

「第5回小樽水産加工グランプリ」応募申込書 (1/4 ページ)

令和6年 月 日

商品名	番号※

※番号の欄には、次の品目分類番号を記載してください。

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

希望小売価格(税別)	内容量	・賞味期限 ・消費期限	保存方法 (○印)	主原料産地	納品単位
			・ 冷凍 ・ 冷蔵 ・ 常温		

加工技術（生産・製造工程など）アピールポイント

ターゲット	売り先	・ 業務用（フードサービス（外食）、ホテルなど） ・ 小売用（スーパーマーケット、商業店舗など） ・ その他（ ） ※いずれか1つに○をしてください（主となる売り先）
	お客様 （性別、年齢層、ギフト 対応など）	
商品の利用シーン（利用方法・調理方法等）		

「第5回小樽水産加工グランプリ」応募申込書 (2/4 ページ)

商品の特徴	
写真① (外観)	写真② (食品表示)
写真③ (内容物)	

「第5回小樽水産加工グランプリ」応募申込書（3/4 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ご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ください。
- 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ください。
- 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ください。
- 4【郷土・文化性】おたるの食文化との関連性があればご記入ください。
- 5【審査時の調理方法】焼く、加熱する、揚げる など、具体的にご記入ください。

「第5回小樽水産加工グランプリ」応募申込書（4/4 ページ）

※申込締め切り7月25日（木）

出品企業情報

会社名	
代表者氏名	
会社所在地	
工場所在地	
従業員数	

担当者名		電話番号	
e-mail		F A X	

企業紹介

企業紹介	
ホームページ	

商品検査の有無	<ul style="list-style-type: none">• 有 ⇒ 検査項目：一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌• 無
---------	---

認証・認定機関の 許認可 (商品・工場等)	
-----------------------------	--