

# 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 4年 4月 1日
所属部署名(部名、課名など)・役職名 ○○部××課 部長	
氏名 (フリガナ) <u>オイシサ タロウ</u> おいしさ 太郎	
TEL <input checked="" type="checkbox"/> 所属先 <input type="checkbox"/> 直通(携帯電話など) 087-▲▲▲-1234	
FAX 087-567-△△△△	
E-mail ○△×@oishisa-no-kagaku.com	

ご依頼者様の情報	会社名 ○○○株式会社	
	住所 〒 123-4567 香川県高松市○○町1丁目1	

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  
 的にご記入くだ  
 さい。

ご依頼内容			
ご希望の試験種類	<input checked="" type="checkbox"/> 官能検査 <input checked="" type="checkbox"/> テクスチャー測定(破断試験かテクスチャー試験をお選びください) <input checked="" type="checkbox"/> 破断試験(かたさ、もろさなど) <input type="checkbox"/> テクスチャー試験(凝集性・付着性など) <input checked="" type="checkbox"/> 味覚測定 <input type="checkbox"/> その他( )		
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。 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。 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。	試料の種類・個数	品種はどちらも同じ。 ・従来方法・・・1検体(基準品) ・改良方法・・・1検体 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。 <input checked="" type="checkbox"/> 必要 <input type="checkbox"/> 焼く <input type="checkbox"/> 茹でる(煮る) <input checked="" type="checkbox"/> 蒸す <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) <input type="checkbox"/> 冷蔵(   ℃) <input type="checkbox"/> 冷凍(   ℃) ※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3~4週間程度) <input type="checkbox"/> 指定日: 令和   年   月   日	依頼書提出先 一般社団法人おいしきの科学研究所 E-mail info@oishisa-no-kagaku.com 〒104-0033 東京都中央区新川1-17-24 NMF茅場町ビル8階 TEL 03-6228-3552	
その他ご要望・特記事項など			