



西播磨フードセレクション 2017

参加申込書

1 申込者情報 (※の項目は必ずご記入ください)

項目	記入欄	備考
氏名(個人の場合) 団体名及び代表者名	西播磨食品株式会社 代表取締役 ○○ ○○	※
住所	○○市○○町○○ □□番地の□	※
ホームページアドレス	http://www.nishiharima-foods.co.jp/	

2 担当者・連絡先情報 (※の項目は必ずご記入ください)

項目	記入欄	備考
連絡先部署名	総務部	
連絡先 郵便番号・住所	(〒XXX-XXXX) ○○市○○町○○ □□番地の□	
担当者役職・氏名	次長 ○○○○	団体のみ※
電話番号	(079X) XX-1234	※
FAX番号	(079X) XX-1256	
メールアドレス	somu@nishiharima-foods.co.jp	

3 応募食品

番号	食品名	過去の応募食品の場合、 年度を記入
1	西播磨しょうゆ	H26
2	西播磨もめん豆腐	H27
3	西播磨きぬ豆腐	H28
4	西播磨みそ	
5		

◆応募食品ごとに別紙「応募食品詳細情報」を添付して下さい。



◆この用紙は、応募食品ごとにご記入ください。

応募食品詳細情報

番号	4	食品名	西播磨みそ
----	---	-----	-------

1 食品の概要

項目	記入欄
製造所の所在地 (※委託製造の場合 委託先の会社名・住所)	〇〇市〇〇町〇〇 □□番地の□ (兵庫穀粉株式会社・△△市△△町△△△ 〇〇番地の〇)
販売価格	①380円(500g)、②720円(1kg)
内容量	①500g、②1kg
年間販売数量	1,000kg
賞味(消費)期限	6ヶ月
製造時期	通年
販売期間	通年

2 食品の原材料

原材料名(多い順に記入)	使用割合	原産地の該当地に○
米	55%	西播磨地域・兵庫県・その他
大豆	30%	西播磨地域・兵庫県・その他
食塩	15%	西播磨地域・兵庫県・その他
麹菌	(少量)%	西播磨地域・兵庫県・その他
	%	西播磨地域・兵庫県・その他

◆西播磨地域：相生市、たつの市、赤穂市、宍粟市、太子町、上郡町、佐用町

3 添付資料 以下の資料を応募食品ごとに添付して下さい。

- ① 応募食品の写真(内容物ではなく包装された商品の写真。カラープリントや商品パンフレット可)
- ② 応募食品に表示された食品表示法等に基づく「食品表示」
- ③ 食品の製造方法を記載した書面
(レシピ、フローチャート、従業員向けの製造マニュアルなど製造過程の概要が判るもの)

4 食品の「こだわり」(個性・特長)

- ◆他の食品との違い、製造方法の工夫などの「こだわり」を記入ください。
- ◆重要審査項目ですので、できるだけ具体的にわかりやすくご記入ください。
- ◆後日の審査で記載内容の事実確認をしますので、根拠のないこと、証拠が提示できないことは記入しないでください。

1. 原材料へのこだわり (100 文字程度)
<ul style="list-style-type: none">• 大豆の品種は、全て〇〇に限定している。• 大豆、米、塩、麹菌以外の添加物は、一切使用していない。
2. 製造方法へのこだわり (100 文字程度)
<ul style="list-style-type: none">• 熟成は、常温 (〇~〇℃) で 2 年間の長期熟成を行っている。• 製造は、全て西播磨地域在住の女性だけで行っている。
3. 商品名やパッケージへのこだわり (複数選択可)
<p>〈商品名〉当てはまるものに〇をご記入ください。</p> <p>1. 地域に由来した商品名、2. 原材料が分かる商品名、3. ユニークな商品名、4. その他 4. その他※具体的な取組み等をご記入ください。</p> <p>〔 地域住民に商品名を公募して、親しみを持ってもらえるようにした。 〕</p> <p>〈パッケージ〉当てはまるものに〇をご記入ください。</p> <p>1. 目につきやすい配色、2. カジュアルキャラクターを記載、3. 使いやすい容器を使用、4. 独自のラベルを使用、 5. 使用方法等を表示、6. その他 6. その他※具体的な取組み等をご記入ください。</p> <p>〔 容器は使いやすく手が汚れにくい〇〇の形状に変更している。 〕</p>
4. PR へのこだわり (複数選択可)
<p>1. 食品チラシ等で紹介、2. ホームページ等で紹介、3. 食のイベント等に参加、4. 食品を使ったレシピ等の発信、5. その他 5. その他※具体的な取組み等をご記入ください。</p> <p>〔 小学校等の食育活動の一環で、このみそを使用した味噌汁を提供している。 〕</p>
5. その他の個性・特長・こだわり (100 文字程度)
<ul style="list-style-type: none">• 〇〇地域で培われた食文化に由来した加工食品である。• 原材料を収穫してから 3 時間以内に加工を行うことで、鮮度の良さを保っている。• 管理栄養士の免許を持っており、食品を栄養機能面からも考慮して開発した。



西播磨みその製造工程表

