|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ●受付番号 |  | ●確認 |  | ●処理 |

瀬戸内おみやげコンクール(菓子・スイーツ)応募申込書

応募期限　　平成29年10月20日(金)　必着

**応募日　　平成29年 　　月　　　日**

**１. 応募事業者**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 事業者名  代表者職氏名 |  | 連絡窓口 | (所属)  (職・氏名) |
| 住所 | 〒  　　　　　県　　　　　　市  　　　　　　　　番地 | 連絡方法 | Tel ( ) ―  Fax ( ) ―  Email @ |

**２. 応募商品　(内容量等により複数の商品がある場合でも、今回応募する商品についてのみ記載すること)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 商品名 | **ＪＡＮコード**  (　　　　　　　　　　　　　　　　　　) | | 商品規格 | ①一箱(袋)当たりの大きさ  　(縦)　　 　(横)　　　　(厚)  　　　　　×　　　　　×  ②内容量　　　　　　　　　　個  ③重量　　　　　　　　　　　ｇ | |
| 流通条件 | 常温　　要冷蔵　　要冷凍  ※該当するものを明示して下さい | | 消費期限 | 製造日から　(　　 　　　日) 間  解凍日から　(　　 　　　日) 間 | |
| 賞味期限 | 製造日から (　　　年　　　月 )間 | |
| 製造者の住所・氏名・連絡先  (応募者が販売者の場合のみ) | | 住所　　　　　　　　県　　　　　市　　　　　　　番地  氏名  連絡先(電話番号)　　　　　　　－　　　　　　－ | | | |
| 製造・加工を行った工場名等  ※応募者が販売者の場合には、製造者  の工場の情報等を記入してください | | 住所　　　　　　　　県　　　　　市　　　　　　　番地  工場名  連絡先(電話番号)　　　　　　　－　　　　　　－   * **生産物賠償責任保険加入の有無　　(　　有　　・　　無 )** | | | |
| 流通(販売)されている地域  ※1箱(袋)当りの個数等は問いません | | ・全国で販売されている  　・瀬戸内7県のうち、主に　　　　　　　　　　　　県で販売されている  　・瀬戸内7県のうち、主に　　　　　　　市・町等のみで販売されている | | | |
| 応募商品の供給体制 | | ①通年供給　　　②季節供給(　　　月～　　　月) | | | |
| 応募商品の製造・加工量 | | 月間　　　　　　箱(袋)  ※箱(袋)による表示が難しいときは、個数もしくは重量による記載も可  　　　　　　　　　個　　　　　　　kg | | | |
| 応募商品の販売価格 (税別) | | ・1箱(袋)あたり　　　 / 円 | | | ※応募する商品について記載 |
| 販売を開始した時期 | | 平成　　年　　月　　日 | | | ※流通済みであることが必要 |

**３. 書面審査後に、送付いただく商品サンプルに関する情報**

|  |  |
| --- | --- |
| サンプル1箱(袋)の規格　　(梱包も含めた概ねの規格を記入ください) | ①1梱包当たりの大きさ  　(縦)　　 　(横)　　　　(厚)  　　　　　×　　　　　×  ②重量　　　　　　　　　　　ｇ |
| 試食用サンプルの規格　(梱包も含めた概ねの規格を記入ください) | ①1梱包当たりの大きさ  　(縦)　　 　(横)　　　　(厚)  　　　　　×　　　　　×  ②重量　　　　　　　　　　　ｇ |

**４. 応募要件　その他 ② に関する確認事項**

|  |  |
| --- | --- |
| 決勝大会での応募商品販売要員の確保について   * 一次選考を通過した場合、応募事業者様には、3月下旬の土・日2日間、決勝大会のイベント会場(広島市内)において、応募商品を実際に販売いただくことが求められます。(1名を想定) | いずれかを選択してください  　①　対応可能  　②　対応困難 |
| WEBモールへの(臨時)登録、ネット販売について   * 一次選考を通過した場合、応募事業者様には、応募商品をせとうちWEBモールに(臨時に)登録し、1月18日からネット販売を行っていただくことが求められます。 | いずれかを選択してください  　①　対応可能  　②　対応困難 |

