

首都圏営業拠点

「取扱商品出品要領」 の手引き

三 重 県

平成 25 年 6 月

(平成 29 年 6 月一部改訂)

目 次

| | |
|-------------------|--------|
| 1. はじめに | ・・・ 4 |
| 2. 首都圏営業拠点について | |
| (1) 基本コンセプト | ・・・ 4 |
| (2) 所在地 | ・・・ 4 |
| (3) 運営について | ・・・ 5 |
| (4) 問い合わせ窓口 | ・・・ 5 |
| 3. 対象商品 | ・・・ 5 |
| 4. 申込資格 | ・・・ 6 |
| 5. 取扱商品の申込み・選定手続き | ・・・ 7 |
| (1) 商品取扱申込書の提出 | |
| (2) 内容のチェック | |
| (3) サンプル等の確認 | |
| (4) 商品選定会議 | |
| 6. 取引条件等 | ・・・ 8 |
| (1) 商品の取扱期間 | |
| (2) 決済（支払サイト） | |
| 7. 取扱を希望する前に | ・・・ 8 |
| (1) 表示等の法令順守 | |
| (2) PL 保険の加入 | |
| 8. 申込書等作成の留意点 | ・・・ 9 |
| 9. テストマーケティング | ・・・ 9 |
| 10. ワンポイントアドバイス | ・・・ 10 |

| | |
|------------------------|--------|
| 11. 商品取扱申込書（記載方法） | |
| ● 加工食品 | ・・・ 12 |
| ● 農林水産物 | ・・・ 13 |
| ● 非食品 | ・・・ 14 |
| 12. チェックリスト（申込書提出の前に） | ・・・ 15 |
| 資料編 | |
| 「首都圏営業拠点における取扱商品の出品要領」 | ・・・ 16 |

1. はじめに

この手引きは、「首都圏営業拠点における取扱商品の出品要領(以下「出品要領」という。)」に定めているもののほか、その運用方針や手続き等について解説しています。

出品申込等をするにあたっては、この手引きを参考に手続き等を行ってください。

2. 首都圏営業拠点について

三重県にゆかりの深い企業や店舗が多く立地し、江戸時代にはお伊勢参りの出発点でもあった東京日本橋に首都圏営業拠点を設置しました。

(1) 基本コンセプト

首都圏営業拠点の運営コンセプトは、次のとおりで、三重の魅力を「予感・体感」していただける場とします。

- ① 三重の文化にふれてもらうおもてなしの場
- ② 三重への旅のきっかけ、準備を提供する場
- ③ 三重への共感を呼ぶ、三重ファンづくりの場
- ④ 三重県民、県出身者などが「自分ごと」として活用できる場

(2) 所在地

東京都中央区日本橋室町2丁目4番1号

浮世小路千疋屋ビル1階、2階



(3) 運営について

首都圏営業拠点の運営については、民間事業者に委託します。出品要領やこの手引きで「運営事業者」と表記しているのは、次の事業者のことを言います。

運営事業者（委託先）

株式会社アクアプランネット（三重県松阪市大黒田町 199）

(4) 問い合わせ窓口

三重県雇用経済部

三重県営業本部担当課

〒514-8570 三重県津市広明町 13

電話 059-224-2386 FAX 059-224-3024

三重県営業本部担当課のホームページには、「商品取扱申込書」などの必要書類のファイルや、出品に関する「手引き」や「Q&A」を掲載していきますので、ご参照ください。

グーグル等の検索サイトで「三重県営業本部担当課 トップ」で検索するか、次のURLを入力してください。

<http://www.pref.mie.lg.jp/EIGYO/HP/p0011600010.htm>

3. 対象商品

(1) 次の各号のいずれかに該当する商品であること。

- ① 農林水産物については、三重県内で生産、収穫されたものであること。
- ② 農林水産物以外の商品（加工食品、工芸品等）については次のとおりとします。
 - ア) 商品の主要な原材料が三重県産であって、商品の製造または加工の最終段階が県内事業者によって行われていること。
 - イ) 商品の主要な原材料が三重県産であって、県外の事業者により製造または加工された商品の場合は、商品の販売が県内事業者によって行われていること。
 - ウ) 商品の主要な原材料が県外産であっても、その製造または加工の最終段階を県内事業者が行っているか若しくはその販売を県内事業者が行っていること。（ただし、三重県らしさなど三重県のPR、イメージアップにつながる商品であること。）

このア)、イ)、ウ) を表にまとめると、次のようになります。

| | 県内事業者が 製造・加工 | 県外事業者が製造・加工 | |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | | 商品の販売が 県内事業者 | 商品の販売が 県外事業者 |
| 主な原材料が 県内産 | ○ ア) | ○ イ) | × |
| 主な原材料が 県外産 | ○ ウ) | ○ ウ) | × |

(2) 上記(1)に掲げるもの以外の商品で、首都圏営業拠点運営総括監(以下、「運営総括監」という。)が必要と認めるもの。

(3) 安全安心のため、次の各号のすべてを満たしていること。

- ① 食品衛生法、JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)、農薬取締法、健康増進法、薬事法、景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)、計量法、JIS規格(日本工業規格)等、その他関係法令等に定める規定に違反していないこと。
- ② 品質・衛生管理が適正に行われていること。(確認のための生産情報の記録や検査記録、社内規則、製造過程の衛生管理マニュアル等の提出ができること。)
- ③ PL保険等に加入し、事故等が発生した場合に被害者の救済ができること。
- ④ 知的財産権の係争中でないこと。
- ⑤ 発火、爆発等の危険性がないこと、また異臭発生のおそれがないこと。
- ⑥ 公序良俗に反しないものであること。

