

様式第2号（第5条関係）

大洲ええモンセレクション認定申請調書（新規）

■認定申請産品（商品）名

いちご志ぐれ大福

■申請者

住所又は所在地	(〒 795 - 8601) 大洲市大洲690番地の1								
(フリガナ) 氏名又は名称	イウゲンガイシャ オズカシア 有限会社 大洲菓子庵								
(フリガナ) 代表者の職・氏名	ダイョウトリマリヤク オズヒロシ 代表取締役 大洲ひろし								
電話番号	0893	-	24	- 0000	FAX	0893	-	24	- 0000
U R L	http://www.city.ozu.ehime.jp/								
業 種	菓子製造業								
事業内容	和菓子、洋菓子の製造・販売								
創業時期	(西暦)	1942	年	4	月	1	日		
法人設立時期	(西暦)	1982	年	4	月	1	日		
資本金	2,000		千円	従業員数	7		人		
加入団体、組合等 (例:大洲市物産協会)	大洲市物産協会、大洲商工会議所、和菓子組合								
担当者	職・氏名	販売担当 大洲けんいち							
	電話番号	0893-24-0000							
	E-mail	oozu@kashian.com							

記入例（様式第2号）

1. 申請製品の概要

(1) 品目、価格等について

品 目	生和菓子
希望小売価格（税込）	500 円
上記小売価格の仕様	(例：1箱6個入、1袋5枚入など) 1個200g

＜加工品・農林水産物(非食用)・工芸品等＞
商品名ではなく、経済センサスの「商品分類表（製造業）」に準じて、該当するカテゴリーを記載してください。
※インターネットで「経済センサス 商品分類表」で検索すると出てきます。

販売している商品のうち最小の単位のことを記載してください。バラ売り商品がある場合は、1個あたりの単価を記載してください。量り売り商品がある場合はg単位又はkg単位の単価を記載してください。

(2) 申請製品の内容、特長、機能等について

内容、特長、機能等をわかりやすく説明してください。

大洲産のイチゴを大洲銘菓「志ぐれ」で作った薄記事で包み、大洲産のもち粉で作った求肥で仕上げた大福で、当店オリジナルの人気商品です。

申請商品がどのような商品であるかについて、内容、特長、機能等にふれながら記載してください。

(3) 申請製品の受賞歴、認証・認定状況について

申請製品に受賞歴又は認証・認定歴があれば記入してください。（主なもの3つまで）

賞、認定・認証の名称	受賞等年
第20回 全国〇〇菓子大会 △△大臣賞	2015 年
第10回 ◇◇お取り寄せ対象 和菓子部門 銅賞	2017 年
第2回 □□□グルメ選手権 菓子部門 三ツ星賞	2020 年

(4) 申請製品の生産量及び生産割合について

申請製品の生産量について記入してください。

申請商品の生産量の総量を記載してください。（生産場所、販売形態は問いません。）

生産量の実績			見込（計画）	生産量の単位
令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	
9,000	9,500	10,000	10,000	個

申請製品の生産割合について該当するものに○をつけてください。

☒	全て大洲市内で生産
☐	50%以上を大洲 <u>市内</u> で生産
☐	50%以上を大洲 <u>市外</u> で生産

申請商品を生産している工場・圃場等の一部が市外にある場合は、「全て大洲市内で生産」には該当しません。製造量の割合に応じて該当する欄に○を付けてください。

(5) 申請製品の販売の現状について

申請製品の主な販売方法、取引先及び販売実績について記入してください。					
販売方法 (例)百貨店、小売店、カタログ販売、 オンラインショッピング等	取引先名称			所在地（県・市）	
百貨店	☆☆☆デパート			東京都××区	
小売店	スーパー〇〇			〇〇市、△△市	
小売店	道の駅◇◇◇			◇◇市	
カタログ販売	カタログショップ□□			大阪府大阪市	
自店舗	個人消費者				
自社HP(オンラインショッピング)	個人消費者				
	実 績			見込	単位
	令和4年度	令和5年度	令和6年度	令和7年度	
販売量	9,000	9,500	10,000	10,000	個
販売額	4,500	4,750	5,000	5,000	千円

販売している申請商品の最小の単位に換算した総量及び総額を記載してください。（バラ売り、箱売りがある場合はバラ売りの単位に換算すること）

2 認定基準への適合

(1) 基本理念への適合

申請製品が、本認定制度の基本理念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。

素材や製法・技法、品質等へのこだわり

素材はできるだけ大洲産のものにこだわっています。
イチゴを包む志ぐれを、食感を残したまま薄くするために研究を重ね、独自の製法により、志ぐれでイチゴを包み込むことに成功しました。

申請商品のどのような点が、基本理念に適合しているのかを具体的に記載してください。

<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。」

他産地又は類似商品と比較しての優位性

志ぐれを独自の製法で薄皮として用いイチゴを包み込むことで、イチゴ、志ぐれ、求肥の絶妙なバランスが生まれ、食味、食感ともレベルの高い商品となっています。

（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。

要 件		説 明
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。	大洲銘菓である志ぐれを活用しています。
技術性	高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。	志ぐれの食感を損なわず、薄く延ばす製法に高い技術を要します。
独自性	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。	認定のガイドラインに照らし合わせながら、各要件について該当する商品の説明を記載してください。
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。	10年前に開発した商品で、高い品質を保ちながら、需要に応じた生産を行っています。現在まで商品の品質に対するクレームは受けていません。
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。	大洲の伝統的な和菓子が、幅広い年齢層に受け入れられるようイチゴ大福と組み合わせ商品化しました。この商品をきっかけに志ぐれを中心とした自社商品を購入してもらえるようPRを展開していきます。
法 令	法令を遵守して生産、販売が行われている。	従業員に対し、関係法令に関する講演会を定期的に開催するとともに、衛生管理マニュアルを作成し、清潔な製造管理体制を確立しています。

（3）原材料の産地

申請商品の主な原材料（使用量の多いものから3つ）の産地について多いものから順に番号をつけ、その割合を記入してください。

原材料名	市内産		県内産 大洲産を除いた愛媛県産の割合		国内産 愛媛県産を除いた国内産の割合		外国産	
	順 位	割 合	順 位	割 合	順 位	割 合	順 位	割 合
イチゴ	1	100						
小豆			2	30	1	70		
もち粉	1	80	2	15	3	5		

申請商品に使用されている原材料のうち、使用割合の多い原材料について、それぞれの産地の割合を記載してください。
＜農林水産物（食用・非食用）＞は記入不要