

日本野菜ソムリエ協会 認定レストランとは

旬の野菜をたのしむ、という贅沢

日本野菜ソムリエ協会がレストラン様と取組を開始したのは、2007年7月のこと。これからの「食」は『胃袋を満たす食』から、『知って食べる～ココロを満たす食』にシフトされ様々の情報提供を生活者が求めている(求め始めている)ことに気の付いたことから始動しました。

地球環境に配慮し、未来へと食をつなぐ「旬の野菜」

食味・栄養価に優れるばかりでなく、栽培時の農産物への負荷も少ないため環境に優しい「旬の野菜」。飲食店様に積極的に取り入れて頂くことで、生活者と生産者・飲食店の間での新たな価値の創出を願います。「認定レストラン制度」最大の目的は、飲食店と生活者、飲食店と生産者に新しいつながりを生みだすこと。この活動が広がることで、全国の野菜ソムリエや取組に賛同くださるお店様が、食や野菜のことに一層貢献くださり各地に豊かな食空間・文化が生まれ、未来への食をより充実したものに育てていきたいと、わたしたちは考えています。

認定レストランの5つの基準

- ①当協会の理念及び日本野菜ソムリエ協会 認定レストランの活動に賛同していただくこと
- ②野菜ソムリエ以上の資格保有者の推薦がある、もしくは店舗に野菜ソムリエ以上の資格保有者が在籍していること
- ③「旬の野菜」(*)を5種類以上使用したメニューがあること ※当協会の指定する「旬の野菜リスト」に基づく
- ④四季折々の野菜を使用した、お店の独自メニューがあること
- ⑤旬の野菜の情報を生活者(お客様)に向けて発信していること

認定店さまの声

東京

AWkitchen

やさい家めいほか

オーナーシェフ
渡邊明さん



日本野菜ソムリエ協会と一緒にアカデミックレストランや協会記念イベント等を開催させて頂き、新しいお客様、また生産者の方と出会うことができました！当社のスタッフは実際に産地まで出向いて生産者と直接コミュニケーションをとることで、その想いのこもった素材を使って料理することに幸せを感じております。野菜への興味もさらに深まり、スタッフも「野菜ソムリエ」の資格取得に意欲的です。今後も野菜への想いの強い協会と共に食を楽しめる空間を提供していきたいと思っています。

東京

笑龍

シブヤ西武店ほか

元統括マネージャー
高島正秋さん



ホール・厨房問わず、そして社員・アルバイト問わず、従業員が積極的に協会主催の勉強会(講座)やイベントに参加できるよう社内環境を整えたことで、店全体の士気が向上したのと同時に、商品開発や仕入れルートの開拓などにも結びつきました！また店に「日本野菜ソムリエ協会 認定レストラン」の冠がついたことで、お客様から今まで以上に「安心・安全なレストラン」として認知して頂けるようになったことを肌で感じています。現在は従業員に「野菜ソムリエ」の資格取得も促し、更なる人材育成にもつとめ、お客様によりご満足いただける店作りを目指しています！

東京

野菜ソムリエの店
Veggie

オーナーシェフ
大熊美佐子さん



「いま羽田空港で、札幌から来たんですけど今夜Veggieさんでお食事できますか？」野菜ソムリエを目指す女性から先日そんなうれしい電話がきたと微笑む大熊さん。立地が銀座ということもあり、銀座校で講座を受けた受講生さんが足繁く訪ねてくれたり、「わたし野菜ソムリエ目指しているんです」と打ち明けられ会話が弾んだり。認定店になって良かったことは、野菜が大好きな方の出会いが増えたこと、そして個人オーナーではなかなか手が回らず情報管理ができない点(野菜の情報収集や自店の情報発信)などを協会がサポートしてくれるところかしら。

