

申込区分		登録	申込（プルダウンから選択ください。）		
取扱事業者情報	(フリガナ) 事業者名	カブギキガイシヤミシマ 株式会社ミシマ			
	1度の応募において返礼品2つ目以降は記入不要	(郵便番号) 住所 ※主たる事務所の所在地	411-8666 静岡県三島市北田町4番47号		
		本市内生産地住所	三島市北田町1000-1000		
	(フリガナ) 代表者名	ミシマ タロウ 三島 太郎			
	電話番号	055-983-2768			
	担当者連絡先	(フリガナ) 担当者名	ミシマ ハナコ 三島 花子		
		電話番号	055-983-2768		
		メールアドレス	furusatonouzei@city.mishima.shizuoka.jp		
返礼品情報	(フリガナ) 返礼品の名称	ミシマウナギカバヤキセット みしまうなぎ蒲焼セット			
	返礼品の内容 ※内容量、素材 原産地、材質など	うなぎ、蒲焼たれ			
	返礼品の価格 ※荷造・箱・梱包代・消費税を含む	5,000 円	※市への提供価格		
	通常販売価格 ※荷造・箱・梱包代・消費税を含む	5,000 円	※(参考)一般提供価格		
	発送可能時期	1月 ~ 12月	※年間を通じて発送可能な場合は、1月～12月		
	発送・提供可能数 ※数量限定の場合	制限なし 個			
	返礼品の説明 (PR原稿) ※200文字程度	富士山の伏流水にさらしたうなぎは、生臭さや泥臭さが抜けるだけでなく、余計な脂も落ちてよりおいしくなります。 このうなぎを職人さんが一匹一匹丁寧に調理することで、さらにおいしく仕上がっています。 ぜひ、三島市が誇るうなぎの蒲焼をご堪能ください！！			
	掲載を希望するポータルサイト ※全て選択することも可	<input checked="" type="checkbox"/> JTBが中間事業を担うもの :ふるさとチョイス(パートナーサイト含む)、ふるぽ、G-CALL <input checked="" type="checkbox"/> NEが中間事業を担うもの :楽天、ふるなび、ANAふるさと納税、ふるさと納税百選 <input checked="" type="checkbox"/> さとふるが中間事業を担うもの :さとふる			
配送方法	<input type="checkbox"/> 配送不要 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵や冷凍などによる配送 <input type="checkbox"/> その他通常の配送				
返礼品についての注意事項/ その他の事項					

変更・解除申込の場合	変更内容	<input type="checkbox"/> 名称 <input type="checkbox"/> 内容 <input type="checkbox"/> 価格 <input type="checkbox"/> その他( )
	変更前	
	変更後	
	変更・解除理由	<input type="checkbox"/> 原材料の価格高騰のため <input type="checkbox"/> その他( )
募集要領 3(1)	↓該当するものにチェックをし、その根拠を記載してください。	
	<input type="checkbox"/>	<b>第一号</b> (本市内で生産されたもの) ※米、肉、果物等の一次産品が該当。市内で生産された原材料を用いて製造・加工等の工程を行ったものは第2号に該当する。 生産地住所:
	<input type="checkbox"/>	<b>第二号</b> (本市内で原材料の主要な部分が生産されたもの) <b>【主な原材料のうち、本市内で生産されたもの】</b> 原材料名: 生産地住所: 全体に占める割合: % 根拠・内訳: <b>【主な原材料のうち、三島市外で生産されたもの】</b> 原材料名: 生産地住所: 全体に占める割合: % 根拠・内訳:
	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>第三号</b> (本市内で製造、加工、その他の工程の主要な部分を行い、付加価値が生じているもの) ※全製造・加工工程のうち、本市内での工程が主要な部分であるか判断するため、全工程を具体的に記載してください。 <b>工程① 原材料の仕入れ</b> 製造加工地住所: 三島市北田町1000-1000 製造加工内容: 原材料となるうなぎの仕入れ <b>工程② うなぎのさばき</b> 製造加工地住所: 同上 製造加工内容: さばいたうなぎを、炭火焼きする <b>工程③ うなぎの焼き</b> 製造加工地住所: 同上 製造加工内容: さばいたうなぎを、炭火焼きする <b>工程④ うなぎの蒸し</b> 製造加工地住所: 同上 製造加工内容: 炭火焼きしたうなぎを、せいろ蒸しする <b>工程⑤ パック詰め、発送</b> 製造加工地住所: 同上 製造加工内容: 完成したうなぎの蒲焼をパックに詰め、冷蔵便で発送
	<input type="checkbox"/>	<b>第三号イ</b> (熟成肉、精米) 肉、米が生産された都道府県: 熟成・精米工程内容:
	<input type="checkbox"/>	<b>第三号ロ</b> (企画立案)

	<input type="checkbox"/>	<b>第四号</b> (本市内で生産され、近隣市区町村で生産されたものと混在したもの※混在が避けられない場合のみ)
	<input type="checkbox"/>	<b>第五号</b> (本市の広報目的で生産されたオリジナルグッズ等で、本市独自のものと明白なもの) ※返礼品の内容等が分かる資料 (PDF等)も別途提出すること
		本市独自の返礼品であることが明白な理由:
	<input type="checkbox"/>	<b>第六号</b> ※主となる返礼品 (地場産品)と付帯する返礼品 (それ以外)が一体的に提供されることが一般的なもので、 <b>地場産品が返礼品の価値全体の七割以上であること。</b>
		<b>①主となる返礼品</b>
		返礼品名: 生産地又は製造加工地住所: 調達に要する費用: 円
		<b>②付帯する返礼品</b>
		返礼品名: 生産地又は製造加工地住所: 調達に要する費用: 円
	<input type="checkbox"/>	<b>第七号</b> (本市内で提供される役務等) ※対象施設等が複数ある場合は、その全て
		役務提供施設名等:  役務の内容:  本市と相当程度関連性があると いえる理由:
<input type="checkbox"/>	<b>第七号の二、第七号の三</b> (本市内での宿泊) ※対象施設等が複数ある場合は、その全て	
	施設名、所在地:	
	1人1泊当たり費用:	
<input type="checkbox"/>	<b>第七号の四、第八号、第九号</b> に該当するもの	
募集要領 3(15)	当該返礼品等の販売実績など (別紙等による報告でも可とする。)	
	直近1年間の 売上等実績:	昨年度発送数: 50,000個
	返礼品提供体制:	本製品を提供する工場勤務職員: 5人

※ 返礼品毎に当資料を作成してください。

※ 変更申込の場合は、変更希望日の2か月前までに提出してください。