

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	黒ニンニクペースト	特長機能	青森の自然・厳しい冬の寒さ、その中で育つニンニクは、甘みもコクも増します。おいしい青森県産ニンニクを100%使用した、HACCP管理で製造された黒ニンニクペースト。
------------	-----------	-------------	--

コンセプト	黒ニンニクをより美味しく、様々な場面で活用可能な商材としてのペーストを基本とし、個人ユーザー向けの商品のみならず、新商品開発を目指す製造業や飲食業の方に向けた商品開発サポートを含む、個々の企業に必要とされるオリジナル性のある黒ニンニク商品の開発サービス。
--------------	---

いいところ「強み」	青森県産のニンニクのみ100%使用。 黒ニンニクペーストの商品開発を通じて蓄積されたノウハウを保有。 栽培から黒ニンニク製造まで取り組む、安定供給可能なサプライヤーと提携。
------------------	--

他社との優位性	黒ニンニクを活用する際の多くの課題をクリアしてきた経験。 B to B用の商品開発に可能なノウハウと、安定供給できる体制を有しています。 地元の優良な食品素材とのマッチング商品および商品開発の対応が可能です。
----------------	--



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	健康意識が高く、健やかな生活を大切にされている本物志向のエンドユーザー。また、その方へのプレゼント。 黒ニンニクを料理の風味、コク、隠し味などに、また、オイルや醤油にブレンドして調味料などに使用を考えている飲食店。 黒ニンニクを活用した商品開発を目指す製造業・飲食業の方。
------------------	--

利用場面（利用シーン）	「我が家の朝食はいつもパン、黒ニンニクをパンに塗って簡単で美味しくいただいています」とお客様の声。スプーンで手を汚さずペーストを毎朝気軽にいただけます。 アイスクリームや蜂蜜と一緒に、また、味噌や醤油といった発酵食品と合わせて、料理に使っても美味しくいただけます。 カレー・パスタ・焼肉など様々な料理にご利用いただき、ご家庭で、レストランなどの飲食店で、おいしい笑顔に出会えます。
--------------------	--

お客様の「メリット」	ニンニクの苦手な方でも熟成すると糖度が増し、生ニンニクの刺激臭が少なくなり食べやすくなります。 手を汚すことなく、定量を摂取可能なこと。ペースト状なので他の食材や調味料とのマッチングが容易にできます。
-------------------	---

地元での「評判」等	ニンニクの生産量が日本でNO1の青森県にあって、黒にんにく自体一般的な食材として定着しています。そのため単にペースト化した商品に対する反応は薄いですが、これに地元食材を用いた「獄ワサビの黒ニンニク味噌」や「黒ニンニクバター」は、競合他社に類似品もない事から、地元の販売店での売れ行きはペースト以上に好調です。
------------------	--

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	BGCなかむら家
-----	----------

従業員	2 人	売上	3百万円
-----	-----	----	------

代表者名	中村哲男
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

健康食材のトップに位置する黒ニンニクをより美味しく、簡単に普段使いできる商品の開発を目指しています。

【所在地・連絡先】

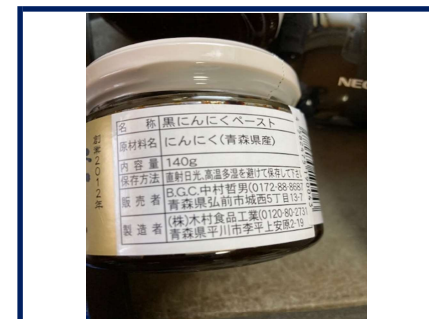
所在地	〒 036-8275 青森県弘前市大字城西5丁目13-7
-----	---------------------------------

URL	https://www.bgc-nakamuraya.com
-----	---

担当者名	中村哲男
E-mail	nakamuraya@cronos.ocn.ne.jp
TEL	0172-88-9098
FAX	0172-88-9098

出展カテゴリ	企画	出展回数	6回
--------	----	------	----

出展商品名	黒ニンニクペースト
-------	-----------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

文化活動などへの参加はないが、「嶽ワサビ」や「清水森ナンバ」といった地元弘前市固有の食材を使ったこだわりの商品を開発し、全国へ発信している。



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

当社では昨年末より黒ニンニクの製造を停止し、HACCP管理で黒ニンニクを製造している(有)KS青果から仕入れている。その目的は加工用黒ニンニク価格の安定と供給量の確保を担保するためである。当社の仕事は商品のレシピ開発と黒ニンニクの皮むき作業、そして商品特性に従って製造業者に商品製造の発注と販売となる。
 (有)KS青果→BGCなかむら家→製造委託業者{(株)木村食品工業、深浦町食品加工公社、(有)飴のたかみや}
 →BGCなかむら家→販売



【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容>製造ロットから3個抜きとり、1個は開封、目視、味見検査、残り2個は1年後、1.5年後の経年検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	製造委託生産業者の規定に依る
	社員の健康管理
	検温及び健康チェック
	施設設備の管理
	製造委託業者の規定に依る

危機管理	担当者	中村哲男
	連絡先	080-2810-1980

【公的認証・受賞歴】

PL保険加入(あいおい損保)
 農産保存食料品製造、加工業許可

【取引条件等】

販売最小ロット、納品リードタイムなどはケースバイケース