

「知床しゃりブランド」の認証基準

斜里町で生産、加工され、地域と結び付きが深いもので、物語性(商品コンセプト)、独自性、信頼性、市場性、将来性の5つの視点で定めています。

1 物語性(商品コンセプト)【次の全ての事項を満たすものであること】

- ①斜里町の自然や文化、伝統等の特性を踏まえ、知床及び斜里町のイメージ向上に繋がる物語性がある。
- ②生産、製造等において、環境に配慮した取り組み又は自然条件や自然が持つ機能の持続的活用がなされている。

2 独自性【次のいずれかの事項に該当するものであること】

- ①斜里町以外では生産、製造されていない。
- ②他の地域で生産、製造される類似の商品と比較して、品質、食味、機能や価値等の面で特筆すべきものがある。
- ③生産(製造)技術、原材料、利用資材等において、こだわりやポリシーが認められる。
- ④特許、実用新案、意匠登録、商標登録等の知的財産権の取得(出願)、又は、他にはないユニークな取り組みがなされている。

3 信頼性【次の全ての事項を満たすものであること】

- ①生産・製造過程の情報を正しく公開することができる体制が整っている。
- ②高い品質と安全性を保証し維持・向上するため、生産、製造過程での技術的裏付けや流通過程での信頼性のあるシステム等が整っている。
- ③関係法令の成分規格および表示基準を遵守している。
- ④「商品規格書」等により商品の安全性、品質保証について明らかにできる。
- ⑤商品の賞味期限設定の根拠が明確である。
- ⑥消費者からの苦情や要望等に対応する取組が行われている。

4 市場性

商品を持続的に提供できる流通・販売体制を整えている、又はその予定がある。ただし、季節限定品等については、その供給時期において、流通・販売体制を整えている、又はその予定があること。

5 将来性

商品に対する今後の事業展開に明確なビジョンが示されており、申請者の経験や実績、又は今後の事業展開への意欲等から判断して、将来にわたり安定的・継続的な生産・販売が見込まれ、知床及び斜里町に対するイメージ向上への貢献が期待できる。

「知床しゃりブランド」の審査方法

知床しゃりブランドの認証は、認定基準に基づく書類審査のほか、次の1及び2に定める調査及び審査を実施した上、3の最終審査において適否を決定します。



1 事業場等の現地調査及びヒアリング

生産及び製造現場の現地調査のほか、申請者からの意見聴取を行う。

2 食味審査

- 1 認証委員及び町民審査員による食味審査を実施する。
- 2 町民審査員は10名以内とし、一般公募する。なお、応募者が10名を超えた場合は、構成メンバーの年齢等を勘案し、事務局が人選する。
- 3 審査員は、食味アンケート票により評価を行う。
- 4 食味アンケートの評価結果は認証委員会の最終審査の資料とする。

3 最終審査

- 1 最終審査は、各委員の審査結果を基に審議を行い、委員の合議制により認証の適否を決定する。
- 2 認証委員会は最終審査において、認証の適否に関し、その理由を整理しまとめる。
- 3 認証委員会は、理由を付した審査結果を当該申請者に通知する。

「知床しゃりブランド」の認証委員会

- 委員長／永島 俊夫……東京農業大学生物産業学部食品科学科教授
- 委員／抜山 嘉友……道立オホーツク圏地域食品加工技術センター研究員
- 委員／林 拓見……東海大学芸術工学部長(教授)
- 委員／吉岡 孝則……北洋銀行業務推進部主任調査役
- 委員／野谷 悦子……フリーライター 有限会社うつぐみ取締役社長

認定されると

- ◆「知床しゃりブランド認証品」を表示して、販売することができます。
- ◆町ホームページへの掲載など、積極的に情報発信を行います。
- ◆道内外での特産物の展示会でPRし、生産者と消費者を結ぶ機会を提供します。
- ◆町内にオフィシャルショップを開設し、「知床しゃりブランド品」の販売を促進します。

応募上の注意

- ◆応募書類は返却いたしません。
- ◆応募書類の内容については、当該審査以外に使用することはありませんが、特別なノウハウや営業上の秘密事項などについては、法的保護を行うなど、申請者の責任で対応して下さい。