4. 申込資格

(1) 三重県内に事務所または事業所を有する個人、法人、その他の団体とする。

(2) 上記3.(2)に該当する商品を出品しようとする者で運営総括監が認める者とする。

5. 取扱商品の申込み・選定手続き

(1) 商品取扱申込書の提出

首都圏営業拠点での商品取扱いを希望する方は、「商品取扱申込書」と「同意書」、企業及び商品のパンフレット等の必要書類を添えて、三重県営業本部担当課（三重県庁8階）まで郵送か、持参してください。また、複数の商品を申し込む場合は、希望優先順位を記載してください。

郵送の場合は、「申込書在中」と明記のうえ次の住所に送付してください。

〒514-8570 三重県津市広明町13番地

三重県営業本部担当課あて

なお、提出のあった書類は、返却しませんので、ご了承ください。

注：電子メールやファックスでの提出は、受付できないのでご注意ください。

(2) 内容のチェック

提出のあった「商品取扱申込書」の内容が、出品要領や本手引きの条件等に合致しているか、また記載漏れがないかチェックします。不具合があった場合は連絡します。

(3) サンプル等の確認

出品申込のあった商品について、必要に応じて商品サンプルの確認やヒアリング等を行いますので、ご協力をお願いします。

商品サンプルについては、無償で提供してください。ただし、工芸品等高額なもので、三重県が特に返却すると認めたものは除きます。また、提供していただく日時や場所等については改めて連絡させていただきます。

(4) 商品選定会議

三重県は、出品申込のあった商品について県関係各部と運営事業者で構成する「商品選定会議（以下「選定会議」という。）」を開催し、必要に応じて外部有識者等の意見を聴取して商品を選定します。

なお、選定会議は申込状況を勘案しながら適宜開催します。ただし、季節限定商品などの場合は別途、ご相談ください。

6. 取引条件等

仕入れ方法や取引価格、取扱時期など取引の諸条件については、運営事業者と出品者間の協議により決定してください。なお、商品の取扱期間及び決済については、下記の条件とします。

取引条件が整わない場合は、当該商品を取り扱わないものとします。なお、これらの協議について三重県は関与しません。

(1) 商品の取扱期間

事故等特段の事由がない限り、原則として最短3か月間は取り扱うものとし、ただし、供給可能期間が3か月に満たないもの等についてはこの限りではありません。

取扱期間の延長については、販売実績や顧客評価、商品構成等により決定します。

(2) 決済（支払サイト）

月末締め翌月末支払を原則とし、銀行振込とします。

7. 取扱を希望する前に

(1) 表示等の法令順守

せっかく出品申請をしていただいても、食品表示（いわゆる一括表示だけでなく、パッケージに記載されている全ての表現が対象となります。）が適正でないため、お取扱いできない場合があります。

商品パッケージを完成させる前に、必ず食品表示が適正かどうか、ご確認ください。

三重県では、各保健所衛生指導課に食品表示相談窓口を設け、ご相談に応じていますので、ご利用ください。

詳しくは、ホームページ「[三重県食の安全・安心ひろば](http://www.pref.mie.lg.jp/shokua/hp/)」でご確認ください。

<http://www.pref.mie.lg.jp/shokua/hp/>

(2) PL 保険の加入

首都圏営業拠点で取り扱う商品は、原則としてPL保険等に参加していただくことが条件となっています。

PL保険とは、生産物賠償責任保険のことで、第三者に引き渡した物や製品、業務の結果に起因して賠償責任を負担した場合の損害をカバーする賠償責任保険です。

魚や野菜を加工せずそのまま販売している場合は対象外となりますが、カット野菜や魚の切り身などは加工しているので、対象となります。

損害保険会社のほか、商工会議所や商工会、三重県中小企業団体中央会でも加入できますので、お問い合わせください。

8. 申込書等作成の留意点

商品取扱申込書等の提出書類は、取扱商品の選定や商談のための重要な書類です。このため、次の事項に留意して作成してください。

- 自社の強み、商品の特徴、セールスポイントを簡潔にわかりやすく記入してください。
- 記入した内容が第3者に伝わらなければ意味がありません。提出する前に読み直すことをお勧めします。この時、記載漏れがないか併せて確認してください。
- 読み間違いやすい文字（数字の1と英小文字のl（エル）など）は、ルビを付記するなど工夫してください。また、達筆すぎて読みにくい文字は、誤って判読される可能性があります。読みやすい文字を心掛けてください。
- 書類の記入欄が小さいときは、欄を拡大したり、別紙を添付していただいても結構です。
- 写真も、重要な情報です。第3者が理解しやすい写真としてください。場合によっては複数枚提出していただいても結構です。
- パンフレット等の添付書類は必要最小限としてください。また、該当する部分に目印や付箋をつけるなど工夫してください。
- 商品取扱申込書の各項目の説明は、次のとおりです。

