|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ご記入日：令和２年　　月　　日 | | | |
| **フランス・パリにおける兵庫県産品プロモーション**  **【パンフレット作成用】(様式３・日本酒)** | | | |
| 商品パンフレットを作成致しますので、以下ご記入をお願い致します。  ※ご記入の際には、数字とローマ字記載は必ず**半角英数字**を使用してください。  ※日本語の文章は「ですます調」で統一し作成してください。  ご記入頂きましたら、下記E-mailに添付の上**９月２日（水）**までにお送り頂けますようお願い致します。  ※パンフレットへの掲載品目は最大２品目までとさせていただきます。  E-mail : **shohiryutsu@pref.hyogo.lg.jp** | | | |
| **企業・団体名（日本語表記）** |  | | |
| **企業・団体**  **（アルファベット・ローマ字表記）** |  | | |
| **所在地（日本語表記）**  **※郵便番号から記載ください。** |  | | |
| **所在地（ローマ字表記）** |  | | |
| **ホームページアドレス** |  | | |
| **電話番号（パンフレット用）** |  | | |
| **メールアドレス（パンフレット用）** |  | | |
| **企業概要・PR** |  | | |
|  | | | |
| **商品①** | | | |
| **商品名①（日本語表記）** |  | | |
| **商品の特徴・PRポイント**  ※パンフレットには日本語とそのフランス語訳が記載されます。フランス人・外国人にもご理解頂ける内容にてわかりやすく・詳しくご記入頂けますようお願い致します。 |  | | |
| **【日本酒】**  **合う料理・飲むタイミング**  ※フレンチレストランもしくは和食店での両方での利用を想定いただき、それぞれに合う料理例・飲み方食べ方をご記入ください。  （例）フレンチ料理では、魚介類を使った前菜やハムなどに合う、メインでは魚料理（魚の種類も）に合う、肉料理（肉の種類も）に合う、チーズ（チーズの種類も）に合う、チョコレートを使ったデザートに合うなど。 |  | | |
| **アルコール度数** |  | **精米度数** |  |
| **お米の種類** |  | **賞味期限** （例）常温・１年 |  |
| **原材料　　　　　　 （例）**米（8%）米麹（30%）水（62％） |  | **保管方法（開封前と後）** （例）開封前：常温 　　　開封後：冷蔵 |  |
| **内容量** |  | **酸度** |  |
| **種類 （例）純米大吟醸など** |  | | |
| **飲み方（適する飲み方（複数可）に○をつけ、適正温度を記載ください）**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 適する飲み方 | 冷 | ぬる燗 | 熱燗 | | 適正温度 |  |  |  | | | | |
| **日本酒度（該当する日本酒度に○をつけてください）**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | +6以上 | +3.5～+5.9 | +1.5～+3.4 | -1.4～+1.4 | -1.5～-3.4 | -3.5～-5.9 | -6以上 | | 大辛口 | 辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口 | 大甘口 | | | | |
| **商品①【以下の画像・データをご提供下さい】** | | | |
| **1. 商品写真（外観）**  **2. 商品写真（中身）**  **3. 企業名ロゴ**  **4. 調理例・料理アレンジの写真**  **5. 企業・生産者の写真**  **６．その他のイメージ写真** | **※ご提供いただく写真のファイルの種類は、JpegやTIFFなど一般的な写真データで、**  **1メガバイト程度のものをご送付ください。** | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **商品②** | | | |
| **商品名②（日本語表記）** |  | | |
| **商品の特徴・PRポイント**  **※パンフレットには日本語とそのフランス語訳が記載されます。フランス人・外国人にもご理解頂ける内容にてわかりやすく・詳しくご記入頂けますようお願い致します。** |  | | |
| **【日本酒】**  **合う料理・飲むタイミング**  ※フレンチレストランもしくは和食店での両方での利用を想定いただき、それぞれに合う料理例・飲み方食べ方をご記入ください。  （例）フレンチ料理では、魚介類を使った前菜やハムなどに合う、メインでは魚料理（魚の種類も）に合う、肉料理（肉の種類も）に合う、チーズ（チーズの種類も）に合う、チョコレートを使ったデザートに合うなど。 |  | | |
| **アルコール度数** |  | **精米度数** |  |
| **お米の種類** |  | **賞味期限** （例）常温・１年 |  |
| **原材料　　　　　　 （例）**米（8%）米麹（30%）水（62％） |  | **保管方法（開封前と後）** （例）開封前：常温 　　　開封後：冷蔵 |  |
| **内容量** |  | **酸度** |  |
| **種類 （例）純米大吟醸など** |  | | |
| **飲み方（適する飲み方（複数可）に○をつけ、適正温度を記載ください）**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 適する飲み方 | 冷 | ぬる燗 | 熱燗 | | 適正温度 |  |  |  | | | | |
| **日本酒度（該当する日本酒度に○をつけてください）**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | +6以上 | +3.5～+5.9 | +1.5～+3.4 | -1.4～+1.4 | -1.5～-3.4 | -3.5～-5.9 | -6以上 | | 大辛口 | 辛口 | やや辛口 | 普通 | やや甘口 | 甘口 | 大甘口 | | | | |
| **商品②【以下の画像・データをご提供下さい】** | | | |
| **1. 商品写真（外観）**  **2. 商品写真（中身）**  **3. 企業名ロゴ**  **4. 調理例・料理アレンジの写真**  **5. 企業・生産者の写真**  **６．その他のイメージ写真** | **※ご提供いただく写真のファイルの種類は、JpegやTIFFなど一般的な写真データで、**  **1メガバイト程度のものをご送付ください。** | | |

※頂いた個人情報は本事業および弊社の実施する事業以外の目的に利用することは一切ございません。

※ご記入いただいたテキスト部分は、パンフレット全体で表記等の統一や掲載スペースの調整で微修正させていただく場合も

ありますが、何卒ご了承のほどお願いいたします。

※印刷所納品前に、最終確認のため情報シートをレイアウトしたページをメールでお送りさせていただきますので、

その際に改めて校正チェックの上ご返信をお願いいたします。

【お申込書送付先E-mail】

E-mail: [shohiryutsu@pref.hyogo.lg.jp](mailto:shohiryutsu@pref.hyogo.lg.jp)

※　件名（メールタイトル）に **フランス(パリ)プロモーション申込」（貴社・貴団体名）** と記載してメール送信ください。

兵庫県 消費流通課　担当：吉見