

記入例

受付NO.

令和 ○ 年 ○ 月 ○ 日

大隅加工技術研究センター開放施設使用許可申請書

（加工ライン実験施設，加工開発実験施設，企画・支援施設）

大隅加工技術研究センター所長 殿

ご記入された住所に
許可証等を送らせて
頂きます

申請者 住所 〒○○○-○○○○
鹿児島県○○市○○丁目○○-○○

氏名 株式会社○○
代表取締役 大隅 実
(法人にあつては名称及び代表者名)

担当者名：大隅 太郎
連絡先： TEL： ○○○○-○○-○○○○
FAX： ○○○○-○○-○○○○

大隅加工技術研究センターの開放施設を下記のとおり使用したいので申請します。
なお、使用に当たっては、大隅加工技術研究センター開放施設使用規程を了知の上、同第14条の使用
者の遵守事項を遵守するとともに、同第9条の使用の制限及び同第15条の事故責任等に同意します。

該当する項目のチェックボックス（□）を☑または塗りつぶし

使用人数	3 人				
使用目的	<input type="checkbox"/> 技術開発 <input checked="" type="checkbox"/> 試作（ <input type="checkbox"/> 試験販売） <input type="checkbox"/> 品質管理 <input type="checkbox"/> その他 使用する県産農産物（さつまいも） 具体的な内容（さつまいものペースト3種類）				
使用希望	<input type="checkbox"/> 加工ライン実験施設				
施設・期間	<input type="checkbox"/> ウェットライン ※ 別紙1に使用機器を記入し、添付すること	令和 年 月 日 時 分から	令和 年 月 日 時 分まで		
	<input type="checkbox"/> ドライライン ※ 別紙2に使用機器を記入し、添付すること	令和 年 月 日 時 分から	令和 年 月 日 時 分まで	清掃時間を含めた時間	
前納して 頂く 必要が あるため 原則 納付書を ご利用 ください	<input checked="" type="checkbox"/> 加工開発実験施設				
	<input checked="" type="checkbox"/> 製品開発試作室 ※ 別紙3に使用機器を記入し、添付すること	令和 8 年 10 月 15 日 9 時 0 分から	令和 8 年 10 月 16 日 15 時 30 分まで		
	<input type="checkbox"/> 加工開発・試作室 ※ 別紙3に使用機器を記入し、添付すること	令和 年 月 日 時 分から	令和 年 月 日 時 分まで		
	<input type="checkbox"/> 企画・支援施設				
	<input type="checkbox"/> 開放検査室 ・実験室 ※ 別紙4に使用機器を記入し、添付すること	令和 年 月 日 時 分から	令和 年 月 日 時 分まで		

使用料額 **別紙機器内訳書で計算した金額を記入→** 6,840 円

使用料の納入方法 1 納付書（金融機関での支払い） 2 現金 ※希望する番号を○で囲む

暴力団排除に関する確認事項

暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団、鹿児島県暴力団排除条例（平成26年鹿児島県条例第22号）第2条第3号に規定する暴力団員等又は同第4号に規定する暴力団関係者のいずれにも該当しないこと又いずれかに該当する者の依頼を受けての使用ではありません。

※ 確認事項に間違いなき場合は をチェックすること

大隅加工技術研究センター開放施設における機器内訳書

加工開発実験施設（製品開発試作室及び加工開発・試作室）における使用機器は以下のとおり

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
1	前処理	高圧根菜類洗浄機	860 円/時間	時間	0 円	A
2		小型脱水機	480 円/時間	時間	0 円	A
3		球根皮剥機	450 円/時間	時間	0 円	A
4	切断	野菜裁断機	530 円/時間	時間	0 円	A
5		ダイサー	530 円/時間	時間	0 円	A
6		サイレントカッター	460 円/時間	時間	0 円	F
7	搾汁	チョッパー・パルパー・フィニッシャー	480 円/時間	時間	0 円	A
8		半自動みかん搾汁機	450 円/時間	時間	0 円	D
9	搾油	搾油機	530 円/時間	時間	0 円	F
10	分離	採肉機	490 円/時間	時間	0 円	F
11	混合	パン用ミキサー	490 円/時間	時間	0 円	F
12		卓上型ミキサー	460 円/時間	時間	0 円	F
13		万能混合攪拌機	580 円/時間	時間	0 円	A
14		擂潰機	470 円/時間	時間	0 円	F
15	原料調整	ドウコンディショナー	470 円/時間	時間	0 円	F
16		高圧ホモジナイザー	540 円/時間	時間	0 円	F
17		高性能磨砕機	560 円/時間	時間	0 円	F
18		多機能ミル	620 円/時間	時間	0 円	F
19		パン用伸展機	460 円/時間	時間	0 円	F
20		ミンチ機	460 円/時間	4 時間	1,840 円	A
21		急速冷凍機	550 円/時間	時間	0 円	E
22		アイスクリーム・フリーザー	470 円/時間	時間	0 円	E
23	形成	麺押し機用小型ミキサー・押し部	560 円/時間	時間	0 円	E
24		小型押し形成機	520 円/時間	時間	0 円	E
25		造粒機	450 円/時間	時間	0 円	E
26		包餡機	590 円/時間	時間	0 円	E
27		製麺機	500 円/時間	時間	0 円	E
28		打錠機	460 円/時間	時間	0 円	A
29		製麺機一式	460 円/時間	時間	0 円	E
30	粉碎	カッターミル	570 円/時間	時間	0 円	B
31		万能粉碎機	500 円/時間	時間	0 円	B
32		振動ふるい機	450 円/時間	時間	0 円	B

