

かぞブランド認定審査基準

(平成２８年１２月２０日かぞブランド認定委員会決定)

改正 平成２９年７月２４日一部改正

かぞブランド認定事業実施要綱（以下「要綱」という。）第３条第２項の規定に基づきかぞブランドの認定基準を次のとおり定める。

１ 認定審査の対象

要綱第２条第２号に掲げる産品であって、次の各号に掲げる区分に応じ、それぞれ当該各号に定めるものとする。

- (１) 一次産品 米穀類、野菜類、果実類、花き類、畜産品その他これらに類するもの
- (２) 加工品 米穀類加工品、麺類、野菜加工品、果実等加工品、調味料、畜産加工品、菓子類、水産加工品、飲料その他これらに類するもの
- (３) 工芸品 織物、染色品、木工品、金工品その他これらに類するもの
- (４) 製造品及び工業製品 一般機械器具、電気機械器具、情報通信機械器具、輸送用機械器具、精密機械器具その他これらに類するもの
- (５) 飲食店メニュー 一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店、うどん・そば店、すし店、喫茶店、居酒屋その他これらに類する飲食店におけるメニュー

２ 審査項目

区 分	項 目
加須らしさ	ア 加須市内で生産、製造、開発、加工等されたものである。 イ 市の歴史、伝統、文化、風土、自然、生活等から培われたものである。 ウ 市で培われてきた伝統的技術及び調理法を伝承し、又は復興し、生産されたものである。 エ 主たる原材料が加須産であること。

優位性・独自性	ア 品質、賞味、規格、形状、機能等の商品特性に優位性がある。 イ ネーミング、デザイン等において他の製品と差別化する工夫がある。 ウ 特許、実用新案、意匠登録、商標登録等の知的財産権を取得し、又は出願をしている。
信頼性、安全性	ア 優れた生産技術及び出荷規格に基づいて産品を厳選しており、品質を維持・向上するための管理体制及び取組を行っている。 イ 信頼性を確保するため、法令遵守、衛生管理等を実施している。 ウ 法律に基づく認定を受けている(有機栽培、特別栽培、エコファーマー、オーガニック等)。環境に配慮した生産方式、取組を行っている(自然素材の活用、生産資材・残^き渣・廃棄物等の適正処理、リサイクル及び環境保全活動等の取組等)。 エ クレーム処理の体制が整っている。
市場性・将来性	ア 消費者が入手できる販売体制がある。 イ 市場の動向に応じたマーケティング戦略を持ち、具体的な取組を行っている。 ウ 将来にわたり、継続的かつ安定的な生産及び販売が見込まれ、その拡大が期待できる(後継者育成、技術継承、原材料の安定調達等)。

(3) 審査方法等

ア 審査会委員は、審査会における品評を基に、かぞブランド認定審査表

(別記様式)により、認定基準の各項目に対して絶対評価方式により評価を行うものとする。

イ 各項目に対する配点は、前項に規定する審査表の採点の欄に掲げるとおりとする。

ウ 審査会は、アの規定による評価を集計し、委員会に報告するものとする。

エ 委員会は、次のいずれにも該当する産品について、かぞブランドの認定の適否を検討し、出席委員の過半数により認定を行うものとする。

(ア) (3) アによる評価中、総合得点の平均点が3.5点以上のもの

(イ) (3) アによる評価中、各項目のいずれも平均点が1点でないもの

附 則

この基準は、平成28年12月20日から適用する。

附 則 (平成29年7月24日かぞブランド認定委員会決定)

