

# 試験（研究）見積依頼書

記入見本

『受託試験(研究)の流れ』をご確認の上、太枠内をご記入ください。

申込日 令和 3 年 4 月 1 日

|          |                                     |  |
|----------|-------------------------------------|--|
| ご依頼者様の情報 | 会社名<br><b>〇〇〇株式会社</b>               | 所属部署名(部名、課名など)・役職名<br>〇〇部××課 部長  |
|          | 住所 〒 123-4567<br>香川県高松市〇〇町1丁目1      | 氏名(フリガナ) <u>オイシサ タロウ</u><br>おいしさ 太郎  |
|          | E-mail<br>〇△×@oishisa-no-kagaku.com | TEL <input checked="" type="checkbox"/> 所属先 <input type="checkbox"/> 直通(携帯電話など)<br>087-▲▲▲-1234<br>FAX<br>087-567-△△△△ |

該当する方の□を塗りつぶす(■にする)、またはチェック☑してください。

「試験の目的」に沿って、何種類の試料が何個あるか、比較の場合はどの試料を基準とする予定か等、できるだけ具体的に記入ください。

| ご依頼内容         |   |   |  |
|---------------|---|---|--|
| ご希望の試験種類      | <input checked="" type="checkbox"/> 機器測定(※「その他」をお選びの場合は、( )内に測定項目を記入してください)<br><input checked="" type="checkbox"/> テクスチャー測定 <input type="checkbox"/> 味覚測定(外部委託) <input type="checkbox"/> 官能検査   |   |  |
| 試験の目的         | さつまいもの育成方法の改良を試作している。<br>従来通りの方法で収穫したものと、改良した方法で収穫したものとを比較して、機器測定と官能検査の両方の試験でおいしさを評価したい。<br>特に、甘味の強さ、食感について従来品との違いを検証したい。   | 調べたいこと、評価したいことについて具体的に記入ください。   | 品種はどちらも同じ。<br>・従来方法・・・1検体(基準品)<br>・改良方法・・・1検体<br>計 2 検体  |
| 前処理・調理の有無     | <input type="checkbox"/> 不要 ※「必要」の場合、本件実施が確定いたしましたら、調理手順の詳細を改めてご相談させていただきます。<br><input checked="" type="checkbox"/> 必要<br><input type="checkbox"/> 焼く <input type="checkbox"/> 茹でる(煮る) <input checked="" type="checkbox"/> 蒸す<br><input type="checkbox"/> 揚げる <input type="checkbox"/> 炊く(炊飯) <input type="checkbox"/> その他( ) | 試験までの試料の保管条件  | <input checked="" type="checkbox"/> 常温(室温)<br><input type="checkbox"/> 冷蔵( )℃<br><input type="checkbox"/> 冷凍( )℃<br>※当研究所の設備上、ご要望にお応えできない場合がございます。 |
| ご希望納期         | <input checked="" type="checkbox"/> 指定なし(通常、試料到着後から2~3週間程度)<br><input type="checkbox"/> 指定日: 令和 年 月 日   | 依頼書提出先<br>一般社団法人おいしきの科学研究所<br>E-mail staff@oishisa-no-kagaku.com<br>〒761-0301 香川県高松市林町 2217-16<br>インテリジェントパークFROM香川2a<br>TEL 087-813-8699 |  |
| その他ご希望・特記事項など |   |   |  |