別紙3　産地等使用原材料確約書書式

下記の事例をもとに、確約内容を決定し、弊社宛に確約書を作成し、押印のある原本を提出願います。

事例に合致しない場合は、商品などの表記事項などを鑑みて作成願います。

確約書の書式に関しては、巻末の書式以外での提出も可とさせていただきます。

　商品やカタログに表記　→　確約書の記載内容

　・生鮮食品（農産物）

　　　通常（商品に内容量記載）　→　北海道産　メロン

品種等を記載　　　　　　　→　新潟県魚沼市産　コシヒカリ

　　　商品に内容量の記載なし　　→　熊本県産　西瓜（1玉1.5kg（以上））

　　　カタログ等に個数を記載　　→　青森県産　りんご　５ｋｇ（12～18個）

　　　カタログ等にサイズを記載　→　和歌山県産　みかん　ＭまたはＬサイズ

　　　等級、詰め方等を記載　　　→　山形県産　さくらんぼ（Ｌサイズ、秀品、バラ詰）

産年を記載　　　　　　　　→　新潟県岩船郡産有機栽培コシヒカリ（2020年産）

　・生鮮食品（水産物）

　　　通常（商品に内容量記載）　→　山口県産　トラフグ（養殖）

　　　カタログ等に個数を記載　　→　熊本県産　クルマエビ（養殖）270ｇ（10～13匹）

　　　カタログ等にサイズを記載　→　北海道産　ホタテ　3kg（20～27枚、殻長9cm）

　　　切身にする前の原魚を記載　→　1kg以上の三重県産　マダイを使用

　・生鮮食品（畜産物）

通常（商品に内容量記載）　→　鹿児島県産　牛肉

　　　ブランド等を記載　　　　　→　三重県産　松阪牛

カタログ等に部位を記載　　→　山形県産　米沢牛肩ロース

カタログ等に複数の部位を記載し、表示ラベル等は総量表示

→　滋賀県産　近江牛

→　モモとバラを約１：2で詰合せ　　または

モモ約200ｇ、バラ約400ｇ

　　　カタログ等は１枚の重量表示で、表示ラベル等は総量表示

　　　　　　　　　　　　　　　　→　兵庫県産　神戸牛（１枚170ｇ（以上））

　　　最終飼育地を記載　　　　　→　カナダ産　馬肉（最終飼育地は熊本県）

　・加工食品（原料原産地）

　　　通常　　　　　　　　　　　→　毛ガニは北海道産

　　　原料原産地が複数　　　　　→　スケトウダラの卵は、ロシア産またはアメリカ産

　　　原産地が変動（表示は特定）→　牛タンは輸入

現在の表示ラベルは「オーストラリア産」ですが、変動が予想されるので、確約は輸入とし、オーストラリアから変更になった場合は、表示ラベルの国名も変更します

　　　複数の原材料についてまとめて記載

　　　　　　　　　　　　　　　　→　たまねぎ、じゃがいも、にんじんは、国産を使用

　　　生鮮食品と加工食品の産地　→　生卵および温泉たまごの鶏卵は、宮城県産　蔵王地養卵

原材料のさらに原料を記載　→　小麦粉の小麦は、国産

　原料原産地のほか、品種を特定

　　　　　　　　　　　　　　　　→　豚肉は、東京都産または埼玉県産東京Ｘ豚

主体となる品種を記載　　　→　原料の牛肉は、黒毛和牛が主体の国産

　　　同じ生鮮食品でも加工内容で原料原産地が異なる

→　原材料に使用の栗のうち、粒は韓国産、あんは国産

　　　同じ生鮮食品名でも、品種によって原料原産地が異なる

　　　　　　　　　　　　　　　　→　原料のカニのうち、ズワイガニはカナダ産、紅ズワイガニは韓国産

　　　複数商品の詰合せで、それぞれの原料原産地を記載

　　　　　　　　　　　　　　　　→　ローストビーフは、オーストラリア産牛肉を使用、

ローストポークは、デンマーク産豚肉を使用

　　　原産地のほか、規格を記載　→　和歌山県産南高梅の、L～3L（単一サイズ）の「秀品」

特例的な原料原産地の特定　→　抹茶は「宇治茶」と表記できる産地のもの

　・加工食品（使用原材料）

　　　カタログ等に特色のある原材料を記載（商品には表示ラベルを含め記載なし）

→　本醸造醤油を使用

　　　　同　　　　　　　　　　　→　八十八夜摘みの茶葉を使用

　　　複数商品の詰合せで、それぞれの特色のある原材料を記載

