

令和〇〇年〇〇月〇〇日

福津市商工会長 殿

「福津の極み」認定（**新規**・更新）申請書

福津市特産品「福津の極み」として認定していただきたく、福津の極み認定要綱第6条の規定に基づき、関係書類を添えて申請します。

申 請 者	氏名 又は 名称	福 津 商 会 <span style="float: right;">㊞</span> ----- (法人・団体の場合) 代表者の氏名 福津 市子 <span style="float: right;">㊞</span>
	住 所 又は 所在地	福津市 中央2-10-6
	連 絡 先	電 話 0940-42-0315
		FAX 0940-43-6502
		MAIL fukutsu@shokokai.ne.jp
	設立年月日	令和〇〇年〇〇月〇〇日
	従業員数	〇〇 人（正規のみ）
事業内容 (業 種)	(パン製造小売) 合成保存料等を一切使用せず、健康に配慮したパン作りを行う。	

申請品の概要	名称	みのぶちごぼうパン		
	区分	農産物 料理等	水産物 工芸品等	
	種類	パン		
	生産・収穫・製造等の方法	福津産のみのぶちごぼうを生地に練りこんだパン		
	生産・収穫・製造等の期間	通年 ・ 季節限定（ 月 ～ 月）		
	主に生産・収穫・製造等している場所	福津市中央2-10-6		
	主たる原材料	原材料名	原材料生産地	
		小麦粉	オーストラリア	
		バター	北海道帯広市	
		みのぶちごぼう	福津市	
表示内容	<p>（原材料名、原材料生産地、容重量、賞味期限、消費期限、保存方法、生産者氏名、製造業者名、その他）</p> <p>小麦粉（オーストラリア）、バター（北海道）、みのぶちごぼう（福岡県福津市）、卵（福岡県）、黒糖（沖縄県）、牛乳（熊本県） 塩（〇〇〇）、イースト菌（〇〇〇）</p> <p>消費期限：製造日から〇日</p> <p>容重量：約〇〇g</p> <p style="text-align: right;">※ 表示ラベルを添付してください</p>			
意匠及び容器	無し ・ 有り（別添）			
販売場所	福津市中央2-10-6			
販売価額	120円（時価商品を除く）			

申 請 品 の 特 性	特 徴  ・歴史、伝統、 由来等  ・オリジナリティ  ・福津らしさ  ・品質、安全性 のこだわり  ・その他、 セールス ポイント	福津市産の「みのぶちごぼう」をパン生地に練りこみ 食物繊維を含むとともに、合成保存料、合成着色料、合 成甘味料、香料、乳化剤を一切使用せず、健康的なパン に仕上げた。
	受賞歴 及び 指定歴	※写真等商品がわかるものを添付して下さい  (賞・指定の名称及び年月日を記入してください)  .....〇〇〇賞.....(〇〇年〇〇月〇〇日受賞・指定)  .....( 年 月 日受賞・指定).....