

常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯を推進する条例

常滑市は、常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯の習慣を広めることにより、常滑焼、及び地酒の普及を図り、日本文化への理解の促進に寄与するため、平成25年9月13日に「常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯を推進する条例」が制定されました。

セラモールとしても常滑焼の魅力を発信すると同時に、陶器を使って皆様の生活に潤いを与えることができるよう、精進してまいります。



以下、条例文

常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯を推進する条例をここに公布する。

平成25年9月13日

常滑市長 片岡 憲彦

常滑市条例第33号

常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯を推進する条例

(目的)

第1条 この条例は、本市の伝統産業である常滑焼の器を用い、古くから親しまれている地酒による乾杯の習慣を広めることにより、常滑焼及び地酒の普及を図り、もって日本文化への理解の促進に寄与することを目的とする。

(本市の役割)

第2条 本市は、常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯とその普及の促進に必要な措置を講じるよう努めるものとする。

(事業者の協力)

第3条 常滑焼又は地酒に関する事業を行う者及び酒類を提供する飲食店営業を行う者は、常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯とその普及の促進に主体的に取り組むとともに、本市及び他の事業者と相互に協力するよう努めるものとする。

(市民の協力)

第4条 市民は、本市及び事業者が行う常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯とその普及の促進に関する取組に協力するよう努めるものとする。

附 則

この