

出品可能商品についてのガイドライン

産直アウルに出品可能な商品について、以下のように定めます。

(1)全ての商品に対する出品基準

- ・国内産の商品であること
- ・販売価格(税込)が **500円**以上であること

(2)食材ジャンルごとの出品基準

下記①・②・③のジャンルについては、下記条件A・B両方を満たす場合、もしくは条件Bのみを満たす場合は出品可能

① 野菜/果物/米・穀物/茶/はちみつ/肉/卵

A	ご自身/自社で食材を生産していること
B	ショップ住所と同一都道府県で生産されていること

※例外として、ショップ住所と隣接している市町村で食材が生産されている場合は、都府県が異なる場合でも出品可とする

② 魚介類

A	ご自身/自社で漁獲もしくは養殖されていること
B	水揚げ地・養殖地のいずれかがショップ住所と同一都道府県内であること

※例外として、水揚げ地・養殖地がショップ住所と隣接している市町村である場合は、都府県が異なる場合でも出品可とする

③ 花・植物

A	ご自身/自社で生産されていること
B	育てられた地域がショップ住所と同一都道府県であること

※例外としてショップ住所と隣接している市町村で生産されている場合は、都府県が異なる場合でも出品可とする

※苗木や種芋、種子、胞子、茎、根、穂木、台木、種菌は出品不可とする

(4) 加工品/飲料/お酒/調味料/乳製品

原材料のいずれかが各食材ジャンルの出品基準を満たしていること

(5) ペットフード

原材料のいずれかが各食材ジャンルの出品基準を満たしていること

※その原材料は人間用の食材に限る。

(3)名物・特産品の出品基準

産直アールでは、地域創生につながる全国各地の名産品を「名物・特産品」として扱っています。

下記の定義を満たす場合、ショップ地域で生産していない食材であっても「名物・特産品」カテゴリとして出品が可能です。

●「名物・特産品」の定義

ショップ地域の伝統や文化、名産品につながる商品

例：仙台市(宮城県)の牛タン

国産の牛タンは非常に手に入りづらく、ほとんどの商品に輸入物が使用されていますが、牛タンが世に出るきっかけとなった「牛タン焼き」という調理方法が仙台市発祥であることから、仙台の名物として地元に根付いた商品となっています。

※食材の生産地域など、出品基準についてご不明な点がある場合はお気軽にご相談ください。

(備考)生鮮品と加工品の区別について

出品可能な品目例については[こちら](#)をご覧ください。

(参考)水産庁/生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン

魚介類の原産地の表記については[こちら](#)をご覧ください。