番号	機能区分	機器名	単位当たり基本料金	使用時間	使用料額	設置・格納場所
33	粉碎	旋回気流式微粉碎機	770 円/時間	時間	0 円	B
34		振動ボールミル	480 円/時間	時間	0 円	B
35		超遠心粉碎機一式	480 円/時間	時間	0 円	B
36	乾燥	熱風乾燥機	2,530 円/時間	時間	0 円	A
37		多機能小型熱風乾燥機※	600 円/時間	時間	0 円	A
38		小型ダブルドラムドライヤー	650 円/時間	時間	0 円	A
39		通風乾燥機	530 円/時間	時間	0 円	D
40		小型真空凍結乾燥機	700 円/時間	時間	0 円	D
41		小型低温乾燥機	660 円/時間	時間	0 円	D
42		スプレードライヤー	550 円/時間	時間	0 円	D
43		フラッシュドライヤー	630 円/時間	時間	0 円	D
44		マイクロ波減圧乾燥機	1,020 円/時間	時間	0 円	A
45	加熱調理	蒸し機	1,140 円/時間	2 時間	2,280 円	A
46		二重釜	3,010 円/時間	時間	0 円	A
47		小型加圧真空ケトルミキサー	2,140 円/時間	時間	0 円	A
48		過熱水蒸気処理装置	2,430 円/時間	時間	0 円	A
49		アクアガス処理装置	900 円/時間	時間	0 円	A
50	焼成機器	スチームコンベクションオーブン	680 円/時間	4 時間	2,720 円	E
51		コンベクションオーブン	630 円/時間	時間	0 円	G
52		デッキオーブン	780 円/時間	時間	0 円	E
53		煎餅焼き機※	560 円/時間	時間	0 円	E・G
54		焙煎機	430 円/時間	時間	0 円	F
55	油加工	大型真空フライヤー	3,940 円/時間	時間	0 円	C
56		小型真空フライヤー	570 円/時間	時間	0 円	C
57		フライヤー	1,490 円/時間	時間	0 円	A
58	殺菌処理	高温高圧殺菌機	1,500 円/時間	時間	0 円	A
59		小型高圧処理装置	1,160 円/時間	時間	0 円	E
60	充填・包装	小型充填機	460 円/時間	時間	0 円	D
61		カップシーラー	460 円/時間	時間	0 円	F
62		プラスチック容器包装機	470 円/時間	時間	0 円	F
63		ガス置換式真空包装機	570 円/時間	時間	0 円	G
64	検査	金属検出機	470 円/時間	時間	0 円	G
合計					6,840 円	

※ 設置・格納場所の欄にあるローマ字表記の凡例は以下のとおり

A：加工開発・試作室，B：粉碎加工室，C：真空フライ開発・試作室，D：試作品調整機器室，
E：試作品製造機器室，F：原材料調整機器室，G：製品開発試作室

※ 37番「多機能小型熱風乾燥機」，53番「煎餅焼き機」は，1台の金額であり，2台使用する場合は合計時間を記載する。

※ 上記の室の配置を示した平面図は別添のとおりに

R8.4.1～ ver

施設利用に係る来所計画

令和8年10月15日～10月16日の大隅加工技術研究センター開放施設の利用に当たり、作業従事者名等を以下により報告します。

大隅加工センター到着時刻		10月15日(木) 9時00分		
※到着時刻の変更がある場合は、必ず事前に電話連絡(0994-31-0317)をしてください。		※2日目の施設利用がある場合は以下も記入してください 10月16日 9時00分		
施設利用 期間中の 作業従事者※1	氏名	年代	資格(○をつける)※2	作業経験※3
	<製造責任者> 大隅 太郎	30	食品衛生責任者、調理師 その他()	
	桜島 利通	30	食品衛生責任者、調理師 その他()	
	西郷 花子	20	食品衛生責任者、調理師 その他()	
			食品衛生責任者、調理師 その他()	
			食品衛生責任者、調理師 その他()	
			食品衛生責任者、調理師 その他()	
原材料搬入予定量	(複数ある場合は、品目ごとに記載) ※農産物の県内産地名も御記入ください。			
	○○町産 さつまいも(シルクスweet) 6kg ○○市産 さつまいも(べにはるか) 3kg			

※1 作業従事者：施設利用期間中に、開放施設での作業に従事する者全員を記入してください。

※2 資格：調理師免許や食品衛生責任者養成講習会を受講し食品衛生責任者の資格を取得している場合は、「○」をつけてください。

※3 作業経験：開放施設での作業従事経験のある者には「○」を付けてください。

◎開放施設敷地への入口チェーンは、午前8時30分に開錠します。

事業者等名： 株式会社○○

担当者名： 大隅 太郎

連絡先： ○○○-○○○○-○○○○

※必ず連絡のとれる番号を記入してください。

必要事項を記入の上、 月 日 () までに、FAXまたはメールで送信してください。

FAX : 0994-31-0319, メールアドレス : kagiken@pref.kagoshima.lg.jp