見や苦情等があった場合には、当課での対応はいたしかねます。

加盟団体または当該店舗にて対応をしていただくこととなります。

・　暴力や威力、あるいは詐欺的な手法を駆使し、不当な要求行為により、経済的利益を追求する集団や個人、暴力団等の反社会的勢力、及び反社会的勢力に関連する企業・店舗の応募はできません。

・　静岡市内の店舗のみ掲載いたします。姉妹店等で市外にある店舗については掲載対象外となりますのでご了承ください。

・　必要な許可を取得している店舗のみとします。（食品衛生法営業許可等）

・　掲載店舗には、「しずまえ鮮魚取扱店」の木札を配付いたしますので、店舗のなるべくわかりやすい場所に掲げてください。また、希望によりのぼり旗やミニのぼり旗、シールを配布します。

・　メニュー等、詳細情報については改めてご提供いただきます。

【しずまえ鮮魚について】

しずまえ（駿河区石部～清水区蒲原）の港で水揚げされた鮮魚。

ここでいう鮮魚は、いわゆる「魚」はもちろん、魚介類全般（藻類を含む）を指します。

◆その他

　しずまえ鮮魚取扱店情報に掲載を希望した場合は、駿河Blue Line Webサイトにも掲載させていただ

きます。