

## 2019かごしまの新特産品コンクール応募票 記入例

※この応募票は、審査会当日に使用しますので、もれなくかつ丁寧に記入し、押印のうえ、原本を提出してください。(FAX不可)

応募区分	ふりがな	ざくらじまこみかんサブレ	小売価格
1 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">一般の部</span>	商品名	桜島小みかんサブレ	(税込8%)
2 観光土産品の部			<b>324 円</b>
分類	食品	1 飲料 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">2</span> 菓子類 3 水産加工品 4 畜産加工品 5 農産加工品 6 その他	
	工芸・生活用品	1 染・織製品 2 陶・硝子製品 3 木・竹製品 4 その他	
所在地	〒 890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1		
ふりがな 会社名等	かごしま ピーアール (株) かごしまPR		電話番号 099-286-3050 FAX番号 099-286-5581
ふりがな 代表者名	かごしま さくら 鹿児島 さくら		担当者職・氏名 総務課長 鹿児島 真奈美 電話番号 099-286-3051
ふりがな 作り手名等	出品商品に係る開発チーム名や職人名、 雅号、屋号などがありましたら記入して ください。		例) 新商品創造室 室長 ○○一郎 ○○職人 ○○花子 お菓子工房 ○○屋 ○○次郎
ホームページ	<a href="http://www.k-p-a.jp">http://www.k-p-a.jp</a>		
原材料（できるだけ詳しく記入してください）			
食品の場合 一括表示の「原材料名」欄に記載されているすべての原材料を記入。			
工芸品の場合 「○○の粘土、○○糸、○○を使用」など。			
商品の規格（内容量・重量等、大きさ、形状、個数等…展示スペース配分の参考とします。）			
・箱詰めであれば、「〇cm×〇cm×〇cm（紙箱）、内容量〇〇が〇個入、重量〇g」など。			
・袋詰め食品であれば、「レトルト用袋、真空包装、内容量〇g」など。			
・その他のものについてもできるだけ詳しく記入してください。			
商品のPR・ストーリー			
商品開発のコンセプトやストーリー、製造方法や原材料、風味、形状等の特徴など、商品の強みと考えられる情報をできるだけ詳しく記入してください。			
例) コンセプト：桜島の形に焼き上げた生地に小みかんクリームをサンドしました。			
ストーリー：お菓子嫌いなうちの頑固じいさんが不味いと言わなかったお菓子を商品化しました。			
原材料：小みかんは桜島で生産されるものを使用。			
製造方法：「○○を○○に漬け(○○時間)、釜焼き(○○時間)、真空ハッパ後、熱湯殺菌し、冷却、冷蔵後、出荷」			
製造地	鹿児島市鴨池新町10-1	月産数量	1,000個
生産出荷時期	年中・月～月(○又は記入)	販売開始時期	平成 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">令和</span> 元年8月
保存方法	<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">常温</span> ・冷蔵・冷凍	賞味期間	30日
現在の販売先	1 百貨店 2 スーパー・コンビニ 3 観光地・地元物産館等 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4</span> 自社店舗 5 インターネット・通販 6 その他( )		
今後の海外展開	<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1</span> 検討している( <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">出品商品</span> ・出品商品以外 ) 2 特に検討していない		
電源の要否 (100Vのみ)	<span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">要</span> → { 器具名 ( ホットプレート ) ( 1400 ) W × ( 1 ) 口 不要 { 器具名 ( 電磁調理器 ) ( 1100 ) W × ( 1 ) 口		
専用コンロの手配	※ 電気容量の制約があるため、ホットプレート等による調理・保温が必要な場合以外は、専用のカセットコンロを準備しますので、手配希望の方は左にご記入ください。		
要・ <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">不要</span>	※ お湯をわかせる共用コンロを利用できますので、電気不要な保温ポットをお持ちください。 ※ スポットライトは使用できません。		

(注) 「応募区分」「分類」「保存方法」「現在の販売先」「今後の海外展開」「電源の要否」「専用コンロの手配」については、該当するものを○で囲んでください。