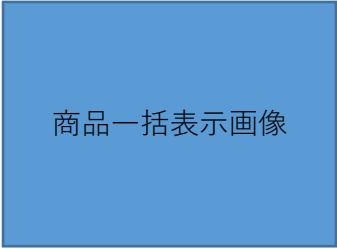


【記入例】～令和7年(2025年)度 北のハイグレード食品2026候補商品概要書～

商 品 名		ハイグレードウインナー					
企 業 情 報					商品の画像		
事業者名		株式会社〇〇食品					
所在地		〒087-0009 根室市弥栄町5丁目					
製造者		同上					
商品紹介URL		https://.....					
保存方法	冷凍	賞味(消費)期 限	冷凍90日 解凍後5日	価格(税込)	850円	量目	200g
商 品 情 報							
主な原材料		・豚肉(北海道根室産) ・にんにく(北海道北見産) ・食塩					
セールスポイント (500字以内)		＜食味＞ 肉自体の味をいかすため、塩分を控え、上品な味付けとしました。 堅めの皮を破ると、肉汁が口の中に溢れます。 ＜製品化のきっかけ＞ 根室のレストランの人気メニューで、レストランのお客様から直接、購入希望の連絡をいただくことが多かったことから商品化しました。 ＜「ハイグレード」と考える理由＞ 北海道新幹線のグランクラスや、航空会社のラウンジで提供されるようイメージし、高級感あふれるパッケージにしました。					
製造方法・ 原材料の こだわり等 (350字以内)		＜製法＞ ソーセージ作りに欠かせないタンパク質を豊富に含んだ赤身の強い肉を選別し、素材をいためないようにチルドの原料を新鮮なうちに仕込んでいます。 ＜原材料へのこだわり＞ 日高産の昆布と天然水を与え、昼間は豚舎から出て草原を駆け回る元気な豚の肉を使っています。				商品の一括表示(画像)	
調理方法・ 食べ方 (350字以内)		沸騰したお湯で5分間温めて、熱いうちにそのまま食べてください。 大人であれば、いつもより少し贅沢な雰囲気食卓を楽しみたいときにもお薦めです。赤ワインにもよく合います。 お子様向けのシチュエーションとしては、運動会・受験時等のイベント時のお弁当など、特別感を演出して貰えると嬉しいです。					

【記入例】～令和7年(2025年)度 北のハイグレード食品2026候補商品概要書～

そ の 他			
品質管理状況	○微生物検査		実施している
	○HACCP(「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」)		導入している
現在の主な取引先・販売場所	・根室市内レストラン ・根室管内道の駅 ・どさんこプラザ札幌店		
今後の希望 (販路・販売方法など)	・セレクトショップ(KALDIなど)や高級スーパー(成城石井など)等に販路を拡大したい。 ・製品化のきっかけとなったレストランで同商品を紹介販売している。季節毎に香辛料のバリエーションを変えた限定品もあるので、現地に来て買ってほしい。		
貴社の過去受賞実績有無	・「ハイグレードベーコン」北のハイグレード食品〇〇〇〇受賞		
自由記載 (800字以内・画像は2枚まで)	商品一括表示画像 商品一括表示画像		
担当者名	北海 太郎	E-mail	xxx@
TEL	011-204-5138	FAX	011-232-8860