

にっしんブランド認定審査基準（加工品）

	審査項目	視点
1	日進らしさ (地域性)	(1) 日進市の地域資源である「米」「きぬあかり」「プチヴェール」を原材料として使用しているか。
		(2) 日進市の自然、歴史、伝統、文化等に根ざした物語性や話題性を有しているか。
2	独自性	希少性を有しているか、また、類似品があっても、その特性（品質・味等）において、独自性や新規性が認められるか。
3	優位性	製造者の情報、魅力あるネーミング、パッケージデザイン、レシピの提案等により、流通・販売段階での PR を工夫しているか。
4	信頼性	(1) 生産工程管理、トレーサビリティ、クレーム処理体制が整っているか
		(2) 食品表示等の法令順守がされているか。
5	市場性	(1) 販売実績があり、市場へ安定的な供給ができるか。
		(2) 市場動向に応じたマーケティング戦略（市場ニーズの把握・商品開発・販路開拓・価格設定・販売促進等）をもとに販売活動を行っているか。
6	将来性	将来にわたり、継続的かつ安定的な生産、販売やその拡大（後継者育成・技術継承・原材料の安定調達への取り組み等）を見込んだ事業計画を有しているか。