

## ○あきたかた焼き普及促進要綱

令和5年9月15日

告示第58号

(目的)

第1条 この要綱は、入城500年記念あきたかた焼きコンテストにおいてグランプリとなったレシピを基に考案したお好み焼き(以下「あきたかた焼き」という。)を提供する事業者を認証することにより、市民及び観光客等に広く周知を行い、あきたかた焼きの普及振興を図ることを目的とする。

(あきたかた焼きの定義)

第2条 あきたかた焼きは、別表に規定する原材料を使用し調理された広島のお好み焼き(重ね焼き)をいう。

2 調理方法は、自由とする。

3 必須の原材料以外を追加しての調理は、自由とする。

(対象)

第3条 認証の対象となる事業者は、総務省が定める日本標準産業分類(令和5年6月改定)に規定する業種のうち、卸売業、小売業、宿泊業又は飲食サービス業に分類される事業を営んでいる者であって、あきたかた焼きの提供を希望する事業者とする。

2 前項の規定にかかわらず、次に掲げる者は認証の対象外とする。

(1) 安芸高田市暴力団排除条例(平成23年条例第25号)第2条第1号から第3号までに規定する者

(2) 前号に掲げる者のほか、市長が不相当と認める者

(認証の申請)

第4条 認証を受けようとする事業者(以下「申請者」という。)は、あきたかた焼き認証申請書(様式第1号)に、次に掲げる書類を添え、市長に提出しなければならない。

(1) 申請するお好み焼きの工程写真

(2) 申請するお好み焼きの完成写真

(3) 事業者の店舗内外の写真

(4) その他、認証において必要な書類

(認証の決定等)

第5条 市長は、前条に規定する申請を受けたときは、その内容を審査し、認証の決定をするときは、あきたかた焼き認証決定通知書(様式第2号)により当該申請者に通知するとともに、あきたかた焼き認証書(様式第3号。以下「認証書」という。)を交付するものとする。

2 市長は、認証しないことを決定したときは、その理由を付してあきたかた焼き不認証決定通知書(様式第4号)を当該申請者に通知するものとする。

3 市長は、第1項の規定により認証を受けた申請者(以下「認証事業者」という。)に対し、予算の範囲内においてPR資材を提供するものとする。

(遵守事項)

第6条 認証事業者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) 認証されたあきたかた焼きを常時提供できる仕度を整えること。

- (2) 認証されたあきたかた焼きを無断変更しないこと。
- (3) 認証書を事業者が運営する店内等で常時掲示すること。
- (4) 認証書及びPR資材の適正な使用及び管理を行うこと。
- (5) 認証書及びPR資材の改ざん、譲渡を行わないこと。

(変更申請等)

第7条 認証事業者は、申請内容に変更が生ずる場合は、あきたかた焼き認証変更申請書(様式第5号)を市長に提出しなければならない。

2 認証事業者は、廃業する場合は、あきたかた焼き認証取消し申請書(様式第6号)を市長に提出しなければならない。

(認証の取消し等)

第8条 市長は、認証事業者が次の各号のいずれかに該当する行為をした場合は、改善の要請又は認証の取消しを行うものとする。

- (1) 第2条の要件を満たしていないあきたかた焼きを提供しているとき。
- (2) 第6条に規定する遵守事項を満たしていないとき。
- (3) 前条第1項に規定する変更申請を提出していないとき。
- (4) 前条第2項に規定する認証取消しの申請があったとき。

2 市長は、前項の規定により認証を取り消したときは、あきたかた焼き認証取消し通知書(様式第7号)により、認証事業者に通知しなければならない。

3 第1項の規定により認証を取り消された認証事業者は、遅滞なくPR資材の利用を止め、これを廃棄しなければならない。

4 市長は、第1項の規定によるあきたかた焼きの認証の取消しにより生じた損害について、その賠償の責めを負わない。

(事務)

第9条 あきたかた焼きの認証に関する事務は、産業部商工観光課において処理する。

(その他)

第10条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この告示は、令和5年9月15日から施行する。

附 則(令和5年9月19日告示第59号)

この告示は、令和5年9月19日から施行する。

附 則(令和5年10月31日告示第60号)

この告示は、令和5年10月31日から施行する。

別表(第2条関係)

区分	使用	原材料名
鶏肉	必須	鶏肉 ※産地・品種・取扱い部位の指定なし。
五色素材	必須	(青) 青のり
		(赤) 紅しょうが
		(黄) 卵
		(白) 餅
		(黒) ソース
	任意	(五色) 五色あられ

備考 冷凍販売の場合は、紅しょうがの代替品としてその他の赤色原材料を認める。