9. テストマーケティング（市場調査や試験販売等）

テストマーケティング実施要領の発表、申込受付については、改めてお知らせします。

テストマーケティングでは一定の期間、試験的に販売し、パッケージ等の改良のために消費者の意見を聴取するなどいろいろな方法を考えています。

《制度の概要》

三重県内に事務所または事業者を有する個人、法人、その他の団体が生産・製造または販売する県産品について、首都圏営業拠点でテストマーケティングを行うことにより、新商品開発、商品のブラッシュアップ、販路開拓等に役立てることを目的とする制度です。

- テストマーケティングの対象商品や利用条件等は、基本的に出品要領に準じる方向で調整しています。

10. ワンポイントアドバイス

～商談のポイント～

これは、商談におけるバイヤーの意見です。

1. 商品紹介だけに終わってしまい、セールスポイントが分からない
2. 優先順位が不明で、売り込みたい商品が絞られていない
3. 店舗、売り場を見ていない
4. 該当カテゴリーを見ていない
5. 他社競合商品を見ていない
6. お客様の研究ができていない
7. 新しい提案がない
8. 限られた時間内での商談ストーリーができていない

どんな魅力的な商品も、限られた商談時間の中で、その魅力がバイヤーに伝わらなければ、残念ながら商談は成立しません。

商談のポイントをまとめましたので、参考にしてください。

1. 商品説明は端的に

仮に、商談時間が30分割り当てられているとすると、20分で商品説明をし、残り10分はバイヤーからの質問を受けるつもりで時間配分をしましょう。

限られた時間内で商品説明をするには、商品の特徴を一言で表現するキャッチフレーズを使うことや、試食・サンプルが効果的です。

また、複数商品を同時に提案する場合は、バイヤーの担当分野であるか確認のうえ、優先順位を付け、メリハリをつけた説明を心がけてください。

2. 売り方を提案する

この商品は、どんな人に、どんなシーンで使ってもらいたいかを伝えることにより、バイヤーはどんな売り方をすればいいのかイメージしやすくなり、商談成立に繋がります。

さらには、取扱いが決定した後のアフターフォロー（試食、サンプル提供、POPなど）の提案も効果的です。

3. 他社競合商品との比較をする

類似商品が既に定番商品としてある場合は、入れ替えてもらうことは容易ではありません。競合商品との違いを強調しましょう。

～バイヤーの求める商品～

- 現定番を超える商品、現定番とバッティングしない商品
- ナショナルブランドや他の県にない商品
- 関連販売ができる商品
- 陳列がしやすい、オペレーションがしやすい商品
- 思わず手が出るデザインや形態の商品
- 消費者に分かりやすい、使いやすい商品
- 消費者が買いやすい価格の商品
- 一定の利益が確保できる商品
- 安心・安全、体にいい商品
- 季節感がある商品
- 新しい提案ができる商品

「これは売れる！と確信して作ったのに、バイヤーの評価はいまいち…」
こんな経験はありませんか？

商品コンセプト（どういうお店で販売し、どういう人にとって、どのように使ってほしいか）に応じて、商品開発の段階から、バイヤーや消費者の意見（ニーズ）を反映した商品づくりをすることによって、作り手と買い手の思いのズレを防ぐことができ、取引に繋がりがやすくなります。

11. 商品取扱申込書（記載方法）

商品取扱申込書(加工食品)

