

## おおいた豊後牛取扱店会員（旅館業・飲食業者）認定要領

平成20年	8月20日	制定
平成22年	5月10日	改正
平成23年	2月9日	改正
平成23年	5月27日	改正
平成25年	6月7日	改正
平成26年	5月9日	改正
平成27年	9月4日	改正
平成28年	5月31日	改正
平成30年	9月4日	改正
令和2年	6月1日	改正
令和2年	8月4日	改正
令和2年	11月5日	改正

大分県豊後牛流通促進対策協議会（以下、「協議会」という。）規約第4条の（1）に基づく旅館・飲食業者におけるおおいた豊後牛取扱店会員（以下、「取扱店会員」という。）の認定方法及び取扱店会員が遵守すべき事項等については、本要領に定める。

### 第1 取扱店会員の有資格者

本協議会が認定する取扱店会員の有資格者は、協議会の目的に賛同する旅館業・飲食業者を営む者とする。

### 第2 取扱店会員の位置づけ

協議会による取扱店会員の認定を持って、協議会の取扱店会員とする。

### 第3 会費の納入

取扱店会員は、別に定める会費を協議会に納入しなければならない。

### 第4 取扱店会員への支援

- 1 取扱店会員は、協議会長が別に定める規定に基づき、おおいた豊後牛取扱卸業者会員（以下、「取扱卸業者会員」という。）又は協議会から、販売促進資材等の提供を受け、おおいた豊後牛の販売促進のために利用することができる。

なお、販売促進資材等の取扱については、次の（1）から（2）に従うこと。

#### （1）「おおいた豊後牛」

取扱店会員は、「おおいた豊後牛」ロゴマークの印刷物等の販売促進資材については、以下の「おおいた豊後牛」の基準に合致する牛肉、加工品若しくは調理品（以下の基準に合致する牛肉を主原料として使用し、協議会の承認を得たものに限る）のPRを行うために使用すること。

##### 「おおいた豊後牛」の基準

大分県内で最も長く肥育された黒毛和種の牛肉。但し、雌牛の場合は未經産に限るものとする。

#### （2）「おおいた和牛」

取扱卸業者会員は、協議会から「おおいた和牛」ロゴマークの印刷物等の販売促進資材の提供を受け、以下の「おおいた和牛」の基準に合致する牛肉、加工品若しくは調理品（以下の基準に合致する牛肉を主原料として使用し、協議会の承認を得たもの

限る)のPRを目的として、自ら使用する又は取扱店会員に供給して使用すること。

「おおいた和牛」の基準

「おおいた豊後牛」のうち、以下の基準を満たすもの

- ① 上位等級(肉質4等級以上)
- ② 参画農場による顔が見える牛づくり(ホームページ等を活用したPR)
- ③ 参画農場で取り組む美味しさの追求(米またはビール粕等の給与)

## 2 キャンペーンの実施

取扱店会員は、協議会が実施する販売促進キャンペーンの参加に必要な資材の提供を受け、キャンペーンに参加することができる。

## 3 ホームページ等への掲載

協議会長は、協議会が運営するホームページやパンフレット(認定店舗一覧)に取扱認定店の情報等を掲載するなどの広報を行う。

## 第5 認定手続

### 1 取扱店会員

取扱認定店は、取扱卸業者会員又は大分県豊後牛流通促進対策協議会事務局(以下、「事務局」という。)から提出されたおおいた豊後牛取扱認定店推薦書(第1号様式)に基づき、大分県豊後牛流通促進対策協議会幹事会(以下、「幹事会」という。)において審査の上認定するものとする。

### 2 加工品

1により、認定を受けた取扱店会員は、加工品におおいた豊後牛またはおおいた和牛のロゴマークの利用を希望する場合、加工品申請書(第2号様式)に必要な書類を添付して協議会長に提出し、協議会長は幹事会で内容を審査し、承認するものとする。

