**「美味アワード2026 シェフが選ぶ美酒部門」　応募用紙　提出先（FAX ：0362730876 E mail** [**info@taberujapan.com**](mailto:info@taberujapan.com)**)**

|  |  |
| --- | --- |
| 応募事業者情報 | |
| **企業・団体・組織名** |  |
| **住所** | 〒 |
| **所属部署・役職** |  |
| **ご担当者名（ふりがな）** |  |
| **電話番号 / FAX番号** | 電話：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　ＦＡＸ： |
| **メールアドレス** |  |
| **ホームページURL／SNSアカウント** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| エントリー商品情報 | | |
|  | 商品１ | 商品２ |
| **出品をご検討される商品名** |  |  |
| **出品部門** | □①食前酒　□②食中酒　□③食後酒 | □①食前酒　□②食中酒　□③食後酒 |
| **希望小売価格（税抜）** |  |  |
| **卸値（税抜）** |  |  |
| **販売単位／最少ロット** |  |  |
| **内容量** |  |  |
| **賞味期限 or 消費期限** |  |  |
| ＪＡＮコード |  |  |
| **原材料** |  |  |
| シーズン（通年、旬、一番おいしい時期） |  |  |
| **保存方法／温度帯** |  |  |
| **ターゲット（想定顧客、想定販路先）** |  |  |
| **商品のキャッチコピー（20文字以内）** |  |  |
| **商品およびデザインの特長・開発背景・こだわり情報**  **顧客にとってのセールスポイント**  **（詳細）** |  |  |
| **利用シーン・用途・おいしい飲ませ方**  **※商品特性に応じて３つの温度帯（冷酒、**  **常温、燗酒での審査になります）**  **オススメの飲ませ方を記入してください。** |  |  |

※３商品以上のエントリーをお考えの方は、別紙にてご回答ください。

※次のページの項目も可能な限りご回答ください。

**※商品仕様書・企画書（FCPシート等）および商品画像などPR資料もあわせて添付してください。**

※下記も可能な限りご回答ください（**特に、商品写真、生産・製造工程アピールポイント**）。

該当する項目にチェックを入れてください。

|  |  |
| --- | --- |
| **海外展開（輸出、インバウンド対応等）を**  **考えているか** | □考えている　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　□考えていない  （考えている場合は、想定対象国：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| **衛生管理・品質管理体制（複数選択可）** | □ FSSC 22000認証取得  □ ISO 22000認証取得  □ JFS規格認証取得  □ 自治体HACCP認証取得  □ その他の食品安全認証取得（具体的な名称：　　　　　　　　　　　　　　　）  □ HACCPに基づく衛生管理を実施（認証なし）  □ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施  □ その他（具体的に：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| **商品検査・モニタリング体制** | □ 自社検査室で定期検査実施  □ 外部検査機関で定期検査実施  □ 出荷前全ロット検査実施  □ 抜き取り検査実施  □ その他（具体的に：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| **食品防御（フードディフェンス）** | □ 食品防御計画策定済み  □ 従業員教育実施  □ 未実施 |
| **トレーサビリティ** | □ 原材料から出荷まで追跡可能  □ 部分的に追跡可能  □ 未整備 |
| **持続可能性への取り組み** | □ 食品ロス削減プログラム実施  □ サステナブル認証取得（MSC、ASC等）  □ カーボンフットプリント算定  □ 未実施 |
| 取得している営業許可の種類（営業許可が  該当しない場合には「未該当」と記載） |  |
| その他（認証・ＰＬ保険加入有無等） |  |
| **商品写真**  **生産・製造工程アピールポイント**  **（写真含む）** |  |

**※商品仕様書・企画書（FCPシート等）および商品画像などPR資料もあわせて添付してください。**