**「食のみやこ鳥取県」特産品コンクール申込書（１商品ごとに提出）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 事業所・代表者名（※） | | | | | 事業所名  役職名：　　　　　　　　　　　代表者氏名： | | | | | | | |
| 所在地（※） | | | | | 〒　　　　－ | | | | | | | |
| 担当者 | | | | | 役職：　　　　　　　　　　　　氏名： | | | | | | | |
| 担当者連絡先 | | | | | 電話　　　　　　　　　　　　　　ﾌｧｸｼﾐﾘ  電子ﾒｰﾙ | | | | | | | |
| 商品の概要 | 商品名（※） | | | | | | | | | | | |
| 商品化又は改良した時期　　　　　　年　　　　月　←Ｒ２年３月以前の商品は対象外です。 | | | | | | | | | | | |
| 規格・小売価格（※） | | | | 規格：　　　　　　　　　　　小売価格　　　　　　　　　円（税込） | | | | | | | |
| 賞味期間・消費期間 | | | | （例）10日間、6ヶ月　等 | | | | | | | |
| 主原料 | | 原材料名 | |  | | |  | | |  | |
| 産地 | |  | | |  | | |  | |
| 商品の特徴（※）  ・ｱﾋﾟｰﾙﾎﾟｲﾝﾄ  ・改良点  ・商品化の背景  等 | | | |  | | | | | | | |
| 年間生産量（単位） | | | | （　　　　　　） | | | | | | | |
| 主な販売先と割合（販売先の例：百貨店、スーパー、外食、ネット販売、学校給食、その他（　）等）（※１） | | | | | | | | | | | |
|  | 販売先 | |  | |  |  | |  |  | |  |
| 割合(％) | |  | |  |  | |  |  | |  |
| 販売戦略に関する取組  ・包装  ・ネーミング  ・PR、広告宣伝  ・販路開拓　等 | | | | ①包装、パッケージ  ※デザインの狙いやこだわり、環境・保存等への工夫など  ②ネーミング  ※商品名の由来やそれに込めた想い、こだわり等  ③PR、広告宣伝  ※商品宣伝の工夫、またその効果等  ④販路開拓  ※販売への取組、またその効果  ⑤その他 | | | | | | | |

＊ 受賞商品は、上記項目のうち（※）印のある項目をHPに掲載します。

＊ 「食のみやこ鳥取県」特産品コンクールの流れ

受賞決定・表彰

１１月上旬

書類審査

通過のお知らせ

書類審査

募集

９月１５日締切

３０商品程度選出

試食審査

１０月下旬

＊ 申し込みの際には、申込書に次の①～③を同封して郵送ください。

①応募商品(1点)、②応募商品のFCPシート、③応募を説明できるパンフレット・記事等(15部)

　応募商品は、次のとおりであることに相違ありません。

［食品表示］応募要件③のとおり、関係規定に従い適正に食品表示をしています。

（管轄保健所での確認　済・未）どちらかに〇をしてください。

［衛生管理］応募要件④のとおり、商品の製造においては「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づく適正な衛生管理を実施しています。

［容リ法］ 応募要件⑤のとおり、容器包装リサイクル法に基づく適正な再商品化義務を履行しています。

　　　令和　　　年　　　　月　　　日

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　事業者名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者役職・氏名　　　　　　　　　　　　　　　　　印

＊受賞後に違反が判明した場合には、受賞を取り消すことがあります。

　　＊食品表示に関する相談受付のリンクを以下に添付していますので、ご参考にしてください。

なお、ご相談は期間に余裕をもってされることをお勧めします。

<http://www.pref.tottori.lg.jp/syokunomiyako/>