

様式 1

記入日を記載

令和 年 月 日

オホーツクブランド推進委員会委員長 様

申請者

住 所 北見市〇〇〇町 1-1-1

(法人、団体にあっては主たる事務所の住所)

氏 名 株式会社〇〇〇〇

代表取締役 オホーツク 太郎

(法人、団体にあっては名称及び代表者の職氏名)

押印は不要

令和 7 年度 オホーツクブランド認証申請書
令和 7 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。

※注意 シリーズ・味違い等は、1 商品ごとに申請書を作成

1 申請の種類

☒	オホーツクブランド認証申請
☐	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。

2 申請商品名

※印刷時に申請商品名がページ内に収まるようにご記入

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

< 申請時確認欄 >

以下ご確認のうえ、該当箇所にチェック✓をお願いします。

本申請内容について、代表者の確認のうえ提出いたします。



※空欄の場合は「該当なし」とご記載ください。

様式 2

申請団体等概要書

記入日を記載

令和 年 月 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 9 9 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	該当なし			
主な事業内容	・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		

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
	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）			
	☐ 常温 ☒ 要冷蔵（10℃以下） ☐ 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	フローチャートを使用して簡潔に記入 加熱等の管理項目は条件も記載する <pre> 玉ねぎ・にんにく → カット → 洗淨 → 加熱 → 冷蔵保管 加熱：3分（炒め） 椎茸・昆布 → 水戻し → ボイル → カット → 冷蔵保管 加熱：10分 調味料・食材投入 → 混合 → 袋充填 → 計量 → 箱詰め → 製品 </pre>			
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			

3 申請商品における知的財産権について

知的財産権の種類	番 号	名 称	主 な 内 容
商標権	第 12345 号	オホーツク〇〇〇	商品名

4 申請商品における受賞歴について

賞 等 の 名 称	内 容	時 期
北のハイグレード食品 2015	〇〇〇〇賞	H27 年 5 月

5 申請商品の販売実績について

申請商品の販売時期	H24年　５月～ ■通年販売 □期間限定販売 月頃　～　月頃	申請商品のインターネット販売	□販売している 年　　　月～ ■販売予定なし
申請商品の生産・販売量（年）	1234 kg	申請商品の販売額（年）	123 万円
情報発信の取組状況・実績等	広告宣伝、取材、物産展・イベント出展等の実績を記入		
主な取引先	① オホーツク圏（主な取引先：販売店） ・〇〇道の駅 ・パラボ ② 道内（主な取引先：販売店） ・北のガーデン（札幌） ③ 道外（主な取引先：販売店） ・該当なし		
今後希望する販売圏	□オホーツク圏 □道内 ■全国 □海外 □その他（ ）		

6 申請商品の写真

【パッケージ等外観】

パンフレットに掲載する写真のため、以下のチェック項目を満たした写真を添付してください。



提出写真イメージ

<チェック項目>

1. 写真は明るい
2. 商品名と商品全体が確認できる
3. 背景は白・単品で撮影している
4. フラッシュなどの反射がない
5. 高画質の画像か

※インターネットからのダウンロード画像は NG

【盛り付け・調理例】

・中身が分かる画像又は調理後の写真
(パッケージから取り出した状態、又は蓋を外した状態)

7 一括表示

一括表示	商品に付いている一括表示部分の画像を張り付けてください。	
	【一括表示の表記例】	
	名 称	クラッカー
	原材料名	小麦粉全粒粉(北海道北見産)、ごま、ライ麦全粒粉、クリーム(乳成分を含む)、植物油脂、イースト、食塩
	添加物	乳化剤(大豆由来)
	内容量	1 箱当り 225g(75g×3 袋入)
	賞味期限	枠外上部記載
	保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
	販売者	〇〇株式会社 北海道北見市〇〇〇〇-11
	製造所 〇〇株式会社 △△工場 北海道北見市△△-22-33	
	栄養成分表示(1 袋 75gあたり)	
	エネルギー	〇〇kcal
	たんぱく質	〇〇g
	脂 質	〇〇g
	炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇.〇g	

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	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。 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。

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

※申請商品の製造に関する許可書を提出。委託製造の場合は、製造先の許可書を提出。

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 **3 か月以内**の検査書等を添付。

※規格基準がある食品は、該当項目の検査証書を提出。

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）

※オホーツク管内産の原産地証明書を添付。自社生産は自社発行の原産地証明書を添付。

※自社発行の原産地証明書は押印不要。他社発行の場合は、押印のある原産地証明書を提出。

12 PL保険証書

PL保険書（写）を別途添付 ☒ 添付しました

※自社契約に限る。委託製造は自社と委託製造先の保険証書が必須。

ご不明点がございましたら、オホーツク財団（0157-33-4581）までご連絡ください。