| | |
|------|--|
| 受付番号 | |
|------|--|

提出先: 三重県営業本部担当課あて

記入日 平成 年 月 日

| | | | | | | | | |
|----------------------------|---|---|---------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--|-----|--|
| フリガナ | | | | | | | | |
| 企業名 | | 企業の法人種別、正式名称を記載してください。 | | | | | | |
| フリガナ | | | | JANコード 13桁若しくは8桁 ※ある場合 | | JANコードはバーコード（JANシンボル）として商品などに表示されるもの。使用するには申請が必要です | | |
| 商品名 | | 申込する商品の名称を記入してください。ブランドやシリーズ名がある場合はそれらも記入してください。 | | | | | | |
| 希望小売価格 (税抜) | | 円 | | 卸価格 (税抜) | | 買取 円 委託 円 | | |
| 内容量 | 商品あたりの内容量を記載 | 商品サイズ (単位:mm) | 横(W)*マチ(D)*高さ(H) | | ケースサイズ (単位:cm) | 横(W)*マチ(D)*高さ(H) | | |
| | | | | | | | | |
| 1ケースあたり入数 | | 発注単位 | 納品の最少ロットを単位も忘れずに記入してください。 | | 発注リードタイム | 注文から納品されるまでを、日数で記入してください。 | | |
| 商品情報 | 真社の関係 (複数選択可) | 1) 商品企画 2) 製造元 3) 企画・販売元 4) 仕入・販売元 5) その他() | | | | | | |
| | 商品の特徴 (こだわり、工夫、セールスポイント、ターゲット、利用シーン等) | 差別化のポイントを記載。原材料や使用した副材料の特徴、製造過程でのこだわり、商品開発にあたり最も工夫した点、開発にまつわるエピソード等を明示すると良いでしょう。また文章に関しては「○○なので、○○です」の表現が効果的です。商品の利用方法（一番美味しく食べられる）調理法、場面、組み合わせ（食べ合わせ）等を記入してください。商品の産地でよく食べられている、または、ちょっと変わった調理法や風習などがあれば記入すると良いでしょう。 | | | | | | |
| | 主たる原材料及び産地 | 原材料名 | 産地 | 原材料名 | 産地 | | | |
| | | ①使用量の多い順に記入してください。 | ○○県(○○市) 外国産の場合は国名 | ④ | | | | |
| | | ② | | ⑤ | | | | |
| | | ③ | | ⑥ | | | | |
| | 保存温度帯 | 常温 冷蔵 チルド 冷凍 その他() | | | | | | |
| | アレルギー表示 | えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 その他() | | | | | | |
| 添加物 | 使用している添加物の名称を記入してください。 | | | | 賞味期限 (消費期限) | 期間もしくは時間を記入 | | |
| 主たる製造・加工場所(工場名) | 工場名もしくは企業名を記入してください。 | | | 所在地 | 所在地(県市区町村名)を記入してください。 | | | |
| 主な売り先等 販売状況 (売行き、評判) | 現在の取引先(売り先)、売れ行きの状況、評判などをイメージしやすいように分かりやすく記入してください。 | | | | | | | |
| 国・県等の支援制度、認定等 | ・国や県等の支援制度を活用した商品、認定等を受けている場合はその正式名称とその年度 ・有機JAS、HACCP、ISOなどの公的認証は、正式名称とその取得年度を記入してください。 | | | | | | | |
| 品質管理情報 (実施方法、実施機関、頻度等) | 商品検査の取組 | 商品検査に係る検査項目や外部若しくは社内監査の実施状況等、製造現場、商品の安全性を担保する仕組み等を記入してください。 | | | | | | |
| | 衛生管理の取組 | 製造現場、生産現場が安全かつ適切な食品を供給し、危害の発生を防止するための体制が整っていることを示してください。・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理 | | | | | | |
| | 商品表示のチェック体制 | 商品表示が適正に実施されているか外部機関でチェックしている場合はその実施機関名を記入してください。自社内チェックの場合はその旨を記入してください。 | | | | PL保険加入 | 有 無 | |
| 企業情報 | 代表者氏名 | 企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。 | | | 担当者 職氏名 | | | |
| | 資本金 | 千円 | 従業員数 | おおよその人数で可。 ○年度と併記 | | 設立年月 | 年 月 | |
| | 会社所在地 | 〒 | | | | | | |
| | TEL | | | URL | ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載してください。 | | | |
| | FAX | | | e-mail | 判読できない場合があります。丁寧に記入してください。 | | | |
| | 工場所在地 | 外部委託の場合は、外部委託先の企業、工場名を記入のこと 〒 | | | | | | |

* 裏面に商品画像を添付してください。

* 企業及び商品のパンフレット等の参考資料を添付してください。

受付番号

商品取扱申込書(農林水産物)

提出先: 三重県営業本部担当課あて

記入日: 平成 年 月 日

| | | | |
|--------------|--|----------|-------------------------------------|
| 企業等の名称(フリガナ) | 企業の法人種別、正式名称を記載してください。 | TEL | |
| 所在地 | | FAX | |
| 代表者名 | 企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。 | URL | ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載してください。 |
| 担当者職氏名 | | Eメールアドレス | 判読できない場合があります。丁寧に記入してください。 |
| 従業員数 | <small>おおよその人数で可。○年度と併記</small> 資本金(法人) | 千円 | 設立年月日 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|--|------|-------|--------|---------------------------|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|
| ① | 農林水産物名 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生産場所・地域 | 〇〇市町〇〇地内 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 出荷予定時期 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | | | |
| | | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 【凡例表示】 ○-◎-○:出荷時期 (○:出荷開始/終了, ◎:出荷最盛期) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特長、こだわり等 | 〇〇農法、収穫、漁獲、飼料の工夫や、農林水産物の特徴(糖度、鮮度等)などセールスポイントを記入してください。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 安全性への取り組み | GAP、有機JAS、無農薬、みえの安心食材などのほか、独自の取り組みがあれば記入してください。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 受賞・認証・認定など | 国や県等の支援制度を活用した商品、認定、国等の表彰など等を受けている場合はその正式名称とその年度 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 販売取引に関する詳細事項 | 納品予定価格 | | 保存方法 | 供給可能量 | 納品形態 | 直送の際の最小ロット数 | 備考 | | | | | | | | | |
| | サイズ・量目 | 納品価格 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 常温 | 日 | 直送 定期便 | 納品の最少ロットを単位も忘れずに記入してください。 | | | | | | | | | | |
| | | | 冷蔵 | kg 週 | | | | | | | | | | | | |
| | | 冷凍 | 個 月 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|--|------|--------|--------|-------------|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|
| 記載例 | 農林水産物名 | トマト | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生産場所・地域 | 津市芸濃地区 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 出荷予定時期 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | | | |
| | | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 【凡例表示】 ○-◎-○:出荷時期 (○:出荷開始/終了, ◎:出荷最盛期) | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特長、こだわり等 | 土耕栽培で極力水分を与えずに育てているため、糖度(8度以上)が高く、フルーツのようなトマトです。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 安全性への取り組み | 有機肥料を使用し、減農薬で栽培しています。(播種から収穫までの農薬使用回数〇回) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 受賞・認証・認定など | みえの安心食材(平成25年度) | | | | | | | | | | | | | | | |
| 販売取引に関する詳細事項 | 納品予定価格 | | 保存方法 | 供給可能量 | 納品形態 | 直送の際の最小ロット数 | 備考 | | | | | | | | | |
| | サイズ・量目 | 納品価格 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2kg | 1,200円 | 常温 | 3日 | 直送 定期便 | 1箱(10kg) | | | | | | | | | | |
| | 5kg | 5,500円 | 冷蔵 | 20kg 週 | | | | | | | | | | | | |
| | | 冷凍 | 個 月 | | | | | | | | | | | | | |

