

返礼品提案書（変更）

平成30年●月●●日

（宛先）西尾市長
一社）西尾市観光協会会長

（申込者）住所又は所在地 **西尾市寄住町下田22**

商号又は名称 **西尾商事**

代表者職氏名 **代表取締役 西尾太郎** 印

返礼品「**地域ブランド認定！一色産うなぎ(蒲焼2尾)**」について、以下のとおり変更します。

商品・サービス名	地域ブランド認定！一色産うなぎ(蒲焼4尾)
返礼品区分 ※梱包、送料等及び消費税込提供価格	<input type="checkbox"/> 4,000 円(1 万円コース) <input checked="" type="checkbox"/> 8,000 円(2 万円コース) <input type="checkbox"/> 12,000 円(3 万円コース) <input type="checkbox"/> 16,000 円(4 万円コース) <input type="checkbox"/> 20,000 円(5 万円コース) <input type="checkbox"/> 40,000 円(10 万円コース) <input type="checkbox"/> その他〔 円(万円コース)〕
商品・サービスの内容 ※サイズや数量などを記載	うなぎ蒲焼真空パック(冷凍)×4尾(4尾合計約400g)、山椒付きたれ×4袋
賞味期限、 配送 ・保存方法	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 で(30 日)
提供可能時期	<input checked="" type="checkbox"/> 通年 <input type="checkbox"/> 期間限定(月～ 月) <input type="checkbox"/> 数量限定(月 セット)
商品・サービスのPR文	HP用(400字以内) 一色産のうなぎは、稚魚から成魚まで一貫して養殖するため、養殖池での育成状況などの流通経路情報把握システムを導入した安心・安全性の高いうなぎです。一色町すべての養鰻池では養鰻専用水道によって取水された矢作川水系の清流水を使用しています。天然に近い育成環境に加え、最適な水温や給餌内容など生産者が研究を積み重ね手間をかけて育てた一色産うなぎは、全国の業者が認める食味、質の高さです。 パンフレット用(75字以内) うなぎ丼、うなぎ茶漬、薬味を添えて混ぜご飯、好みに応じて簡単に3種類の食べ方が楽しめます。真空パックに小分けにもなっているので、手軽に調理できます。
原材料 ※詰合せ商品など複数の商品で返礼品が構成されている場合、商品ごとに原材料を記入してください。	ニホンウナギ(養殖・愛知県三河産) たれ(しょうゆ、砂糖、みりん、水あめ、発酵調味料、清酒、澱粉、うなぎエキス) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)
※返礼品写真データを E-mail アドレス furusato@katch.ne.jp 宛に送信してください。 画像は横長のものとしサイズ2MB程度。イメージ写真を含め3枚以内とし、1枚は必ず返礼品の現物写真を用意して下さい。	

事務局使用欄	申告内容確認	満たす	満たさず
	NO.30-		

