

おいしも！たのしも！認定産品 エントリーシート

おいしも！たのしも！認定産品募集要項に基づき、次のとおり応募します。

令和 年 月 日

1. 応募者情報

(フリガナ)			
名称(企業、団体名)			
(フリガナ)			
代 表 者	職 名		氏 名
住 所 ※本社又は主たる事業 所の所在地	〒 下関市		
住 所 ※工場等、製造場所	〒		
T E L (代 表)		F A X	
E - m a i l			
ホ ー ム ペ ー ジ	※ホームページがない場合は、事業概要等がわかる資料を添付してください。		
設 立 年 月 日	※個人の場合は事業開始年月日 (西暦) 年 月 日		
資 本 金	万円	従 業 員 数 (パート等含む)	人
業 種			
主 な 事 業 内 容			
応 募 担 当 者	部 署		職 名
	(フリガナ)		
	氏 名		
	T E L	<input type="checkbox"/> 直通 () <input type="checkbox"/> 携帯 ()	
E - m a i l			

2. 応募資格

満たしている項目に☑	<input type="checkbox"/> おいしも！たのしも！プロジェクトの説明会に出席、又は説明会アーカイブ動画を視聴し、プロジェクトの趣旨を理解し賛同していること
	<input type="checkbox"/> 食品製造業（酒類製造業を含む）を営む個人、法人又はこれらを営む者で組織される法人、団体であって、下関市内に本社又は主たる事業所を有すること
	<input type="checkbox"/> 製造又は販売について、関係する法令及び条例により許可、認可又は届出の必要がある場合は、当該許可又は認可を得た者や当該届出を済ませていること
	<input type="checkbox"/> 下関市に納税義務のある市税を滞納していないこと

3. 応募商品概要

商品カテゴリ ※☑をお願いします。	<input type="checkbox"/> 農・水・畜産加工品 <input type="checkbox"/> 菓子類 <input type="checkbox"/> 飲料（酒類含む） <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> その他 （フリガナ）	
商品名		
主原料産地 （漁獲場所等）		
内容量	※数種類ある場合はすべて記入	
小売価格（税込）	※数種類ある場合はすべて記入	
賞味/消費期限(食品) ※規格や保存方法によって異なる場合は、「冷蔵○日、冷凍○日」と記入	※製造日からの日数	
認証等 （商品・工場・農場等）	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理（GAP）※ <input type="checkbox"/> その他（右に記入→）	
一括表示（食品） ※ラベル画像やシールの貼付も可	※印のものは、具体的な取得内容を記載→	
アレルギー表示 （特定原材料） ※使用している項目にチェック、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	表示義務あり	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
	表示を奨励 （任意表示）	<input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> ごま <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> パナナ <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
	備考	（当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入）
製造期間	<input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 期間限定（ 月 ～ 月 ）	
販売期間	<input type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 期間限定（ 月 ～ 月 ）	
商標登録	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	
下関ブランド認定実績 「明治維新150年記念認定品」	<input type="checkbox"/> 実績あり <input type="checkbox"/> なし ※実績ありの場合は、リニューアルしたポイントを、次ページ（4. 応募賞品等説明）の中でアピールしてください。	
その他の受賞歴	<input type="checkbox"/> あり（ ） <input type="checkbox"/> なし	
ターゲット （性別・年齢層・エリア等）		
利用シーン （利用方法・レシピ等）		
商品概要	※商品パンフレット等があれば一緒にご提出ください。	

4. 応募商品等説明

<別紙記載可>

●それぞれの項目について、200字程度でアピールしてください。

おいしい！	
①つくり手のこだわりが注ぎ込まれている	下関への想いや商品への想い、製法や素材のこだわりや独自の考え方などが商品にどのように反映されているか
②良好な下関の素材や、独自性、卓越性のある製法を用いている	下関の良好な素材の使用、独自の技術や卓越した製法を用いているなど、下関が誇る資源・資産等を活用しているか
③家族や友人におすすめしたくなるおいしさ	家族や友人などの大切な人や親しい仲間につい勧めたくなるような感動的なおいしさ、自分自身がリピートしたくなるようなおいしさがあるか

