

大島地域農産加工品「酒の肴」コンテスト応募申請書

※この応募申請書は、審査会当日に使用しますので、もれなく記入し押印のうえ、原本を提出してください。（FAX不可）

ふりがな	おとなのうまいつくだに		既に販売中	今後販売予定
商品名	大人のうまいつ佃煮		(価格・税込) 円	(想定価格・税込) 440 円
所在地	〒894-8501 奄美市名瀬永田町〇〇—〇			
ふりがな 会社名等	おおしまのまんなか 大島の真ん中		電話番号 0997-57-〇〇〇〇 FAX番号 0997-57-〇〇〇〇	
ふりがな 代表者名	なかた たろう 中田 太郎 印	担当者名 電話番号	山川 花子 0997-57-〇〇〇〇	
原材料（できるだけ詳しく記入してください）				
・大島地域の農林産物の名称（野菜・果物・林産物） （瀬戸内町産つわ、宇検村産しいたけ）				
・大島地域の農林産物が原材料総重量（加熱前の総重量）にしめる重量割合（61.4%）				
・大島地域の農林産物以外の原材料名 （しょうゆ、砂糖、みりん、七味唐辛子）				
商品の規格（内容量・重量等、大きさ、形状等）				
・内容量（重量） 80g、個数 1袋				
・容器の大きさ 縦18cm×横13cm×厚さ3mm				
・形状（包装素材）ラミネート袋				
商品のPR・ストーリー・おおまかな製造方法				
商品の特徴：つわとしいたけの切り方を工夫し、絶妙な歯ごたえを実現しました。 一口食べるとつわのほろ苦さと、肉厚のしいたけとの旨みのハーモニーが 口の中にふんわりと広がって、焼酎が美味しく進む逸品です。				
ストーリー：島を訪れた100人が「うまいつ」と言った味を商品化します。				
製造方法：秘伝の方法であく抜きしたつわと、程よい長さのしいたけを、調味液で煮含 めて、真空パック後、熱湯殺菌し、冷却、冷蔵。				
製造住所	奄美市名瀬〇〇	年間生産量	500袋（予定）	
生産出荷時期	年中 ・ 1月～6月（〇又は記入）	販売開始時期	31年1月（予定）	
保存方法	常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍	賞味期間	20日	
販売先（予定）	1 百貨店 2 スーパー・コンビニ 3 観光地・地元物産館等 4 自社店舗 5 インターネット・通販 6 限定販売（ ） 7 その他（ ）			
今後の島外展開	1 検討している 2 特に検討していない			
商品の写真	※ 商品写真を別途提出してください			

(注) 「応募区分」「分類」「保存方法」「現在の販売先」「今後の島外展開」については、該当するものを○で囲んでください。