この基準は、平成29年7月24日から適用する。

かぞブランド認定審査基準細目

基準		視 点	解 説
① 加須らしさ	ア	加須市内で生産、製造、開発、加工等されたものである。	○市内で生産、製造、開発、加工されており、加須を思う気持ちが強く感じられる。
	イ	市の歴史、伝統、文化、風土、自然、生活等から培われたものである。	○加須の歴史や伝統等、地域に関わりのある製品で、その物を通じて加須を感じられる。
	ウ	市に伝わる伝統的技術及び調理法を伝承し、又は復興し、生産されたものである。	○伝統的技術が活用されている（伝統を守り育む意思が感じられる）。
	エ	主な原材料に加須産を使用している。	○原材料にこだわりを持って加須産を使用している。 ○主たる原材料に加須産を使用している。
② 優位性・独自性	ア	品質、賞味、規格、形状、機能等の商品特性に優位性がある。	○他の地域で生産、製造されている類似の製品と比べ優位性、独自性がある。
	イ	ネーミング、デザイン等において他の製品と差別化する工夫がある。	○技術、色彩、デザイン、ネーミング等に加須らしい特徴又は優位性が認められ、若しくは差別化する等の創意工夫が認められる。
	ウ	特許、実用新案、意匠登録、商標登録等の知的財産権を取得し、又は出願をしている。	○知的財産権の取得（出願）若しくは保護が図られている。
③ 信頼性・安全性	ア	優れた生産技術及び出荷規格に基づいて産品を厳選しており、品質を維持・向上するための管理体制及び取組を行っている。	○使用する原材料を厳選し、品質、等級基準を明確化している。
	イ	信頼性を確保するため、法令遵守、衛生管理等を実施している。	○生産（製造）から販売まで一定の基準を定めている。 ○危機管理体制が明確となっている。
	ウ	法律に基づく認定を受けている（有機栽培、特別栽培、エコファーマー、オーガニック等）。環境に配慮した生産方式、取組を行っている（自然素材の活用、生産資材・残渣(さ)・廃棄物等の適正処理、リサイクル及び環境保全活動等の取組等）。	○法律に基づく規格、審査等により認定・栽培されている（有機栽培、特別栽培、エコファーマー、オーガニック等）。 ○第三者機関から優れている産品として認められている※登録制や会費制で認定されるものは除く。 ○環境に配慮した生産方式、取組を行っている（自然素材の活用、生産資材・残渣(さ)・廃棄物等の適正処理、リサイクル及び環境保全活動等の取組等）。
	エ	クレーム処理の体制が整っている。	○購入者からの苦情・要望等に対応する取り組みが行われている。
④ 市場性・将来性	ア	消費者が入手できる販売体制がある。	○消費者が適切に、若しくは、容易に入手できる。 ○取扱事業者や自社店舗など十分な販売チャネルを有している。
	イ	市場の動向に応じたマーケティング戦略を持ち、具体的な取組を行っている。	○消費者に購入意欲や継続利用を促せる魅力があり、今後の販路拡大が期待できる。 ○加須のイメージアップにつながる効果が期待できる。
	ウ	将来にわたり、継続的かつ安定的な生産及び販売が見込まれ、その拡大が期待できる（後継者育成、技術継承、原材料の安定調達等）。	○安定した売上実績がある。 ○ブランドの維持や発展への考えがあり、取り組みの実施や計画がある。 ○かぞブランドの普及、認知度向上、他の事業者等への波及効果や地域雇用の促進が期待できる。

別記様式

かぞブランド認定審査表

		申請品名			
基準項目		視 点	採点（点数に○を記入） 十分適合する 適合する（普通） 適合しない		
① 加須らしさ	ア	加須市内で生産、製造、開発、加工等されたものである	3	2	1
	イ	市の歴史、伝統、文化、風土、自然、生活等から培われたものである。	5	3	1
	ウ	市で培われた伝統的技術及び調理法を伝承し、又は復興し、生産されたものである。	3	2	1
	エ	主たる原材料に加須産を使用している。	3	2	1
② 優位性・独自性	ア	品質、賞味、規格、形状、機能等の商品特性に優位性がある。	5	3	1
	イ	デザイン、ネーミング等において他の製品と差別化する工夫がある。	3	2	1
	ウ	特許、実用新案、意匠登録、商標登録等の知的財産権を取得し、又は出願をしている。	3	2	1
③ 信頼性・安全性	ア	優れた生産技術及び出荷規格に基づいて産品を厳選しており、品質を維持・向上するための管理体制及び取組を行っている。	3	2	1
	イ	信頼性を確保するため、法令遵守、衛生管理等を実施している。	3	2	1
	ウ	法律に基づく認定を受けている（有機栽培、特別栽培、エコファーマー、オーガニック等）。環境に配慮した生産方式、取組を行っている（自然素材の活用、生産資材・残渣(さ)・廃棄物等の適正処理、リサイクル及び環境保全活動等の取組等）。	5	3	1
	エ	クレーム処理の体制が整っている。	3	2	1
④ 市場性・将来性	ア	消費者が入手できる販売体制がある。	3	2	1
	イ	市場の動向に応じたマーケティング戦略を持ち、具体的な取組を行っている。	3	2	1
	ウ	将来にわたり、継続的かつ安定的な生産及び販売が見込まれ、その拡大が期待できる（後継者育成、技術継承、原材料の安定調達等）。	5	3	1
所見			総合得点 ／ 5 0 点		