

返礼品提案書

令和 年 月 日

項目		入力欄			
事業者情報	1	サイト登録名	西尾商事		
	2	担当者名	西尾 太郎		
	3	電話	0563-65-2154		
	4	メールアドレス	kikaku@city.nishio.lg.jp		
お礼品情報	5	お礼品の名前	一色産うなぎ職人手焼【蒲焼パック冷凍×4尾(1尾約180g)】		
	6	配達伝票表示名	一色産うなぎ職人手焼		
	7	設定金額 ※税込み	寄附金額 24,000 円 (返礼品の価格 7,200 円)		
	8	軽減税率対象	<input checked="" type="checkbox"/> 対象 <input type="checkbox"/> 対象外		
	9	見出し	メディアでも取り上げられた名店の味		
	10	説明文	<p>肉厚で脂乗りの良い特大サイズ（活鰻の状態で約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。</p> <p>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。 平日でも行列ができる店</p> <p>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！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な井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</p> <p>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</p> <p>③表面がブツブツしてきたら出来上がり。</p>		
	11	内容〔内容量/原産地〕 提供サービスの内容（概要）	一色産うなぎ蒲焼 4尾(1尾約180g)	原産地	愛知県三河一色産
			タレ	生産地	愛知県西尾市

お礼品情報

12	賞味・使用期限・提供期限	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍 で _____ 日							
13	原材料・成分・提供サービス詳細	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）							
14	発送日の目安	<input type="checkbox"/> 発注メール受信日 _____ より概ね 10日後 <input checked="" type="checkbox"/> 配送伝票受領							
15	受付期間 ※期間限定の場合、受付期間を記入	<input checked="" type="checkbox"/> 通年取扱い <input type="checkbox"/> 期間限定	受付開始～	～					
16	発送期間 ※期間限定の場合、配送期間を記入		発送開始～	～					
17	発送種別	<input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍							
18	出荷時重量	<input checked="" type="checkbox"/> 2kg未満 <input type="checkbox"/> 2～5kg未満 <input type="checkbox"/> 5～10kg未満 <input type="checkbox"/> 10～20kg未満 <input type="checkbox"/> 20～30kg未満 <input type="checkbox"/> 30～50kg未満							
19	出荷時サイズ ※梱包後のサイズ（3辺計）	<input checked="" type="checkbox"/> 60cm <input type="checkbox"/> 80cm <input type="checkbox"/> 100cm <input type="checkbox"/> 140cm <input type="checkbox"/> 160cm							
20	提供可能数	提供可能な全在庫数	5,000	個	1日あたりの受注上限数				個
21	注意事項/その他	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。 オープ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。							
22	生産者様の声	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。							
23	保険(PL等)加入有無	<input checked="" type="checkbox"/> 加入済 <input type="checkbox"/> 未加入							

事務局使用欄	申告内容確認	満たす	満たさず
	NO.2-		