商品取扱申込書(非食品)

| | |
|------|--|
| 受付番号 | |
|------|--|

提出先:三重県営業本部担当課あて

記入日 平成 年 月 日

| | | | | | |
|---------------------------------------|--------------|--|---------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| フリガナ | | | | | |
| 企業名 | | 企業の法人種別、正式名称を記載してください。 | | | |
| フリガナ | | | | JANコード | |
| 商品名 | | 申込する商品の名称を記入してください。ブランドやシリーズ名がある場合はそれらも記入してください。 | | 13桁若しくは8桁 ※ある場合 | |
| 商品の種類、用途 | | JANコードはバーコード (JANシンボル) として商品などに表示されるもの。使用するには申請が必要です | | | |
| 商品の種類、用途 | | 商品ジャンルや用途など分かりやすく記載してください。特に商品名だけではわかりにくいものは詳しく記入してください。 | | | |
| 希望小売価格 (税抜) | | 円 | 卸価格 (税抜) | 買取 | 円 |
| | | | | 委託 | 円 |
| 規格 (サイズ、重量、色等) ※単位を記載すること | | 商品のサイズ、重量、カラー等を記入してください。また、サイズやカラーのバリエーションがある場合はそれらも記入してください。 | | ケースサイズ (単位:cm) | |
| | | | | 横(W)*マチ(D)*高さ(H) | |
| 1ケースあたり入数 | 発注単位 | 納品の最少ロットを単位も忘れずに記入してください。 | | 発注リードタイム | 注文から納品されるまでを、日数で記入してください。 |
| 貴社の関係 (複数選択可) | | 1)商品企画 2)製造元 3)企画・販売元 4)仕入・販売元 5)その他() | | | |
| 商品の特徴 (こだわり、工夫、セールスポイント、ターゲット、利用シーン等) | | 差別化のポイントを記載。原材料や製法の特徴、製造過程でのこだわり、商品開発にあたり最も工夫した点、開発にまつわるエピソード等を明示すると良いでしょう。また文章に関しては「○○なので、○○です」の表現が効果的です。 【例】①伝統、技術 (理由も説明) ②珍しい、地元のみ (理由も説明) ③品質・特徴・製法 【例文: ●● (品質・特徴) なので●● (他の類似品) よりも●●です。】 狙っている販売層 (リードターゲット)、性別、年齢、ライフスタイル等を詳しく記入してください。「全ての年代」「老若男女」などはやめましょう。商品の利用方法、場面等を記入してください。 | | | |
| 取扱上の留意点 | | 取扱 (使用もしくは保管など) 上に留意すべき事項を記入してください。 | | | |
| 主たる原材料及び産地 | | 原材料名 | | 産地 | |
| | | ①使用量の多い順に記入してください。 | ○○県 (○○市) 外国産の場合は国名 | ③ | |
| | | ② | | ④ | |
| 最終加工地 (工場名) | | 工場名もしくは企業名を記入してください。 | | 所在地 | 最終加工地 (工場) の所在地 (県市区町村名) を記入してください。 |
| 主な売り先等 販売状況 (売行き、評判) | | 現在の取引先 (売り先)、売れ行きの状況、評判などをイメージしやすいように分かりやすく記入してください。 | | | |
| 国・県等の支援制度、認定等 | | ・国や県等の支援制度を活用した商品、認定等を受けている場合はその正式名称とその年度 ・ISO、JIS、PSCなどの公的認証は、正式名称とその取得年度を記入してください。 | | | |
| 品質管理情報 (実施方法、実施機関、頻度等) | 商品検査の取組 | 商品検査に係る検査項目や外部若しくは社内監査の実施状況等、製造現場、商品の安全性を担保する仕組み等を記入してください。 | | | |
| | 品質管理の取組 (全体) | 製造現場、生産現場が安全かつ適切な商品を提供し、危害の発生を防止するための体制が整っていることを示してください。 ・製造工程の管理 ・従業員の管理 ・施設整備と管理 | | PL保険加入 | 有 無 |
| 代表者氏名 | | 企業の代表の役職、氏名をフルネームで記載してください。 | | 担当者職氏名 | |
| 資本金 | | 千円 | 従業員数 | おおよその人数で可。○年度などと併記 | 設立年月 |
| | | | | | 年 月 |
| 会社所在地 | | 〒 | | | |
| TEL | | URL | | ホームページのリンク先を記載。ない場合は、「なし」と記載してください。 | |
| FAX | | e-mail | | 判読できない場合があります。丁寧に記入してください。 | |
| 工場所在地 | | 外部委託の場合は、外部委託先の企業、工場名を記入のこと 〒 | | | |

