

<別添1(概要)>

令和5年度 京都中丹いちおし商品応募用紙

完成品部門

開発中部門

開発中部門でご応募される場合は、分かる範囲でご記入ください。

※どちらかに○を記入

申請者（会社・団体名）		(株) 中丹商社	
代表者（役職）		振興一郎	(役職) 代表取締役
担当者名（役職）		農林次郎	(役職) 営業課長
住所		〒 625-0031	舞鶴市字浜 2 0 2 0
連絡先等		電話	0 7 7 3 - 6 2 - 2 5 0 8
		ファックス	なし
		電子メール	j-nourinn@pref.kyoto.lg.jp
		ホームページアドレス	
商品名		万願寺甘とうのコンフィ	
商品化時期		済(S・H・R 年)	未(令和4年3月頃予定)
商品の特性 (コンセプト) <small>※できる限り具体的に記載してください。</small>	原材料、味、製法等のこだわり	舞鶴産の万願寺トウガラシをまるごと使用。素材の味を生かし、使う方がアレンジできるようシンプルな味付けにしている。	
	パッケージ、見た目のこだわり	パッケージにはデザイナーが手がけたイラストを利用し、中高齢世代受けを狙ったデザインとなっている。海老芋の形に型抜きし、海老芋をイメージすることができる。	
	販売のターゲット	20～30代の若い子育て層や、子育ての終わった裕福な中高齢世帯。	
	その他 (中丹らしさ、お土産商品としての工夫等)	丸ごとサイズのものから、刻んだ商品までラインナップをそろえることでお土産として配りやすい大きさとなっており、さらに規格外商品も利用して原価を抑えているので、リーズナブルな価格設定ができています。	
商品概要 その他	本商品を購入できる店舗・方法等		
	商品開発にあたり活用した補助事業等		
	過去の受賞・認定歴等		
【開発中部門のみ記載】 商品の魅力向上や改良について助言を希望する内容	商品コンセプト等		
	パッケージング・ネーミングやプロモーション戦略等	小さな加工所なので、パッケージング、デザインは手書きや家庭コピー機に頼っており、素人感が全面に出てしまうので改善したい	
	その他 (製造方法・味など)	商品開発には自信も持っているが、このコンフィを派生的に他のものへの利用や、商品開発につながるアドバイスがあればいただきたい。また、利用してくれる商社があれば紹介してほしい。	
内容量（単位）		100g（個）	小売価格 350円（税込）
賞味（消費）期限		2ヶ月	保存方法 常温保存
主原料 <small>(使用重量比率順に記入。府内産の原材料は産地を記載)</small>	原料名	1 万願寺甘とう (産地：舞鶴市)	原料名 2 オリーブオイル
	原料名	3	原料名 4
	原料名	5	原料名 6
	原料名		原料名
生産実績・目標 (単位)	(個) 【昨年度実績】	販売目標	円（税込）【昨年度実績】
	1,000 (個) 【目標】		350,000円（税込）【目標】

・別添2に商品パッケージ(外箱、内装)、商品本体、食品表示等ラベルの写真を添付するとともに、当該商品の製造に必要な営業許可証の写しも併せて提出してください。