

# 六景楽市ブランド認定申請品概要シート

(複数申請の場合も1品ごとに記載)

申請者名		写真貼付
フリガナ		
申請品名称		

申請品の概要	折込チラシや商品パンフレット等での宣伝・PRを想定して、1～2文で記載してください
--------	---

原材料に含まれる地元の一次産品の概要	一次産品名	生産・漁獲地点	特徴・セールスポイント(原材料比率を含む)
		市・町・村	
		市・町・村	
		市・町・村	

加工方法(必要に応じて工程図を記載)	製造能力
	1日当たり
	年間

原材料表記	食品表示ラベル未作成の場合予定で記入	内容量	
		包装形態	1. 袋 2. 箱 3. パック 4. 真空パック 5. 缶 6. 瓶 7. ペットボトル 8. その他( )
	アレルギー物質は該当するものに○ 卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	取扱期間	1. 通年 2. 期間限定( 月 ~ 月 )
	製造者(地点・名称)	賞味期限	
販売者(地点・名称)		保存方法	1. 常温 2. 冷蔵 3. 冷凍
		開封後の取扱	

販売価格・原材料費		
(量目)	(税込価格)	(材料費単価)
既存商品は実績、新商品は計画を記入		
	円	円
	円	円
	円	円

調理方法・賞味方法

## ●認定申請品のアピールポイント(説明を参考に、申請品に該当する項目があれば、その全てにご記入ください)

独自性	県内他産地の類似商品と比較して、優位性・独自性・新規性を打ち出せる要素を示してください 具体的には、食材等の新たな活用の仕方、調理・製造方法、品質、形状等の商品特性、包装方法等のデザイン等の工夫により、類似商品と差別化できると思われる点を説明してください		
地域性	全国的に有名、または他地域にない(珍しい)一次産品を原材料とする商品であることを説明してください 伝統的食文化や調理法(を活用・工夫したもの)であることを説明してください		
信頼性	《原材料》一定の品質を満たす食材・原料が、常時または一定期間確保できることを説明してください 原材料が仕入品または加工品の場合、食材・原料調達先の信頼性について説明してください 《製造》一定量を、常時または一定期間製造できる能力や体制があることを説明してください 一定の品質を確保できる製造プロセスや技術的裏付けを説明してください 《共通》衛生面に関する配慮等について説明してください		
市場性	販売戦略・販売計画について、以下に記入してください		
	販売量	年間	販売額 年間
	—既存商品は実績を、新商品は計画を記入		
	想定顧客		
	販売エリア		
販売ルート			
販売方法	該当するものに○及び記入 実演 対面 陳列 移動 ネット・通販	PR方法	
他( )			
上記の販売戦略や計画を立てた根拠を示してください(販売実績、市場調査結果、商談会結果など)			
将来性	今回の認定申請品に関し、今後、中長期的にどのような事業展開を行うのかを説明してください		

## ●認定申請品についての課題や要望(あれば記入してください)

(例) パッケージデザイン相談希望 など

※ この認定申請品について商品説明書やパンフレットがある場合には添付してください。