

ベジフル田原認定ガイドライン

ベジフル田原の認定審査におけるガイドラインは次のとおりです。

認定審査にあたっては、商品だけでなく、その商品に対する事業者の取り組み姿勢も審査の対象となりますので、ガイドラインに照らし合わせながら申請調書を作成してください。

項目		詳	細
申請要件	① 原料	市内で生産された野菜を主な素材として活用している。(必須)	
		<ul style="list-style-type: none"> 原材料に市内の農産物を積極的に活用している。 市内の特徴ある農産物が使用されている。 長年生産され地域に定着しており、地域を代表する農産物を使用している。 	
	② 開発	商品開発が田原市内で行われている。(必須)	
		<ul style="list-style-type: none"> 商品開発は、自ら又は市内の事業所等で行っている。 	
③ 加工・製造	商品の加工・製造が田原市内もしくは国内で行われている。(必須)		
	<ul style="list-style-type: none"> 商品の加工又は製造を、自分の事業所又は市内外の事業所等で行っている。 		
④ 法令遵守	関係する法令を遵守して、事業が行われている。(必須)		
	<ul style="list-style-type: none"> 申請時において食品衛生法、加工食品品質表示基準等食品関連法を遵守し、許認可を取得した上で、販売可能な状態である。 		
認定基準	① 商品力	商品に独自性があり、味わいと品質が高い。	
		<ul style="list-style-type: none"> 商品のデザイン、包装等が、田原市の知名度とイメージを高めるものになっている。 商品のコンセプト及び展開方針が明確である。 商品に話題性がある。 商品のネーミングやデザイン、包装等が独創的である。 独自で開発又は改良、改善された技術や方法で生産している。 先進的な技術により生産されている。 素材を活かす技術により生産されている。 他者又は他地域で生産する類似商品と比較して、商品価値の面で優位性がある。 香り、食感、食味がよい。 	
	② 物語力	商品に田原市の自然・歴史・伝統・文化などの物語性がある。	
<ul style="list-style-type: none"> 商品や包装等に田原市の自然、歴史や伝統、文化的背景がある。 伝統的な技術により、生産されている。 			
③ 品質管理	業界の製造基準、品質基準、表示義務等を満たしている。		
	<ul style="list-style-type: none"> 品質の高さを維持、向上するための各過程(生産、加工、製造、流通、販売)における徹底した管理体制や技術的な裏付けがある。 品質の高さ等を保証する客観的な事実がある。 商品価値と価格のバランスが適正である。 従業員に衛生管理などに関する教育がなされている。 		