

## 会津 お酒のおともコンテスト 審査基準（案）

### 1. 審査の考え方、審査員、配点

#### (1) 審査の考え方

商品の審査にあたっては、①会津らしさ ②純米酒との相性・味 ③価格の考え方 ④独自性・新規性 ⑤食べやすさ ⑥パッケージデザイン ⑦一般投票の結果に基づいて、審査するものである。

#### (2) 審査員

以下の企業に所属する、料理や流通・マーケティング等に精通している方及び極上の会津プロジェクト協議会事務局長を加えた審査員で構成する。

#### (3) 審査項目・配点

審査は、100点を満点とし、次のように審査項目別に配点する。

審査項目	配点
①会津らしさ	15
②会津清酒との相性・味	15
③価格の考え方	15
④独自性・新規性	20
⑤食べやすさ	10
⑥パッケージデザイン	15
⑦一般投票	10

### 2. 各項目の審査基準

#### (1) 会津らしさ

会津産の食材を使用し、会津を感じられる商品となっているか。

#### (2) 純米酒との相性・味

会津の純米酒との相性は良いか。また、商品そのものの味は良いか。

#### (3) 価格の考え方

商品の内容に対して、適正な価格設定となっているか。

#### (4) 独自性・新規性

商品の内容や味は独自性のあるものとなっているか。また、本コンテストの商品の趣旨に合う形で開発・改良されているか。

#### (5) 食べやすさ

食べるのに手間のかからないものとなっているか。

#### (6) パッケージデザイン

お客様が手に取りたくなるような工夫の凝らされたパッケージデザインとなっているか。

#### (7) 一般投票

2月中のイベント等にて一般投票（100名程度）を実施予定。1位の得票率により、点数を決める。

例) 100名中75名が1位をつけた商品

⇒75(名)/100(名)×10=7.5点

### 3. 評価点数

評価の際には、各項目ごとの審査基準を参考とし、審査項目ごとに5段階で評価を行う。評価の際には「普通」を基準として、それよりもどの程度優れているか、劣っているかを判断するものとする。

評価にはそれぞれ対応する点数を設け、当該項目の得点とする。

評 価	配点が10点の場合の点数	配点が15点の場合の点数	配点が20点の場合の点数
大変優れている	10	15	20
優れている	8	12	16
普通	6	9	12
劣る	4	6	8
大変劣る	2	3	4

### 4. 注意事項

審査員への接触は、直接、間接を問わず禁じているので、万が一、接触があった場合には事務局に連絡するものとする。