

スペインレストラン認定プログラム”Restaurants From Spain”とは

ICEX（スペイン貿易投資庁）が、スペイン国外でスペイン産の食材だけでなく、本物の高品質なスペイン料理を提供し、ユニークで異なるイメージを持つレストランを区別するために2020年にテスト導入した認定プログラム。

【目的】

スペイン料理の本格的なアンバサダーを世界各国で認定するための手段。

この認証は、スペイン料理に焦点を当てたレストランの真摯な姿勢を支援し、認識するための手段であり、これらの施設の品質レベルを保証するものです。その目的は、質の高いスペイン料理を求める消費者のための品質基準を確立することであり、また、スペイン以外の地域でスペイン料理を提供したいと考えるレストラン経営者の手本となるモデルを確立することです。

【認定基本条件】

1. レストランのコンセプトやメニューに関して十分な説明をできる人が少なくとも1人いること。
2. スペイン料理やレシピの比率がメニュー全体の60%以上であること。
3. PDO（原産地呼称保護）またはPGI（地理的表示保護）を持つスペイン産の食材やワインを積極的に使用していること。
4. スペイン料理やレシピを調理できる経験や資格を有するシェフがいること。
5. スペインレストランのアイデンティティを示すコミュニケーションメディアプラットフォームを有していること（WEB、ニュースレター、SNSなど）

これらをクリアしているスペインレストランが審査プロセスに進みます。

【審査】

レストランからの申請書類に基づき、以下の原則を守りながら審査される。

1. 客観性
2. 検証
3. 実行性
4. 透明性
5. 柔軟性

【審査プロセス】

- ① レストランによる申請書類／自己評価シートの提出
- ② 各国のスペイン大使館経済商務部スタッフによる書類確認と現場視察検査
- ③ **認証委員会**（※）による技術評価を経て合否判定

※認証委員会とは、申請書類を評価/認証する事を目的に、スペイン王立ガストロノミー・アカデミー、スペイン農業食料環境省、FACYRE（スペインシェフパティシエ協会連合会）、シェリー原産地呼称統制委員会、ANFACO（魚介類缶詰瓶詰製品製造業者団体）、INTERPORC（スペイン白豚生産加工者協会）、スペインワイン連盟、レプソルガイド、カスティーヤ・ラ・マンチャ観光協会などガストロノミーと関連深い機関や団体など複数の食の専門家により構成された第三者委員会の事。定期的（年3回）にICEXにより招集されマドリッドで開催される。

【これまでに認定を受けたレストランについて】

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/shop-travel-and-dine/get-the-certification/certified-restaurants/index.html>

認定期間は1年、それ以降は申請した内容に変更がない限り毎年更新。

【認定メリット】

- ・国からの認定プレート、認定シール、認定証が授与される
- ・国が開催する、ガストロにミーとスペインワインの専門トレーニング（研修）を受ける事ができる。
- ・生産者とコンタクトを取り情報交換ができる。
- ・各国で開催されるスペインの食関連イベントへのご招待
- ・その他、拡大中。