

自由記述欄の記載例です。

3. 申請品のセールスポイント

以下を参考に詳細なご記入をお願いいたします。

①独創性、技術革新または挑戦（こだわる思い）（※）

○「ものづくり」への取り組みに独創性(アイデア)、技術革新又は挑戦(こだわる思い)があるか。

当社の〇〇〇には、〇〇余年の先祖代々の秘伝とこだわりが生きています。

地元〇〇産の〇〇を主原料として使用しています。

〇〇〇は生き物ですから温度管理は勿論のこと、毎日五感を駆使して製造しています。

また攪拌は手動で行いますので、分離することはありません。

お客様に喜んでいただける〇〇〇の製造。それが私どもの信念です。

②栃木の自然・文化との関わり

○開発者の思い、着眼点、仕組みなどに栃木の自然や文化、伝統を掘り起こし、守り育む意図や、知恵があるか。

地元で愛されるよう日々研究を重ね、新たな製品を模索しています。

当社のロングラン商品は、地元の〇〇店でお使いいただいている〇〇〇と、お宅でご利用いただいている△△△です。

〇〇〇は30年前に弊社が研究開発したもので、商品分離を抑える技法が難しく、国内では当社と◆◆◆の2社のみが製造しています。

昭和の初めから変わらぬ製法で作りを続けています。栃木市の皆さまに愛され続けて90年。今も伝統の味を守り続け、栃木市の皆様の家庭の食卓に華を添えたいと手作りで製造しております。

③地域性

○とちぎが連想される取り組み、エピソードがあり、栃木のPRに繋がる物語が感じられるか。

○栃木ならではの存在、又は製法、技法、技術などを用いているか

蔵をイメージしたラベルで蔵の街である栃木市を連想していただくようにしています。

△△△の原点は、むかし栃木市内の飲食店にあった「×××」からヒントを得て研究開発し製品に至ったものです。

また、「昔の栃木の〇〇〇は辛かったよね」という市民の声に応じて作ったのが、辛口〇〇〇。サラサラで、甘みを抑えた配合になっています。

市内の飲食店では、当社の△△△をお使い頂いています

〇〇〇の原料である野菜等の果汁を地元から仕入れ地産地消を実施したいと思っておりますが、現在のところ地元で加工業者が存在しないため、A市等から仕入れています。

申請品の生産地（工場など）の 市町村名 【栃木市 町】

④**安全性、信頼性**

- 安心、安全、信頼性があり、環境にやさしいものであるか。(それを証するものの記述)

お客様の口に入るものですから、安心してご賞味いただくためにも衛生管理には気を配り気を使い、また
当社の工場内で総て製造しています。法令順守を徹底し、衛生管理マニュアルの下生産しております。

⑤**その他**

- 市場性が見込まれるか。
○ 将来ビジョンがあるか。
(その他、アピールしたい事例が有れば、ご自由にご記入下さい)

栃木市産品を主体にした〇〇〇造りを目指しています。
息子が後を継ぐことになり将来も変わらない味を皆様へお届けしたいと思います。
ネット販売もしたいと考えています。