

「第27回北海道加工食品コンクール」

北海道発の名品として
道内外に広く発信できる
「自慢の逸品」を探しています！
皆様のこだわりの品々を、
是非、ご紹介下さい。

私共協議会では、道内中小食品製造業のビジネスチャンス拡大支援のため、北海道の地域資源を原材料とした加工食品を対象としてコンクールを行い、審査員の方々のご協力を得ながら、魅力あふれる商品を、長年にわたって皆様に紹介して参りました。今年度も下記の通り、第27回北海道加工食品コンクールを開催致します。皆様からの多数のご出品をお待ちしております。

開催日時：2020年1月9日（木）

開催会場：かでの2・7 6階 610会議室、620会議室、調理室

対象商品：道産資源を主原料とする商品

（概ね3年以内に開発、改良された商品）

出品事務手数料：当協議会会員：5,000円 / 非会員：8,000円

（出品商品数は原則として3点まで）

申込受付：2019年6月中頃、当協議会ホームページにて募集開始

<http://www.hofia.org/index.html> 申込締切：2019年11月末日

本コンクールは10名前後の審査員が以下の審査項目を7段階で評価し、総合点の高い順に北海道知事賞、札幌市長賞、当協議会会長賞他、奨励賞（5点程度）を授賞致します。

審査項目	審査内容等
1 外観	色調、形態、仕上がり等の見た目が良好である。
2 食味・食感	風味、調和、舌ざわり、歯ごたえ等が良好である。
3 包装・パッケージデザイン	環境負荷低減、利便性、簡便性、機能性に配慮されているほか、デザイン性に優れている。
4 ネーミング	「商品」を適切に連想させるネーミングである。
5 価格	商品価値に見合った価格設定となっている。
6 獨創性	他の真似をせず、独自の考えで創り出したものである。
7 規格・分量等	想定される使用場面に適った内容量となっている。
8 商品コンセプト	明確なコンセプトを持ち、ターゲットをしっかりと定めている。
9 市場性	販路拡大等の可能性を持っている。購入してみたいと思える。
10 加工技術	技術的に優れた食品加工技術を用いて商品を製造している。
11 使用原材料等	道産加工原材料を積極的に利用している。

一般社団法人北海道食品産業協議会 事務局 [担当：寺西]
〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目2番地 北大通ビル5F
電話：011-241-6447 / FAX：011-241-6730

1月下旬に、
展示・商談会の
実施を企画！！