

阿賀野市ふるさと納税 返礼品提供申込書

令和6年4月1日

阿賀野市長 殿

事業所所在地 阿賀野市岡山町10番15号  
 事業所名 株式会社 ごずっちょ **印**  
 代表者名 代表取締役 ごずっちょ

「阿賀野市ふるさと納税 返礼品提供事業者募集要項」に規定する事業の提供を申し込みます。

市がサイトやパンフレットに掲載する返礼品の名称となりますので、30文字以内で商品内容を表現してください。なお、市から名称変更の相談をする場合があります。

1 返礼品名	阿賀野市産コシヒカリ「ごずっちょ米」10kg		
	地場産品基準 (別紙1参照)	1番	地場産品基準適合理由 (基準2・3以外)
	基準2を選んだ場合	原	後述【地場産品基準適合例】もご参照ください。
	②の場合、原材料ごとの生産地（県内の場合は市町村名、県外の場合は都道府県名）を記入		
	基準3を選んだ場合	製造工程	①全て阿賀野市内 ・ ②一部阿賀野市内
②の場合、工程ごとの製造地（県内の場合は市町村名、県外の場合は都道府県名）を記入			
2 内容	阿賀野市産コシヒカリ「ごずっちょ米」5kg×2袋		
	内容量・数量を具体的に記入してください。		
	アレルギー表示	あり ・ なし	
	アレルギー品目 (ありの場合、該当品目に○)	卵 ・ 乳成分 ・ 小麦 ・ そば 落花生(ピーナッツ) ・ えび ・ かに くるみ ・ 鮭 ・ 鯖 ・ 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 大豆 ・ ごま ・ 松茸 ・ 山芋 オレンジ ・ キウイフルーツ ・ バナナ もも ・ りんご	
	賞味期限	精米から2か月	消費期限
のし	可 ・ 不可	定期便	か月毎 × 回

3 配送	受注開始可能日	令和6年5月1日	発送開始可能日	令和6年5月10日	
	発送可能期間 ※期間限定の場合のみ入力	<div style="border: 1px solid black; background-color: yellow; padding: 2px;">           期間限定ではない場合は記入不要です。         </div>			
	配送方法	<input checked="" type="radio"/> 常温 <input type="radio"/> 冷蔵 <input type="radio"/> 冷凍	配送業者	<input checked="" type="radio"/> ヤマト運輸 <input type="radio"/> 佐川急便 <input type="radio"/> 日本郵便 <input type="radio"/> ( )	
	配送日指定	<input checked="" type="radio"/> 可 <input type="radio"/> 不可	配送時間指定	<input checked="" type="radio"/> 可 <input type="radio"/> 不可	
	在庫不足時の 発送目安 ※発注～発送まで3週間以上かかる可能性がある場合のみ入力	発注から1か月後			
	集荷先 ※集荷先が事業所所在地と異なる場合のみ入力	住 所 :			
集荷先名 :					
<div style="border: 1px solid black; background-color: yellow; padding: 2px;">           事業所住所と集荷先が同じ場合は記入不要です。         </div> 担当者名 :					
電話番号 :					
4 PR ~1000文字	<p>5つの峰をもつ五頭山の麓で育った阿賀野市産のコシヒカリです。</p> <p>山の湧き水で育ったお米は一段とうまい！！</p> <p>栽培期間中の農薬の使用を極力抑えた環境にも優しいコシヒカリです。</p> <p>ぜひ一度お召し上がりください。</p>				
5 提供価格 (円・税込)	※ 材料費高騰、消費税増税等で実際の経費が提供価格を超えた場合も、市からの支払額は提供価格までとなります。 ※ 配送料は含めないでください。				
	返礼品・サービス代 ※梱包代、消費税等を含む	6,000円	【参考】 市場販売価格	6,000円	
6 提供に関する 連絡先	担当者所属	総務部	担当者氏名	ごずっちょ	
	電話	0250-62-****	FAX	0250-62-****	
	メール	shichoseisaku@city.agano.niigata.jp			

※返礼品画像は別途メール等でご提出ください。

## 「1 返礼品名」の地場産品基準適合例

### 地場産品基準 2

- ・市外の工場で製造しているが、市内で栽培した果物を100%使用している。
- ・市外で醸造しているが、市内で生産された酒米を100%使用している。
- ・原材料の柑橘うち9割以上を市内で生産された柑橘を使用している。

### 地場産品基準 3

- ・市外で生産された原材料を使用し、市内で加工・品質保守を一元管理し、市内事業者の自社製品として販売している。
- ・市外で生産された豚肉を、市内で切断・調理・袋詰めしている。
- ・市外で生産された原材料を用いて、市内の醸造所において醸造している。
- ・市外で生産されたグラス等に、商品価値の主要な部分である伝統的な螺鈿細工や漆芸を市内で施している。

**※市内での製造工程が「食肉の熟成」または「玄米の精米」である場合には、新潟県内で生産された原材料に限ります。**

### 地場産品基準 5

- ・市の広報を目的としたゆるキャラグッズ。
- ・市をPRするためのオリジナルポストカード。
- ・市をホームとするスポーツチームの応援グッズ。

### 地場産品基準 6

- ・市内で製造されたそばと市外で製造されたそばつゆセットで提供するもの。  
(提供価格内訳: そば〇〇円、そばつゆ〇〇円)
- ・市内で生産された野菜の詰合せと市外で製造されたバーニャカウダソースのセットで提供するもの。  
(提供価格内訳: 野菜〇〇円、バーニャカウダソース〇〇円)
- ・市内で製造された曲げわっぱの弁当箱と市外で製造された弁当箱の収納袋のセットで提供するもの。  
(提供価格内訳: 弁当箱〇〇円、収納袋〇〇円)

### 地場産品基準 7

- ・市内の宿泊施設で利用できるクーポン券。(利用できる施設を「2 内容」に記載)
- ・市内を巡る観光ツアーに利用できる旅行券。(ツアー内容を「2 内容」に記載)
- ・市内におけるレジャー体験に利用できるチケット。(体験内容を「2 内容」に記載)