*裏面に商品画像を添付してください。

*企業及び商品のパンフレット等の参考資料を添付してください。

12. チェックリスト（申込書提出の前に）

商品申込書を提出する前に下記のチェックリストで記入漏れ等がないか確認をお願いします。

| | 確 認 事 項 | チェック欄 |
|---|--|--------------------------|
| ① | 商品と商品取扱申込書の区分は、適合していますか？ 区分：「加工食品」、「農林水産物」、「非食品」 | <input type="checkbox"/> |
| ② | 商品取扱申込書は、商品ごとに作成していますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ③ | 自社の強み、商品の特徴、こだわり、品質管理などのセールスポイントを、簡潔に分りやすく、記入できていますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ④ | 商品取扱申込書に記入漏れはありませんか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑤ | 電話番号、メールアドレス等間違えていませんか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑥ | 読み間違いやすい文字には判別できるようにルビ等をつけていますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑦ | 読みやすい文字で書いていますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑧ | 商品全体と表示部分の写真を添付していますか？ (ただし、農林水産物は除く) | <input type="checkbox"/> |
| ⑨ | 申込商品と写真は合っていますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑩ | 表示部分の写真は、文字が読めるものとなっていますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑪ | 同意書はありますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑫ | 同意書に日付、所在地、事業者名、代表者名の記入と押印はしてありますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑬ | 企業及び商品のパンフレット等の参考資料を添付しましたか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑭ | 提出方法は、三重県営業本部担当課まで郵送もしくは持参することになっていますか？ | <input type="checkbox"/> |
| ⑮ | 郵送の場合は、「申込書在中」と明記のうえ次の住所に送付してください。 〒514-8570 三重県津市広明町13番地 三重県営業本部担当課あて | <input type="checkbox"/> |
| ⑯ | 持参の場合は、県庁（津市広明町13番地）本庁舎8階の三重県営業本部担当課までお願いします。 | <input type="checkbox"/> |

資料編

「首都圏営業拠点における取扱商品の出品要領」

首都圏営業拠点における取扱商品の出品要領

1 趣旨

この要領は、首都圏営業拠点「三重テラス」における県産品の新規出品に関し必要な事項を定めるものとする。

2 制度の目的

県は、首都圏営業拠点において県産品を出品する機会を提供することにより、その過程で得られた消費者ニーズの把握、販売情報の取得等出品者のマーケティング活動に対する支援を行うものとする。

3 対象商品

(1) 次の各号のいずれかに該当する商品であること。

- ① 農林水産物については、三重県内で生産、収穫されたものであること。
- ② 農林水産物以外の商品（加工食品、工芸品等）については次のとおりとする。
 - ア) 商品の主要な原材料が三重県産であって、商品の製造または加工の最終段階が県内事業者によって行われていること。
 - イ) 商品の主要な原材料が三重県産であって、県外の事業者により製造または加工された商品の場合は、商品の販売が県内事業者によって行われていること。
 - ウ) 商品の主要な原材料が県外産であっても、その製造または加工の最終段階を県内事業者が行っているか若しくはその販売を県内事業者が行っていること。（ただし、三重県らしさなど三重県のPR、イメージアップにつながる商品であること。）

(2) 上記(1)に掲げるもの以外の商品で、首都圏営業拠点運営総括監（以下、「運営総括監」という。）が必要と認めるもの。

(3) 安全安心のため、次の各号のすべてを満たしていること。

- ① 食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）、農薬取締法、健康増進法、薬事法、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）、計量法、JIS規格（日本工業規格）等、その他関係法令等に定める規定に違反していないこと。
- ② 品質・衛生管理が適正に行われていること。（確認のための生産情報の記録や検査記録、社内規則、製造過程の衛生管理マニュアル等の提出ができること。）
- ③ PL保険等に参加し、事故等が発生した場合に被害者の救済ができること。
- ④ 知的財産権の係争中でないこと。
- ⑤ 発火、爆発等の危険性がないこと、また異臭発生のおそれがないこと。
- ⑥ 公序良俗に反しないものであること。

4 申込資格

- (1) 三重県内に事務所または事業所を有する個人、法人、その他の団体とする。
- (2) 上記3(2)に該当する商品を出品しようとする者で運営総括監が認める者とする。

5 取扱商品の選定方法

(1) 商品取扱申込書の提出

県産品の出品を希望する者は、別紙1の「同意書」と別に定める「商品取扱申込書」及び必要書類を添付して三重県営業本部担当課に提出すること。
なお、提出のあった書類は返却しない。

(2) 商品選定会議

三重県は、申込みのあった商品を別に定める「商品選定会議（以下「選定会議」という。）」にその取扱いについて提案し、選定会議において決定する。

(3) 緊急性の高い季節商品やスポット商品等の取扱い

選定会議を経ては取扱時期を逸してしまうなどの緊急性の高い季節商品やスポット商品等の出品申込があった場合は、運営総括監と運営事業者による協議のうえ選定することができるものとする。

上記の手続きを経て選定した商品については、次回の選定会議に報告し、承認を得るものとする。

(4) 商品取扱申込書の内容に変更があった場合

商品選定決定以降に、3(3)各号、または以下の事項に変更があった場合、商品取扱事業者は、速やかにその旨を三重県営業本部担当課に報告しなければならない。

なお、変更によって商品選定を再検討する必要がある場合は、選定会議で取扱いを決定する。

| 加工食品の場合 | 非食品の場合 | 農林水産物の場合 |
|---|--|----------|
| ・商品情報のうち、主たる原材料及び産地、主たる製造・加工場所(工場名)、所在地 ・企業情報のうち、会社所在地、工場所在地 | ・商品情報のうち、主たる原材料及び産地、最終加工地(工場名)、所在地 ・企業情報のうち、会社所在地、工場所在地 | ・生産場所・地域 |