募集要項

- 申込基準 「認定レストランの5つの基準」をクリアし、本活動にご賛同いただける飲食店さま
- 認定料
 - 基本料金： 入会金 30,000円(外税)
 - 登録料 通常認定プラン 年間12,000円(外税) 途中入会では年末までの月数で月割
 - 特別認定プラン 年間24,000円(外税) 途中入会では年末までの月数で月割
 - * 複数店舗で入会の場合は、店舗毎に登録料が発生致しますが、2店舗目より入会金は免除いたします。
 - * お申込年は入会月に応じて月割とし、翌年より年会費制となります。
 - * お支払いは一括入金となります。なお、振込先は審査終了後ご連絡いたします。
- 認定・交付 書類審査を通過し、お手続き書類のご提出、認定料のご入金が確認できました後、認定証の発行と送付を行います。
- 注意事項
 - 【認定料について】
 - ・ 審査通過のご案内後、5日以内にご入金またはご連絡のない場合は、キャンセルされたものといたします。
 - ・ ご入金後の申請者さまのご都合によるキャンセル、途中退会につきましては、返金を致しかねますのでご了承ください。
 - 【認定後のルール】
 - ・ 認定の有効期限は、認定証に記載された日から翌年3月末迄とし、**毎年3月末迄に翌年の更新手続きが必要**となります。
 - ・ 有効期限を経過した認定証は、店内の設置から速やかに外して下さいますようお願いいたします。
 - ・ 認定基準に関する事項について変更が生じた場合(5つの基準を満たさなくなった場合)は速やかに事務局に連絡をお願い致します。
 - ・ 認定基準に反したり、本制度内容より大きく異なるご活動をなされた場合は、除名とさせて頂く場合がございます。
- 内容詳細

サービス内容	認定プラン	特別認定プラン
	年間 12,000円(外税)	年間 24,000円(外税)
認定時からのサービス		
日本野菜ソムリエ協会認定証 小サイズの発行 ※縦13cm×横9.5センチ 初回タテ付	●	—
日本野菜ソムリエ協会認定証 大サイズの発行 ※A4サイズ タテなし	—	●
認定証ガラスステッカー1枚	—	●
認定証のデータ提供(PDF)	—	● (ご希望時)
日本野菜ソムリエ協会特製ポスターの無償提供	● (ご希望時) 送料店舗負担	● (ご希望時) 送料無料
認定レストラン専用ロゴの掲載利用 野菜ソムリエ協会のロゴは使用不可	●	●
認定レストラン専用バナーの掲載利用	●	●
継続的なご案内(情報発信のお手伝い)		
認定レストラン専用HPでの店舗紹介 ※店舗基本情報、こだわり、PR文	●	●
認定レストラン専用HPでの写真掲載 ※店舗ロゴ、メニュー写真	● (ロゴ・料理計2枚掲載)	● (ロゴ・料理計4枚掲載)
一般向けメルマガ「野菜大好き」での店舗紹介	—	●
野菜ソムリエアワード(認定レストラン部門)へのご参加 ※年1回開催	●	●
継続的なご案内(情報のご提供)		
協会主催の野菜品評価会(野菜ソムリエサミット) 入賞青果物の優先案内 ※月1回開催	●	●
協会からのご案内メールの配信 ※月1回配信	●	●
自治体コンベンション(商談会)へのご招待 ※不定期開催	●	●
野菜ソムリエ資格取得者限定 会報誌「野菜通信」送付 ※年4回発送、お客様への閲覧不可	—	●
野菜ソムリエ養成講座申込み 従業員様・お客様ご紹介制度 ※受講者様入会金免除(¥10,000-/税抜) ※店舗様へ謝礼支払い(¥5,000-/税抜/1名)	●	●

お問い合わせ

日本野菜ソムリエ協会 認定レストラン 事務局
 〒150-0042東京都渋谷区宇田川町20-17NMF渋谷公園通りビル 4F
 TEL 03-5489-1131 FAX 03-5459-8186
 MAIL umai831@vege-fru.com URL <http://umai831.jp/>



日本野菜ソムリエ協会