

令和6年度（第5回）山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」応募申請書

1. 応募食品の概要

※事務局記

応募部門 (出品部門を○で囲んでください)		1 「主食」(米・パン・麺類等)部門 2 「畜水産加工品」部門 3 「惣菜」部門(畜水産加工品を除く) 4 「果実加工品」部門(果実を使用した菓子・ジャム・ゼリーを含む) (果実を使用した調味料・飲料を除く) 5 「菓子」部門(果実を使用した菓子を除く) 6 「飲料・アルコール」部門(日本酒・果実酒等の製法品質表示基準第1号第3号で定める「日本ワイン」を除く。ただし、発泡性日本酒は含む) 7 「調味料・その他」部門(果実を使用した調味料を含む)				
ふりがな						
商品名		・セット商品か、単品商品かが分かるように入力してください。				
価格(税込) / 単位		¥	/	容量・重量 / 単位	/	
※ 価格 / 単位 容量・重量 / 単位については必ずご記入下さい。						
保存方法 <small>(該当項目を○で囲んでください)</small>		常温・冷蔵・冷凍		賞味・消費期限 <small>(該当項目を○で囲んでください)</small>		日
原材料	主要原料名	・主要原料名は、使用割合が多い順から入力してください。 ・生産地名は、「県内」・「県外」・「その他」の区分で入力してください。 ・セット商品の場合は、商品ごとの原材料を入力してください。 (表を増やして入力してください。)				
	生産地名 <small>(県内・県外・その他)</small>					
	上記が[県内]で、自家生産の場合は○を記入					
	使用割合(%)	%	%	%	%	
	上位5位までに県産原料が使用されていない場合		県産原料・使用量		原料名:	使用量:
最終製造地(〇〇市等) <small>※山形県内であること</small>				製造開始年月 <small>※R3.8.1以降に製品化</small>	令和	年 月
当該製品の年間売上げ <small>(実績及び見込み)</small>		令和3年	令和4年	令和5年	令和6年 <small>(見込み額)</small>	令和7年 <small>(見込み額)</small>
		千円	千円	千円	千円	千円
主な販売先(主な3店)						
商品コンセプト		○ターゲット、想定している販路等について記入してください。 枠内に収まる範囲で、280文字程度				
当該食品の特徴		○原料調達の中で地域の発展・活性化につながっている場合は具体的に記入してください。 (例: 契約栽培や自ら生産する農産物の利用等々、具体的に) 枠内に収まる範囲で、240文字程度 ○開発された新商品の新規性、包装、ネーミング、広告宣伝等で特に工夫している点について記入してください。 枠内に収まる範囲で、200文字程度				

ふりがな						
申請者名		「食品衛生許可証」の「営業者の氏名又は名称」通りに入力してください。				
事業者区分 <small>(該当区分を○で囲んでください)</small>		食品製造業者	農産加工事業者	その他()		
所在地		〒				
電話番号		()	F A X 番号	()		
代表者役職		ふりがな		代表者氏名		
電子メール		審査開催日等に連絡が つながる携帯番号等を 入力してください。				
ふりがな		担当者部署名・役職名				
コンテスト担当者名		コンテスト当日連絡先		()		

※応募申請書のデータはそのままパンフレット等に使用しますので正確に入力してください。

令和6年度（第5回）山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」応募申請書

2. 商品の写真（「包装の外観が分かるもの（パッケージ表裏）」及び「商品の内容物を取り出したもの」等）、食品表示・栄養成分表示ラベル部分の写し

「包装の外観」・「商品の内容物を取り出したもの」（2枚：カラー版）

〈 イメージ図 〉

セット商品の場合は、外装(箱)の写真も添付してください。



令和5年度(第4回)山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」最優秀賞 山形のうまいもの食品大賞 〈山形県知事賞〉受賞商品

「食品表示・栄養成分表示ラベル」（判読できるように拡大してください）

- ・セット商品の場合は、各商品ラベルの他に、外装(箱)のラベルも添付してください。
- ・申請書類において、表示の事前審査を行います。表示の不備等があった場合は、事前に修正等のご連絡をする場合がありますのでご了承ください。（記載の表示が読み取れるサイズで添付してください。）

3. 食品調理等について

<p>調理方法 ※調理が必要な場合のみ</p>	<p>最終審査時の調理方法を入力してください。 食味審査は、出品商品そのものの味を審査いたします。 過剰な調理方法ではなく、最低限の調理方法を記載してください。</p> <p>(例) ・茹でる ・電子レンジで温める 等</p>
<p>注意事項</p>	<p>保冷方法について 保冷が必要な場合は、各自で保冷箱や保冷剤等を準備してください。部門別に審査を行うため、部門によっては午後から審査となる場合もあります。</p> <p>試食準備について 予め一口大程度にカットして搬入してください。（会場は大変混雑します） 試食用の小皿（プラ皿、紙皿等）のご準備をお願いします。</p>

《添付書類》

※「営業許可証の写し」も一緒に御提出してください。