

下中たまねぎフェア店舗様向け Q&A

Q1 : どんなメニューを出せばいいですか？

A1 : 下中たまねぎを使用したメニューであれば自由です。既存メニューのアレンジでも構いません。ただし、たまねぎの特徴が分かる内容としてください。

Q2 : 新メニューを開発する必要がありますか？

A2 : 必須ではありません。既存メニューへの追加・変更でも参加可能です。

Q3 : どの程度の量を使えばよいですか？

A3 : 使用量に指定はありません。ただし、メニューとして主役または特徴が伝わる形での使用を推奨します。

Q4 : 提供数にノルマはありますか？

A4 : ありません。各店舗の判断で設定してください。

Q5 : 価格設定に制限はありますか？

A5 : 各店舗で自由に設定いただけます。

Q6 : 下中たまねぎはどのように提供されますか？

A6 : 参加店舗へ一律 10 k g を無償提供します。

Q7 : 使いきれなかった場合はどうすればよいですか？

A7 : 期間後の使用については各店舗の判断にお任せします。今後の試作等に活かしていただいても結構です。

Q8 : 追加で食材を仕入れることは可能ですか？

A8 : 市から食材を追加でお渡しは出来ません。各店舗様でお取引先等からご対応ください。取引先に取り扱いが無い場合は、一度市観光課へお問い合わせください。

Q9：食材の受け取り方法を教えてください。

A9：指定日時・場所にてメニューを提供する各店舗で受け取りをお願いします。場所については朝ドレフアーミ成田店を予定しています。詳細は参加が決まった店舗様に別途ご案内します。

Q10：ポスターや販促物は必要ですか？

A10：店内での掲示をお願いします。ポスター、ポストカードは市で用意します。

Q11：レシピの提出は必要ですか？

A11：簡単なコメントのみで結構です。

Q12：SNS投稿は必須ですか？

A12：SNSアカウントがある場合は必須とします。

Q13：どのように店舗が紹介されますか？

A13：市ホームページやSNS、チラシ等で店舗情報を掲載予定です。

Q14：参加費はかかりますか？

A14：参加費はかかりません。

Q15：メニューによっては対象外になることはありますか？

A15：下中たまねぎの使用が認識できない内容については、対象外とする場合があります。（トッピング程度で特徴が分からない場合等）

Q16：連絡先のメールアドレスは必須ですか？

A16：必須です。基本的に連絡事項等はメールで行います。

Q17：担当者の連絡先を教えてください。

A17：下記まで問合せ願います。

小田原市役所経済部観光課

担当：神田 電話：0465-33-1521

メール：kanko@city.odawara.kanagawa.jp