

記入例

※記入例は参考ですので、記入例の複写ではなく、自社の独自の取組みを記載してください。

様式第2号（第7条関係）

「ふくいの恵み」認定申請調書（その1）

1. 申請者の概要

ふりがな	かぶしきがいしゃ ふくいすいさん		
法人・団体の名称	株式会社 福井水産		
ふりがな	だいひょうとりしまりやく ふくい たろう		
代表者職・氏名	代表取締役 福井 太郎		
事業者所在地	〒910-0000 福井市大手三丁目10-1		
TEL	00-0000	FAX	00-0000
ホームページアドレス	oooooooo@ooo.co.jp		
設立年月日	平成〇年〇〇月〇日		
従業員数	〇人		
主な事業内容	各種水産物の製造、加工及び販売		
情報発信	※ 消費者や取引先等に対するの広報宣伝の取組内容 リピーターを増やすための取組みとして、販売商品を活用した料理レシピ（1か月毎に内容変更）を必ず添付している。また、年間2回は全国規模のバイヤー向け展示会に出展し、商品の販路開拓を積極的に行っている。		
本市事業の参加状況等	① 参加した事業の内容 ふくいの恵み博、ふくい春まつり、東京都庁地域産品PRスペース（委託販売）		
	② 本市販路拡大事業に対する参加意欲や希望する事業の内容 県外の百貨店や量販店に売り込んでいきたいと考えているため、福井市の開催する物産展や展示会に積極的に参加し、販路の拡大を図っていく。また、弊社は県外業者等との取引が少ないため、県外百貨店のバイヤーとの商談会等、商品を直接売り込める場を提供してほしい。		
信頼性	① 法人（個人事業主）として過去3年における法令違反 <input checked="" type="radio"/> 有 ・ 無 【有の場合はその内容】 食品衛生法第11条第2項違反 〇〇が使用基準（0.0050g/kg）を超えて0.0080g/kg 検出されたため、自主回収を行った。		
	② 法人（個人事業主）として過去3年における重大な事故 有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無 【有の場合はその内容】		
申請に関する担当者連絡先	担当者名		
	E-mail :		

「ふくいの恵み」認定申請調書（その2）

1. 申請商品の概要

ふりがな	おばあちゃんのえちぜんさばへしこ		
商品名	おばあちゃんの越前さばへしこ		
小売価格（税込）	1,200円（1尾） 700円（半身）	発売開始時期	昭和55年1月
数量（内容量）	1尾（約500g） 半身（約250g）	賞味期限 （消費期限）	製造日より90日
原材料	さば、醤油、砂糖、塩		
商品説明	江戸時代から伝わる秘伝の技で、脂の乗った新鮮な鯖を米糠にじっくり漬け込んで発酵熟成させた鯖の糠漬けです。軽く炙ると旨みが増し、濃厚で芳醇な味をご堪能いただけます。		
商品カテゴリー	※いずれか1つにレ印を付けてください。 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類・魚介類 <input type="checkbox"/> 穀物・麺類 <input type="checkbox"/> ごはんのおとも <input type="checkbox"/> 和菓子・洋菓子 <input type="checkbox"/> ドリンク <input type="checkbox"/> 調味料・その他		

2. 認定基準との適合性

(1) 福井らしさ

① 福井の歴史、文化、伝統等に根ざしたストーリー性	古くは江戸時代から作られていたと言われるへしこは、福井の伝統料理であり、保存食としても重宝されている。また、その調理方法は、北前船によって北海道（サンマの糠漬け）まで伝わったと言われている。
② 商品の名前や形状等の福井らしさ	県外の人にも広く手に取ってもらえるよう、福井の家庭の味をイメージしてもらうネーミングとしている。
③ 福井を連想させる商品としての認知	近年は「福井の特産物」として全国的に知名度も高まってきている。

(2) 創造性

① 素材の加工法の創意、工夫
発酵熟成させる過程が重要であることから、一定の温度を保つことができるよう加工している。
② 商品の容器、ラベル、ネーミングの創意、工夫
比較的高価な商品であるため、パウチのまま販売するのではなく箱包装にして高級感を持たせている。また、箱のオモテ面に食べ方見本の写真（炙り、お茶漬け、刺身の3パターン）を付け、調理が簡単であることをアピールし、かつ、食欲増進による購買意欲向上の効果を持たせている。
③ 生産技術や原材料のこだわり、類似商品との差別化
福井県内で水揚げ、養殖された鯖のみを使用している。水揚げされて間もない鯖をすぐに処理して糠漬けにしているため鮮度が抜群である。

(3) 品質

① 素材の活用、食味
通常3か月から1年、糠に漬けるところを2年以上寝かせているため、熟成した風味が楽しめる。
②品質の高さ等を裏付ける客観的事実（知的財産権の取得（出願）状況、各種受賞、表彰歴等）
モンドセレクション2015年 金賞受賞 平成28年度優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産省食料産業局長賞受賞
③衛生管理、法令・社内規定違反等の発生を防止する体制、消費者の信頼性を確保する取組
社内で衛生管理の規則を設け、毎月2回、衛生管理に関する社内研修会を実施している。 また、社員全員が食品衛生管理者の講習会を受講している。

(4) 市場性

販売時期	<input checked="" type="checkbox"/> 通年供給可 <input type="checkbox"/> 季節供給(月～ 月)				
出荷可能な数量	20尾(10kg) / 日				
販売実績	1年前	販売量	1,000尾	販売額	120万円
	2年前	販売量	1,250尾	販売額	150万円
	3年前	販売量	1,600尾	販売額	200万円
①商品の主な販売先(常時購入できるところ)					
(県内)			(県外)		
〇〇マート 福福館 〇コープ 〇〇店、〇店			南青山291 食の國 福井館 京王百貨店(新宿店)		
② 市内外において販路を拡大するための取り組み					
〇〇物産展、△△商談会に出品し、積極的にバイヤー向けの販路拡大に取り組んでいる。					

(5) その他

①環境に配慮した原材料の使用、製造方法等
原材料に国外産、県外産鯖を一切使用せず、全て近海で漁獲された鯖を使用しているため、輸送にかかる環境負荷を減らすことができている。 包装材については、使用しているパウチのサイズを縮小し、ゴミの削減に努めている。
②賞味(消費)期限の科学的根拠
(一財)日本食品分析センターにて、賞味期限設定のための分析試験を年1回実施している。 ※分析結果が分かる報告書等の資料を添付してください。