（別紙）

・品目ごとの添付書類

〔あご野焼〕

１　検査機関により検査を受けた「でんぷん含有量を明らかにした分析成績書」

〔杵つきもち〕

１　製餅機が杵式であることを明らかにした写真

〔清酒〕

１　「島根県酒造組合」が発行する、製品の品質が優れている旨の推薦書（様式第２号）

２　もろみ製造過程（仕込配合、精米歩合、製成歩合を含む）を明らかにした書類

３　島根県清酒研究会の審査結果（市販清酒調査きき酒用紙）

〔板わかめ・焙りわかめ〕

１　申請者（加工包装業者）と製造業者で、製造所所在地、製造所名称、原材料（食品添加物を含む。）、製造方法について確認した書面（様式第３号）の写し

２　わかめの洗浄に水道水以外の水を使用する場合は、申請前１年以内に実施した水質検査の証明書の写し

〔あごだし〕

１　検査機関により検査を受けた「水分含量を明らかにした分析成績書」

〔あごだし粉末〕

１　検査機関により検査を受けた「水分含量を明らかにした分析成績書」

（様式第２号）

しまねふるさと食品「清酒」推薦書

令和　　年　　月　　日

島根県知事　様

島根県酒造組合

会　長

下記の「清酒」については、しまねふるさと食品の清酒の認証基準に基づき生産され、製品の品質が優れているので、しまねふるさと食品に推薦します。

記

１　商品名

２　製造者名

３　製造者の主たる事務所

（様式第３号）

確認書

令和　　年　　月　　日

（申請者）

住所

氏名

電話番号

（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（製造業者）

住所

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　 氏名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

　しまねふるさと食品の認証を申請するに当たり、認証を受けようとする食品について、下記のとおり確認した。

記

１　商品名

２　製造所の所在地

３　製造所の名称

４　使用する原材料、原材料産地等

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 原材料名 | 原材料産地 | 製品100ｇ当たりの使用量（単位ｇ） |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 食品添加物名称 | 使用目的 | 製品100ｇ当たりの使用量（単位ｇ） |
|  |  |  |

　　　　　　　　　　　使用していない場合は「該当なし」と記載すること。

５　わかめの洗浄に使用する水（いずれかに○）

　　　水道水　　　地下水　　　その他（具体的に）