

<別添1(概要)>

## 中丹いち推し商品応募用紙

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	<a href="mailto:j-nourinn@pref.kyoto.lg.jp">j-nourinn@pref.kyoto.lg.jp</a>			
	ホームページ アドレス				
商 品 概 要	商 品 名	海老芋のさくさくサブレ			
	商品化時期	済 (S・ <input checked="" type="radio"/> ・R 29年)	未 ( )		
	商品の特性 (コンセプト) <small>※できる限り具体的に記載してください。</small>	こだわり (中丹らしさ、 原材料、パッ ッケージ等)	福知山市の由良川沿いで栽培された京の伝統野菜である海老芋を使用。 パッケージにはデザイナーが手がけたイラストを利用しており、中高齢世代受け を狙ったデザインとなっている。		
		販売のター ゲット	子育て中マダム層や、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)	京都府産であることが全面にでており、府外にお土産として持参しても、京都を 感じることができる。 商品開発に関して専門家のアドバイス、印刷業者の紹介を受けている。		
	その他	開発にあたり活 用した事業名等	令和元年度 ○△6次化事業を活用。		
		過去の受賞歴等	平成29年度 ○△加工食品賞で入賞。		
	商品の魅力 向上や改良 を望む点 <small>※開発中部門の み記載願います。</small>	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			
		その他 (製造方法・ 味など)			
内容量 (単位)	100g (袋)	小売価格	400円 (税込)		
賞味 (消費) 期限	2ヶ月	保存方法	常温保存		
主原料 <small>(使用重量比率順に 記入)</small>	1		2		
	原料名	海老芋	原料名	小麦粉	
	3		4		
	原料名	バター	原料名	砂糖	
5		6			
原料名	塩	原料名	乳化剤		
生産目標 (単位)	3,200 (袋) <small>【昨年度実績】</small>	販売目標	1,280,000円 (税込) <small>【昨年度実績】</small>		
	4,000 (袋) <small>【目標】</small>		1,600,000円 (税込) <small>【目標】</small>		

※ 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。

<別添1(概要)>

## 中丹いち推し商品応募用紙

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	<a href="mailto:j-nourinn@pref.kyoto.lg.jp">j-nourinn@pref.kyoto.lg.jp</a>			
	ホームページ アドレス				
商 品 概 要	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 2 年 1 2 月 頃 予 定 )		
	商品の特性 (コンセプト) <small>※できる限り具体的に記載してください。</small>	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	開発にあたり活用した事業名等			
		過去の受賞歴等			
	商品の魅力 向上や改良 を望む点 <small>※開発中部門のみ記載願います。</small>	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 <small>(使用重量比率順に記入)</small>	原料名	1 万願寺甘とう	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) <small>【昨年度実績】</small>	販売目標	円 (税込) <small>【昨年度実績】</small>		
	1,000 (個) <small>【目標】</small>		350,000 円 (税込) <small>【目標】</small>		

※ 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。