



# 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」

## 取扱商品募集要項

(令和4年4月以降)

滋 賀 県

店舗運営事業者：アインズ株式会社  
株式会社淡味

初版（令和4年4月）

## 目次

1. はじめに -----	1
2. 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について-----	1
3. 「ここ滋賀」店舗での販売について -----	2
4. 応募事業者の条件 -----	3
5. 取扱商品の基準等 -----	3
6. 応募から取扱決定までの流れ -----	4
7. 要項のダウンロード -----	5
8. お問い合わせ先-----	5

**(別紙1) エントリーシート (食品)**

**(別紙2) エントリーシート (工芸・雑貨)**

## 1. はじめに

この要項は、滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」の取扱商品応募にかかる手続きや留意事項等を記載しています。「ここ滋賀」での商品の販売を希望される場合は、この要項に基づき、ご応募をいただきますようお願いいたします。

## 2. 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」について

### (1) 基本コンセプト

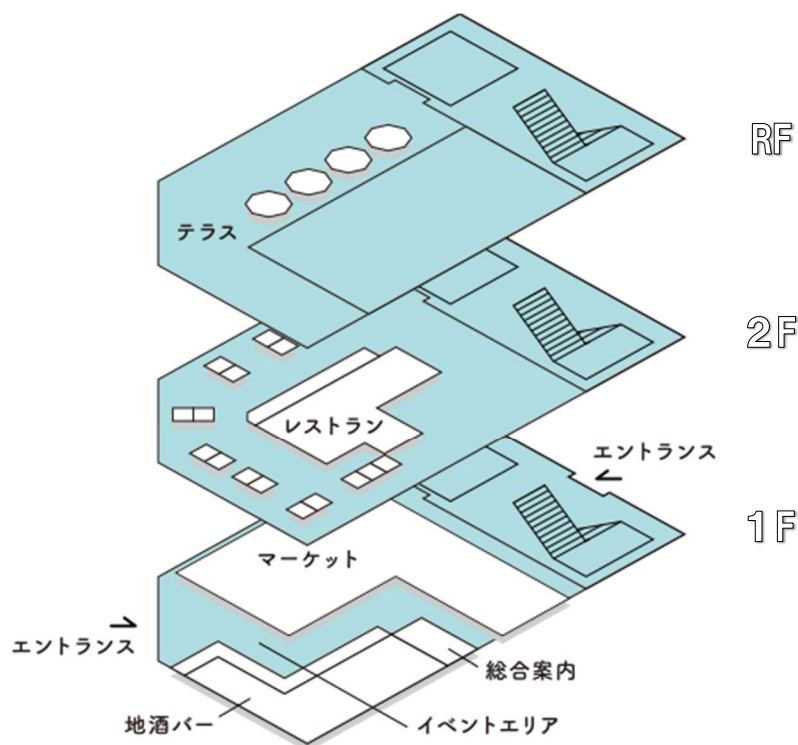
ここ滋賀の基本コンセプトは次のとおりです。

#### 『全国・世界から選ばれる滋賀』へ

“東京で滋賀の魅力を体感できる場所”

滋賀の魅力を実際に見て、触れて、食べることができる体験型の  
発信を行うとともに、滋賀への誘引の役割を担う拠点

物品販売は、琵琶湖をはじめとする滋賀の豊かな自然や歴史文化、その豊かな環境で育まれた「食」や「モノ」の魅力を「ヒト」や「コト」とともに伝え、本県への誘客・移住、販路開拓等へとつなげることを目的としています。



(2) 所在地

〒103-0027 東京都中央区日本橋2-7-1

【アクセス】東京メトロ・都営地下鉄「日本橋駅」B6、B8 出口すぐ

J R 東京駅八重洲北口・日本橋口 徒歩6分



(3) ここ滋賀の営業時間（定休日：年末年始）

1階	マーケット・バー・総合案内	10:00 ~ 20:00
2階	レストラン 「近江牛毛利志満 日本橋ここ滋賀」	ランチ 11:30 ~ 14:30 ディナー 17:00 ~ 22:00

(4) 運営事業者

(代表事業者) アインズ株式会社（滋賀県蒲生郡竜王町）

(飲食担当) 森島商事株式会社（滋賀県蒲生郡竜王町）

(物販担当) 株式会社淡味（兵庫県淡路市）

3. 「ここ滋賀」店舗での販売について

(1) 基本的な考え方

店舗での販売は、「2(1). 基本コンセプト」のとおり、琵琶湖をはじめとする滋賀の豊かな自然や歴史文化、その豊かな環境で育まれた「食」や「モノ」の魅力を「ヒト」や「コト」とともに伝え、本県への誘客・移住、販路開拓等へとつなげることを目的としています。

この目的を達成するため、取扱商品は、下記に定める「4. 応募事業者の条件」および「5. 取扱商品の基準等」、ならびに下記の「(2) 商品売買に関する基本的な取引条件」を総合的に判断して決定することとします。

