



## 2 応募品の概要

|              |  |
|--------------|--|
| 応募品名         |  |
| 品目           | <input type="checkbox"/> 素材 <input type="checkbox"/> 加工品    ※どちらかにチェック (レ)<br>[具体的な品目] ※野菜、果物、海藻、魚加工品、漬物、乳製品、菓子類など   |
| 応募品の簡単な概要    |  |
| 応募品を作るに至った背景 | ※応募品を生産・製造・試作等するに至った背景（動機や目的など）について  |
| 生産状況         | [すべての原材料とその生産地] ※例えば、松阪赤菜（松阪市）など<br><br>[時期] ※素材は収穫（獲）時期、旬の時期について、加工品は供給可能時期について<br><br>[生産量(面積)]<br><br>[生産体制]  |
| 販売状況         | [販売量] ※販売に至っていない場合は予定販売量<br><br>[価格] ※販売に至っていない場合は予定価格<br>・ 卸売価格<br><br>・ (希望)小売価格<br><br>[主な販路] ※販売に至っていない場合は想定される販路<br><br>[販売開始時期] ※販売に至っていない場合は販売開始予定時期をご記入ください。<br><br>年            月    から |

## 3 応募品の特徴 ※該当箇所のみ記入してください。

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| ①<br>地域ならではの<br>特徴              | ※歴史・由来、食文化、自然特性、料理等での使われ方などの地域的な特徴について                                 |
| ②<br>生産・加工の<br>独自の工夫や<br>こだわり   | ※生産・加工における独自の工夫（例：特殊な技術の活用など）、こだわり（例：安全・安心、環境への配慮など）について               |
| ③<br>地域との関連性                    | ※生産・加工するにあたっての地域の生産者、流通業者などとの関係について<br>※生産・加工組織づくり、資源管理などの地域的な取り組みについて |
| ④<br>味、色彩、香り、<br>形状、成分など<br>の特性 | ※応募品の味、色彩、香り、形状、栄養成分などの特性について  |
| ⑤<br>その他                        | ※①～④以外で、他地域や他の類似商品と区別できると思われる点について                                     |