

館山ブランド認定基準

館山ブランド認定要綱第6条の規定による館山ブランド認定基準は、以下のとおりとする。

(認定対象)

- 1 館山ブランド認定の対象は、地域資源を生かして作られた優れた産品であり食用の一次産品（以下「一次産品」という。）又は加工食品であるとともに、以下に該当する産品であること。

(1) 一次産品の申請要件

- ① 館山市内で生産されたもの

なお、複数の生産地で生産されている場合は、館山市内で生産された産品が含まれていれば対象とする。

- ② 栽培基準又は出荷基準等の規格を定めているもの

- ③ 生産履歴を記録・管理しているもの

なお、自然条件の中で採取や漁獲される一次産品は生産履歴を必要としない。

(2) 加工食品の申請要件

- ①又は②を満たし、かつ③又は④を満たすもの

- ① 千葉県内で生産された原料を1つ以上使用しているもの

- ② この地域特有の食文化に基づき製造されたものや、他者と差別化できる特別な技術や製法により製造されたもの

- ③ 館山市内に本店又は支店を持つ事業者が販売しているもの

- ④ 館山市内に存する工場又は加工場で製造されたもの

なお、複数の工場又は加工場で製造されている場合、館山市内に存する工場又は加工場が含まれていれば対象とする。

(審査項目)

2 館山ブランドの認定に当たっては、審査項目において優位性が認められること。

区分	審査項目	内容
特徴及び品質	産品の特徴・評価されている品質（以下、「品質」という。）	産品をPRしていくうえで、アピールポイントやブランド価値となるような特徴や品質があり、他産品と差別化できる産品である。
地域性	館山市らしさ、ストーリー性	館山市らしさやストーリー性があり、アピールポイントとなる理念やコンセプトが申請者や申請産品にある。
	気候風土や歴史文化との関連・地場産品の活用・地域ならではの技術	一次産品にあつては、地域の気候風土や歴史文化と関連づけられたり、地域に根差した技術による栽培方法や採取方法を取り入れ、館山の地域性を感じられる。 加工品にあつては、原材料に館山市産又は地域の農水産物等を積極的に活用し、地域資源の活用が図られている。また、地域に根ざした製法、加工技術、知識、工夫などが活かされ、館山ならではの魅力や地域性が表現されている。
市場性・将来性	客観的評価・販売実績	産品の特徴や品質について、消費者、小売店、卸売市場、飲食店、取引先等から一定の評価を得ている。また、販売実績、取引実績、受賞歴、メディア掲載、口コミ、固定客・リピーターの存在などにより、市場や消費者に広く受け入れられていることが認められる。
	今後の販売の見通しや販路開拓のための取組	今後も継続的に生産・販売が見込まれ、館山ブランドとして長くPRしていける可能性や取組が見込める。
信頼性・安全性	品質確保・食の安心安全への取組	特徴や品質、食の安心・安全を確保するために、生産又は出荷基準を定めるなどの仕組みを設けたり、食の安心・安全に関連する認証等を取得している。

附 則

この基準は、令和４年４月１日から施行する。

附 則

この基準は、令和７年８月１４日から施行する。

附 則

この基準は、令和７年１１月７日から施行する。

附 則

この基準は、令和８年８月１０日から施行する。