|  |
| --- |
| **ひょうご農畜水産物ブランド戦略スキルアップスクール参加申込書** |
| 企業・団体名 |  |
| 代表者　役職・氏名 |  |
| 担当者　所属部署 |  |
| 担当者　役職名・氏名 |  |
| 所在地 |  |
| 電話番号 |  | E-mail |  |
| 年間売上高 |  | 従業員数 |  |

様式１

１　ご相談希望商品名をご記載ください（複数可）　※詳細情報は様式２にご記載ください。

|  |
| --- |
| （記載例）ほたるいかこうじ漬け |

２　１の商品の現在の販売状況や、販売促進のために取り組んでいる又は取り組みたいと思われていることについてご記載ください。

|  |
| --- |
| （記載例）現在地元の道の駅（２店舗）で販売中。販売数は15個/月。今後は、京阪神の高質スーパーへの販路開拓を目指しており、商品パッケージの刷新を検討している。 |

３　２を進めるにあたり、問題点や課題となっていることについてご記載ください。

|  |
| --- |
| （記載例）高質スーパー向けの商品パッケージはどのようなものがよいか社内にノウハウがない。 |

４　２、３について及びその他講師に相談したいことについてご記載ください。

|  |
| --- |
| （記載例）今後の販路開拓先として京阪神の高質スーパーでよいか、その場合どのようなパッケージにしたらよいか。（記載例）紅ズワイガニ、ホタルイカ、ハタハタといった香住でとれる水産物を使った加工品の商品開発を検討しているが、今売れている水産加工品はどんなものか。 |

５　製造過程等でSDGｓに関与していることがあればご記載ください。

|  |
| --- |
| （記載例）従来未利用あるいは低利用だった食材を原料に製品を開発した。　　ジンジャエールを作るときに出る生姜の搾りかすを使った調味生姜・醤油漬けの開発。収穫適期を過ぎた山椒を使ったタルタルソースの開発。規格外のタマネギを使ったキムチの開発。 |

※　提出頂いた情報は、本スクール参加事務以外には使用することはございません。