## 第6 取扱店会員基準

第5の取扱店の認定基準については、次のとおりとする。

- 1 「おおいた豊後牛」を使用した料理を常時提供していること。ただし、別表に示す牛の副生物のみを使用したものを除く。
- 2 「おおいた豊後牛」を使用した料理である旨をメニューに記載すること。
- 3 「おおいた和牛」を使用した料理(別表に示す牛の副生物のみを使用したものを除く)を常時提供しており、「おおいた和牛」を使用した料理である旨をメニューに記載している場合、おおいた和牛認定店とすることができる。
- 4 本要領に定める遵守事項を遵守することを宣誓する書類(第3号様式)を提出すること。
- 5 その他、幹事会において特に認めるものとする。

## 第7 取扱店会員の遵守事項

- 1 大分県豊後牛流通促進対策協議会が定める諸規定を遵守すること。
- 2 消費者が認識できる方法でおおいた和牛等を使用した料理と他の牛肉を使用した料理を明確に区分して提供すること。
- 3 料理に使用するおおいた和牛等の「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(牛トレサ法)」に基づく牛個体識別番号を消費者にわかりやすく掲示すること。
- 4 おおいた和牛等に係る牛トレサ法に基づく牛個体識別番号及び社団法人日本食肉格付協会による枝肉格付情報若しくはおおいた和牛等に合致する旨の情報が記載された仕入伝票や書類等を保管すること。
- 5 おおいた和牛取扱店認定証を店舗内に掲示すること。
- 6 協議会や関係団体等による調査等に協力すること。

7 食品衛生法や牛トresa法等の関係法令を遵守すること。

## 第8 取扱実績報告

取扱卸業者会員は、取扱店会員の当該年度のおおいた豊後牛取扱実績を第4号様式により翌年度の4月末日までに協議会長あて報告するものとする。

なお、取扱卸業者からの実績報告が出来ない場合は、協議会長は取扱店会員から実績報告させることができるものとする。

## 第9 違約金及び認定の取消

取扱店会員の認定を受けた者が、おおいた和牛、おおいた豊後牛の偽装等、信用を失墜させる不適正な行為があった場合又は牛トresa法や食品表示法などの法令に違反した場合、協議会の指示・指導に従わない場合は、幹事会で審議のうえ、50万円の違約金の支払い請求若しくは認定取り消し、又はこれを併科することができる。

2 第8に掲げる取扱実績報告を提出しない場合、又は、第6に掲げる取扱店認定基準を満たさないことが確認された場合は、協議会長は認定を取り消すことができるものとする。

## 附則

第1 平成22年5月10日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第2 平成25年6月7日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第3 平成26年5月9日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第4 平成27年9月4日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第5 平成28年5月31日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第6 平成30年9月4日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第7 令和2年6月1日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

第8 令和2年11月5日改正時点において、認定を受けている店舗については、引き続き、改正後の第5により認定を受けたものと見なす。

## 別表 牛の副生物

参考:「お肉の表示ハンドブック2019」

臓器名他	部位表示	臓器名他	部位表示	臓器名他	部位表示
頬肉	ホホニク(ツラミ)	肺臓	フワ	脾臓	スイゾウ
舌	タン	第1胃	ミノ	胸腺	リードポー
心臓	ハツ(ハート)	第2胃	ハチノス	気管	ウルテ
下降大動脈	ハツモト	第3胃	センマイ	食道	ショクドウ(ノスジ)
肝臓	レバー	第4胃	ギアラ	乳房	チチカブ
横隔膜	ハラミ	小腸	ショウチョウ	子宮	コブクロ
横隔膜	サガリ	盲腸	モウチョウ	尾	テール
横隔膜	メンブレン	大腸	シマチョウ(ダイチョウ)	アキレス腱	アキレス
腎臓	マメ	直腸	チョクチョウ(テッポウ)	引きスジ	スジ
胃・腸周囲脂	ハラアブラ	脾臓	チレ		

(第1号様式)

取扱店会員認定推薦書 (旅館業・飲食業)