6 取引条件等

仕入れ方法や取引価格、取扱時期など取引の諸条件については、運営事業者と出品者間の協議により決定するものとする。なお、商品の取扱期間及び決済については、下記の条件を満たすものとする。

取引条件が整わない場合は、当該商品を取り扱わないものとする。なお、これらの協議について三重県は関与しない。

(1) 商品の取扱期間

事故等特段の事由がない限り、原則として3か月間は取り扱うものとする。ただし、供給可能期間が3か月に満たないもの等についてはこの限りではない。

取扱期間の延長については、販売実績や顧客評価、商品構成等により決定する。

(2) 決済(支払サイト)

月末締め翌月末支払を原則とし、銀行振込とする。

附則

この要領は、平成 25 年 6 月 12 日から施行する。

この要領は、平成 26 年 7 月 15 日から施行する。

この要領は、平成 29 年 6 月 19 日から施行する。

三重県知事あて

所在地
事業者名
代表者名

印

同 意 書

商品取扱申込書を提出するにあたり、下記の事項について同意します。

記

- 商品取扱申込書を提出しても、商品選定会議の結果、運営事業者との取引条件等が合致しないこと等により、出品ができないことがあることを承知のうえで、商品取扱申込書を提出します。
- 商品取扱申込書及び添付資料等を商品選定会議、運営事業者、本事業の関係者にその写しの送付または開示することを承諾します。
- 商品取扱申込書について、公文書の開示請求があった場合、商品取扱申込書の「卸価格（税抜）」、「主な売り先等販売状況（売行き、評判）」を除き、開示することを承諾します。
- 自社商品に係る苦情は、申込事業者の責任においてすべて解決します。

商品取扱申込書(加工食品)

| | |
|------|--|
| 受付番号 | |
|------|--|

提出先: 三重県営業本部担当課あて

記入日 平成 年 月 日

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|---|------|------------------------------|------------------|----------------|-----|--|
| フリガナ | | | | | | | | |
| 企業名 | | | | | | | | |
| フリガナ | | | | JANコード 13桁若しくは8桁 ※ある場合 | | | | |
| 商品名 | | | | | | | | |
| 希望小売価格 (税抜) 円 | | 卸価格 (税抜) | | 買取 | | 円 | | |
| | | | | 委託 | | 円 | | |
| 内容量 | 商品サイズ (単位:mm) | 横(W)*マチ(D)*高さ(H) | | ケースサイズ (単位:cm) | 横(W)*マチ(D)*高さ(H) | | | |
| | | | | | | | | |
| 1ケース あたり入数 | 発注単位 | | | 発注リード タイム | 日 | | | |
| 商品情報 | 貴社の関係 (複数選択可) | 1)商品企画 2)製造元 3)企画・販売元 4)仕入・販売元 5)その他() | | | | | | |
| | 商品の特徴 (こだわり、工夫、 セールスポイント、 ターゲット、 利用シーン等) | | | | | | | |
| | 主たる原材料 及び産地 | 原材料名 | 産地 | 原材料名 | 産地 | | | |
| | | ① | | ④ | | | | |
| | | ② | | ⑤ | | | | |
| | | ③ | | ⑥ | | | | |
| | 保存温度帯 | 常温 冷蔵 チルド 冷凍 その他() | | | | | | |
| | アレルギー表示 | えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 その他() | | | | | | |
| | 添加物 | | | | | 賞味期限 (消費期限) | | |
| | 主たる製造・加工 場所(工場名) | | | 所在地 | | | | |
| 主な売り先等 販売状況 (売行き、評判) | | | | | | | | |
| 国・県等の支援 制度、認定等 | | | | | | | | |
| 品質管理情報 (実施方法、実 施機関、頻度 等) | 商品検査 の取組 | | | | | | | |
| | 衛生管理 の取組 | | | | | | | |
| | 商品表示の チェック体制 | | | | | PL保険加入 | 有 無 | |
| 企業情報 | 代表者氏名 | | | | 担当者 職氏名 | | | |
| | 資本金 | 千円 | 従業員数 | 人 | 設立年月 | 年 月 | | |
| | 会社所在地 | 〒 | | | | | | |
| | TEL | | | URL | | | | |
| | FAX | | | e-mail | | | | |
| | 工場所在地 | 外部委託の場合は、外部委託先の企業、工場名を記入のこと 〒 | | | | | | |

* 裏面に商品画像を添付してください。
* 企業及び商品のパンフレット等の参考資料を添付してください。

商品画像(①商品全体がわかる写真 ②一括表示の全体がわかる写真)

①商品全体がわかる写真

スペースに限りはありますが、イメージ写真（中身が見えるもの、または調理例）とパッケージ写真（外観）の両方があると良いです。生鮮品など一括表示が無い場合は、調理例などの写真を一括表示欄に挿入しても構いません。生鮮品など一括表示が無い場合は、調理例などの写真を入れることも効果的です。

