

各市町村長
島根県商工会議所連合会会頭
島根県商工会連合会会長
島根県商工会連合会石見事務所長
各商工会議所会頭
各商工会会長

様

島根県しまねブランド推進課長

しまね県産品販売パートナー店が開催する島根フェアに向けた商品募集ついて（照会）

島根県産品の振興につきまして、平素から格別のご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。さて、県では、県産品の県外での販路拡大を目的とした「しまね県産品販売パートナー店（以下、パートナー店という）」制度を実施しているところです。

このたび、島根県のパートナー店であり、東京を中心に高品質スーパーマーケットを展開している「株式会社紀ノ国屋」において、平成28年2月に開催される島根フェアに向けた商品を下記のとおり募集いたします。

各市町村・関係機関の皆様におかれましては、応募を希望する事業者・商品を取りまとめいただきますようお願い申し上げます。

記

1. 募集テーマ・商品

(1) 島根の駄菓子・おやつ

- ・県産原材料を使用した、昔懐かしい駄菓子・おやつ
 - ・島根ならではの駄菓子・おやつ
- (例) かりんとう、おかき、干し柿（ドライフルーツ）など

(2) 島根のおむすび

- ・県産原材料を使用した、おむすびの具材
 - ・島根ならではののおむすびの具材
- (例) ①おむすびの外側→海苔、板わかめ、ごまなど
②おむすびの中身→佃煮、塩辛、味噌など

2. 提出書類

(1) 提案商品リスト（別紙1）

- ・上記募集テーマに関する提案商品をご記入ください。
- ・その他、島根フェアに提案できる商品（新商品等）がございましたら、合わせてご記入ください。

(2) 各提案商品に関する商品仕様書、商品カルテ等

- ・「提案商品リスト（別紙1）」に記載された商品ごとの商品仕様書等をご提出ください。

- ・商品仕様書等は、各事業者が作成している既存のもので構いません。(様式任意)
- ・既存の商品仕様書を作成していない事業者については、別紙2「商品カルテ」を作成の上、ご提出ください。

※データでの提出を希望される場合は、メールにて各種様式データを提供いたしますので、下記問い合わせ先へご連絡ください。

3. 提出期限

平成27年7月10日(金)までにメールまたはFAXにて下記提出先へご提出ください。

4. 提出後の流れ

- ①提出締め切り後、提出いただいた商品リスト、商品仕様書等を一括して紀ノ国屋へ提出します。
- ②紀ノ国屋による商品審査後、審査結果について連絡いたします。
- ③具体的な商談、取引に向けた手続き等については、各事業者と紀ノ国屋とで行うこととなります。

※採用商品については、秋頃に紀ノ国屋バイヤーによる現地視察を行う可能性があります。

5. 留意事項

- ・ご提出いただいた提案商品について、紀ノ国屋の審査・商談により採用の可否が決定するため、提案いただいた商品が必ずしも採用されるとは限りませんので、事業者への説明等の際にご留意願います。

【参考】

■しまね県産品販売パートナー店制度とは

平成17年度より、県産品を一定期間、一品目以上取り扱い、現状以上の取扱規模が見込まれる小売店等を「しまね県産品販売パートナー店(以下、パートナー店)」と位置づけ、パートナー店と生産者(生産団体、企業、生産組織、県)とが連携した取組を展開し、県産品の販路拡大と商品力向上を推進することを目的とした「しまね県産品販売パートナー店」制度を開始。

現在、全国43社のパートナー店と連携し、島根フェアの開催や県産品の定番化を通じ、県産品の販路拡大に取り組んでいる。

【問い合わせ・提出先】

島根県しまねブランド推進課

加工食品グループ 大石

TEL:0852-22-5272 FAX:0852-22-6859

E-Mail: ohishi-kenji@pref.shimane.lg.jp

ブランド第169号
平成27年 6月22日

島根県中小企業団体中央会会長
公益財団法人しまね産業振興財団理事長
公益財団法人しまね産業振興財団石見ワイ所長 } 様

島根県しまねブランド推進課長

しまね県産品販売パートナー店が開催する島根フェアに向けた商品募集について（通知）

島根県産品の振興につきまして、平素から格別のご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。さて、県では、県産品の県外での販路拡大を目的とした「しまね県産品販売パートナー店（以下、パートナー店という）」制度を実施しているところです。

このたび、島根県のパートナー店であり、東京を中心に高品質スーパーマーケットを展開している「株式会社紀ノ国屋」において、平成28年2月に開催される島根フェアに向けた商品を募集することとし、関係団体に対し別添のとおり照会しておりますのでご承知おきください。

【問い合わせ・提出先】

島根県しまねブランド推進課

加工食品グループ 大石

TEL:0852-22-5272 FAX:0852-22-6859

E-Mail: ohishi-kenji@pref.shimane.lg.jp

提案商品リスト【紀ノ国屋島根フェア】

別紙1

【提案商品リスト作成者連絡先】

所属名	
役職・氏名	
TEL	
FAX	
E-mail	

1. 島根のおやつ・おむすび

NO.	おやつ	おむすび	事業者名	商品名	新規・ 既存	新規 提案	備考
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