令和 年 月 日

大分県豊後牛流通促進対策協議会長 殿

推薦者

印

住所

電話番号

大分県豊後牛流通促進対策協議会が定めるおおいた豊後牛を取り扱い、おおいた豊後牛ブランドを育てていきたいので、取扱店に認定されるよう取扱店会員 (旅館業・飲食業) 認定要領第5の規定により推薦します。

記

別添のとおり

\*添付書類  
別記様式1

(別記様式1：1店舗毎の申請用)

1 推薦店概要

推薦店屋号	フリガナ
住所	〒
電話番号	
代表者名	フリガナ

2 仕入ルート

供給元		卸業者		卸業者		卸業者
	→		→		→	

3 おおいた和牛またはおおいた豊後牛を使用したメニュー

4 店舗の客席数 席

5 推薦店舗の同意の有無 有 無

6 添付書類

①店舗で提供する料理のメニュー一覧

②店舗の概要がわかるリーフレット等

(別記様式1：複数店舗で扱う企業等の申請用)

1 推薦企業概要

企業名	フリガナ
住所	〒
電話番号	
代表者名	フリガナ

2 店舗数等

店舗（店舗の屋号、住所、電話番号、客席数を添付すること。）

3 仕入ルート

供給元		卸業者		卸業者		卸業者
	→		→		→	

4 おおいた和牛またはおおいた豊後牛を使用したメニュー

5 店舗の客席数 席

6 推薦店舗の同意の有無 有 無

7 添付書類

①店舗で提供する料理のメニュー一覧

②店舗の概要がわかるリーフレット等

(第2号様式)

おおいた和牛  
加工品申請書  
おおいた豊後牛

令和 年 月 日

大分県豊後牛流通促進対策協議会長 殿

申請者  
業種 (旅館業・飲食業)  
住所  
電話番号

下記の加工品について、大分県豊後牛流通促進対策協議会が定める「おおいた和牛」、「おおいた豊後牛」を使用した加工品として承認されるよう、取扱店会員（旅館業・飲食業）認定要領第5（2）の規定により申請します。

記

- 1 加工品の種類
- 2 加工品に使用される原料
- 3 加工品の販売場所
- 4 加工品の年間製造量（予定）
- 5 添付書類  
「おおいた和牛」「おおいた豊後牛」の仕入実績を証する書類

(第3号様式)

## 宣誓書

令和 年 月 日

大分県豊後牛流通促進対策協議会長 殿

業者氏名  
業種 (旅館業・飲食業者)  
住所  
電話番号

私は、取扱店会員（旅館業・飲食業者）認定要領第7に定める遵守事項を遵守することを宣誓します。

### 記

#### 第7 取扱店会員の遵守事項

- 1 大分県豊後牛流通促進対策協議会が定める諸規定を遵守すること。
- 2 消費者が認識できる方法で「おおいた和牛」等を使用した料理と他の牛肉を使用した料理を明確に区分して提供すること。
- 3 料理に使用する「おおいた和牛」等の「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛トレサ法）」に基づく牛個体識別番号を消費者にわかりやすく掲示すること。
- 4 「おおいた和牛」等に係る牛トレサ法に基づく牛個体識別番号及び社団法人日本食肉格付協会による枝肉格付情報若しくは、「おおいた和牛」等に合致する旨の情報が記載された仕入伝票や書類等を保管すること。
- 5 協議会や関係団体等による調査等に協力すること。
- 6 食品衛生法や牛トレサ法等の関係法令を遵守すること。



(第4号様式)

おおいた豊後牛取扱実績報告書

令和 年 月 日

大分県豊後牛流通促進対策協議会長 殿

報告者

取扱店会員（旅館業・飲食業）認定要領第8の規定により令和 年度おおいた豊後牛取扱実績を報告します。

記

- 1 おおいた豊後牛取扱店舗の年間総重量(①) k g
- 2 おおいた豊後牛取扱店舗数(②) 店舗
- 3 一店舗当たり年間取扱数量(①/②) k g
- 4 おおいた豊後牛取扱店舗名及び所在地
- 5 添付書類

「おおいた豊後牛」取扱認定基準以上の取扱数量を証する書類