**５. 応募商品の開発概要　(各項目とも4行・100字程度で記入してください。)**

|  |  |
| --- | --- |
| ①商品のセールスポイント・特徴  　開発時のこだわりやアイデア等 |  |
| ②瀬戸内らしさをどう表現したか |  |
| ③創意工夫したところ |  |
| ④市場性が高いと考える理由 |  |
| ⑤品質についてのアピール |  |
| ⑥その他　特記事項 |  |

**６. 商品写真等　　　　　　次の枠内に収まるよう該当する画像を貼付してください。**

**①　商品写真(画像)**

|  |
| --- |
|  |

**②　食品表示シール(パッケージに印刷されているものはパッケージの該当部分の画像)などの名称・原材料名・内容量・賞味期限(消費期限)・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所等の一括記載した部分**

|  |
| --- |
|  |

**③　産地証明書**

**応募商品が、瀬戸内の農水産物等を原材料に使用していることについて、次のとおり仕入れルートを明示することにより証明します。**

　　　　　　一般社団法人せとうち観光推進機構　　殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　住　　所

事業者名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　代表者職氏名

記

1. 応募商品名
2. 原材料に使用している瀬戸内の農水産物等の名称
3. 上記の産地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(県・市町名、地(水)域名)
4. 原材料の仕入れルート

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 農水産物等の生産者 | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 応募事業者  (商品の製造者等) |
| 事業者名称  住所  代表者名 |  |  |  |  |  |  |
| 原材料の  名称・状態 |  |  |  |  |  |  |

　　　　※さらに多数の中間事業者を介して商品が製造されている場合には、上記の表を加工するなどして、仕入れ取引をすべて表示してください。(別紙による提出もかまいません)

　　　　また、複数の瀬戸内の農水産物等を原材料に使用した商品であることを訴求する商品の場合には、複数の証明書を提出してください。

|  |
| --- |
| <留意事項>  〇本コンクールは、商品について「瀬戸内産の農水産物等を原材料に使用」していることを応募要件の一つに掲げています。  応募商品の原材料として瀬戸内の農水産物等が使用されていることについて、仕入れ取引をすべて明示することにより、産地を証明してください。  〇また、商品パッケージ等に特定の産地名を冠した表示を行っている場合は、当該産地の農水産物等が原材料に使用されていることが明らかになるよう仕入れルートを明示してください。  〇本コンクールで言う瀬戸内とは、兵庫県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県を指します。  〇応募商品が一次審査を通過した場合、各仕入れ取引(生産者～中間事業者、中間事業者～中間事業者、中間事業者～応募者(製造者等))が確認できる書面を提出いただくことを予定しています。  予めご承知おきください。 |

<　記　載　例　>

1. 応募商品名　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　〇〇産せとうちレモンケーキ
2. 原材料に使用している瀬戸内の農水産物等の名称　　　　　〇〇産レモン
3. 上記の産地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　広島県〇〇市〇〇町　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　(県・市町名、地(水)域名)
4. 原材料の仕入れルート

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 農水産物等の生産者 | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 中間事業者  (卸、加工等) | **→** | 応募事業者  (商品の製造者等) |
| 事業者名称  住所  代表者名 | 〇〇〇農業協同組合  広島県〇〇市〇〇町123  代表取締役　×××× | ㈱〇〇〇果汁工業  広島県〇〇市レモン町456  代表取締役　×△×△ | ㈱△△食料  広島県〇〇市××町789  代表取締役　〇△〇△ | ― | ― | ㈱お菓子の〇〇堂  広島県広島市××町123  代表取締役　△△△△ |
| 原材料の  名称・状態 | レモン | レモン果汁 | レモンジュレ |  |  | ― |

