

令和 8 年度 与謝野町特産品認定申請調書

■申請者基本情報

住所または所在地	(〒 6 2 9 - 2 2 9 2)								
	与謝野町字岩滝 1 7 9 8 番地 1								
(フリガナ) 氏名または名称	ユウゲンガイシャ ヨサノワガシホンポ								
	株式会社 与謝野和菓子本舗								
(フリガナ) 代表者の職・氏名	ダイヒョウトリシマリヤク ヨサノタロウ								
	代表取締役 与謝野太郎								
電話番号	0772	43	-	9012	F A X	0772	46	-	2851
U R L	http://www.town-yosano.jp/								
業 種	菓子製造業								
事業内容	和菓子の製造・販売								
創業時期	(西暦)	1 9 6 3	年	4	月	1	日		
法人設立時期	(西暦)	2 0 0 0	年	4	月	1	日		
加入団体、組合等 (例：与謝野町商工会等)	与謝野町商工会、京都府菓子工業組合								
担当者	職・氏名	営業担当・与謝野花子							
	電話番号	0 7 7 2 - 4 3 - 9 0 1 2							
	E-mail	yosano-hana@yosano.com							

■認定申請産品（商品）名

申請数	1	商品名	与謝野まんじゅう

1. 申請製品の概要

※2枚目・3枚目は商品ごとに作成してください。

(1) 品目、価格等について

商品名	与謝野まんじゅう	品目	和生菓子
希望小売価格	200 円(税込)	仕様	1箱4個入り

(2) 申請製品の内容、特長、機能等について

内容、特長、機能等をわかりやすく説明してください。

与謝野町産こしひかり「京の豆っこ米」の米粉で作った生地で、亀岡市の契約農場で栽培された「京都大納言小豆」で炊いた餡を包んだ蒸し饅頭です。贈答やお土産に人気のある当店オリジナルの商品です。

(3) 申請製品の受賞歴について

申請製品に受賞歴があれば記入してください。(主なもの3つまで)

賞の名称	受賞年
第▲▲回全国菓子大博覧会 金賞	2000 年
	年
	年

(4) 申請製品の生産量及び生産工程の割合について

申請製品の生産量についてご記入ください。

生産量の実績			見込(計画)	生産量の単位
令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	
8,000	8,500	9,500	10,500	箱

申請製品の生産工程の割合について該当するものに○をつけてください。

<input checked="" type="radio"/>	すべて与謝野町内で生産	<input type="radio"/>	50%以上町内生産	<input type="radio"/>	50%以上町外生産
----------------------------------	-------------	-----------------------	-----------	-----------------------	-----------

(5) 原材料の産地について

申請製品の主な原材料(使用割合の多いものから3つ)の産地についてそれぞれ割合を記入してください。

原材料名	与謝野町産 (%)	京都府産 (%)	国内産 (%)	外国産 (%)
米粉	100			
小豆		100		

申請商品を製造している工場が町外にある場合は、「すべて町内産」には該当しません。

(6) 申請製品の販売の現状について

	実績			見込	単位
	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	
販売額	6,000	6,400	7,200	8,000	千円

箱売りの場合は、バラ売りに換算して販売額を記載してください。
例: 30,000個 (7500箱×4個/箱) ×200円=6,000千円

2 認定基準への適合

(1) 基本理念への適合

申請産品が、本認定制度の基本理念にどのように適合しているかを詳細かつ具体的に説明してください。

素材や製法・技法、品質またはデザインへのこだわり
<p>メインとなる食材は、与謝野町産もしくは京都府産の食材の使用にこだわり、その他についても国内産にこだわっています。</p> <p>また、こだわり抜いた食材を、和菓子職人の手で、丹精込めて作り上げています。</p>
他産地または類似商品と比較しての優位性（強み）
<p>「京の豆っこ米」の米粉を使うことにより、もっちりとした食感を生みだし、餡には、京都府で古くから栽培される大粒で至極美味な在来品種の高級小豆を使用しています。</p>
商品開発及び販路拡大への意欲的
<p>毎年、季節ごとに、定番の商品に加え、新商品づくりを行っており、お客様の反応や感想を聞きながら、改良を加えています。</p> <p>また、2018年からは、商工会主催の売れる商品づくりプロジェクトにも積極的に参加し、自社ホームページの立ち上げ、ネットショッピングモールでの販売へとつながりました。</p>

(2) 認定要件への適合

以下のうち、適合している要件について詳細かつ具体的に説明してください。

※募集要項「4. 認定基準」と照らし合わせて説明してください。

要 件	説 明
与謝野らしさ	「京の豆っこ米」の米粉を使用しています。
商 品 力	「与謝野町の和菓子」としてお客様に受け入れていただけるよう、「京の豆っこ米」を使用しました。また、他にはないプレミアム感として高級小豆を使用し、商品の包装にもこだわることで、贈答用の和菓子としての商品展開を行っています。
技 術 力	和菓子職人が、創業以来の丹精込めて手作りをしています。その技術と味が評価され、第▲▲回全国菓子大博覧会で金賞を受賞しました。
独 自 性	米粉を使用した饅頭は全国に類がありません。
市 場 性	△△△市場では、2012年に和菓子部門の月間販売で5位になりました。
法 令 遵 守	従業員に対し、関係法令に関する講習会の受講をさせています。また、衛生管理マニュアルを作成し、清潔な製造・管理体制を確立しています。
対 応 力	毎年、季節ごとに、定番の商品に加え、新商品づくりを行っており、本商品についても、お客様からの声をいただき、改良を加えて完成させました。