

書き方見本

※  欄を御記入ください。

「えたじまブランド」第3回認定申請書（記載例）

江田島市地域ブランド推進協議会長 宛

申請要件等を確認の上、必要書類（応募方法に記載）を添えて次のとおり申請します。

2021年11月 1日

（認定申請産品名）

江田島もみじ饅頭
----------

（申請者）

業種	株式会社江田島物産	
(法人の場合) 名称	ふりがな	かぶしきがいしゃえたじまぶっさん
		株式会社江田島物産
(個人の場合) 氏名 (法人の場合) 代表者の職・氏名	ふりがな	えたじま たろう
		代表取締役 江田島太郎
住所	郵便番号	737-2121
		広島県江田島市江田島町小用2-17-1
(法人の場合) 担当者の職・氏名	(職名)	代表取締役
	(氏名)	江田島 太郎
TEL	( 0823 ) 42 -0168	
FAX	( 0823 ) 42 -2853	
E-mail	<a href="mailto:etajima@etajima.jp">etajima@etajima.jp</a>	
URL	<a href="http://www.etajima.jp">http://www.etajima.jp</a>	
創業	1995 年 1 月 1 日	
法人設立	2000年 11月 10日	
資本金	5,000	千円
従業員	10	人
加入組合、商工会、 商工会議所等	江田島市商工会 一般社団法人広島県菓子小売製造	
事業内容	江田島もみじ饅頭の生産、販売	

※ 申請要件

申請をする産品は、次に掲げる要件のいずれにも適合していること。

① 原則として江田島市内に住所(法人その他団体にあつては主たる事務所の所在地)を有している事業者等により、江田島市内において、年間の生産高のおおむね2分の1以上が生産され、又は生産過程のうちおおむね2分の1以上の部分又は重要な部分が行われていること。

ただし、上記に該当しない場合であっても、江田島市の地域経済活性化と観光振興の観点から、「えたじまブランド」として認定することが適当と判断する場合があります。詳しくは、事務局（江田島市商工会）まで御相談ください。

② この認定を受けるために特別に生産されたものでないこと。

③ 他人の知的財産権を侵害していないこと。

1 申請製品の概要

(1) 品目	江田島もみじ饅頭の生産、販売		
(2) 希望小売価格 (税込)	160		円
[上記小売価格の 仕様] 記入例: 1箱8個入り	1個ずつ個装包装 8個入り箱入り 24個入り箱入り		

(3) 申請製品の機能、内容、特長等をわかりやすく説明してください。	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・江田島で栽培されている小豆を使用。小豆はすべて無農薬で栽培している。</li> <li>・広島県を代表するもみじ饅頭として、江田島産小豆を使用したオリジナル商品</li> <li>・もみじ饅頭のイメージを継承しつつパッケージを女性向けにかわいいデザインにしている</li> </ul>	
≪申請製品の受賞歴≫ なし	

(4) 申請製品の生産の現状（生産方法、原材料、生産地等）について説明してください。	
生産方法: <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料は江田島市で栽培される小豆を使用している。無農薬で栽培している。</li> <li>・生産も自社で行っており、生地も江田島産の小麦を原材料としたものを活用している</li> </ul>	
原材料: 江田島産小豆 100% 江田島産小麦 100%	
その他特記事項:	

≪申請製品の生産量及び生産割合≫						
区分		実績		見込		(単位)
		2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	
		生産量 (割合)	生産量 (割合)	生産量 (割合)	生産量 (割合)	
生産地	江田島市内	100 (100%)	100 (100%)	100 (100%)	100 (100%)	(kg)
	県内・市外	0	0	0	0	
	県外	0	0	0	0	
合計	100 (100%)	100 (100%)	100 (100%)	100 (100%)		

※生産地が複数ある場合は、区分（江田島市内、県内・市外、県外）毎に記入してください。

(5) 申請製品の販売の現状（販路、販売場所、販売量等）について説明してください。

販路：(通販サイトも含めてご記入ください)  
 自社ホームページ、楽天、特産品売場、広島駅 他

販売場所：自社ホームページ、楽天、江田島オーリーブファクトリー、夢海道江田島、JR広島駅構内、ひろしま夢  
 ぶらざ 他

《申請製品の販売量・販売額》

区分	実績		見込		(単位)
	2019年度	2020年度	2021年度	2022年度	
販売量	5,000	5,000	5,000	5,000	(個)
販売額	500	500	500	500	(千円)

2 認定基準への適合性

(1) 基本理念への適合

認定申請製品が、本認定制度の基本理念「素材や製法・技法、品質又はデザインへのこだわりがあり、他産地又は類似商品と比較して優位性がある。」にどのように適合しているかを詳細かつ具体的に説明してください。（2項目とも必須）

《素材や製法・技法、品質又はデザインへのこだわり》

- ・素材を全て江田島産にこだわりました。
- ・生地の開発は商工会の専門家派遣を活用し、パティシエに依頼してもっちりとした生地にしたてました
- ・生産設備は大部分を自動化しています。
- ・デザインは女性向けのパッケージにして、かわいいデザインに仕上げました

《他産地又は類似商品と比較しての優位性》

- ・江田島産にこだわることにより、数多くあるもみじ饅頭と差別化を図っています。
- ・他社が外国産の小豆を使っていますが、当社の小豆は国産です。
- ・生地も江田島産の小麦であり、オール江田島産として差別化を図っています

(2) 認定要件への適合

以下のうち、**適合している要件**について詳細かつ具体的に説明してください。

番号	説明
① <b>地域性</b> ： 江田島にちなんだ歴史、伝統、文化的背景又は物語性がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料に全て江田島産にすることにより、同業他社と差別化を図っています。</li> <li>・もみじ饅頭は広島県の特産品として定着していますが、江田島産をアピールするのははじめてです。</li> </ul>
② <b>技術性</b> ： 高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・もみじ饅頭の手作業工程を大事にしながら、主要工程は機械化しています。</li> <li>・餡練り機、自動充填機などの先進的な設備を使っています</li> </ul>
③ <b>独自性：主体性</b> 容易に模倣できない製法・技法又は他にない商品特長がある。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての生地、餡まで江田島産は他にありません</li> <li>・原材料は無農薬で栽培したものを使用しています</li> <li>・江田島産として他社と区別しています</li> </ul>
④ <b>信頼性</b> ： 常に一定の品質を有する商品が供給されており、安心して購入できる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>PL保険の加入 <input checked="" type="radio"/> 有・未定( 頃加入予定)</li> <li>顧客苦情処理体制 <input checked="" type="radio"/> 有・無</li> <li>品質マニュアルを作成し、不良品は選別しています。</li> <li>従業員に対して品質管理の教育をしています</li> </ul>
《各種検査の状況：具体的な検査の名称・時期等》	HACCPの対応状況( 対応済み )
⑤ <b>特産性：市場性</b> 生産量が多く、広島の特産品としてある程度認知されている。	生産量は少量なものの、江田島市の特産品として認知されています。
⑥ <b>希少性</b> ： 市場に供給される量、時期又は場所が限定されており、希少価値がある。	年間5,000個の限定発売であり、流通場所も限られています。 年中供給していますが、販売場所は決まっており、これ以上の販売場所はありません
⑦ <b>将来性</b> ： ブランド化に対する継続した意志があり、長期的な事業計画が策定されている。	もみじ饅頭シリーズは1種類であるが、将来的に4種類に増やすべく開発をすすめています。 もみじ饅頭以外の加工品の生産を行っており、設備投資も実施済みです

※枠に入りきれない場合は、随時、追加してご記入ください。