**④工場管理チェックリスト**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | | |
|  | 項目 | 番号 | 管理項目 | 管理状況(○/×) |
|  |  | １－１ | 定期的に検便が実施されており、記録簿がある |  |
|  | 1.文書・記録簿の整備状況 | １－２ | 井戸水・貯水槽設置の場合の水質検査証明書（水道水の場合は○） |  |
|  | １－３ | そ族・昆虫駆除記録簿 |  |
|  | １－４ | 洗浄・殺菌マニュアル |  |
|  | １－５ | 自社検査管理記録簿（原料・製品・工程） |  |
|  | １－６ | 社外検査管理記録簿 |  |
|  | １－７ | クレーム管理記録簿 |  |
|  | １－８ | 製造管理記録簿 |  |
|  | 2.出入口の 　管理状況 | ２－１ | 開放されていないか |  |
|  | ２－２ | 従業員/原料/製品の区分ができているか |  |
|  | ２－３ | 外履きと内履きの「履き替え」をしているか |  |
|  | ２－４ | 衣服の付着物を除去し、装身具(ピアス等）も外しているか |  |
|  | ２－５ | 手洗いの設備・薬剤は完備しているか（蛇口の数・爪ブラシ・エアータオル/ペーパータオル・洗剤・殺菌剤） |  |
|  |
|  | 3.従事者の 　　作業状況 | ３－１ | 帽子等で頭髪を完全に覆っているか |  |
|  | ３－２ | 作業着は清潔なものを着用しているか |  |
|  | ３－３ | 手荒れや手指にケガのある者は衛生手袋を着用しているか |  |
|  | ３－４ | 必要に応じてマスクを着用しているか（生食用ラインは必須） |  |
|  | ３－５ | 手洗いは随時・マニュアル通り行われているか（衛生手袋の交換頻度の決まりがあること） |  |
|  |
|  | 4.建物の区画区分の状況 | ４－１ | 前処理/後処理/包装/保管の区分が出来ているか |  |
|  | ４－２ | 製造従事者用トイレは完全区画され清潔か |  |
|  | 5.作業場・機械・器具備品等の管理状況 | ５－１ | 殺虫剤・補虫器が作業台・ベルトコンベアー等から離れた場所の設置しているか |  |
|  |
|  | ５－２ | 作業台付近の照明は充分か（新聞が読める程度で、特に異物検査・表示検査の場所は一番明るく） |  |
|  |
|  | ５－３ | 作業場の全ての窓には防虫網が設置されているか |  |
|  | ５－４ | 空調機のサビ・送風口のサビ・カビの発生がないか |  |
|  | ５－５ | 清掃が基準どおり実施され、床・壁・天井等にカビ・残さ・クモの巣等が見受けられないか |  |
|  |
|  | ５－６ | 包装前の工程に異物になる恐れのあるものがないか（ホッチキス・輪ゴム・シャープペン・タバコ・汚損破損器具備品等） |  |
|  |
|  | ５－７ | 調理器具は用途別に区分され使用もそのとおりにしているか |  |
|  | ５－８ | 洗剤・殺菌剤が原料や仕掛品に混入する恐れはないか |  |
|  | ５－９ | 洗浄・殺菌は、マニュアルどおり行われていくか |  |
|  | ５-１０ | 洗浄・殺菌後の機械機器は衛生的に保管されているか |  |
|  | ５-１１ | 製造用コンテナ等の直置きはないか |  |
|  | ５-１２ | 低温管理すべき原料・仕掛品・製品が長時間放置されていないか |  |
|  | ５-１３ | 異物発見後の処置は適正におこなわれているか（再混入防止や再発防止の処置が取られているか） |  |
|  | ５-１４ | 表示チェック責任者が置かれ、結果が記録されているか |  |
|  | ５-１５ | 製造記録が随時作成・保管されているか（原材料の受入／添加物の出入／殺菌温度・時間／焼成温度・時間／金属探知機／保管庫の温度／品温／味・臭い／原料受入れ等） |  |
|  |
|  |
|  | ６.その他 | ６－１ | 廃棄物や返品された物が、明確に区分けして保管され、原料庫や製品庫に混在していないか |  |
|  | ６－２ | 製品クレームの内容がライン長に知らされ、対策を施しているか |  |
|  | ６－３ | 配送車は､汚染対策や要冷商品の場合の庫内温度など指示しているか |  |
|  | ６－４ | アレルギーの交差汚染を防止する管理がなされ食物アレルギーを引き起こす全ての原材料が特定され顧客へ通知しているか |  |