

申請書の記入例

熱海ブランド認定事業募集要項に基づき、認定を受けたいので下記の通り申請します。

1. 申請事業者・申請団体

事業者名	(株) 熱海製菓所		
代表者氏名	熱海 太郎	屋 号	熱海あられや
住 所	〒 (413-0014) 熱海市渚町 8-2		
電 話	0557-81-9251	F A X	0557-82-0048
U R L	http://atami-a-plus.jp	E-mail	info@atamicci.or.jp
本件担当者	熱海 次郎 (直通電話: 〇〇-△△△△)		

2. 申請品

(フリガナ)	アタミアラレザンマイ
申請商品名	熱海あられ三昧
名 称	あられ菓子
原材料名	国産有機もち米、砂糖、植物油 (大豆油を含む)、醤油 (大豆・小麦を含む)、海苔 (国産)、デキストリン、カツオエキスパウダー、酵母エキスパウダー、食塩、乳糖、調味料 (アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素、膨張剤、着色料 (青1黄4)、(原材料の一部にさばを含む)
水揚地 (干物の場合)	
内 容 量	180g (60g × 3)
賞味期限	30日
保存方法	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
価 格	標準小売価格 (税込): 540円 (1箱または、完品1個) ※審査会で提出する商品の価格を記入下さい。
PL 保険加入のご確認	<input checked="" type="checkbox"/> 加入済み: 保険証のコピーを添付して下さい。 加入予定: 認定後は PL 保険に加入していただき、保険証のコピーを提出いただきます。必ず、どちらかに〇印を付けて下さい。

ATAMI COLLECTION A-PLUS 2020 申請書

< 申請商品名 > 熱海あられ三昧

< 食味・風味の特色 >

・審査の際に審査員に感じてほしい味・風味のポイントを100字程度でまとめて下さい。

※箇条書きでも構いません。

- ・梅の酸味、アジの旨み、桜葉の風味などそれぞれの特徴を感じて下さい。
- ・素材の風味を活かすため、塩辛くならないよう仕上げてあります。
- ・揚げ方を工夫し、サクツとした食感をお楽しみいただけます。

< 申請品の説明 >

- ・ネーミング・パッケージの由来や工夫した点など
- ・製法や素材に対するこだわり、技術的な独自性など
- ・販売実績や受賞歴など
- ・熱海らしい点(あれば)

※審査基準を参考に、特に上記の項目に触れながらご記入ください。

箇条書きでも構いません。

熱海の山と海をイメージに梅の形、アジの形、桜葉の形をかたどったお菓子を伊豆や静岡特産の様々な味で仕上げたお菓子です。

梅の形のものには梅風味を加え、アジの形のものには鱈のパウダー、桜の形は桜の葉の風味を加え、それぞれの味を楽しめる商品です。

熟練した職人が一品一品丁寧な仕事をし、パッケージにも熱海の風景を入れ、お買い求めになられた方に旅の思い出になる商品づくりをしています。

熱海では「梅」は市の花であり、日本一の早咲きを誇る熱海梅園にて、寒さ厳しい折から春を感じさせる花として観光客のみならず、市民に愛されています。

「あじ」は、網代のひもの銀座や、熱海駅周辺、銀座通り等で干物にされ広く売られており、観光客に大変喜ばれています。また、熱海の和食処では鱈のたたきやお刺身として提供され親しまれている魚です。

「桜」は熱海の糸川縁に咲き誇る早咲きの桜「熱海桜」や、坂町の寺桜として有名な「大寒桜」などを連想させ、熱海の春を彩る花として特筆すべきものがあります。

商品に「熱海」の風景や季節感を入れることにより熱海のイメージ向上を図り、商品を受け取られた方の熱海訪問の動機付けになるような商品として育てて参りたいと思います。

第25回全国菓子大博覧会・兵庫にて内閣総理大臣賞を受賞。