|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

令和　年　　月　　日

**全国ほしいもグランプリ２０２６**

**応募申込書　兼　調書**

１　申請者の概要

|  |  |
| --- | --- |
| ふ　り　が　な法人等の名称 |  |
| ふ　り　が　な代　表　者　名 |  |
| 所在地又は住所 |  |
| 応募に関する担当者連絡先 | 担当者名 |  |
| TEL |  |
| FAX |  |
| E-mail |  |

２　出品物の原料いもに関すること

|  |  |
| --- | --- |
| ほ場の所在地 |  |
| 品種名 | べにはるか① |
| 加工時の原料イモの糖度※【茨城県の商品の場合は記載必須】 | 　　　度 | さつまいものイラスト（茶）糖度測定方法（推奨）①.原料いもの中央部を輪切り（厚さ約5㎝）にする。②②.①の表層部を厚さ5㎜程度で切り落とし、取り除く。　（右図のように赤点線部の外側（黄色部）を取り除く）③.②で残った中央部をおろし金ですりおろし、ガーゼで絞り、搾汁する。十分に攪拌した搾汁を糖度計（デジタル糖度計、屈折糖度計）に滴下し、直ち（1秒以内）に計測する。この操作を**5本行った平均値を原料いもの糖度**とする。 |
| その他原料いも生産に関するこだわり | （任意記述欄） |

３　出品物の加工工程に関すること

|  |  |
| --- | --- |
| 加工場の所在地 |  |
| 衛生管理状況 | （営業届出の有無、食品衛生責任者の有無、衛生管理の取組状況、確認体制等について記載するとともに、衛生管理計画及び記録表等の写しを添付すること） |

４　製品に関すること

|  |  |
| --- | --- |
| 出品物の加工日に関すること乾燥条件※【茨城県の商品の場合は記載必須】 | 加工開始日（原料イモの蒸煮日を記載）：　　　　　　　　　乾燥条件（乾燥方法、乾燥機を使用している場合は、容量を記載すること） |
| 販売時の製品名内容量 | ※販売時の製品の写真を添付すること。　製品名　：　　　　　　　　　内容量　：　　　　　　　　　g　　　　　　　　　 |
| 賞味期限保存方法 | ※賞味期限や保存方法を設定した根拠となる分析結果等の写しを添付すること。賞味期限：　　　　　　　　　保存方法：　　　　　　　　　 |
| その他ほしいも生産に関するこだわり | （任意記述欄） |

☐　上記の応募申請書兼調書に記載の事項は事実に相違ないことを確約します。

（↑　チェックを入れてください）

☐　全国ほしいもグランプリ2026実施要領を確認し、理解したうえで応募いたします。

（↑　チェックを入れてください）