

## 佐田岬いいものセレクション認定申請調書（新規）

## 1. 申請する商品の名称

フリガナ	サツマイモシラスパウンドケーキ
名称	さつまいもしらすパウンドケーキ

## 2. 申請者の概要（令和6年〇月〇日現在）

住所又は所在地	〒 796-0301 伊方町湊浦1993番地1		
フリガナ	ユウゲンカイシャ イカタカシテン		
氏名又は名称	有限会社 伊方菓子店		
フリガナ	ダイヒョウトリシマリヤク イカタ タロウ		
代表者の職・氏名	代表取締役 伊方 太郎		
電話番号	0894-38-0000		
ホームページURL	<a href="https://www.town.ikata.ehime.jp/">https://www.town.ikata.ehime.jp/</a>		
業種	菓子製造業		
主な事業内容	洋菓子の製造・販売		
設立（創業）年月日	2004年	1月	1日
資本金	2,000 千円	従業員数	11 人
加盟団体等 （例：伊方町商工会）	伊方町商工会		
担当者	フリガナ	イカタ ヒロシ	
	職・氏名	伊方 ひろし	
	電話番号	0894-38-0000	
	FAX番号	0894-38-0000	
	E-mail	ikata@kasiten.com	

### 3. 申請品の概要

#### (1) 品目、価格等について

品目	洋生菓子 (例：和菓子、乳製品、野菜漬物など)
希望小売価格（税込）	500 円
上記小売価格の仕様	(例：1箱6個入、1袋5枚入など) 1箱4個入り

商品名ではなく、経済センサスの「商品分類表（製造業）」に準じて、該当するカテゴリーに記載してください。

販売している商品のうち最小の単位のもを記載してください。（バラ売り商品のある場合は、1個当たりの単価）

#### (2) 内容、規格、特徴、機能等について

内容、規格、特徴、機能等を分かりやすく説明してください。
伊方産のさつまいもとしらすを生地に混ぜ込み焼き上げたパウンドケーキで、当店オリジナルの商品です。

申請商品がどのような商品であるかについて、内容、特長、機能等にふれながら記載してください。

#### (3) 申請製品の受賞歴について

申請製品に受賞歴があれば記入してください（主なもの3つまで）。	
賞の名称	受賞年
第10回 △△△グルメ選手権 洋菓子部門 ○○知事賞	2007年
第12回 □□ケーキグランプリ 金賞	2011年
第6回 全国○○菓子大会 銅賞	2018年

#### (4) 申請製品の生産量及び生産割合について

申請製品の生産量について記入してください。				
生産量の実績				生産量の単位
令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	箱
7,000	7,500	8,000	8,500	

申請商品の生産量の総量を記載してください。（製造場所、販売形態は問いません。）

申請製品を製造している場所について該当するものに○を付けてください。

○	全て伊方町内で生産
	50%以上を伊方町内で生産
	50%以上を伊方町外で生産

申請製品を製造している工場の一部が町外にある場合は、「すべて伊方町内で生産」には該当しません。製造量の割合に応じて該当する欄に○を付けてください。

(5) 申請産品販売の現状について

申請産品の販売方法、取引先及び販売実績について、御記入ください。					
販売方法 <small>(例) 百貨店、小売店、カタログ販売、オンラインショッピング等</small>	取引先名称		所在地 (県・市・町・村)		
自社HP	個人消費者				
スーパー	△△△伊方店		愛媛県西宇和郡伊方町		
道の駅	〇〇〇〇		愛媛県西宇和郡伊方町		
自店舗	個人消費者				
	実績			見込	単位
	令和3年度	令和4年度	令和5年度	令和6年度	
販売量	7,000	7,500	8,000	8,500	箱
販売額	3,500	3,750	4,000	4,250	千円

(6) 商品の販売可能時期について

<input checked="" type="checkbox"/>	通年	
<input type="checkbox"/>	期間限定 (期間: 月～ 月頃 (理由: )	

販売している申請商品の最小の単位に換算した総量及び総額を記載してください。(バラ売り、箱売りがある場合はバラ売りの単位で換算)

4. 認定基準への適合

(1) 基本理念への適合

申請産品が、本制度への基本理念にどのように適合しているかを詳細かつ具体的に説明してください。

地域性や素材、製法・技法又は品質へのこだわり
<p>開店当初からあるメニューで20年以上多くの地元客や観光客に親しまれた商品です。さつまいもとしらすは伊方町産のものにこだわっています。</p> <p>さつまいもとしらすの風味を残したまま焼き上げるために研究を重ね、独自の技法により両方の風味を残したまま焼き上げることに成功しました。</p>

申請商品のどのような点が制度で定める基本理念に適合しているかを具体的に記載してください。

他産地又は類似商品と比較しての独自性や優位性
<p>さつまいもとしらすを別々の生地で練り上げることで、さつまいもとしらすの食感や風味が絶妙なバランスとなり、食味、食感ともにレベルの高い商品となっています。</p>

申請商品のどのような点が制度で定める基本理念に適合しているかを具体的に記載してください。

認定のガイドラインに照らし合わせながら、各要件について該当する商品の説明を記載してください。

### (2) 認定基準への適合

以下のうち、適合している基準について詳細かつ具体的に説明してください。

要件	説明
地域性	伊方町産のさつまいもとしらすを活用しています。 開店当初からあるメニューで20年以上親しまれている商品です。
技術性	さつまいもとしらすを焼き上げる時に、オーブンの温度や焼き時間を気温や湿度によって変えています。
信頼性 ・ 安全性	20年以上前に開発した商品で、高い品質を保ちながら需要に応じた生産を行っています。現在まで、商品に関するクレームはありません。
商品力	幅広い年齢層に受け入れてもらうことができるように、さつまいもとしらすを組み合わせ商品化しました。この商品をきっかけに自社商品を購入してもらえるようにPRをしています。情報番組〇〇や、情報誌〇〇でも紹介されました。
市場性	安定供給ができるよう、従業員数を2名増やしました。また、消費者のニーズに答えるため、パッケージの見直しや改良、価格の見直しを実施しています。

### (3) 原材料の産地

申請製品の主な原材料（使用割合の多いものから3つ）の産地についてそれぞれ割合を記入してください。

原材料名	産地の内訳			
	町内産	県内産 ※伊方町内産を除く。	国内産 ※愛媛県産を除く。	外国産
さつまいも	100%	%	%	%
しらす	100%	%	%	%
小麦粉	%	30%	70%	%

申請商品に使用されている原材料のうち、使用割合の多い原材料について、それぞれ産地の割合を記載してください。