

## 「おいしも！たのしも！」認定産品審査委員会審査要領

### 1 趣旨

この要領は、「おいしも！たのしも！」認定産品審査委員会設置要領（令和6年8月26日制定）第3条の規定に基づき、国内販路開拓事業の対象となる中小企業者（以下「申請者」という。）から申請された産品（以下「申請産品」という。）の一次審査について必要な事項を定めるものとする。

### 2 認定基準

- （1）申請産品に係る認定基準（以下「認定基準」という。）は、別表のとおりとする。
- （2）認定基準に掲げる各項目の配点は、次のとおり5点満点とする。

| 区 分      | 得 点 |
|----------|-----|
| 非常に優れている | 5 点 |
| 優れている    | 4 点 |
| 普通       | 3 点 |
| やや劣っている  | 2 点 |
| 劣っている    | 1 点 |

### 3 審査方法

- （1）事務局は、申請者から提出された申請書類について、申請者資格及び要件等に基づき予備審査を実施する。
- （2）「おいしも！たのしも！」認定産品審査委員会（以下「審査委員会」という。）の委員（以下「委員」という。）は、（1）の予備審査済みのエントリーシート及び対面審査（プレゼンテーション審査）により審査を行う。
- （3）委員各自は、「おいしも！たのしも！」認定産品一次審査シート（別記様式）により、認定基準に基づき、各項目に対して絶対評価方式による5段階評価を行う。
- （4）各委員の点数の和を評価点数とし、委員全員の評価点数（以下「総評価点数」という。）が高い申請産品から順に10品で、二次審査（市民試食審査）の産品を選定する。ただし、認定基準に掲げる「おいしい！」及び「たのしい！」の視点の各項目について、平均点が9点未満であった場合には、二次審査の対象として選定しない。
- （5）総評価点数が同点の申請産品が複数ある場合は、「おいしい！」及び「たのしい！」の視点における各委員の合計点の和のうち、最高点と最低点を除いた点数の和を比較する。
- （6）（5）が同点の場合は、「文化の創造」視点の各委員の合計点の和のうち、最高点と最低点を除いた点数の和を比較する。
- （7）（6）が同点の場合は、審査委員会において協議し順位を決定する。
- （8）「おいしい！」及び「たのしい！」の視点における各委員の合計点において著しい差が生じた場合その他協議の必要がある場合は、審査委員会でこれを行う。

#### 附 則

この要領は、令和6年10月13日から施行する。

附 則

この要領は、令和7年7月7日から施行する。

別表（第2項関係）

| 視 点     | 項 目                                  | 解 説                                                                                                                   |
|---------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 「おいしい！」 | (1) つくり手のこだわりが注ぎ込まれている。              | 生産者が持つ下関への想いや商品への想い、製法や素材のこだわりや独自の考え方などが商品に盛り込まれている。あるいは、商品を通して体现されている。                                               |
|         | (2) 良好な下関の素材や、独自性、卓越性のある製法を用いている。    | 下関の良好な素材を使用している、独自の技術や卓越した製法を用いているなど、下関が誇る資源・資産等を活用している。                                                              |
|         | (3) 家族や友人にすすめしたくなるおいしさがある。           | 家族や友人などの大切な人や親しい仲間について勧めたくなるような感動的なおいしさがある。あるいは、自分自身がリピートしたくなるようなおいしさがある。                                             |
| 「たのしい！」 | (1) ストーリーや創造性があり、それを伝える工夫をしている。      | 商品が生み出された背景や、商品を生み出そうと思った「志」といったストーリーがある。また、そのストーリーや商品そのものに唯一無二の創造性がある。ネーミングやパッケージ等、あるいは、商品そのものを通じて、それを伝えるための工夫をしている。 |
|         | (2) 驚きやワクワク、意外性がある。                  | 見る人、触れる人、食べる人がワクワクするような味、デザイン、仕掛け等がある。従来の商品イメージを変えるような新しい組み合わせやアレンジ、食べ方等がある。あるいは、このような価値創造に挑戦している。                    |
|         | (3) 歴史、文化、自然、産地、製法、その他の「下関ならではの」がある。 | 下関の歴史、文化、自然、観光資源との掛け算がされていたり、地域で培ってきた伝統の製法など、「下関ならではの」と感じられるポイントがある。                                                  |
| 「文化の創造」 | 下関市民に愛され、未来へと紡ぐべき価値がある。              | 下関市民に愛着を持たれている、下関市民の誇りを醸成するなど、未来の下関へと紡いでいきたい価値を有している。                                                                 |

「おいしも！たのしも！」認定産品一次審査シート

委員名： \_\_\_\_\_

|      |  |    |  |
|------|--|----|--|
| 事業者名 |  | 品名 |  |
|------|--|----|--|

|                                                                  |      |  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|--|------|
| おいしい！                                                            | 合計点数 |  | /15点 |
| ①つくり手のこだわりが注ぎ込まれている                                              |      |  |      |
| 下関への想いや商品への想い、製法や素材のこだわりや独自の考え方などが商品にどのように反映されているか               |      |  |      |
|                                                                  |      |  | /5点  |
| ②良好な下関の素材や、独自性、卓越性のある製法を用いている                                    |      |  |      |
| 下関の良好な素材の使用、独自の技術や卓越した製法を用いているなど、下関が誇る資源・資産等を活用しているか             |      |  |      |
|                                                                  |      |  | /5点  |
| ③家族や友人におすすめしたくなるおいしさ                                             |      |  |      |
| 家族や友人などの大切な人や親しい仲間につい勧めたくなるような感動的なおいしさ、自分自身がリピートしたくなるようなおいしさがあるか |      |  |      |
|                                                                  |      |  | /5点  |

|                                                                                                            |      |  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|------|
| たのしい！                                                                                                      | 合計点数 |  | /15点 |
| ④ストーリーや創造性があり、それを伝える工夫をしている                                                                                |      |  |      |
| 商品が生み出された背景や、商品を生み出そうと思った「志」といったストーリー、そのストーリーや商品そのものに唯一無二の創造性がある。ネーミングやパッケージ等、あるいは商品そのものを通じて伝えるための工夫をしているか |      |  |      |
|                                                                                                            |      |  | /5点  |
| ⑤驚きやワクワク、意外性がある                                                                                            |      |  |      |
| 見る人、触れる人、食べる人がワクワクするような味、デザイン、仕掛け等がある。従来の商品イメージを変えるような新しい組み合わせやアレンジ、食べ方等がある。あるいは、上記のような価値創造に挑戦しているか        |      |  |      |
|                                                                                                            |      |  | /5点  |
| ⑥歴史、文化、自然、産地、製法、その他の「下関ならではの」がある                                                                           |      |  |      |
| 下関の歴史、文化、自然、観光資源との掛け算がされていたり、地域で培ってきた伝統の製法など、「下関ならではの」と感じられるポイントがあるか                                       |      |  |      |
|                                                                                                            |      |  | /5点  |

|                                                    |  |  |     |
|----------------------------------------------------|--|--|-----|
| 文化の創造                                              |  |  |     |
| ⑦下関市民に愛され、未来へと紡ぐべき価値がある                            |  |  |     |
| 下関市民に愛着を持たれ、下関市民の誇りを醸成するなど、未来の下関へと紡いでいきたい価値を有しているか |  |  |     |
|                                                    |  |  | /5点 |