

大洲ええモンセクション認定制度 加工食品の認定ガイドライン

加工食品の認定審査におけるガイドラインは次のとおりです。

認定審査にあたっては、商品だけでなく、その商品に対する事業者の取り組みや姿勢も審査の対象となりますので、下記のガイドラインに照らし合わせながら申請調書を作成してください。

基本理念		素材、製法、技法、品質等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。
認定基準	大洲らしさ	大洲にちなんだ歴史、伝統、文化的背景又は物語性がある。
		・商品に大洲にちなんだ歴史や伝統、文化的背景がある。 ・大洲市が連想される取り組みやエピソードがあり、大洲市に対するイメージ向上につながる物語性がある。 ・原材料に大洲産品を積極的に活用している。 ・大洲の特徴ある産品が使用されている。
	技術・独自性	高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。 容易に模倣できない製法・技法又は他にはない商品特長がある。
		・伝統的な技術により生産されている。 ・先進的な技術により生産されている。 ・素材を活かす技術により生産されている。 ・高度な加工技術により生産されている。 ・独自で開発または改良、改善された技術や方法で生産されている。 ・知的財産権の取得（出願）若しくは保護が図られている。
	信頼性	一定の品質を有する商品として供給されており、安心して購入できる。
		・品質の高さを維持、向上するための各過程（生産、製造、流通、販売）における徹底した管理体制や技術的な裏づけがある。 ・品質の高さ等を保証する客観的な事実がある。
	商品力	コンセプトや展開方針が明確でストーリー性や話題性があり高い商品力を持っている。
		・商品のコンセプト及び展開方針が明確である。 ・商品に話題性がある。 ・他産地又は他の者が生産する類似商品と比較して、商品価値の面で優位性がある。 ・食味がよい。
	法令	法令を遵守して生産、販売がおこなわれている。
		・商品の生産、販売に関係する法令が遵守されている。 ・法令に対する意識が高く、遵守する姿勢が見える。 ・従業員に法令遵守や衛生管理等に関する教育がなされている。