第２号様式（第５条関係）

志摩市地域ブランド認定申請調書

１　申請品の名称

|  |
| --- |
| [読み方を記入] |

２　申請者の概要

（１）個人の場合

|  |  |
| --- | --- |
| フリガナ |  |
| 氏 名 |  |
| 住 所 | 〒 |
| 電話番号 |  |
| E‐mail |  |

（２）法人又はその他の団体の場合

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| フリガナ |  | | | |
| 名 称 |  | | | |
| フリガナ |  | | | |
| 代表者の  職・氏名 |  | | | |
| 所 在 地 | 〒 | | | |
| 申請に対す  る問合せ先 | 担当者名 |  | 部　　署 |  |
| 電　　話 |  | F　A　X |  |
| E‐mail |  | | |
| 事業又は  活動内容 |  | | | |

３　確認事項

加工品（食品）を申請するためには、以下の項目を全て満たす必要があります。（該当する項目に✓）

|  |  |
| --- | --- |
| (1) 食品安全法に基づいた各種表示（食品表示・原料原産地表示・期限表示・アレルギー表示・栄養成分表示等）について、保健所又は専門家等に確認・アドバイスを受けて適切に実施している。又は、自社で法令を確認の上、適切に実施している。 | □ |
| (2) 資源有効利用促進法に基づき、識別マークの表示を適切に実施している。 | □ |
| (3) 申請品の各種表示について、必要に応じて当協議会が提出されたサンプル品を使用して保健所に確認を行うことに同意します。 | □ |

４　申請品の概要

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目 | | | [内容を示す一般的な名称を記入] | | | | | |
| 特徴 | | |  | | | | | |
| 生産等の場所 | | |  | | | | | |
| 生産等の能力 | | | ／年 | | | | | |
| 原材料（加工品・工芸品） | 添加物以外 | 名称 | ① | ② | | ③ | | ④ |
| 志摩産 | ％ | ％ | | ％ | | ％ |
| 県内産 | ％ | ％ | | ％ | | ％ |
| 県外産 | ％ | ％ | | ％ | | ％ |
| 食品添加物 | |  | | | | | |
| 販売可能時期  （水産品・農産品の場合は旬の時期） | | | [該当する項目に✔を記入]  ①通年　　　□  ②一定期間　□　（　　）月～（　　）月 | | | | | |
| 販売地域 | | | ①市内　　　　　％ | | ②県内　　　　　％ | | ③県外　　　　　％ | |
| 年間販売量 | | |  | | | | | |
| 年間販売額 | | | 千円／年 | | | | | |
| 販売単価 | | | 円 | | | | | |
| 内容量 | | | [内容重量、内容体積又は内容数量を記入] | | | | | |
| 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  （加工食品の場合） | | | [製造日からの賞味可能期間を記入] | | | | | |
| 保存方法  (加工食品の場合) | | |  | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| 生 産 工 程 | 【別途資料により説明可（申請書に添付必須）】 |

４　審査項目

①　志摩市らしさ（地域性）

|  |
| --- |
| (1) 志摩市の土壌、水、気候条件、原材料等を充分に活用した生産方法（水産品：漁業、農産品：栽培方法）について記入してください。 |
|  |
| (2)申請品が持つ、志摩市の自然、歴史、伝統、文化等に根ざした物語性や話題性について記入してください。 |
|  |

②　独自性

|  |
| --- |
| 【加工品・工芸品の場合】  希少性や類似品あった場合に他の品との違いについて記入してください。  【水産品・農産品・畜産品の場合】  他の産地で漁獲・養殖・栽培・生産された産品と比較して、独自の特徴や優れているところ（漁法、養殖方法、栽培方法、肥育・飼育方法、品質、味等）について記入してください。 |
|  |

③　優位性

|  |
| --- |
| 流通・販売段階でのPRを工夫していることについて記入してください（製造者・漁業者・生産者の情報、魅力あるネーミング、パッケージデザイン、レシピの提案など）。 |
|  |

④　信頼性

|  |
| --- |
| (1)生産工程管理（生産履歴の記帳等）、トレーサビリティ、クレーム処理体制について記入してください。  ※水産品の場合は、漁獲、水揚げ、流通など各段階における品質や衛生管理を含む。 |
|  |
| (2)信頼性の裏づけとなる客観的な事実（受賞歴、認証等）について記入してください。 |
|  |

⑤　安全性

|  |
| --- |
| 【加工品・工芸品の場合】  使用している原材料の安全性や環境に配慮した取組みについて記入してください（有機栽培・リサイクルの推進、廃棄物の適正処理・環境保全活動への取り組み等）。  【水産品の場合】  水域の調査や水揚げ後の安全面調査などを行っているか。また、環境に配慮した取組みについて記入してください（リサイクルの推進、廃棄物の適正処理・環境保全活動への取り組み等）。  【農産品・畜産品の場合】  安全な栽培方法（肥育・飼育方法）や環境に配慮した取組みについて記入してください（有機栽培・リサイクルの推進、廃棄物の適正処理・環境保全活動への取り組み等）。 |
|  |

⑥　市場性

|  |
| --- |
| (1)販売実績や市場への供給量について記入してください。 |
|  |
| (2)販売活動のことについて記入してください（独自の販売チャンネル、マーケティング戦略（市場ニーズの把握、商品開発、漁法・養殖・栽培・飼育等の技術研究、新たな販路開拓、価格設定、販売促進等））。 |
|  |

⑦　将来性

|  |
| --- |
| 将来の事業計画について記入してください（継続的かつ安定的な生産、販売や生産規模の拡大（後継者育成、技術継承、原材料の安定調達への取り組み、耕作放棄地の利用等））。 |
|  |

※各項目については、別紙資料により説明することも可とする。