※紀ノ国屋との取り引きについて、新規または既存の別を「新規・既存」欄に記入ください。

※既存事業者の場合は、既取扱商品(登録商品)及び新規提案商品の全てを下表に記載してください。なお、新規商品の場合は「新規提案」欄に○印を記入ください。

2. その他提案商品

NO.	事業者名	商品名	新規・ 既存	新規 提案	備考
1					
2					
3					
4					
5					

※募集テーマ以外に提案可能な商品について記入ください。

商品カルテ

別紙2

社名				担当者名	
住所	〒				
電話		携帯			
FAX		E-mail			

商品名	
規格(容量・容器形態)	
ケース入数	
JANコード	

商品サイズ	タテ	cm	ヨコ	cm	効サ	cm
商品総重量	g					
ケースサイズ	タテ	cm	ヨコ	cm	効サ	cm
ケース総重量	kg					

※価格は税込み

小売希望価格	円	納入価格	円	値入率	%
販促手段	<input type="checkbox"/> あり	<input type="checkbox"/> マネキン	日数		日
		<input type="checkbox"/> 自社試食販売	日数		日
		<input type="checkbox"/> POP			
	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> 販促資料 ()			

最低納品数量	
発注単位	
発注方法	<input type="checkbox"/> EOS <input type="checkbox"/> FAX <input type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> 電話
受注休の日	<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
リードタイム	D+

商品の特徴	
商品開発の狙い	
メインターゲット	
食シーン	
20文字以内で商品アピール	

賞味期限	
流通温度帯	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> チルド <input type="checkbox"/> 冷凍⇒冷凍 <input type="checkbox"/> 冷凍⇒解凍
想定する陳列場所	
アレルギー起因原料の有無	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かに
遺伝子組換え原料の有無	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
特定マーク	<input type="checkbox"/> JAS <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> 特性成分表示 <input type="checkbox"/> トクホ <input type="checkbox"/> 特殊栄養 <input type="checkbox"/> 地域認定 <input type="checkbox"/> その他 ()

商品画像(別途添付可)	<p>写真の貼り付け方法は下記のとおり。</p> <p>①画像データ(デジカメやスキャナー)をマイピクチャーフォルダやデスクトップに保存。</p> <p>②エクセルの「挿入」→「図」(又は「ファイルから」)で、保存した写真を選択。</p> <p>③サイズを調整する。</p>
-------------	---

製造工場	
所在地	
原材料	
原料産地	

【記入例】商品カルテ

社名	株式会社しまねブランド		担当者名	島根 太郎
住所	〒 690-0000 島根県松江市殿町1番地			
電話	〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	携帯	〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇	
FAX	〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇	E-mail	〇〇〇〇@〇〇〇〇.〇〇〇〇	

商品名	しまねの生そば(2人前・つゆ付)
規格(容量・容器形態)	360g(めん120g×2、つゆ60g×2)
ケース入数	15個
JANコード	〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

商品サイズ	タテ 27cm	ヨコ 17cm	高さ 3.5cm
商品総重量	370 g		
ケースサイズ	タテ 26cm	ヨコ 43cm	高さ 20cm
ケース総重量	5.6 kg		

※価格は税込み

小売希望価格	680円	納入価格	500円	値入率	26.5 %
販促手段	<input checked="" type="checkbox"/> あり	<input type="checkbox"/> マネキン	日数	日	
		<input checked="" type="checkbox"/> 自社試食販売	日数	要相談 日	
		<input checked="" type="checkbox"/> POP			
	<input type="checkbox"/> なし	<input type="checkbox"/> 販促資料 ()			

最低納品数量	30個
発注単位	2ケースより
発注方法	<input type="checkbox"/> EOS <input checked="" type="checkbox"/> FAX
	<input checked="" type="checkbox"/> メール <input type="checkbox"/> 電話
受注休の日	<input type="checkbox"/> なし <input checked="" type="checkbox"/> あり (日)
リードタイム	D+3

商品の特徴	出雲そば独特の色の黒さと風味を生かすため自家製粉で甘皮ごと挽き込んだ当社独自の配合の一本挽きそば粉を使用しています(5割そば)。そば本来の味と香りを大切にするため蒸気殺菌はしておりません。さらにそば本来の味を引き出すため食塩は使用しておりませんので「そば湯」も塩分を気にせずお飲みいただけます。
商品開発の狙い	出雲以外の地域で本場の出雲そばを食べてみたい方に、日持ちがしてなおかつおいしいそばを食べていただきたいとの思いで開発しました。
メインターゲット	本場の出雲そばをご自宅で食べてみたい方
食シーン	たっぷりのよく沸騰したお湯でゆでるのがコツです。ゆでたてを出雲地方独特の食べ方である「割りそば」「釜上げそば」でどうぞ。
20文字以内で商品アピール	本場の味をご自宅で！リピーター続出です。

賞味期限	30日
流通温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> チルド
	<input type="checkbox"/> 冷凍⇒冷凍 <input type="checkbox"/> 冷凍⇒解凍
想定する陳列場所	常温棚
アレルギー起因原料の有無	<input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 乳 <input checked="" type="checkbox"/> 小麦
	<input checked="" type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生 <input type="checkbox"/> えび
	<input type="checkbox"/> かに
遺伝子組換え原料の有無	<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし
特定マーク	<input type="checkbox"/> JAS <input type="checkbox"/> 有機JAS
	<input type="checkbox"/> 特性成分表示 <input type="checkbox"/> トクホ
	<input type="checkbox"/> 特殊栄養 <input type="checkbox"/> 地域認定
	<input type="checkbox"/> その他 ()

商品画像(別途添付可)	製造工場	株式会社しまねブランド
	所在地	島根県松江市殿町1番地
	原材料	麵:そば、小麦粉 つゆ:醤油(本醸造)、砂糖、鰹節、食塩、みりん、昆布、椎茸、清酒、調味料(アミノ酸等)、酸味料(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
	原料産地	そば、小麦粉(国内産)

写真の貼り付け方法は下記のとおり。
 ①画像データ(デジカメやスキャナー)をマイピクチャーフォルダやデスクトップに保存。
 ②エクセルの「挿入」→「図」(又は「ファイルから」)で、保存した写真を選択。
 ③サイズを調整する。