

## 「南砺の逸品」の審査基準

視点	採点					審査基準	
1. 南砺らしさ  得点	① 南砺らしさ・ストーリー性	10	8	6	4	2	南砺市が連想される取り組みやエピソード、南砺市ならではの自然、歴史、風土、文化等に根ざしたストーリー性がある。
	② 伝統技法・生産方法	10	8	6	4	2	南砺市内の各地域に伝わる伝統的な技術や技法、生産方法等が活用されている。
	③ 南砺の風土・素材の活用	5	4	3	2	1	南砺市の土壌、水、気候条件、素材等を十分活用して生産、製造されている。
	④ 南砺の魅力アップへの貢献	5	4	3	2	1	生産、製造、流通、販売を通して南砺市のイメージアップや魅力発信に貢献している。
	⑤ 南砺の暮らしに定着	5	4	3	2	1	南砺市民に評価され、生活に根付いている、または使われている。
2. 高い品質と信頼性、安全性  得点	① 高い技術力と厳選出荷	5	4	3	2	1	優れた技術により高品質な産品を生産・製造するとともに、出荷に当たって産品の厳選を行っている。
	② 品質の管理・維持・向上	5	4	3	2	1	徹底した品質管理を行うための体制を整備するとともに、品質の高さを維持・向上するため、生産、製造、流通、販売の各過程において優れた取り組みを行っている。
	③ 法令遵守・信頼性	5	4	3	2	1	法令の遵守、衛生管理、技術や技能の向上など従業員教育や消費者の信頼性を確保する取り組みが行われている。
	④ 顕彰歴や客観的な評価	5	4	3	2	1	全国・世界レベルでの顕彰歴があるなど客観的に高い評価を受けている。
3. オリジナリティ  得点	① 創意工夫・独自性への努力	10	8	6	4	2	創意工夫をこらしながら品種の改良や新しいデザイン開発、その他の産品との比較における優位性や差異性を高めるための取り組みを積極的に行っている。
	② 類似品との優位性・差異性	5	4	3	2	1	生産量や産品の特性(品質、形状、機能、味など)において他産地や類似の産品と比較して大きな優位性、差異性がある。
	③ 特色ある技術・技法の使用	5	4	3	2	1	特色ある又は全国でも優位にある技術や技法を基にして生産、製造されている。
4. 市場性  得点	① 通販商品としての適性	10	8	6	4	2	保存・発送しやすい形状で、価格や消費期限・保存期間なども「南砺の逸品」オンラインショップでの通信販売に適している。
	② 安定供給・価値向上への努力	5	4	3	2	1	市内外の市場への安定供給又は市場における産品の価値向上に努めている。
	③ 供給量の維持・拡大への努力	5	4	3	2	1	供給量の維持・拡大に向けた取り組みを積極的に展開している。
	④ 販売拠点・販路拡大への努力	5	4	3	2	1	販売拠点の整備など県内外の消費者が購入しやすくなるような取り組みを行っている。
	⑤ 広報活動	5	4	3	2	1	市場の拡大に向け、広報活動に積極的に取り組んでいる。(SNS、HPなどでの情報発信)
5. 将来性  得点	① 認知度向上への期待値	5	4	3	2	1	「南砺の逸品」として、南砺市の知名度や認知度の更なる向上につながると期待できる。
	② 将来のビジョンと実現性	5	4	3	2	1	生産・製造量の維持・拡大、品質の向上など今後の生産や製造におけるビジョンが明確で、その実現性が高いと認められる。
	③ 流通販売戦略	5	4	3	2	1	ブランド力の向上や販路の拡大など今後の流通販売戦略が明確で、その実現性が高いと認められる。
	④ 意欲・熱意と発展性	5	4	3	2	1	意欲や熱意を持って生産・製造、販売等を行っており、今後の事業展開に期待が持てる。
6. 総合評価  得点	① 贈りたくなる魅力	10	8	6	4	2	他人に贈りたくなる、他人にすすめてほしいものである。
	② 見た目・味わい	5	4	3	2	1	見た目が美しく、食品は味が美味しい。
	③ 使いやすさ・食べやすさ	5	4	3	2	1	使いやすい、食品は食べやすい。
	④ 原材料・製法の安全性	5	4	3	2	1	原材料・添加物・製法などが安全性を満たし、良質で健康的な印象を与える。

総合得点

0 / 150点

(注) この審査基準の具体的な運用方針等については、審査チーム・部会・実行委員会において協議し、決定する。