

記入例

第6回 伊東ブランド「いとうのいいもの」

伊東ブランド創生事業 様式第1号

申請書

伊東ブランド認定事業募集要項に基づき、認定を受けたいので下記の通り申請します。

1. 申請事業者・申請団体

事業者名	伊東製菓所		
代表者氏名	伊東太郎	屋号	いとうあられ
住所	〒(413 -0000) 伊東市銀座元町6-11		
電話	0557-37-2500	FAX	0557-35-0637
URL	http://www.ito-cci.or.jp	E-mail	info@ito-cci.or.jp
本件担当者	伊東次郎 (直通電話 090-000-0000)		

2. 申請品 ※該当しない箇所は記入しなくても構いません。

(フリガナ)	イトウアラレザンマイ
申請商品名	伊東あられ三味
名称	あられ菓子
原材料名 (産地明記)	小麦粉、澱粉、砂糖、植物油(大豆油を含む)、醤油、海苔、デキストリン、アジエキスパウダー、酵母エキスパウダー、食塩、乳糖、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素、膨張剤、着色料(青1黄4)、 (原材料の一部にさばを含む)
内容量	180g(60g×3)
賞味期限	30日
保存方法	常温 ・冷蔵・冷凍 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
価格	標準小売価格(税抜): 400円 (1箱または、完品1個) ※審査会で提出する商品の価格を記入下さい。
PL保険(これに類する保険)加入の確認	加入済み : 保険証のコピーを添付して下さい。 加入予定: 認定後はPL保険に加入していただき、保険証のコピーを提出いただきます。※必ず、いずれかに○印を付けて下さい。
保健所発行等の許可証類	飲食店営業許可 調理師免許 製造免許 (種類:菓子製造業) その他()

※申請時に申請品の写真あるいは商品パンフレットを添付してください。

※保健所等が発行する許可・免許証に○を付け、その他の許可・免許証を所持している場合には記載してください。(各種許可免許証のコピーを添付して下さい。)

★申請商品の審査会試食商品は、【審査会当日にご持参下さい。】 **裏面記入あります。**

審査会の詳細・日程は後日、郵送でご案内申し上げます。

以下、商工会議所事務局記入欄

受付日 月 日 受付番号: 番 窓口対応者:

※受付担当者は、必ず受付番号を記入し申請者にコピーを返却して下さい。

第6回 伊東ブランド「 いつものいいもの 」 申請書（別紙1）

<申請商品名> _____

1. 次のいずれかを選択してください

A : 商品部門

B : 歴史・文化・体験部門

2. 審査員にアピールしたいこだわりなどをご記入下さい

- ・梅の酸味、アジの旨み、桜葉の風味などそれぞれの特徴を感じて下さい。
- ・素材の風味を活かすため、塩辛くならないよう仕上げてあります。
- ・揚げ方を工夫し、サクッとした食感をお楽しみいただけます。

3. 商品の特徴などをご記入ください

伊東の山と海をイメージに椿の形、アジの形、桜葉の形をかたどったお菓子を伊豆や静岡特産の様々な味で仕上げたお菓子です。椿の形のものは梅風味を加え、アジの形のものは鰹のパウダー、桜の形は桜の葉の風味を加え、それぞれの味を楽しめる商品です。

熟練した職人が一品一品丁寧な仕事をし、パッケージにも伊東の風景を入れ、お買い求めになられた方に旅の思い出になる商品づくりをしています。

4. どのようなシチュエーションで商品を食べる・使う・体験するか教えてください
また、この商品の購入者（ターゲット）を教えてください

1泊2日の伊東旅行を終え、帰りの電車の中で、楽しかった体験を思い出しながらビールを飲む。つまみは、駅前の土産物店で購入した「伊東あられ三昧」。家に帰るまでが旅行。帰りの電車も楽しくすごします。

ターゲット:伊東市に訪れる観光客のみなさま

5. 伊東との関連などをアピールしてください

椿や桜は伊東の感じさせる花木として観光客のみならず、市民に愛されており、「あじ」は、伊東を代表する魚であり、干物にされ広く売られており、観光客に大変喜ばれています。また、伊東の和食処では鰹のたたきやお刺身として提供され親しまれている魚です。

桜は市内も含め伊豆高原の並木道にも多く、特に早咲きの桜や、伊豆地域でも有名な椿は伊東を彩る花として特筆すべきものがあります。

商品に伊東の風景や季節感を入れることにより伊東のイメージ向上を図り、商品を受け取られた方の伊東訪問の動機付けになるような商品として育てて参りたいと思います。

6. 受賞歴等があればご記入ください

第25回全国菓子大博覧会・兵庫にて内閣総理大臣賞を受賞