たのしい！	
④ストーリーや創造性があり、それを伝える工夫をしている	商品が生み出された背景や、商品を生み出そうと思った「志」といったストーリー、そのストーリーや商品そのものに唯一無二の創造性がある。ネーミングやパッケージ等、あるいは商品そのものを通じて伝えるための工夫をしているか
⑤驚きやワクワク、意外性がある	見る人、触れる人、食べる人がワクワクするような味、デザイン、仕掛け等がある。従来の商品イメージを変えるような新しい組み合わせやアレンジ、食べ方等がある。あるいは、上記のような価値創造に挑戦しているか
⑥歴史、文化、自然、産地、製法、その他の「下関ならではの」がある	下関の歴史、文化、自然、観光資源との掛け算がされていたり、地域で培ってきた伝統の製法など、「下関ならではの」と感じられるポイントがあるか

文化の創造

⑦下関市民に愛され、未来へと紡ぐべき価値がある

下関市民に愛着を持たれ、下関市民の誇りを醸成するなど、未来の下関へと紡いでいきたい価値を有しているか

◆応募商品写真添付欄

--

5. 確認事項

確認後 <input checked="" type="checkbox"/> してください	<input type="checkbox"/> 認定にあたっては一次審査（10月18日（金）・19日（土））及び二次審査（11月2日（土））が行われ、出席や試食の準備等が必要となることを理解しました。
	<input type="checkbox"/> 二次審査を通過した場合、食品営業許可の写し等追加書類の提出が必要となることを理解しました。
	<input type="checkbox"/> 認定を受けた場合、定期的に販売数や出荷数等を報告することを理解しました。

※データ容量合計10MB以内におさめてください。

おいしも！たのしも！認定産品 エントリーシート

おいしも！たのしも！認定産品募集要項に基づき、次のとおり応募します。

< 記入例 >

令和 年 月 日

1. 応募者情報

(フリガナ)	〇〇〇〇カブシキガイシャ			
名称(企業、団体名)	〇〇〇〇株式会社			
(フリガナ)	職名	代表取締役	氏名	
代 表 者			シモノセキ タロウ 下関 太郎	
住 所 ※本社又は主たる事業 所 の 所 在 地	〒000-0000 山口県下関市〇〇-〇〇-〇〇			
住 所 ※工場等、製造場所	〒000-0000 山口県下関市〇〇-〇〇-〇〇			
T E L (代 表)	000-0000-0000	F A X	000-0000-0000	
E - m a i l	〇〇@〇〇〇〇.co.jp			
ホ ー ム ペ ー ジ	※ホームページがない場合は、事業概要等がわかる資料を添付してください。 http://〇〇〇〇~			
設 立 年 月 日	※個人の場合は事業開始年月日 (西暦) 19xx 年 1 月 1 日			
資 本 金	1000 万円	従 業 員 数 (パート等含む)	300 人	
業 種	食品製造業			
主 な 事 業 内 容	水産物の加工・販売、レトルト食品・缶詰・練り製品の製造・加工・販売			
応 募 担 当 者	部 署	〇〇課	職 名	〇〇
	(フリガナ)	シモノセキ ハナコ		
	氏 名	下関 花子		
	T E L	<input checked="" type="checkbox"/> 直通 (000-0000-0000) <input checked="" type="checkbox"/> 携帯 (000-0000-0000)		
E-m a i l	〇〇@〇〇〇〇.co.jp			

2. 応募資格

満たしている項目に <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	おいしも！たのしも！プロジェクトの説明会に出席、又は説明会アーカイブ動画を視聴し、プロジェクトの趣旨を理解し賛同していること
	<input checked="" type="checkbox"/>	食品製造業（酒類製造業を含む）を営む個人、法人又はこれらを営む者で組織される法人、団体であって、下関市内に本社又は主たる事業所を有すること
	<input checked="" type="checkbox"/>	製造又は販売について、関係する法令及び条例により許可、認可又は届出の必要がある場合は、当該許可又は認可を得た者や当該届出を済ませていること
	<input checked="" type="checkbox"/>	下関市に納税義務のある市税を滞納していないこと

