

(様式第2号)

びほろブランド認証申請調書（記載例）

令和 年 月 日

1 認証申請品名： びほろようかん

2 申請者の概要

フリガナ	
氏名又は名称	株式会社 美幌スイーツ
代表者名	代表取締役 美幌 太郎
住所	網走郡美幌町仲町1丁目
電話番号	

3 申請品の概要

(1) 栽培、飼育、採取、製造の開始時期 明・大・昭・平 10 年頃から

(2) 販売の推移

年間販売量	現在		今後の見込み（該当欄に○）		
	500個		現状維持	増やしたい	大幅に増やしたい
販売方法	地元直売所	道の駅	一般店頭	卸売業者等出荷	その他
	30%	20%	20%	%	30%
販売地域	美幌町 50% 美幌町以外（道内 30% 道外 20%）				

(注) 年間販売量の単位は適宜記入してください。

(3) 加工品、調理品等の原材料の生産場所

主な原材料名	美幌町域内	道内	道外	輸入	計
小豆	100%	%	%	%	100%
砂糖	100%				

(4) 申請品の栽培、飼育、採取場所、加工品、調理品等の製造場所

(網走郡美幌町仲町1丁目)

4 申請品の特長

次の事項を参考に、申請品の特長的な（誇れる）事項を記入して下さい。

○命名の由来、栽培・製造における特長的な技術、地域を代表する食となった理由、栽培・製造を通じて地域の自然、歴史、文化を継承する取組状況など

○その他に栽培・飼育・製造技術の優れている点や品質、食味、機能などの面で誇れる事項

○申請品に対する思いや工夫、事業展開への意欲等

1. 物語性

美幌の大地で生産された小豆は、オホーツク海高気圧の影響で比較的冷涼な気候で病気がつきづらく、昼夜の大きな温度差により糖化して甘みを作り出している。

小豆は比較的簡単に生産できるが、町内には小豆を使った商品がなかったため、独自でアレンジし商品化した。

小豆を利用することにより、原料確保のための生産の推進が図られことが期待できる。また、地元産の原料を使用することにより、他にはない当町独特の製品としてのブランド化が図られる。

2. 独自性

小豆は、低カロリーの食材で食物繊維も多く含んでおり、近年、問題とされている大腸ガンの予防の効果になっている。さらに、ビタミンB群が豊富に含まれていることから、体の疲れをとる効果も期待できる食材である。

当社においては、小豆をようかんに加工することにより、誰でも手軽に食することができる食品として加工出来ないか、以前より検討を重ねてきた。

現在市場において類似の商品は販売されているが、美幌の大地で生産された小豆のようかんは、健康志向の昨今、購買が見込めると考える。

3. 信頼性

ようかんの商品化に当たっては、原料である小豆の安定的確保が重要であり、地元産の小豆を原料に使用することにより、小豆生産者の顔が見え、食の安全、安心志向に対するニーズに対応できる。

さらに、食の安心安全を図るため、商品に使用した材料や添加物の使用量などを記載した商品企画を整備している。

クレームが発生した場合について、迅速に対応できるように努めている。

4. 市場性

原料の加工から商品化まで、自社内ですべての処理が可能であり、生産体制の充実により、より完成度の高い商品が生産される。

今後、市場調査等により消費者ニーズにあった商品をさらに検討し、販路拡大を図り、量販店との取引等による全国展開を目指す。

5. 将来性

当面、流通経路の確保が不安定なことにより、自社の直営店において販売することとし、年間・・・を販売目標とする。当面は、地域の特産品として、お土産的な位置づけとして販売するが、将来的には年輩者がお茶の友として食されるよう販路の拡大を図っていきたい。

※申請品の写真（全景が見えるもの）を添付願います。