



「とやまスイーツ」商品エントリーシート



(店舗基礎情報)

店舗名	フリガナ ×××××××× 洋菓子〇〇〇〇
所在地	〒 930-XXXX 富山市新総曲輪 XXXX
連絡先 TEL/FAX	TEL 076-444-XXXX FAX 076-444-XXXX
メールアドレス	toyamasweets@xxx.xxx.jp
ホームページアドレス	http://toyamasweets.jugem.jp
交通アクセス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・富山駅より徒歩10分。</li> <li>・地鉄バスにて「市役所前」バス停 下車徒歩2分</li> </ul>
営業時間・定休日	<p>&lt;営業時間&gt; 10時 00分～ 19時 00分</p> <p>&lt;定休日&gt; 毎週月曜日、年末年始</p>
代表者名	富山 一郎
担当者名	<p>(応募商品に関する問合せ先・連絡先)</p> <p>富山 一郎</p> <p>連絡先(携帯・メールアドレス等): 090 - XXXX - XXXX</p>
店舗の概要 (セールポイント)	<p>こだわりの〇〇産卵を全商品に使用し、体にやさしく、幅広い年代の方に食べてもらえる商品作りを心がけています。</p> <p>写真やイラストを元に仕上げるオリジナルのバースデーケーキも好評です。</p> <p>本店・・・富山市新総曲輪 XXXX TEL:076-444-XXXX 高岡店・・・高岡市本町 XXX TEL:0766-XX-XXXX</p>

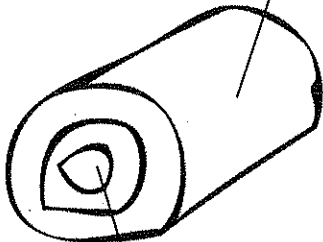
お店を紹介する際に  
使用します。分かりやすい  
行き方や目印などが  
あれば記入して下さい。

応募商品の詳細について  
研究会事務局から問合せを  
させていただく場合があり  
ますので、連絡先を必ず  
記入ください。個別の連絡  
先がなければ、お店の電話  
番号、メールアドレス等  
でも構いません

店舗に関する参考情報が  
あれば記入して下さい。

※記載された個人情報はとやまスイーツ認定以外の目的には使用いたしません。

(エントリー商品)

商品名	とやまろーる
製作者氏名	富山 一郎
商品説明・特長  商品の概要がわかるようにできるだけ詳しく記載してください。 (断面図やカット後の写真などがあるとより分かりやすいです。)	 <p>県産卵と牛乳を使用したふんわりスポンジ。 粉糖をふりかけて、富山の雪景色のイメージに。 スポンジの甘みはハチミツを使用。</p> <p>口溶けのよい生クリームはプレーンと抹茶のダブルでロール。 抹茶の緑はとやまの豊かな自然を表している。</p> <p>書面審査における重要な項目になります。 使用されている食材や、生地の食感、風味など、 現品が具体的にイメージできるように なるべく詳しく記載して下さい。</p> <p>おおよその大きさを mm単位で記入して下さい。</p>
商品の大きさ	縦 280 mm × 横(直径) 900 mm × 高さ 700 mm
販売価格(想定)	1,500 円 <p>既に販売されているものについてはその価格、 今後販売する予定のものについては販売予定 価格を記入して下さい。</p>

定義 1	富山県内で製造および販売されている	
	製造場所（住所）・・・店舗住所と同じ 販売場所（住所）・・・店舗住所と同じ	
定義 2	県産素材を使用している	
	具体的食材名（産地）・・・ 卵（〇〇市産・△△卵）、牛乳（〇〇市産）、米粉（県産コシヒカリ〇%）	
定義 3	外観・名前・パッケージのいずれか又は複数で富山県をイメージできる	
	外観	生クリームで富山の雪を、抹茶クリームで富山の豊かな自然を表現。表面にふった粉糖で雪のイメージにつなげている。
	名前	富山県産の新鮮な卵と牛乳をたっぷり使用していることから「とやまろーる」と命名。ひらがなで体への優しさを表現。
	パッケージ	
定義 4	体にやさしい工夫がある	
	（具体的に） 砂糖の代わりにハチミツで甘さをつけている。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-top: 10px;">           摂取カロリーが分かれば参考情報として記入して下さい。         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-left: 100px; margin-top: 10px;">           販売期間を限定される場合は記入して下さい。         </div>	
販売期間(予定)	平成 22 年 4 月 10 日 から 平成 22 年 12 月 日 まで	
保存方法	常温 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 ・ 冷凍	（備考） 冷凍も可能
賞味期間	冷蔵で 3 日	

参考までに物産展等への出展が可能かどうかを確認するための項目ですので審査には直接影響はありません。商品の販売が可能かどうか、どのような条件であれば対応可能かどうかなどについてお聞かせ下さい。

(参考情報)

<p>県外での販売 県の物産展での 販売は可能か</p>	<p>対応可 ・ <b>商品提供のみなら対応可</b> ・ 対応不可</p>
	<p>(コメント) スタッフを現地に派遣することはできないが、商品の提供であれば可能。</p>
<p>県内での販売 県内イベント会場 での販売は可能か</p>	<p><b>対応可</b> ・ 商品提供のみなら対応可 ・ 対応不可</p>
	<p>(コメント) ただし、場所や時期によっては対応できない場合もある。</p>
<p>生産可能な数量</p>	<p>下限      40本                      ~      上限              100本</p>
<p>備 考</p>	<p>生産数量が限定される場合は記入して下さい。</p>