なお、取引の条件等については、応募事業者と運営事業者（アインズ株式会社・株式会社淡味）との双方の合意に基づいて決定されます。

## (2) 商品売買に関する基本的な取引条件

### ① 売買契約：

運営事業者（アインズ株式会社）と売買契約を締結

### ② 支払条件：

月末締め翌月末支払

### ③ 仕入条件：

1) 食品・飲料（酒類含む）：買取

2) 工芸品・雑貨：委託（消化仕入）

※食品・飲料に関しても、トライアル販売等特殊なケースでは、委託販売をお願いする場合があります（別途ご相談）。

※工芸品・雑貨に関して、買取販売をご希望の場合は、ご相談ください。

### ④ 取引（販売）希望商品について：

1) エントリーシートにてお申し込みください。

2) 納入価格は、送料を踏まえた納入価格（税抜）をご提示ください。やむを得ず、送料別になる場合は、別途ご相談ください。

3) 希望小売価格（税抜）は、現地価格をご記入ください。納入価格により、希望小売価格より高い販売価格を設定させていただく場合もあります（別途ご相談）。

4) 販路拡大のため、店外催事・卸販売の場合は別途納入価格についてご相談させていただく場合があります。

## 4. 応募事業者の条件

次の各号のいずれにも該当する事業者であること

- ① 商品を生産・製造、加工、販売している個人、法人、その他団体であること。
- ② 暴力団や団員、それらと関連がないこと。

## 5. 取扱商品の基準等

### (1) 対象商品

#### ① 農林水産物（畜産物を含む）

滋賀県内で生産、収穫されたもの。

#### ② 農林水産物以外の商品（加工食品・工芸品等）

ア 商品の主要な原材料が滋賀県産であり、商品の製造または加工の最終段階を滋賀県内事業者が行うもの。

イ 商品の主要な原材料が滋賀県産であり、滋賀県外の事業者により製造または加工された商品の販売を滋賀県内事業者が行うもの。

ウ 商品の主要な原材料が滋賀県外産で、その製造または加工の最終段階を滋賀県内事業者が行っている、もしくはその販売を滋賀県内事業者が行っているもの。

③ 上記に掲げるもの以外で、滋賀県ここ滋賀所長が必要と認めるもの。

## (2) 安全・安心事項

① 食品安全基本法、食品衛生法、JAS 法（日本農林規格等に関する法律）、食品表示法、農薬取締法、健康増進法、医薬品医療機器等法（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律）、景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）、計量法、JIS 規格（日本産業規格）等、その他関係法令等に定める規定に違反していないこと。

② 品質・衛生管理が適正に行われていること（確認のための生産情報の記録や検査記録、社内規則、製造過程の衛生管理マニュアル等の提出ができること）。

③ 知的財産権の係争中でないこと。

④ 原材料産地証明がなされている、または産地表示が商品パッケージに記載されていること。

⑤ 発火、爆発等の危険性がないこと、また、異臭発生のおそれがないこと。

⑥ 公序良俗に反しないものであること。

## (3) 基本的な基準

次のそれぞれの項目に照らし、総合的に判断するものとします。

**① 商品誕生の背景にストーリー性があるもの。**

**② 滋賀県の風土や郷土をイメージできるもの。**

**③ 環境先進県を印象付けるもの。**

**④ 周囲に自慢したくなるような話題性のあるもの。**

**⑤ 滋賀県の伝統・文化を感じさせ、上質感のある商品デザインであるもの。**

**⑥ 全国・世界から選ばれるような、滋賀県のブランド価値を高めるもの。**

## (4) その他の事項

① 青果は、原則として、常温保存が可能なものとします。

② 色落ちや変色等、商品の性質により変化がおこる可能性がある場合や、技術上の理由から消費者に何らかのデメリットが生じる可能性がある場合は、ラベルもしくは商品タグに取扱い上の注意を表示していること。

③ 衣料品や雑貨等、縫製されている製品や材料を含む場合は、検針検査を受けていること。

④ 原則として、安定的な供給が可能なもの。

## 6. 応募から取引決定までの流れ

### (1) 応募方法

別添のエントリーシートに必要事項を記入いただき、「ここ滋賀」あてにメールでお送りください。食品事業者の方は、製品サンプルを下記の送付先までお送りください。（代金・送料は出品事

業者でご負担願います。)

**【応募受付・サンプル送付先】**

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-7-1 ここ滋賀 商品担当あて

Email : [goods@cocoshiga.jp](mailto:goods@cocoshiga.jp)

TEL : 03-6281-9871 FAX : 03-6281-9877

商品が取扱基準を満たしているか否かを判断の上、運営事業者による商談を行います。  
商談後に取扱の有無および取扱条件について、運営事業者よりご連絡します。

**7. 要項のダウンロード**

当要項については、滋賀県ホームページにも掲載しています。

滋賀県ホームページ「ここ滋賀」URL : <http://www.pref.shiga.lg.jp/zigyousya/cocoshiga/>

**8. お問い合わせ先**

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-7-1 ここ滋賀 商品担当あて

Email : [goods@cocoshiga.jp](mailto:goods@cocoshiga.jp)

TEL : 03-6281-9871 FAX : 03-6281-9877