

返礼品番号

記入例

令和〇年 〇月 〇〇日

高浜市ふるさと応援寄附金返礼品提案書

事業所名：株式会社〇〇〇〇〇

住所：〒〇〇〇-〇〇〇〇

高浜市〇〇町〇丁目〇-〇

代表者名：〇〇 〇〇

返礼品名に商品のこだわりや特徴を入れ込むと商品検索の際に引っ掛かりやすくなります。

返礼品の大きさがイメージしやすくしてあると「思ったより小さかった」等のギャップを防ぐことができます。

賞味期限の短い物や割れやすいものは配送時間が短くなるよう離島は配送不可とすることをお勧めします

寄附金額ではなく、商品代、梱包代、消費税等を含む商品代金を記入してください。

返礼品名	【冷凍】〇〇和牛を100%使用したプレミアムハンバーグ（150g×10個）		
返礼品内容	内容量	ハンバーグ（150g）×10個 （返礼品総重量： 1.5 kg ）	
	原材料産地	牛肉：〇〇市 玉ねぎ：〇〇市 パン粉：国外産 （原材料仕入れ値合計金額：500円 ） ※国産の場合できるだけ詳細に記入してください（〇〇市産）	
	加工場所	仕入れ：市内自社工場 加工および包装：市内自社工場	
	地場産品対象項目	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input checked="" type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> G <input type="checkbox"/> H	
	上限個数	- ※受付可能な個数の上限があれば、記入してください。	
	提供期間	<input checked="" type="checkbox"/> 常時 <input type="checkbox"/> 期間限定（ 月 日～ 月 日）	
	特別対応	<input type="checkbox"/> 特になし <input type="checkbox"/> 包装対応 <input checked="" type="checkbox"/> のし対応 （配達不可地域： 離島 ）	
	一般販売価格	2,800 円（税込み）	
	提供金額算出	品代 A	2,700 円（税込み） うち市外で生じた費用 700 円（税込み） （税率 <input type="checkbox"/> 8% ・ <input type="checkbox"/> 10% ）
		配送形態 B	<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> クール便(冷蔵) <input checked="" type="checkbox"/> クール便(冷凍) <input checked="" type="checkbox"/> 60サイズ <input type="checkbox"/> 80サイズ <input type="checkbox"/> 120サイズ <input type="checkbox"/> 140サイズ <input type="checkbox"/> 上記以外（関東まで）
	※Cは、行政で記入。	提供金額 C	A-(Bに該当する配送負担額) = C <input type="text" value="記入しないでください"/> 円（税込み）

製造にかかる費用のうち、高浜市外で生産されたもの（原材料・梱包資材等）にかかる経費を記入してください

一般販売価格・市外で生じた費用が高浜市公式HPで公表されることに同意します。

できるだけ詳細に記入して商品の強みをアピールしましょう。少し小ぶりであったり、簡易包装であったり等の場合は、寄附者様がっかりしてしまわないよう記入しておくことで低評価になることを防ぎます。また、調理方法（解凍方法等）を記載することで申込み後のイメージがしやすくなります。

返礼品 PR

※ポータルサイトに掲載するので詳細をお願いします。

必須項目ですが、詳細に記入することで、注文時期の検討や、申込後のイメージをしやすくできるので高評価につながります。また、アレルギーのある方から選ばれやすくするため、原材料を可能な限り記入しましょう。

・商品の誕生秘話、特徴、こだわり、商品のキャッチコピー 等

キャッチコピー：〇〇和牛のうまみがあふれ出す！ワンランク上のハンバーグ

〇〇市で育てられた〇〇牛のうまみたっぷりハンバーグと地元で人気の〇〇CAFE が作るオリジナルソースをお届けします。ご自宅用はもちろん贈答用としてもご利用いただけます。※のし対応可

◆〇〇県〇〇市産の〇〇牛 100%使用した特製ハンバーグ。

ミンチは敢えて粗挽きミンチを使用し、〇〇牛の味、風味を残し食感も肉らしさを残した贅沢なハンバーグに仕上げました。

◆高浜市にある〇〇CAFE がこのハンバーグに合う特製ソースを考案。

〇〇市のトマトをたっぷり使った保存料などを使わずにフレッシュ感を残したソースに仕上げました。ハンバーグはもちろんオムレツやお料理にもご利用いただけます。

※画像はイメージです。

※調理される際は、前夜から冷蔵庫内で自然解凍していただくことをお勧めします。（時間はかかりますが、肉の旨味成分の流出をなるべく抑えることができますので、より美味しくお召し上がりいただけます。）

※解凍後は、当日中にお召し上がりください。

◆商品について（必ず記入してください）

- ・注文を受けて何日程度で発送できるか（目安） 申込み後 30 日程度
- ・賞味期限 冷凍で 60 日 解凍後 1 日
- ・原材料（タレやソースに含まれている原材料も記入してください）

■〇〇牛ハンバーグ

牛肉（〇〇牛）、つなぎ（パン粉、乾燥全卵）、たまねぎ、香辛料、しょうゆ、味塩こしょう/調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・小麦・大豆・牛肉を含む）

■オリジナルソース

トマト（岐阜県産）、玉ねぎ、柿酢、塩、にんにく、ローリエ、カルダモン、コリアンダー、シナモン

- ・アレルギー（必須）

【特定原材料 7 品目】

■卵 □乳 ■小麦 □そば □落花生（ピーナッツ） □えび □かに

【特定原材料に準ずるもの 21 品目】

□さけ（鮭） □さば □あわび □いか □いくら ■牛肉 □豚肉 □鶏肉 □ゼラチン
□アーモンド □カシューナッツ □くるみ ■大豆 □ごま □まつたけ □やまいも
□オレンジ □キウイフルーツ □バナナ □もも □りんご

（特記事項：

）

〈添付書類〉

提案する返礼品と送付する際の荷姿（梱包）の写真（磁気データ）を送付してください。