→　だんごたれは、三河のたまりしょうゆ使用、

八丁味噌のたれは、八丁味噌使用

　　　カタログ等にサイズを記載　→　Ｌ～３Ｌサイズを使用

　　　カタログ等に等級を使用　　→　秀品を使用

　　　カタログ等に商品もしくは商品の原材料の特徴を記載

→　サーロインハムはギフト限定商品

　・加工食品（規格）

　　　カタログ等は１束の重量表示で、表示ラベル等は総量表示

　　　　　　　　　　　　　　　　→　１束50ｇ

　　　カタログ等は個数表示（または明らかに個数がわかり）で、表示ラベル等は総量表示

　　　　　　　　　　　　　　　　→　内容量は25粒で375ｇを担保

　　　アレルゲンを特定　　　　　→　季節により詰合せ内容は異なりますが、アレルゲンは卵のみとなります。

　・加工食品（製法など）

　　　カタログ等に製法を記載　　→　手作りで製造

　　　　同　　　　　　　　　　　→　非加熱で製造

　　　　同　　　　　　　　　　　→　炭火直火で焼き上げ

　　　　同　　　　　　　　　　　→　独自のタレに漬け込み、低温で熟成

同　　　　　　　　　　　→　72時間自社製の調味液に漬けて熟成

　　　　同　　　　　　　　　　　→　○○氏が１日10本限定で製造

　・加工食品（原料原産地、使用原材料、製法などを含めて記載）

　　　→　餡は、国産小豆を使用し、自社で製造

　　　→　塩漬け2度、酒粕漬け2度、更に仕上げ漬けをして製造

　　　→　機械の使用を最小限にとどめ、加工に適した豚肉を目で見て確かめて使用

　　　→　精選吟味された原材料の配合と伝統の製法により、4日間かけて1本1本製造

　　　→　代々受け継がれたタレを使い、職人が伝統の手づくり技法で製造

　記　入　例

生鮮食品

　弊社と契約を取り交わす商品提供者名

または生産者名または加工者名を記載。

加工食品

商品をご提案いただく商品提供者名または

商品を製造するお取組先名を記載。

商品本体の表示者が、販売者のみの場合は、

販売者名でも可。

会社印

|  |
| --- |
| ○○○○年○○月○○日  株式会社　郵便局物販サービス  制作部　部長殿  株式会社　○○  ○○部　○○○○  産地等使用原材料確約書  「郵便局のふるさと小包　チラシ」に提案する  　商　　品　　名　　に関し  下記の原材料を使用することを確約します。  （下記の内容について確約します。）  記  ・○○県産　○○○○　　　　　　　　　※１  １商品に関し、  複数の確約を記載可  ・○○の原料は、○○県産　○○○○　　※２  ・○○社製　○○○○　　　　　　　　　※３  ・○○製法の　○○○○　　　　　　　　※４  ・○○製法で製造　　　　　　　　　　　※５  以　上  ・原材料に使用する生鮮食品の産地を確約する場合　　⇒　※１  ・原材料に使用する加工食品のさらに  　　原材料に使用する生鮮食品の産地を確約する場合　⇒　※２  ・原材料に使用する加工食品などを確約する場合　　　⇒　※３  ・原材料に関する製法などを確約する場合　　　　　　⇒　※４  ・商品自体の製法などを確約する場合　　　　　　　　⇒　※５ |

※会社印または

　部署名と証明者の

　個人印を押印して

　もらってください。

※製法などの確約を

　含む場合は、カッコ

　の語句でも可。

※「沖縄産黒糖使用」

　の語句の場合、

　※３の記入例で

　記載可ですが、

　「沖縄産さとうきび

　使用」の確約には

　なりません。

・各種確約書に関し、書式は問いませんが、日付、会社名、確約内容に誤りがある場合は、再度提出して

いただく場合があります。

・加工食品に関する確約で、その加工食品が仕入品である場合は、製品規格書も併せてご提出願います。

　（仕入先の規格書は社印の記載がなくても可ですが、仕入先の社名が記載してあること）

年　　　月　　　日

株式会社　郵便局物販サービス

制作部　部長殿

産地等使用原材料確約書

「郵便局のふるさと小包　チラシ」　に掲載する

に関し、下記内容について確約します。

記

以　上