◇◇◇

３．GI 産品コラボ情報の紹介

日比谷松本楼のレストラン「ボア・ド・ブローニュ」にて、GI 産品を使ったメニューが提供されています。
・寒鰆の炙り　季節の山菜　青森「小川原湖産大和しじみ（GI）」のジュレ
・熊本「菊池水田ごぼう（GI）」のポタージュ　彩り野菜のサラダ
・宮城「みやぎサーモン（GI）」のスモーク　菜の花のピュレ　等
詳細：https://matsumotoro.co.jp/restaurant/boulogne/（外部リンク）

４．登録の申請の事実の公示について

令和 8 年 2 月 19 日までに、「雪降り和牛尾花沢」「錦鯉」「土佐あかうし」について登録の申請の事実の公示をしました。

地理的表示法に基づき、登録の申請があったときは、農林水産省ホームページ内で「登録の申請の事実の公示」を行います。
申請については必要に応じて補正を求め、補正が行われると、「登録の申請の公示」を 3 か月間行います。この公示期間はどなたでも、公示内容について意見書を提出することができます。
申請の公示期間終了後、申請産品は、学識経験者の意見聴取を経て、登録の可否が決定されます。
公示等情報の詳細、現在申請の公示中の産品については、以下のホームページからご確認ください。
　URL：https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/notice/index.html

GIGIGIG