

新潟・長岡の美味しいを集めたサイト

長岡うまいものドットコム

掲載事業者募集！！

当サイトは、新潟・長岡が誇る「うまいもの」を全国の皆様に購入し、召し上がっていただくために、より簡単に「食材・商品」が検索しやすいサイトとして設立いたしました。

サイトをご覧いただく方に、より多くの商品をご紹介したく、サイトへの掲載を希望する事業者を随時募集しておりますので、ふるってご活用ください。

事業者さまのメリット

1. サイトへの集客UP

長岡産食材フランディング委員会（事務局：長岡市農林水産部農水産政策課）やその関係団体が実施する「長岡産食材のPRイベント」等で積極的に当サイトを周知いたします！！

2. 掲載料無料

「長岡うまいものドットコム」は、長岡産食材のPRを目的とし、長岡産食材フランディング委員会が非営利的に運営するサイトのため**掲載料は不要**です！

掲載のルール

■ 長岡産食材を販売する市内事業者のサイトであること

長岡産食材とは、「長岡で生産された農畜水産物もしくは、それらを原料に含む食品」のことを指します。したがって、長岡のご当地食品であっても、長岡の農畜水産物を含まない食品（例えば、生姜醤油ラーメン・あふらげ・〇〇クッキーなど）だけを販売するサイトは対象外となります。

■ 原則、自社で生産・製造した商品を販売するサイトであること

生産者の利益確保のため、販売のみを行う事業者のサイトは、原則、ご遠慮いただきます。

（例えば、A農場の米・B酒蔵の日本酒・C製菓の和菓子を仕入れ、販売のみを行っているD社については、原則、掲載不可。ただし、A～Cの生産者自身がネット通販をしていない場合は、D社も掲載可とします。）

■ このほか、細かなルールは「うまいものドットコム掲載Q&A」を参照

掲載の申し込み

以下の情報を【nagaoka.umaimono@gmail.com】に**メールで提出**してください。
内容を確認させていただき、問題がなければ、サイトへの掲載案をメールで返信します。

- ① 事業者名
- ② 担当者名・連絡先（サイトに掲載されることはありません）
- ③ 掲載を希望するカテゴリー※²
- ④ 販売している長岡産食材の商品名（複数ある場合は全て）
- ⑤ ショップ情報（貴社やサイト・商品の特徴など50字以内）
- ⑥ リンクアドレス（貴社のオンラインショップのURL）
- ⑦ 【メールに添付】サムネイル画像1枚（会社ロゴ、代表商品画像など1MB程度・横型）

長岡うまいものドットコム Q&A

【サイト全体について】

Q1 商品を直接購入できるショッピングモール形式のサイトでなく、各通販サイトにつなぐポータルサイト（案内所サイト）にした理由は？

A1 サイト開設後に、多大なランニングコストが発生するショッピングモール形式のサイトは、持続的な運営が困難であるため、ポータルサイトとしました。

Q2 サイトにはどのくらいの事業者を掲載する予定か？

A2 100事業者を想定しています。

Q3 ネット販売サイトの定義は？

A3 本サイトに掲載可能な「ネット販売サイト」とは、サイト上で、商品選択から発注までが完結するサイトのことを指します。したがって、商品写真のみが掲載されており、注文等は電話やFAXで受けるタイプのサイトは対象外となります。これは、消費者目線の利便性を重視するためです。

Q4 フリマサイトなどへ出品している場合も掲載可能か？

A4 オークションサイト、フリマサイト等については、消費者対消費者の取引形態が基本となっており、またリンクエラー等が発生しやすいと考えられるため対象外とします。

掲載可能な販売サイト（リンク）は、主に以下の3つを想定しています。

- ① 事業者の運営する自社サイト内に設置されたショッピングページ
- ② 楽天やamazonなどのショッピングモール内にある事業者のショップページ
- ③ 事業者から委託を受けた業者が運営する①もしくは②に類するショップページ

Q5 ネット販売を行っていれば、どのようなサイトでも良いか？

A5 当該サイトが、以下のいずれかに当てはまると判断される場合は掲載不可とします。

- ・政治活動や宗教活動など特定の意見の主張等に利用されているサイト
- ・公序良俗に反する言動の掲載や商品の販売が行われているサイト

【カテゴリーについて】

Q6 各カテゴリーの記事は、どのような事業者が対応するのか？

A6 各カテゴリーに掲載される取扱事業者にとって、公平な記事とするため、各食材の事業者団体（JA、漁協、〇〇製造事業者組合など）や広くその食材に知識を有すると当事務局が判断する事業者（生産者、老舗など）に対応を依頼しています。

Q7 どのカテゴリーに掲載すれば良いかわからない。

A7 最終的なカテゴリー分類は事務局で実施しますので、不明の場合は未記入でも結構です。

また、複数カテゴリーの食材を取扱う場合（例えば、農業のほか漬物製造をしている事業者など）は、原則、主で販売をしている食材のカテゴリーに掲載させていただきます。ただし、事務局が、複数カテゴリーに掲載したほうが良いと判断した場合はこの限りではありませんので、ご相談ください。

【長岡産食材について】

Q8 どの程度までが「長岡産食材」といえるのか？

A8 可能な限り多くの市内事業者から掲載いただきたいため、長岡で生産された農畜水産物を一部でも含んでいれば「長岡産食材」とします。

例えば、使用している原料が「新潟県産」のように複数産地のものがまとめられているものも、長岡産のものが含まれている可能性があれば「長岡産食材」として結構です。

また、発酵食品（お酒、味噌・醤油など）に限っては、発酵という製造工程が長岡産食材を生み出すと認識できるため、長岡の農畜水産物の使用に関わらず、「長岡産食材」として結構です。

長岡産食材に該当するか迷われる場合は、ご相談ください。

Q9 「長岡産食材」以外の商品（他県産原料のみを使った商品）も多く取り扱っているのですが、掲載しても問題ないか？

A9 1品でも取り扱っていただければ、掲載していただいて構いません。

ただし、どの商品が長岡産食材なのかが分かるように掲載させていただきます。

【掲載申込みについて】

Q10 販売している長岡産食材商品はどのように記載すれば良いか？

A10 掲載スペースの都合上、全て載せることは難しいですが、複数ある場合は全て記入してください。

農畜水産物であれば、「コシヒカリ」「新之助」等の品種でも、「有機」A S米「特別栽培米」等の規格や「棚田米」「山古志米」等の商品名のいずれでも結構です。貴社の特長が表現できるよう記載してください。

「お酒」の場合は、「銘柄」を記入してください。

「加工品」、「お菓子」、「味噌・醤油」等は、基本的に「商品名」でお願いします。商品名だけでは、商品の内容が分からない場合は事務局で補記させていただきます。

