

水産振興課長 殿

住 所 鹿児島市鴨池新町10-1
ふりがな かぶしきかいしゃ かごしますいさん
会社名等 株式会社 鹿児島水産

担当者	〇〇〇〇
連絡先	099-286-2111、〇〇〇@〇.jp

出 品 申 込 書

鹿児島県漁業振興大会水産物品評会開催要領により、下記のとおり出品します。

記

1 出品物(試作品は対象外で、販売品に限ります。)

区分 ※①	品名 ※②	内容量	単位	販売単価(円) (税抜き)	原価(円) ※③	原料とする 主な 水産物名	温度帯	こだわりポイント※④ (セールスポイント)
3	お魚の生ハム	80	g	600	300	シイラ	常温	地元で水揚げされる新鮮な魚を厳選し、上質な肉厚な部分だけを使用しています。
4	ぶりさつま揚げ ※②	5	個	400	240	ぶり	冷蔵	端材を有効活用して製造しています。ぶりの旨みを生かした味付けにしました。
4	ぶりさつま揚げ(L) ※②	10	個	800	480	ぶり	冷蔵	端材を有効活用して製造しています。ぶりの旨みを生かした味付けにしました。
5	サバの味噌煮	150	g	300	120	サバ	常温	地元で水揚げされるサバと地元で製造される昔ながらの味噌を使い、懐かしい味に仕上げました。

- ※① 区分欄は、以下の区分に該当する番号を記入してください。
- 1 節類(削り粉, 出汁, なまり節を含む)
 - 2 塩干・煮干(みりん干しを含む)
 - 3 珍味(漬け物・燻製・塩辛・佃煮)
 - 4 ねり製品(冷凍すり身を含む)
 - 5 レトルト・調理加工品
- ※② 販売時のサイズ(例:M,Lサイズ)が異なるものを出品する場合は、それぞれ記入してください。
- ※③ 原価は6割以下(冷凍は5割以下)が目安です。
- ※④ こだわりポイント欄には「原料」、「おいしさ」、「加工技術」、「安全性(衛生面)」などに対するこだわりを簡潔に記入してください。

2 出品物の一般消費者への販売の可否(いずれかに○をつけてください)

☒ 可 ☐ 否

3 バイヤー等への出品物及び担当者連絡先等の情報提供の可否(いずれかに○をつけてください)

※提供する情報は当申込書に記載されている内容に限ります。

☒ 可 ☐ 否

4 販売の方法(店頭販売のみ、宅急便等で注文販売可能等具体的に記入してください。)

店頭販売: ●▲スーパー(鹿児島市) または、通信販売(自社ホームページ)

5 販売品について、出品物と内容等が異なる場合その内容

6 搬入方法(当日の混雑を避けるため、できるだけ前日までに郵送で搬入願います。)

当日持ち込み ☒ 郵送等 ☐ 未定