

【記入例】 ※空欄は不可、該当しない項目は「該当なし」等と記載ください

様式 1

令和 年 月 日

オホーツクブランド推進委員会委員長 様

記入した日

申請者

住 所 北見市〇〇〇町 1-1-1

(法人、団体にあたっては主たる事務所の住所)

氏 名 株式会社〇〇〇〇

(株)等と略して記載しない

代表取締役 オホーツク 太郎

(法人、団体にあつては名称及び代表者の職氏名)

押印は不要

令和 5 年度 オホーツクブランド認証申請書
令和 5 年度オホーツクブランドプレミアム認証申請書
<申請書兼用>

オホーツクブランド認証・オホーツクブランドプレミアム認証制度要綱第 5 条の規定により、オホーツクブランド認証又はオホーツクブランドプレミアム認証を受けたいので、関係書類を添え申請いたします。

記

1 申請の種類

<input checked="" type="checkbox"/>	オホーツクブランド認証申請
<input type="checkbox"/>	オホーツクブランドプレミアム認証申請

<該当する申請に□印に✓をお付けください>

但し、プレミアム認証申請については、現在オホーツクブランド認証を有しており、商品販売歴が3年以上経過していることが条件となります。

★オホーツクブランドプレミアム認証についても同様の記入をお願いします。

2 申請商品名

フリガナ	オホーツク〇〇〇
申請商品名	オホーツク〇〇〇

※印刷時に申請商品名がページ内に収まるようにご記入ください。

申請団体等概要書

令和 年 月 日

記入した日

1 申請団体・申請者

フリガナ	カブシキカイシャ〇〇〇〇		
法人等の名称	株式会社〇〇〇〇		
フリガナ	オホーツク タロウ	役職名	代表取締役
代 表 者	オホーツク 太郎		
所 在 地	北見市〇〇〇町1-1-1		
設立年月日	昭和99年 1月		
資 本 金 等	2, 3 4 5 千円	従業員数	〇人
U R L	http://		
企業理念、 社歴、表彰及び 地域貢献活動など			
主な事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農産物販売 ・ 農産物加工製造 		
主 要 製 品	主要製品 ①	主要製品 ②	
	商品名を記入		
	主要製品 ③	主要製品 ④	
申請に関する 担当者連絡先	担当者名	オホーツク花子	部 署 品質部
	T E L	0000-12-1234	F A X 0000-12-3456
	E-mail	〇〇〇@*****.jp	

様式3 3ページ目先頭

申請商品の概要書

1 申請商品名

フリガナ	オホーツク〇〇〇
申請商品名	オホーツク〇〇〇

2 申請商品について

主たる原材料	①	②	③	④
原材料名	玉ねぎ	ピンクにんにく	椎茸	昆布
原材料生産地	北見市	北見市	北見市	羅臼沖
加工先 または仕入先	自社	自社	自社	〇〇フーズ
賞味期限	製造日より〇〇日（製造日からの賞味又は消費期限を記入）			
保存方法	<input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 要冷蔵（10℃以下） <input type="checkbox"/> 要冷凍（℃以下）			
内容量	1個、大）〇個入り、〇〇g、20ml×8包入り等			
商品価格（税抜）	税抜480円、オープン価格、小売り希望価格等			
製造方法	<p>フローチャートを使用して簡潔に記入 加熱等の管理項目については条件も記載する</p> <p>玉ねぎ・にんにく→カット→洗浄→加熱→冷蔵保管 加熱：3分（炒め）</p> <p>椎茸・昆布→水戻し→ボイル→カット→冷蔵保管 加熱：10分</p> <p>調味料・食材投入→混合→袋充填→計量→箱詰め→製品</p>			
活用している オホーツクの 地域資源	商品に使用している素材、歴史・文化・技術等があれば記入			
申請品の開発 コンセプト セールスポイント	開発の経緯、思い、原料や加工のこだわり等を簡潔に			
その他生産体制における 特記事項	HACCP・ISO等 例）北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度 評価段階6取得			

オホーツク産の原料は地域名を記入
※産地証明書の内容と連動していること

該当を塗りつぶす。
設定温度を記入
※設定温度の記入漏れが非常に多いです

商品形態の異なるもの（入数、容量等）は全て明示して下さい

商品形態が異なる場合は、そのすべての金額を明示してください

6 申請商品の写真

【パッケージ等外観】

画像を添付

※認証された場合にパンフレット等に使用するため、
明瞭な画像の添付をお願い致します。

※パッケージの正面画像

※形態(入数、容量等)が異なる展開がある場合は全て明示
してください

※不適切な例:文字が読めない、画像がボケている、
小さすぎて見えない、等

【盛り付け・調理例】

画像を添付

下記に該当するいずれか

※中身が分かる画像

(パッケージから取り出した状態、又は蓋を外した状態)

※調理後の写真

7 一括表示

一括表示	<p>※表示ラベルおよび栄養成分表示の 画像、またはデータを添付</p> <p>※印刷をして文字が読めないものは不可です</p>
------	--

8 管外において製造を行う理由書

申請事項等	説明等
製造会社等	株式会社〇〇〇〇
製造会社住所	〇〇県〇〇市〇〇町1-1-1
管外において製造 を行う理由	<p>〇〇を活用した製品を開発したところ、〇〇〇機械を利用する必要があった。</p> <p>機械を導入するには加工場にスペースが無いので、製造委託先を探したが〇〇〇機械を持っている会社が管内には無かった。</p>

9 食品衛生法による営業許可書

営業許可書（写）を別紙添付 有 無

10 食品衛生法等に基づく衛生検査証明書

該当の有無 有 無

※有の場合は微生物試験の検査成績書等を別紙添付

11 主たる原材料の原産地証明書

原産地証明書の別紙添付 該当する原材料名（玉ねぎ、ピンクにんにく、椎茸）

12 PL保険証書

PL保険書（写）を別途添付 添付しました

該当する項目を塗りつぶし、写しを添付する

※9～12の必要書類に関する注意事項

9 営業許可書は、申請商品の製造に関する許可証をご提出ください。

※委託製造の場合は、製造先の営業許可書をご提出ください

10 規格基準がある食品は、該当する項目の検査証書を提出ください。

※検査の結果は、申請の3か月以内に実施したものに限りです。

11 原材料がオホーツク管内産である旨の原産地証明書を添付してください。

※原則、原産地証明書以外の書類は認められません。

※原材料が自社生産の場合は、自社発行の原産地証明書を可とします。

12 PL保険は自社契約のものに限ります。

（委託製造品の場合も自社契約であることが必須となります。）

必要書類に関するご不明点は、

オホーツクブランド推進委員会事務局(オホーツク財団)まで
ご連絡ください。