

西播磨フードセレクション 2020 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	西播磨農業組合 代表 西播 太郎	※
住所	(〒678-1205) 赤穂郡上郡町光都 2-25	※
ホームページアドレス	https://web.pref.hyogo.lg.jp/whk08/food-selection.html	

2 担当者情報（※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	西播磨農業組合	
連絡先 郵便番号・住所	(〒678-1205) 赤穂郡上郡町光都 2-25	
担当者役職・氏名	代表 西播 太郎	団体のみ※
電話番号	(0791) 58-2194	※
携帯電話番号	△△△-△△△△-△△△△	
FAX番号	(0791) 58-2281	
メールアドレス	Kotonorin@pref.hyogo.lg.jp	

FAX番号、メールアドレスについては、お持ちでない場合は空欄のまま構いません

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	西播磨みそ	H27
2	西播磨しょうゆ	H28
3	西播磨もめん豆腐	

◆応募食品ごとに、以下の資料を添付して下さい。

- 1 別紙1「応募食品詳細情報」（様式どおり2ページでおさめてご記入ください）
- 2 応募食品のPR資料（A4サイズ1枚以内、既存のパンフレット等可）
- 3 製造場所の営業許可書（または食品製造届出書）の写し
- 4 製造施設自己チェックシート
- 5 食品の製造工程表（A4サイズ1枚以内、製造方法をPRしたい場合のみ）

応募食品詳細情報

◆応募食品ごとにご記入ください。

応募者名	西播磨農業組合	食品名	西播磨みそ
------	---------	-----	-------

1 食品の概要

販売価格（税込）	420 円	750 円	円
内容量	500g	1kg	
年間販売数量	1,000kg	製造所の所在地 （委託製造の場合 は委託先名） たつの市龍野町富永 1311-3 （委託先：光都食品株式会社）	
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 （仕込み時重量）	原産地の該当地に○（市町名がわかる場合は記入）
米	55%	西播磨地域（上郡町）・兵庫県・日本・その他
大豆	30%	西播磨地域（ ）・兵庫県・日本・その他
食塩	15%	西播磨地域（赤穂市）・兵庫県・日本・その他
	%	西播磨地域（ ）・兵庫県・日本・その他
	%	西播磨地域（ ）・兵庫県・日本・その他
	%	西播磨地域（ ）・兵庫県・日本・その他
	%	西播磨地域（ ）・兵庫県・日本・その他

◆国産かどうか不明の場合は、その他に○


◆調味料等加工品で、原料産地が複数とわかっている場合は、わかるもの全てに○

3 応募食品（商品）の写真・食品表示（写真可）

包装された商品の写真

- ・内容物のみは不可。
（内容物・包装商品両方は可。）
- ・カラープリント等可

・このスペースに貼付してください
（食品表示、栄養成分表示と写真の両方が貼ってあれば、位置は問いません）



食品表示、栄養成分表示

名称	
原材料名	
内容量	
賞味期限	
保存方法	
販売者	
製造所	

栄養成分表示

熱量	
...	
...	

別紙 1

4 食品のこだわり（個性・特長）

- ◆できるだけ具体的に、読みやすい字でご記入ください。
- ◆記載内容の事実確認をします。根拠が提示できることのみ、ご記入ください。

1. 食品のコンセプト、そのための工夫		
① どんな人に食べてほしいか	<p>審査委員、商品バイヤー、お客様に一目で伝わるよう、分かりやすく記入してください。</p>	
・ 20～30 代の女性		・ グルメな方
・ 健康を意識している方		・ お子様
② おすすめの食べ方、利用シーン（場面）		
・ ご家庭の毎朝の定番に		
・ お土産に		
③ この食品ならではの特長、特に伝えたい開発者の思い		
・ ○○産大豆（品種名：○○）の◆◆な食感と独特の旨味を楽しめる		
・ ○○地域の食文化「◆◆」の美味しさを手軽に楽しめる		
・ 若い世代に伝承したい		
・ 産地の取り組みや食品の歴史の面白さを伝えるパンフレットとホームページを作成		
④ 生産・製造工程のアピールポイント		
・ うまみとコクを出すため、低温（○～○℃）で2年間の長期熟成		
・ 原材料収穫から3時間以内に加工することで、素材の風味が濃厚		
・ ●●な食味と栄養（××）を生かすため、◆◆製法としている		
⑤ 安全・安心へのこだわり、取得している認証等		
・ 原材料の米は、自家生産（ひょうご認証食品）のものに限定		
・ 食品添加物は、一切使用していない		
2. 買いやすさ、使いやすさへのこだわり（市場性）		
・ 少し良い物を買って食べてみたい人に買いやすい価格、量		
・ 忙しいときでもさっと使いやすく、手が汚れにくい○○の形の容器である。		
・ ごみを減らせる形と素材を使用		
・ 美味しい食べ方をラベルに記載		
3. パッケージデザインや商品名へのこだわり		
・ 商品名は●●な味をイメージしやすく、地域を連想させる名前にした		
・ 癒しを感じ、素材の色が引き立つデザインのラベル		
・ ちょっとしたお土産にしやすい、おしゃれな外観		

本審査時の試食提供方法（該当する番号すべてに○をして、内容を記載して下さい）

① 応募食品のみを提供

② 応募食品と別の食品を合わせて提供

合わせる食品名：キュウリ、醤油、
ごま油

調理方法：そのまま和えて