

返礼品提案書

平成 年 月 日

(宛先) 西尾市長

一社) 西尾市観光協会会長

(申込者) 商号又は名称 株式会社●●●●

代表者職氏名 代表取締役 西尾太郎 印

以下の商品について、返礼品として提案します。

商品・サービス名	一色産うなぎ職人手焼【蒲焼パック冷凍×4尾(1尾約180g)】
設定金額 ※消費税込提供価格	寄附金額 20,000円 (返礼品の価格 6,000円)
商品・サービスの内容 ※サイズや数量などを記載	うなぎ蒲焼パック(冷凍)×4尾(1尾約180g) タレ付き
賞味期限、保存方法	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 で(60日)
配送方法 ※季節による変更は認められません	<input type="checkbox"/> 常温(一般) <input checked="" type="checkbox"/> クール(冷凍) <input type="checkbox"/> クール(冷蔵) <input type="checkbox"/> 常温(重量物) <input type="checkbox"/> 郵送(簡易書留)
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 ※枠が不足する場合は、別紙などに記載して提出してください。	<p>HP用</p> <p>メディアでも取り上げられた名店の味 肉厚で脂乗りの良い特大サイズ(活鰻の状態では約280g)の一色産うなぎを使用し、1829年創業のたまり醤油を使った秘伝のタレと合わせ、職人が備長炭で手焼きすることでうまみを閉じ込め、ふっくらと仕上がっています。 1尾あたりのサイズも大きく、ボリューム満点の超コスパ返礼品。</p> <p>平日でも行列ができる店 TV番組でも紹介された超コスパうなぎがふるさと納税の返礼品に登場!</p> <p>東海地方の大人気バラエティグルメ番組「PS純金」で、今年4月に放送された超コスパうなぎが取り上げられた西尾市のうなぎ処「●●」。</p> <p>平日休日問わず行列ができる大人気店のうなぎが、ふるさと納税でもお楽しみいただけます。</p> <p>自宅でも!焼きたての「お店」の味を再現できる!?</p> <p>①冷凍パックは事前に袋から出して解凍しておき、鰻を2～3等分にカットする ②グリルで調理する</p> <p>【両面焼きの場合】身を上に向けて焦げないように中火で3～4分焼く</p>

	<p>【片面焼きの場合】先に片面を少し焼き、後で身を焼く ③表面がブツブツしてきたら出来上がり。</p> <p>ポイント 温まってくると身が壊れやすくなるので鰻の返しは一度がオススメ。 オーブンを使用する場合は、アルミホイルで包むと焦げにくくなります。電子レンジを使用する場合は、ラップをかけずに温めてください。</p> <p>こだわり うなぎ一尾一尾を丁寧に手焼きし、焼きたてのうなぎをすぐに真空パック冷凍することで、うなぎ本来の食感・旨み・香りを食卓で味わえるよう心がけています。</p> <p>パンフレット用（75文字以内） 一色産うなぎを職人が手焼きで仕上げています。うなぎは特大サイズ（活鰻1尾約280g）、独自の製法で肉厚蒲焼うなぎです。タレは1829年創業のたまり醤油です。</p>
<p>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。</p>	<p>養殖うなぎ（愛知県三河産） たまり醤油、砂糖、水あめ、発酵調味料、醤油、加工デンプン、カラメル色素、酒精、増粘剤（キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、（原料の一部に小麦、大豆を含む）</p>
<p>※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8枚以内とし、1枚は必ず返礼品の現物（荷姿）写真を用意して下さい。</p>	

事務局使用欄	申告内容確認	満たす	満たさず
	NO.31-		

返礼品提案書

平成 年 月 日

(宛先) 西尾市長
 一社) 西尾市観光協会会長

(申込者) 商号又は名称 ××園芸

代表者職氏名 ■■■■■ 印

以下の商品について、返礼品として提案します。

商品・サービス名	衝撃の糖度 10 度以上！輝く宝石 フルーツトマト『みらい』
設定金額 ※消費税込提供価格	寄附金額 10,000 円 (返礼品の価格 3,000 円)
商品・サービスの内容 ※サイズや数量などを記載	1 箱 (約 0.8kg~1kg)
賞味期限、保存方法	■常温 □冷蔵 □冷凍 で (生ものですのでお早めにお召し上がりください)
配送方法 ※季節による変更は認められません	■常温 (一般) □クール (冷凍) □クール (冷蔵) □常温 (重量物) □郵送 (簡易書留)
提供可能時期	□通年 ■期間限定 (1 月~6 月) ■数量限定 (150 セット)
商品・サービスの PR 文 ※枠が不足する場合は、別紙などに記載して提出してください。	<p>HP 用</p> <p>小さめで皮が厚くてとても甘く、酸味がつよい。「目が覚める~!!」っていうくらい、朝食に食べたら元気になる味です。このトマトの満足感是他を圧倒します。</p> <p>苗作りから、化学農薬による土壌消毒はしていません。土作りは 3 年物のもみガラ・牛ふん・木炭・バーク堆肥・天然由来の有機物資材を 95% 以上使用しています。</p> <p>そしてトマトの樹には酵素・海草・アミノ酸などを散布し、またマルハナバチにて自然交配していること、人体の影響を考えて農薬の使用は極々わずかです。皆さんに喜んで頂けるよう、安心・安全なトマトを丹精込めて育てています。</p> <p>太陽の光をいっぱい浴びて育った、フルーツトマト『みらい』(糖度 10 度以上) をぜひお召し上がりください。</p> <p>パンフレット用 (75 文字以内)</p> <p>小さめで皮が厚くてとても甘く、酸味がつよい。「目が覚める~!!」っていうくらい、朝食に食べたら元気になる味です。このトマトの満足感是他を圧倒します。</p>
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。	トマト

※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8枚以内とし、1枚は必ず返礼品の現物（荷姿）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.31-		