

「第3回小樽水産加工グランプリ」応募申込書 (1/4 ページ)

※申込締め切り7月20日(金)

出品企業情報

会社名	
代表者氏名	
会社所在地	
工場所在地	
ホームページ	
従業員数	

担当者名		e-mail	
連絡先		Fax	

企業紹介	

商品検査の有無	有 ・ 無 (有の場合の検査項目:一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)
---------	---

「第3回小樽水産加工グランプリ」応募申込書 (2/4 ページ)

平成30年 月 日

商 品 名

番号※	希望小売価格(税別) と単位 (¥/g)	賞味期限	保存方法 (○印)	主原料産地	納品単位
			<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷 凍 ・ 冷 蔵 ・ 常 温 		

※番号の欄には、次の品目分類番号を記載して下さい。

1.ねり製品 2.冷凍食品 3.素干し品 4.塩干品 5.煮干し品 6.塩蔵品 7.くん製品 8.節製品 9.その他

認証・認定機関の許認可 (商品・工場等)	ターゲット(売り先)
	<ul style="list-style-type: none"> ・ フードサービス (外食) ・ 商社卸 ・ メーカー ・ 小売 ・ ホテル・宴会・レジャー ・ その他

ターゲット(お客様)	商品の利用シーン(利用方法・調理方法等)

「第3回小樽水産加工グランプリ」応募申込書 (3/4 ページ)

商品の特徴	
写真① (外観)	写真② (内容物)
審査時の調理方法	焼く・加熱・切り分ける・調理 不要
加工技術アピールポイント	

「第3回小樽水産加工グランプリ」応募申込書（4/4 ページ）

商 品 情 報

■下記の項目について、応募対象商品の魅力をご自由にご記入ください
(アピールポイントを箇条書きなど簡潔な記載に御協力お願いいたします。)

- 1 【おいしさ、品質】 応募対象商品の味のこだわりとどのように食べていただきたいかアピールして下さい。
- 2 【独自性、新規性】 応募対象商品について製造過程における工夫やライフスタイルや食習慣の変化に対応した新たな工夫についてアピールして下さい。
- 3 【物語性、普及性】 材料や製造技術と地元との関係や今後、応募対象商品をどのように普及させたいか、また、どこで購入できるかについてご記入下さい。
- 4 【郷土・文化性】 おたらの食文化との関連性があればご記入下さい。