

食材カタログ「産直レター」掲載商品募集要項

1 事業概要

新型コロナウイルス感染症の影響により飲食店等での三重県産食材の取り扱いが低迷する中、三重県産食材の魅力を発信し、さらなる販売促進と販路開拓を図ることを目的として、食材カタログを作成し、東京都料理生活衛生同業組合加盟店舗を中心とした首都圏飲食店400店舗以上へ配付します。

つきましては、三重県産食材カタログに掲載する商品を募集します。

※本事業は株式会社アイフィスに委託しています。

2 事業スケジュール

令和2年9月29日（火）～10月14日（水）	募集
令和2年10月中旬～11月上旬	選定
令和2年11月中旬	選定結果通知
令和2年11月中旬～12月上旬	原稿作成・連絡調整
令和2年12月下旬～令和3年1月上旬	カタログ発行

3 応募条件

応募できる商品は以下の条件全てを満たしているものとします。

- ・農畜水産物については、三重県内で生産、収穫されたもの
- ・農畜水産物以外の加工食品については、次のいずれかに該当するもの
 - (ア) 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) 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) 主要な原材料が県外産であっても、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
- ・製造販売全般において法令を遵守しているもの

4 募集期間

令和2年9月29日（火）から10月14日（水）まで

5 応募方法

食材カタログ「産直レター」掲載申込書に必要事項を記入のうえ、株式会社アイフィス (ifys.mie@gmail.com) まで電子メールで提出してください。

なお、1事業者が応募できる商品の数は2点までとします。

6 選定基準

次の点を考慮して20品程度選定します。選定結果は各応募事業者に通知します。

①三重県産食材としての特徴、セールスポイント

- ・特有の気候風土・文化が育んだ食材
- ・歴史的背景やストーリー性など付加価値を持つ食材
- ・大量生産や大量流通が困難で、なかなか首都圏に出回らない食材 など

②カタログ送付先ニーズとの適合性

※日本橋・銀座地域の高級料亭・日本料理店をはじめとした首都圏飲食店へ送付します。調理の素材となるような食材が好まれます。

(送付先)

濱田家、うなぎ割烹大江戸、日本橋いづもや、日本橋ゆかり、たいめいけん、金田中、一宝、高嶋家、辰巳、レストラン桂、銀座こびき、つきぢ田村、つきじ治作、銀座治作、米村、鳴門、銀座和縁、wanofu、神楽坂天孝、うを徳、総本家更科堀井、南青山 Essence、宗胡、精進料理醍醐、鮭心白、ちんや、伊勢定、神田まつや、志満金 ほか

③(取扱時期が限られる商品の場合) 季節性

※カタログ発行は12月下旬～1月上旬を予定しています。

7 説明文・写真について

事前に事業者から提供された情報をもとに、株式会社アイフィスで原稿を作成します。画像に関しては、原則、事業者からの提供をお願いしますが、適当な画像がない場合には商品をお送りいただき、株式会社アイフィスで撮影することも可能です(撮影用の商品及び発送にかかる費用は事業者の負担とします。なお、撮影後、商品は返送しませんのでご了承ください。)

掲載例は下記 URL (株式会社アイフィスウェブサイト) からご覧いただけます。

http://www.ifys.co.jp/?page_id=1269

8 費用負担

なし(カタログ掲載料は本事業費で負担します。)

9 カタログ掲載後の流れ

受発注、代金決済は、株式会社アイフィスが代行します(ただし、酒類については、販売免許を有していないため、代行の対象外となります。飲食店から問い合わせがあった場合に、株式会社アイフィスが事業者へ連絡を取次ぐ対応となります。)

食材の販売価格は卸売価格に手数料を上乗せして設定します。

① 商品の流れ

飲食店(発注) ⇒ アイフィス(発送依頼) ⇒ 事業者(発送) ⇒ 飲食店

② 代金の流れ

事業者(請求) ⇔ アイフィス(支払)

10 問い合わせ先

三重県営業本部担当課（津市広明町13番地）担当：佐藤

電話 059-224-2386/メール eigy@pref.mie.lg.jp

株式会社アイフィス（東京都文京区水道2丁目10番13号）担当：小原（愛）・石渡

電話 03-5395-1201/メール ifys.mie@gmail.com