

2010 かがしらの新特産品コンクール応募票

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		小売価格
一般の部	商品名		(税込)
観光土産品の部			円
分類	食品	1 飲料 2 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	
	工芸品	1 染・織製品 2 陶・硝子製品 3 木・竹製品 4 その他	
所在地	〒 -		
ふりがな 会社名等			電話番号 - - FAX番号 - -
ふりがな 代表者名	印	担当者職・氏名 電話番号	- -
ふりがな 作り手名等			
原材料(できるだけ詳しく記入してください)			
商品の規格(大きさ, 形状, 個数等...展示スペース配分の参考とします)			
商品のPR			
製造地		月産数量	
生産出荷時期	年中・月～月(又は記入)	販売開始時期	平成 年 月
保存方法	常温・冷蔵・冷凍(賞味期間) 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 4 自社店舗 5 インターネット通販 6 その他()		
電源の要否 (100Vのみ)	要 { 器具名() () W × () V 不要 { 器具名() () W × () V		
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・不要	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込ください。		

(注) 「応募区分」「分類」「保存方法」「現在の販売先」「電源の要否」等については、該当するものを
で囲んでください。

2010 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	かごしまのおいしいみず		小売価格
一般の部 観光土産品の部	商品名	かごしまのおいしい水(500ml)		(税込) 150円
分類	食品	①飲料 2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 電話 番号	総務課長 鹿児島 真奈美 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、例) 新商品創造室 室長 一郎 雅号、屋号などがありましたら記入して 職人 花子 ください。 お菓子工房 屋 次郎			
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, 系, を使用」など。				
商品の規格(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, 「 cm× cm× cm(紙箱), 内容量 が 個入, 重量 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 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				
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: 鹿児島の伝統的郷土菓子の新しい提案				
原材料: は100%地元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), 真空パック後, 熱湯殺菌し, 冷却, 冷蔵後, 出荷」 「 を乾燥させ, 型取りをし, 焼き(時間), 出荷, 手作り仕上げ」など。				
製造地	鹿児島市鴨池新町10-1	月産数量	500本(箱)	
生産出荷時期	年中・月~月(又は記入)	販売開始時期	平成20年10月	
保存方法	常温・冷蔵・冷凍 (賞味期間) 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 4 自社店舗 5 インターネット通販 6 その他()			
電源の要否 (100Vのみ)	要 { 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・不要	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込ください。			

(注) 「応募区分」「分類」「保存方法」「現在の販売先」「電源の要否」等については、該当するものを選んでください。