3. 応募商品概要

商品カテゴリ ※☑をお願いします。	<input checked="" type="checkbox"/> 農・水・畜産加工品 <input type="checkbox"/> 菓子類 <input type="checkbox"/> 飲料（酒類含む） <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> その他（ ）
（フリガナ）	フグチップス
商品名	ふぐチップス
主原料産地 （漁獲場所等）	しろさばふぐ（標準和名、長崎産）
内容量	※数種類ある場合はすべて記入 全12個入り（しょうゆ味6個、しお味6個） しょうゆ味0g、しお味0g
小売価格（税込）	※数種類ある場合はすべて記入 〇〇〇円
賞味/消費期限(食品) ※規格や保存方法によって異なる場合は、「冷蔵〇日、冷凍〇日」と記入	※製造日からの日数 賞味期限 冷蔵〇日 消費期限 冷蔵〇日
認証等 （商品・工場・農場等）	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理（GAP）※ <input checked="" type="checkbox"/> その他（右に記入→） 山口県高度衛生管理工程認定制度 ※印のものは、具体的な取得内容を記載→
一括表示（食品） ※ラベル画像やシールの貼付も可	名称：〇〇〇〇〇〇、保存の方法：〇〇〇〇〇〇、原材料名：〇〇〇〇〇〇 添加物：〇〇〇〇〇〇など
アレルギー表示 （特定原材料） ※使用している項目にチェック、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。	表示義務あり <input checked="" type="checkbox"/> えび <input checked="" type="checkbox"/> かに <input type="checkbox"/> くるみ <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 落花生
	表示を奨励 （任意表示） <input type="checkbox"/> アーモンド <input type="checkbox"/> あわび <input checked="" type="checkbox"/> いか <input type="checkbox"/> いくら <input type="checkbox"/> オレンジ <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ <input checked="" type="checkbox"/> 牛肉 <input type="checkbox"/> ごま <input checked="" type="checkbox"/> さけ <input checked="" type="checkbox"/> さば <input type="checkbox"/> 大豆 <input checked="" type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> バナナ <input checked="" type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> マカダミアナッツ <input type="checkbox"/> もも <input type="checkbox"/> やまいも <input type="checkbox"/> りんご <input type="checkbox"/> ゼラチン
	備考 (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入) 工場では卵を使った製品も製造しています。
製造期間	<input checked="" type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 期間限定（ 月 ～ 月 ）
販売期間	<input checked="" type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 期間限定（ 月 ～ 月 ）
商標登録	<input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
下関ブランド認定実績 「明治維新150年記念認定品」	<input type="checkbox"/> 実績あり <input checked="" type="checkbox"/> なし ※ 実績ありの場合は、リニューアルしたポイントを、次ページ（4. 応募賞品等説明）の中でアピールしてください。
その他の受賞歴	<input type="checkbox"/> あり（ ） <input checked="" type="checkbox"/> なし
ターゲット （性別・年齢層・エリア等）	ちょっと良い物が欲しい30～40代女性 市外在住者
利用シーン （利用方法・レシピ等）	お世話になった人へのお土産、小腹が空いたときなど
商品概要	※商品パンフレット等があれば一緒にご提出ください。 下関で水揚げされたフグを、まるごと贅沢なチップスにしました。 二種類の味があり、お好みで楽しめます。 シンプルな味付けだからこそ感じるフグ本来のうま味を堪能できます。 ちょっとリッチなお土産として、こだわりを持って製造しています。

4. 応募商品等説明

<別紙記載可>

●それぞれの項目について、200字程度でアピールしてください。

おいしい！

①つくり手のこだわりが注ぎ込まれている

下関への想いや商品への想い、製法や素材のこだわりや独自の考え方などが商品にどのように反映されているか

当社は先代が下関で創業し、一貫してフグの加工食品を製造してきました。数ある下関のフグ加工会社の中でも当社は「フグの色々な楽しみ方」にこだわって商品開発を行なっています。今回、エントリーしている「フグチップス」に関しても、下関の方さえもまだ見ぬフグの食べ方、楽しみ方にこだわり、「そんな食べ方もあったのか」と驚いていただけるようなパッケージや味にしています。

