

返礼品等詳細情報

<p>申込区分 (登録申込・変更申込・解除申込)</p>			
<p>申込者情報</p>	<p>(フリガナ) 事業者名</p>		
	<p>郵便番号</p>	〒	
	<p>住所 ※主たる事務所の所在地</p>		
	<p>本市内生産拠点住所 ※返礼品の生産、加工、製造場所、又は役務提供場所</p>		
	<p>(フリガナ) 代表者名</p>		
	<p>電話番号</p>		
	<p>ホームページURL ※ない場合は、「なし」と記載</p>		
<p>返礼品等情報</p>	<p>(フリガナ) 返礼品等の名称 ※名称に屋号や容量等の特徴を記載し、検索がしやすくなるようにするのがポイントです。</p>		
	<p>返礼品等の内容 ※内容量など具体的に記入して下さい。</p>		
	<p>返礼品等の価格 ※荷造・箱・梱包代・消費税・設置代を含む ※御社との取引価格となります。</p>		
	<p>(参考) 通常販売価格 ※荷造・箱・梱包代・消費税・設置代を含む</p>		
	<p>販売・発送可能時期</p>		
	<p>上記、「その他」の場合の期間</p>		
	<p>返礼品提供可能数 ※制限ない場合、「制限なし」と記載</p>		
	<p>賞味期限 (消費期限・有効期限)</p>		
	<p>配送</p>	<p>出荷サイズ ※60～160、その他から選択してください。</p>	
		<p>配送温度 ※常温、冷蔵、冷凍、その他から選択してください。</p>	
		<p>受注後、発送までに要する日数</p>	
	<p>↓ (該当するもの全てに○してください)</p>		
	<p>要項 2(2)ア</p>		<p>さいたま市の魅力の発信</p>
			<p>さいたま市のイメージ向上</p>
		<p>地域産業の振興に資する</p>	
		<p>観光誘客に資する</p>	
<p>返礼品等の説明 ※さいたま市との関連性や返礼品の概要、アピールポイントを記入してください。(どういった内容が要項2(2)アに該当するのかについて) ※この説明は、ポータルサイト等への掲載文として使用することを想定して記入してください。 ※寄附者は、この説明を見て、返礼品を選ぶ重要な説明文となります。(掲載段階で、内容や表現は本市が修正する場合があります)。 ※1,000字以内を目安に記載をしてください。</p>			
<p>備考</p>	<p>その他 (特記事項等) ※役務の提供において、感染症等の対策として各業界や業種が公表するガイドラインを遵守して行っていること等があれば記載してください。 本説明は、返礼品を紹介する際にも掲載します。</p>		

※返礼品等毎に当資料を作成してください。

返礼品等詳細情報（記載例）

申込区分 (登録申込・変更申込・解除申込)		登録申込	
申込者情報	(フリガナ) 事業者名	カンミドコロ ○○ (屋号) 甘味処 ○○	
	郵便番号	〒 330-9588	
	住所 ※主たる事務所の所在地	さいたま市浦和区常盤6-4-4	
	本市内生産拠点住所 ※返礼品の生産、加工、製造場所、又は役務提供場所	さいたま市浦和区常盤6-4-4	
	(フリガナ) 代表者名	サイタマ タロウ 代表 さいたま 太郎	
	電話番号	048-829-1156	
	ホームページURL ※ない場合は、「なし」と記載	https://www.city.saitama.jp/	
返礼品等情報	(フリガナ) 返礼品等の名称 ※名称に屋号や容量等の特徴を記載し、検索がしやすくなるようにするのがポイントです。	甘味処○○「銘菓さいたまの星」の詰合せ (25個入)	
	返礼品等の内容 ※内容量など具体的に記入して下さい。	銘菓「さいたまの星」5個、銘菓「十区のかげら」(10個) どら焼き(粒あん、こし餡)各5個	
	返礼品等の価格 ※荷造・箱・梱包代・消費税・設置代を含む ※御社との取引価格となります。	3,000円	
	(参考) 通常販売価格 ※荷造・箱・梱包代・消費税・設置代を含む	3,080円	
	販売・発送可能時期	その他	
	上記、「その他」の場合の期間	繁忙期となるお中元、お歳暮、年始時期は発送不可。 (受付は可。7月中受付は、8月20日以降順次発送。12月中の受付は、2月以降順次発送。それ以外は、1週間程度で発送。)	
	返礼品提供可能数 ※制限ない場合、「制限なし」と記載	年間100セットまで	
	賞味期限 (消費期限・有効期限)	消費期限：どら焼きは、製造後、要冷蔵で1週間 その他は常温で2週間 (賞味期限)	
	配送	出荷サイズ ※60~160、その他から選択してください。	80
		配送温度 ※常温、冷蔵、冷凍、その他から選択してください。	冷蔵
		受注後、発送までに要する日数	1週間。ただし、特定時期の対応は、上記のとおり
	↓(該当するもの全てに○してください)		
	要項 2(2)ア	<input type="radio"/>	さいたま市の魅力の発信
<input type="radio"/>		さいたま市のイメージ向上	
<input type="radio"/>		地域産業の振興に資する	
<input type="radio"/>		観光誘客に資する	
返礼品等の説明 ※さいたま市との関連性や返礼品の概要、アピールポイントを記入してください。(どういった内容が要項2(2)アに該当するのかについて) ※この説明は、ホームページ等への掲載文として使用することを想定して記入してください。 ※寄附者は、この説明を見て、返礼品を選ぶ重要な説明文となります。 (掲載段階で、内容や表現は本市が修正する場合があります)。 ※1,000字以内を目安に記載してください。		創業は、明治元年と言われ、ここ「さいたま」の地で150年以上の歴史を持つお店です。初代の浦和太郎が中山道を行く人々の休み処として、家の前に椅子を置き、御茶菓子を出したのが始まりと言われています。 現在6代目となる代表兼和菓子職人のさいたま太郎は、「温故知新」を座右の銘とし、先代が作り上げてきた伝統や技法から当店の代表品である銘菓「さいたまの星」を生み出したほか、「十区のかげら」などいくつものヒット商品が生まれ、今では、さいたま有数の土産品の1つとしてメディアなどでも取り上げられています。 今回は、ふるさと納税限定として、銘菓「さいたまの星」のほか、「十区のカケラ」などを詰め合わせた銘菓の詰合せを用意しました。 人気商品のため、全部をそろえて購入することが難しい「十区のカケラ」が必ず揃った限定商品。ぜひ、御賞味ください。	
備考	※役務の提供において、感染症等の対策として各業界や業種が公表するガイドラインを遵守して行っていること等があれば記載してください。 本説明は、返礼品を紹介する際にも掲載します。	製造日と発送日は同日。そのため、発送日から1週間が消費期限となります。	

※返礼品等毎に当資料を作成してください。