

～ 北海道トップブランドづくり事業候補商品概要書 ～

商品概要等	商品名			
	事業者名			
	住所			
	担当者名	e-mail		
	TEL	FAX		
	製造事業者名称・住所	<u>(製造者が上記と異なる場合ご記入ください)</u>		
	主な原材料	<u>※可能な限り原産地を記載願います</u>		
	保存方法	(常温、冷蔵、冷凍)	消費期限	
	価格		賞味期限	
	量目			
	セールスポイント			
	製造方法や原材料等のこだわり			
	一般的な食べ方			
	品質管理状況	○微生物検査 (実施している、していない) ○HACCP 関係 (導入済、未導入) <u>※品質管理面で特に気をつけていること</u> []		
現在の主な取引先・販売場所				
今後の希望 (販路、販売方法等)	<u>自由記載(個別の店舗名でも構いません)</u>			

※ 1頁に収まりきらない場合は2頁にしてください

～ 北海道トップブランドづくり事業候補商品概要書（記載例）～

商品概要等	商品名	ハイグレードウイナー		
	事業者名	(株)〇〇食品		
	住所	根室市弥栄町5丁目		
	担当者名	e-mail	北海 太郎	hokkai@mail.co.jp
	TEL	FAX	011-204-5766	011-232-8860
	製造事業者名称・住所	<u>(製造者が上記と異なる場合ご記入ください)</u>		
	主な原材料	<p>※可能な限り原産地を記載願います</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉(北海道根室産) ・にんにく(北海道北見産) ・食塩 		
	保存方法	(常温、冷蔵、 冷凍)	消費期限	—
	価格	840円(税込み)	賞味期限	冷凍90日 解凍後解凍日含む5日
	量目	200g		
	セールスポイント	<p><食味> 肉自体の味をいかすため、塩分を控え、上品な味付けとしました。 堅めの皮を破ると、肉汁が口の中に溢れます。</p> <p><製品化のきっかけ> 根室のレストランの人気メニューで、レストランのお客様から直接、購入希望の連絡をいただくことが多かったことから商品化しました。</p>		
	製造方法や原材料等のこだわり	<p><製法> ソーセージ作りに欠かせないタンパク質を豊富に含んだ赤身の強い肉を選別し、素材をいためないようにチルドの原料を新鮮なうちに仕込んでいます。</p> <p><原材料へのこだわり> 日高産の昆布と天然水を与え、昼間は豚舎から出て草原を駆け回る元気な豚の肉を使っています。</p>		
一般的な食べ方	沸騰したお湯で5分間温めて、熱いうちにそのまま食べてください。			
品質管理状況	<p>○微生物検査（実施している、していない） ○HACCP 関係（導入済、未導入） ※品質管理面で特に気をつけていること</p> <p>[手洗いの徹底 毎日製造設備を熱湯洗浄]</p>			
現在の主な取引先・販売場所	<ul style="list-style-type: none"> ・根室市内レストラン ・根室管内道の駅 			
今後の希望（販路、販売方法等）	<p>自由記載(個別の店舗名でも構いません)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・セレクトショップ(KALDIなど)や高級スーパー(成城石井など)等に販路を拡大したい。 ・製品化のきっかけとなったレストランで同商品を紹介販売している。季節毎に香辛料のバリエーションを変えた限定品もあるので、来て買ってほしい。 			

※ 1頁に収まりきらない場合は2頁にしてください