②良好な下関の素材や、独自性、卓越性のある製法を用いている

下関の良好な素材の使用、独自の技術や卓越した製法を用いているなど、下関が誇る資源・資産等を活用しているか

最終的にはチップスという形で提供していますが、素材の選定と下処理の丁寧さでその味は大きく変わります。フグ加工業者として先代から培ってきた特殊な処理技術、加工技術をもとに、新鮮な状態のままチップスにすることで、フグ本来の味を楽しんでいただける工夫をしています。

③家族や友人におすすめしたくなるおいしさ

家族や友人などの大切な人や親しい仲間につい勧めたくなるような感動的なおいしさ、自分自身がリピートしたくなるようなおいしさがあるか

一度店頭で手に取っていただいた方から、後日ECサイト経由で発注されるケースが多くあります。また手に取った瞬間に「フグ感」が感じられるよう、香りを逃さないような特殊なパッケージ材を使用しています。「気軽に繰り返し食べたい」「時間が経っても新鮮」という要素がリピート購入につながっています。

たのしい！

④ストーリーや創造性があり、それを伝える工夫をしている

商品が生み出された背景や、商品を生み出そうと思った「志」といったストーリー、そのストーリーや商品そのものに唯一無二の創造性がある。ネーミングやパッケージ等、あるいは商品そのものを通じて伝えるための工夫をしているか

「消費者が抱くフグのハードルの高さを下げたい。そうすることで、もっと身近にフグを感じていただきたい。ひいてはそれが下関への興味・関心につながっていく」。そんな志を持って当商品を開発しました。気軽さを感じさせながらも、下関のお家芸ともいえるフグ加工、技術の高さを伝える。そうすることで「この商品をつくりたい」という人すらも現れてくれるような、そんな魅力あふれる商品です。

⑤驚きやワクワク、意外性がある

見る人、触れる人、食べる人がワクワクするような味、デザイン、仕掛け等がある。従来の商品イメージを変えるような新しい組み合わせやアレンジ、食べ方等がある。あるいは、上記のような価値創造に挑戦しているか

開封した瞬間に香りが立つような特殊な包材を使用しています。また、チップスと他の食材（クリームチーズやハム等）と組み合わせることで、これまで感じたことのないような風味を感じられます。また、チップスを砕いてサラダに乗せると海鮮風味のある独特なサラダに仕上がるなど、他の食材との相性も考慮した商品に仕上げています。

⑥歴史、文化、自然、産地、製法、その他の「下関ならではの」がある

下関の歴史、文化、自然、観光資源との掛け算がされていたり、地域で培ってきた伝統の製法など、「下関ならではの」と感じられるポイントがあるか

機械を使っただけの加工もできますが、下関伝統のフグ加工技術を守っていくため、手作業で行なっています。また当社は、下関の重要な観光資源でもあり、食文化の中心でもあるフグにこだわった商品展開をしています。新たな時代を迎え、消費者のニーズも変わる中ではありますが「下関の伝統」「下関でしか作れない」「下関の会社にしかな出せない味」という点にこだわっています。

文化の創造

⑦下関市民に愛され、未来へと紡ぐべき価値がある

下関市民に愛着を持たれ、下関市民の誇りを醸成するなど、未来の下関へと紡いでいきたい価値を有しているか

「地元の人あまり食べない」と言われるフグですが、そんな地元の人にも「新しい」と手に取っていただけるような商品を目指しています。こういった新しい価値を創造し続けることが、下関の未来に大切なことだと考えています。常に新しいものが生まれる街、常においしくてたのしい瞬間が生まれる街へ、そんな機運をつくっていく商品として捉えていただけると幸いです。

◆応募商品写真添付欄

--

5. 確認事項

確認後 <input checked="" type="checkbox"/> してください	<input checked="" type="checkbox"/> 認定にあたっては一次審査（10月18日（金）・19日（土））及び二次審査（11月2日（土））が行われ、出席や試食の準備等が必要となることを理解しました。
	<input checked="" type="checkbox"/> 二次審査を通過した場合、食品営業許可の写し等追加書類の提出が必要となることを理解しました。
	<input checked="" type="checkbox"/> 認定を受けた場合、定期的に販売数や出荷数等を報告することを理解しました。

※データ容量合計10MB以内におさめてください。