

《審査・評価項目》

(味覚)

1. 味、風味、食感、食べやすさ等がよいか。

(独自性)

2. ネーミング・パッケージ・商品自体が鈴鹿のイメージを反映している
3. 鈴鹿産原料を使用し、伝統的な味や製法を用いて生産された商品である。
4. 他商品に対し、差別化が図れているもの。

(信頼性)

5. 環境にやさしい・衛生面等商品の特性に応じた適正な生産、製造、流通、検査体制が整えられているもの。

(市場性)

6. 鈴鹿市民に「地元の商品・味」と認知されているもの。
※新商品はこの限りではない
7. 消費者ニーズに合っているもの。

(将来性)

8. 鈴鹿の商品として、今後成長する可能性があると考えられるもの。

《審査方法》

- ・委員以外の専門家による事前審査。
- ・鈴鹿ブランド審査委員（別紙参照）による採点方式。
- ・味覚審査は 10 点満点、その他審査は 5 点満点の合計 30 点

《判定基準》

- ・審査員の点数を集計し鈴鹿ブランドに認定するかどうか協議する。