かみのかわブランド認定申請調書

１　申請商品の名称

|  |
| --- |
| ふりがな |
|  |

２　申請者の概要

２－(1)　個人の場合

|  |  |
| --- | --- |
| ふりがな |  |
| 氏　　名 |  |
| 住　　所 | 〒 |
| 電話番号 |  |

２－(2)　法人又はその他の団体の場合

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ふりがな |  | | | |
| 名　　称 |  | | | |
| ふりがな |  | | | |
| 代表者の  職・氏名 |  | | | |
| 所 在 地 | 〒 | | | |
| 申請に対する  問い合わせ先 | 担当者名 |  | 部　署 |  |
| 電　　話 |  | ＦＡＸ |  |
| E-mail |  | | |
| 主な事業内容  又は  活動内容 |  | | | |

３　申請商品の概要

|  |  |
| --- | --- |
| 種　　　別 | (1)農畜産物　　　　　　　　　 (2)加工品（飲食料品）  (3)加工品（飲食料品以外） |

３－(1)　種別が「(1)農畜産物」又は「(2)加工品（飲食料品）」の場合

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 特　　　長 | | |  | | | | | |
| 生産等の場所 | | | 【生産等とは、栽培、加工、調理及び生産を言う】 | | | | | |
| 生産等の能力 | | | ／年 | | | | | |
| 食品添加物以外  原材料（加工品・郷土料理） |  | 名　　称 | ① | ② | | ③ | | ④ |
| 上三川町産 | ％ | ％ | | ％ | | ％ |
| 県内産 | ％ | ％ | | ％ | | ％ |
| 県外産 | ％ | ％ | | ％ | | ％ |
| 食品添加物 | |  | | | | | |
| 販売可能時期 | | | 通年　　　　　　（　　）月頃～（　　）月頃 | | | | | |
| 販売地域 | | | ① 町内　　　　％ | | ② 県内　　　％ | | ③ 県外　　　％ | |
| 年間販売量 | | | ／年 | | | | | |
| 年間販売額 | | | 千円／年 | | | | | |
| 販売単価 | | | 円 | | | | | |
| 内容量 | | | 【加工品の場合、内容重量、内容体積又は内容数量、栄養成分表示を記入】 | | | | | |
| 包装等規格 | | | 【ﾊﾟｯｹｰｼﾞ、包装材等商品形態について記入】 | | | | | |
| 賞味期間等 | | | 【食品の場合、製造日からの賞味期間又は消費期間を記入】 | | | | | |
| 保存方法 | | | 【食品の場合】 | | | | | |

３－(2)　種別が「(3)加工品（飲食料品以外）」の場合

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 特　　　長 |  | | | |
| 製造及び販売の推移 |  | 前々年度  （　　年度） | 前年度  （　　年度） | 当年度  （　　年度） |
| 生産・製造量 |  |  |  |
| 販 売 量 |  |  |  |
| 販売額（売上高） |  |  |  |
| 申請品の全国市場に  おける状況 |  | | | |

４　申請商品の特性

４－(1)　コンセプト

① 上三川町の気候風土（自然の恵み等）を十分活用し、生産方法、原材料等にこだわりをもって生産されているか。【共通】

② 上三川町民に支持されていて、反応が良好であるか。また、町外の人に勧めることができるか。【共通】

|  |
| --- |
|  |

４－(2)　独自性・希少性

① 品質や味等の特性において、他の地域や他の生産者の産品との差別化が認められるか。類似品であっても、そのネーミングや特性（品質・味・デザイン・機能等）において、独自性や新規性が認められるか。また、希少性を有しているか。【共通】

② 魅力あるネーミング、出荷資材やパッケージのデザイン性、機能性、レシピの提案等により、流通・販売段階での優位性の確保に努めているか。【共通】

③ 着想、食材、レシピ、ネーミングや盛り付け等において、独創性や創造性が認められるか。

【加工品（飲食料品）】

④ 現代の工業技術を生産工程の一部に採り入れることにより、独自性のある要素を加えて生産されているか。【加工品（飲食料品以外）】

|  |
| --- |
|  |

４－(3)　信頼性・安全性等

① 優れた生産技術や出荷規格に基づいて産品を厳選しており、信頼性の裏付けとなる客観的な事実（受賞歴や認証等）を有しているか。【共通】

② 環境に配慮した生産方式、取り組みを行っているか（有機栽培、特別栽培、エコファーマー、耕畜連携による土づくり、自然素材の活用、生産資材・残渣・廃棄物等の適正処理、リサイクルや環境保全活動の取り組み等）。【共通】

③ 品質管理・衛生管理・クレーム処理の体制が整っているか。【共通】

④ 安全性の高い食材・原材料の使用（有機農産物・有機畜産物等）、若しくは安全性に配慮した生産方式、取り組みを行っているか。【共通】

⑤ 適正な生産環境の確保（土壌・用水等）及び収穫作業・集出荷施設の衛生管理が適切に行われているか。【農産物】

⑥ 栄養バランス、カロリーなどが考慮されているか。【加工品（飲食料品）】

|  |
| --- |
|  |

４－(4)　市場性・将来性等

① 市場の動向に応じたマーケティング戦略（市場ニーズの把握・産品開発・商品開発・販路開拓・価格設定・販売促進等）を立案し、具体的な取り組みを行っているか。【共通】

② 将来にわたり、継続的かつ安定的な生産・販売が見込まれ、その拡大が期待できるか（後継者育成・技術継承・原材料の安定調達・圃場整備等への取り組み）。【共通】

③ 観光資源として、首都圏や周辺住民にとって魅力ある要素を有しているか、また、ブランド認証することにより、誘客効果が見込まれるか。【共通】

|  |
| --- |
|  |

４－(5)　写真の添付（申請１件につき２点まで）

|  |
| --- |
|  |
| 撮影年月日　　　　　　　　　　　　年　　　月　　　日 |
| 写真の説明 |

|  |
| --- |
|  |
| 撮影年月日　　　　　　　　　　　　年　　　月　　　日 |
| 写真の説明 |