

<別添1(概要)>

令和3年度(第2期) 京都中丹いちおし商品応募用紙 完成品部門 開発中部門

開発中部門でご応募される場合は、分かる範囲でご記入ください。

申請者(会社・団体名)	(株) 中丹商社			
代表者(役職)	振興一郎	(役職)	代表取締役	
担当者名(役職)	農林次郎	(役職)	営業課長	
住所	〒 625-0031	舞鶴市字浜 2 0 2 0		
連絡先等	電話	0 7 7 3 - 6 2 - 2 5 0 8		
	ファックス	なし		
	電子メール	i-nourinn@pref.kyoto.lg.jp		
	ホームページアドレス			
商品名	万願寺甘とうのコンフィ			
商品化時期	済(S・H・R 年)	未(令和4年3月頃予定)		
商品の特性(コンセプト) ※できる限り具体的に記載してください。	こだわり(中丹らしさ、原材料、パッケージ等)	舞鶴産の万願寺トウガラシをまるごと使用。		
	販売のターゲット	20~30代の若い子育て層や、子育ての終わった裕福な中高齢世帯。		
	その他(お土産商品としての工夫等)	丸ごとサイズのものから、刻んだ商品までラインナップをそろえることでお土産として配りやすい大きさとなっており、さらに規格外商品も利用して原価を抑えているので、リーズナブルな価格設定ができています。		
その他	本商品を購入できる場所・方法等			
	開発にあたり活用した補助事業等			
	過去の受賞・認定歴等			
商品の魅力向上や改良を望む点 ※開発中部門のみ記載願います。	商品コンセプト等			
	パッケージング・ネーミングやプロモーション戦略等	小さな加工所なので、パッケージング、デザインは手書きや家庭コピー機に頼っており、素人感が全面に出してしまうので改善したい		
	その他(製造方法・味など)	商品開発には自信も持っているが、このコンフィを派生的に他のものへの利用や、商品開発につながるアドバイスがあればいただきたい。また、利用してくれる商社があれば紹介してほしい。		
内容量(単位)	100g (個)	小売価格	350円(税込)	
賞味(消費)期限	2ヶ月	保存方法	常温保存	
主原料 (使用重量比率順に記入。府内産の原材料は産地を記載)	原料名	1 万願寺甘とう(産地:舞鶴市)	原料名	2 オリーブオイル
	原料名	3	原料名	4
	原料名	5	原料名	6
	原料名		原料名	
生産目標(単位)	(個) 【昨年度実績】	販売目標	円(税込) 【昨年度実績】	
	1,000 (個) 【目標】		350,000円(税込) 【目標】	

※印は明確かつ簡素に記入願います。

・別添2に各商品の写真、商品パッケージ、食品ラベル、当該商品の製造に必要な営業許可証の写しを添付してください。