②一括表示の全体がわかる写真

(字が読めるようにしてください)

商品取扱申込書(農林水産物)

提出先: 三重県営業本部担当課あて

記入日: 平成 年 月 日

| | | | |
|--------------|---------|----------|-------|
| 企業等の名称(フリガナ) | | TEL | |
| 所在地 | | FAX | |
| 代表者名 | | URL | |
| 担当者職氏名 | | Eメールアドレス | |
| 従業員数 | 資本金(法人) | 千円 | 設立年月日 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|--|------|------|-------|------|-------------|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | 農林水産物名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生産場所・地域 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 出荷予定時期 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 |
| | | 【凡例表示】 ○-◎-○:出荷時期 (○:出荷開始/終了, ◎:出荷最盛期) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特長、こだわり等 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 安全性への取り組み | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 受賞・認証・認定など | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 販売取引に関する詳細事項 | 納品予定価格 | | 保存方法 | 供給可能量 | 納品形態 | 直送の際の最小ロット数 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | サイズ・量目 | 納品価格 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 常温 | 日 | 直送 | 定期便 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 冷蔵 | 週 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|--|------|------|-------|------|-------------|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ② | 農林水産物名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生産場所・地域 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 出荷予定時期 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 |
| | | 【凡例表示】 ○-◎-○:出荷時期 (○:出荷開始/終了, ◎:出荷最盛期) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特長、こだわり等 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 安全性への取り組み | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 受賞・認証・認定など | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 販売取引に関する詳細事項 | 納品予定価格 | | 保存方法 | 供給可能量 | 納品形態 | 直送の際の最小ロット数 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | サイズ・量目 | 納品価格 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 常温 | 日 | 直送 | 定期便 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 冷蔵 | 週 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|--|------|------|-------|------|-------------|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ③ | 農林水産物名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生産場所・地域 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 出荷予定時期 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| | | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 |
| | | 【凡例表示】 ○-◎-○:出荷時期 (○:出荷開始/終了, ◎:出荷最盛期) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 特長、こだわり等 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 安全性への取り組み | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 受賞・認証・認定など | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 販売取引に関する詳細事項 | 納品予定価格 | | 保存方法 | 供給可能量 | 納品形態 | 直送の際の最小ロット数 | 備考 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | サイズ・量目 | 納品価格 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 常温 | 日 | 直送 | 定期便 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 冷蔵 | 週 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

商品取扱申込書(非食品)

| | |
|------|--|
| 受付番号 | |
|------|--|

提出先: 三重県営業本部担当課あて

記入日 平成 年 月 日

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|---|------------|--------|------|------|--|----|
| フリガナ | | | | | | | | | | |
| 企業名 | | | | | | | | | | |
| フリガナ | | | | | | | | | | |
| 商品名 | | JANコード 13桁若しくは8桁 ※ある場合 | | | | | | | | |
| 商品の種類、用途 | | | | | | | | | | |
| 希望小売価格 (税抜) | | 円 | | 卸価格 (税抜) | | 買取 | 円 | | | |
| | | | | | | 委託 | 円 | | | |
| 規格 (サイズ、重量、色等) ※単位を記載すること | | ケースサイズ (単位:cm) | | 横(W)*マチ(D)*高さ(H) | | | | | | |
| 1ケース あたり入数 | | 発注単位 | | 発注リード タイム | | 日 | | | | |
| 商品情報 | | 貴社の関係 (複数選択可) | | 1)商品企画 2)製造元 3)企画・販売元 4)仕入・販売元 5)その他() | | | | | | |
| | | 商品の特徴 (こだわり、工夫、 セールスポイント、 ターゲット、 利用シーン等) | | | | | | | | |
| | | 取扱上の 留意点 | | | | | | | | |
| | | 主たる原材料 及び産地 | | 原材料名 | | 産地 | | 原材料名 | | 産地 |
| | | | | ① | | | | ③ | | |
| | | ② | | | | ④ | | | | |
| | | 最終加工地 (工場名) | | | | 所在地 | | | | |
| | | 主な売り先等 販売状況 (売行き、評判) | | | | | | | | |
| 国・県等の支援 制度、認定等 | | | | | | | | | | |
| 品質管理情報 (実施方法、実 施機関、頻度 等) | | 商品検査 の取組 | | | | | | | | |
| | | 品質管理の 取組(全体) | | | | PL保険加入 | 有 無 | | | |
| 企業情報 | | 代表者氏名 | | | 担当者 職氏名 | | | | | |
| | | 資本金 | | 千円 | 従業員数 | 人 | 設立年月 | 年 月 | | |
| | | 会社所在地 | | 〒 | | | | | | |
| | | TEL | | | | URL | | | | |
| | | FAX | | | | e-mail | | | | |
| | | 工場所在地 | | 外部委託の場合は、外部委託先の企業、工場名を記入のこと 〒 | | | | | | |

*裏面に商品画像を添付してください。

* 企業及び商品のパンフレット等の参考資料を添付してください。

商品画像(①商品全体がわかる写真 ②表示全体がわかる写真)

①商品全体がわかる写真

スペースに限りはありますが、イメージ写真(中身が見えるもの、または使用例)と、パッケージ写真(外観)が分かる両方の写真があると良いです。

②表示全体がわかる写真

(字が読めるようにしてください)