

本みりん委託製造申込書

下記ご記入いただき、FAX、メール、郵送のいずれかでお送りください。

フリガナ				印
会社名・団体名				
フリガナ				
申込者名				
業 種				
所 在 地 (酒類販売の 名称・所在地)	〒 ー			
電話番号	ー	ー	メールアドレス	
携帯電話	ー	ー		
FAX	ー	ー		

お申し込み内容の該当箇所[✓]にチェックとご記入をお願いします。

製造する本みりんは、販売を目的としますか？	☐ はい ☐ いいえ (販促品やノベルティとして使用する)					
酒類小売業免許を取得されていますか？ ※取得予定の方は取得後に写しの提出をお願いします。	☐ はい ☐ いいえ ☐ 取得予定 (頃)					
通信販売酒類小売業免許を取得されていますか？ ※取得予定の方は取得後に写しの提出をお願いします。	☐ はい ☐ いいえ ☐ 取得予定 (頃)					
自己商標酒類卸売業免許を取得されていますか？ ※取得予定の方は取得後に写しの提出をお願いします。	☐ はい ☐ いいえ ☐ 取得予定 (頃)					
ご使用のお米 ☐ うるち米 ☐ もち米 産地 () 品種 () 等級 ((年度産)) ブランド名 () ※ブランド名がある場合のみ記載ください。						
製造する数量(白米)	☐ 100kg ☐ 200kg ☐ 300kg					
醸造方法	☐ しょうちゅう仕込み ☐ 醸造アルコール仕込み ※詳しくは担当までお問い合わせください。					
製造の容器 ※大容量の容器もございます。詳しくは担当までお問い合わせください。						
<table><tr><td>☐ 500mlびん うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(12本入段ボール約12～20c/s)</td><td>☐ 300mlびん うるち米100kgで 約250～416本製造 配送(12本入段ボール約20～34c/s)</td><td>☐ 500mlペットボトル うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(12本入段ボール約12～20c/s)</td><td>☐ 500mlスリムびん うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(6本入段ボール約12～20c/s)</td><td>☐ 1.8L手付きペットボトル うるち米100kgで 約41～69本製造 配送(6本入段ボール約6～11c/s)</td></tr></table>		☐ 500mlびん うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(12本入段ボール約12～20c/s)	☐ 300mlびん うるち米100kgで 約250～416本製造 配送(12本入段ボール約20～34c/s)	☐ 500mlペットボトル うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(12本入段ボール約12～20c/s)	☐ 500mlスリムびん うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(6本入段ボール約12～20c/s)	☐ 1.8L手付きペットボトル うるち米100kgで 約41～69本製造 配送(6本入段ボール約6～11c/s)
☐ 500mlびん うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(12本入段ボール約12～20c/s)	☐ 300mlびん うるち米100kgで 約250～416本製造 配送(12本入段ボール約20～34c/s)	☐ 500mlペットボトル うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(12本入段ボール約12～20c/s)	☐ 500mlスリムびん うるち米100kgで 約150～250本製造 配送(6本入段ボール約12～20c/s)	☐ 1.8L手付きペットボトル うるち米100kgで 約41～69本製造 配送(6本入段ボール約6～11c/s)		
キャップ色	☐ 赤  ☐ 黒  ☐ 金  ※ペットボトルのキャップ色は赤色のみとなります。 ※醸造物の為製造数量は変動します。					

お問い合わせ

九重味淋株式会社

〒447-8603 愛知県碧南市浜寺町2丁目11番地

[TEL](0566)41-0708(代表) [FAX](0566)48-0993

[HP]https://kokonoe.co.jp/original_honmirin

本みりん製造 スケジュール

製造日程を決めておりますため、下記の期日をお守りください。

お米・書類到着日

お米について

- ・お米は水分含有率が約13.0%～14.9%、精米歩合が約87%
- ・精米後の白米で、量は米袋の除いた状態でお計りください。

書類について

- ①納品書(お米の種類・産地・品種・ブランド名・等級・年度産・数量記載)
- ②栽培履歴書 ※無い場合はご相談ください
- ③残留農薬に関する調査書
- ④ラベル(弊社委託先以外で作成された場合)
- ⑤酒類小売業免許取得の方は、写しの提出をお願いいたします。

※九重味淋 営業担当 記載欄

年 月 日

※上記の日付に弊社に届くようご手配をお願いします。

お米・書類
納品先

九重味淋株式会社 研究管理課 宛
〒447-8603 愛知県碧南市浜寺町2-11
TEL:0566-41-0708

本みりん 完成予定日

※九重味淋 営業担当 記載欄

年 月末

仕込みを始めてから**約4ヶ月で完成**となります。

お問い合わせ

九重味淋株式会社

〒447-8603 愛知県碧南市浜寺町2丁目11番地

[TEL](0566)41-0708(代表)

[HP]https://kokonoe.co.jp/original_honmirin



各種免許等について

本みりんはお酒に分類されますので各種免許が必要となります。

また景品・贈答品とする場合は、「景品表示法」の運用基準をご確認ください。

許可制

小売販売

酒類小売業免許

(登録免許税:3万円)



生産者様

小売
販売



消費者様

許可制

通信販売

通信販売酒類小売業免許

(登録免許税:3万円)



生産者様

通信
販売



消費者様

許可制

卸売販売

自己商標酒類卸業免許

(登録免許税:9万円 ※酒類小売業免許取得済みの場合は6万円)



生産者様

卸売
販売



卸売先様

卸売先様(百貨店・高級スーパー・道の駅など)は「酒類小売業免許」を取得している必要がありますのでご確認ください。

景品・贈答品

免許必要なし

(景品表示法を要確認)



生産者様

景品・
贈答品



消費者様

[景品表示法の一例]
右記のように商品見本
シールを貼る



※免許についてのお問い合わせは、管轄の税務署にてご確認ください。

※景品表示法に関しては、「消費者庁」にてご確認ください。