

認証制度の創設に向けた考え方

1 テーマ・要件

- ①八戸産ワインと合う水産加工品であること
- ②八戸港で水揚げされたサバを使用した加工品であること
- ③既に小売等で販売されている商品でないこと(既存商品を改良したものは可(パッケージデザインを含む))

2 評価の要素

- ①味について
- ②パッケージデザイン・ネーミング等の外装
- ③素材について
 - ・使用原料の脂肪分等、含有栄養成分、取扱い施設(漁船、加工場、魚市場)の衛生管理度について評価の対象
 - ・サバが主食材であれば、他の素材と組み合わせた加工品でも可
 - ・県産食材の割合について評価対象

3 評価イメージ

	味	外装	素材
a	○		
b		○	
c			○
d			

	評点
a	3
b	2
c	1
d	0

総点数	ランク
9~4	認証
3~0	認証不可

4 その他

- ①評価要素の客観性の担保
 - 素材については明確な基準を設定する
- ②加工品製造に向けたインセンティブ
 - 試作品の製造及び改良にかかる経費に対する補助金制度を設ける

水産加工試作品製造支援補助金のイメージ

①補助事業の流れ

ワインに合うサバ加工品というテーマで対象商品を公募



戦略会議で応募内容を検討し可能性のある商品を事業認定



⇒ 試作商品の製造経費などに対して補助金交付決定

戦略会議での中間報告

⇒ 意見、アドバイス等



戦略会議での最終報告

(補助金の交付期間は1社1回。補助金は事業終了後に精算)



戦略会議で審査、市の独自の制度による認証

②補助対象経費

単位:千円

補助対象経費	補助基準額	補助率	補助金上限額	事業認定見込数	予算額
試作品製造原材料費	1,500	1/2	750	3	2,250
アドバイザー招聘費					
パッケージデザイン費					
プロジェクト人件費					
市場調査費					
合計					