佐田岬いいものセレクション認定制度
加工食品の認定ガイドライン
（令和7年6月作成）

加工食品の認定審査におけるガイドラインは次のとおりです。
認定審査にあたっては、商品だけでなく、その商品に対する事業者の取り組みや姿勢も審査の対象となりますので、下記のガイドラインに照らし合わせながら申請調書を作成してください。

基本理念		**地域性や素材、製法・技法又は品質へのこだわりがあり、他産地又は類似商品と比較して独自性や優位性がある。**
認定基準	地域性	半島という独特の地形に位置する伊方町らしい歴史や文化的な背景、ストーリーがある。
		・町内で生産されてきた商品で伊方町にちなんだ歴史や伝統、文化的背景、ストーリーがある。 ・町内で生産、出荷され、地域素材の活用度が高い。また、特色ある地域素材が使用されている。
	技術性	生産・製造にあたり、他に類を見ない高度な技術や機器の使用、その他、工夫を行っている。
		・伝統技術または先進技術により生産されている。 ・素材を生かす技術により生産され、生産及び出荷技術が確立されており、品質維持・向上のための特徴的な生産がなされている。
	信頼性・安全性	生産・製造そして、販売するにあたり信頼できる品質や優れた安全性が確保されている。
		・品質の高さ等を保証する客観的な事実があり（受賞、表彰歴、取引実績、情報公開の実施等）、品質の高さを維持し、向上するための管理体制が整備されている。 ・従業員に法令順守や衛生管理などに関する教育がなされており、関係法令を遵守する姿勢が見える。
	商品力	コンセプトが明確で商品の独自性や話題性があり、商品価格と価値の両面で競争力を持っている。
		・商品のコンセプト及び展開方針が明確であり、商品に独自性や話題性がある。 ・他産地または、他の者が生産する類似商品と比較し、商品価格と価値の両面で競争力がある。
	市場性	市場への安定供給、販路拡大に向けた取り組み（商談会への参加など）を積極的に展開・実施している。
		・製造、生産、出荷ラインを整備し、市場への安定供給を実現している。 ・販路開拓に向けて自ら積極的に商談会等に参加し、市場調査を行い、商品改良や価格の見直しを実施している。