

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	最中で包んだ嶽きみスープ	特長機能	嶽きみ100%。ふんだんに使用したスープパウダーをとうもろこし型の最中で包みました。
コンセプト	当地区岩木山麓ブランド野菜「嶽きみ(糖度18℃超のとうもろこし)」先駆者である「鈴木農場」産を100%使用。大き目のカップに最中を入れスプーン等で1口大に割り粒を入れ熱湯150ccを注ぐお手軽スープ。牛乳、豆乳で濃厚に。忙しい朝にも極上のスープを味わっていただける逸品です。		
いいところ「強み」	朝採り「嶽きみ」をその日のうちに一次加工し、味わいを活かすためにFD処理に拘り、スープパウダーに仕上げました。90%以上が「嶽きみ」FDパウダーであり、嶽きみたっぷりのスープを金沢の老舗「加賀種食品」の香ばしい最中で包み込みました。第5回新東北みやげコンテスト最優秀賞受賞の実力を是非ご賞味下さい。		
他社との優位性	嶽きみの使用量の多さ。とうもろこし最中の中に嶽きみ1本以上のパウダーを使用。味わいをそのまま活かすために、フリーズドライ処理しているため軽くて持ち運びに最適。お湯を注ぐだけで簡単にお召し上がりいただけます。		



【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	食に関心があり、生活を楽しまたいと考えている20代～40代の女性。
利用場面(利用シーン)	大き目のカップに最中を入れてスプーン等で1口大に割り、粒を入れ熱湯150ccを注いでお召し上がり下さい。熱湯の代わりに、温めた牛乳や豆乳を150cc注いで頂いてもっと濃厚に、夏は冷たい牛乳、豆乳で冷製スープもお楽しみいただけます。軽量で常温で持ち運べる商品ですので、青森県のお土産やお遣い物に最適です。
お客様の「メリット」	とうもろこし型最中の中にスープパウダーが入っており、最中の割り方で食感も変わってきますので、工程もお楽しみ頂きながら、お湯はもちろん、お好みで温めた牛乳、豆乳、冷たい牛乳、豆乳でお手軽に嶽きみたっぷりのスープをお召し上がり頂けます。
地元での「評判」等	嶽きみの味の濃さ、軽くて持ち運びに最適なところ、おしゃれなパッケージ、楽しい形状で、お土産や、お使い物に最適とのお声を頂いております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社ケサノフウケイ
-----	-------------

従業員	2 人	売上	百万円
-----	-----	----	-----

代表者名	代表取締役 岩間憲一
------	------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

やさしく、おいしく、つなげる 素材の魅力を余すことなく商品を通じて伝える

【所在地・連絡先】

所在地	〒 036-0343
	青森県黒石市大字浅瀬石字扇田345

URL	http://kesanofuukei.com
-----	---

担当者名	蒔苗左右子
E-mail	s_kesanofuukei@clock.ocn.ne.jp
TEL	0172-88-5802
FAX	0172-88-5803

「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	企画出展(産学連携など)	出展回数	回
--------	--------------	------	---

出展商品名	最中で包んだ嶽きみスープ
-------	--------------



<p>●商品名:最中で包んだ嶽きみスープ</p> <p>●名称:乾燥スープ(ポタージュ) ●原材料名:粉末スープ(とうもろこしパウダー(青森県弘前市産産)、食塩、コンスターチ、野菜香味調味料、ビーフェキス調味料)、うきみ・貝(最中の皮(もち米)、乾燥とうもろこし(青森県弘前市産産)/調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部)小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチンを含む)</p> <p>●内容量:22.6g ●賞味期限:枠外下部に記載 ●保存方法:直射日光・高温多湿を避けて常温で保存してください。 ●調理方法:熱湯150ccを注ぎよく混ぜる(詳細は箱の内側に記載) ●製造者:加賀種食品工業株式会社 旭山工場 〒929-0447石川県河北郡輪町旭山7-3 ●販売者:株式会社栄研 〒036-8326青森県弘前市藤野1-4-1</p> <p>(栄養成分表示) 1食(22.6g)当たり</p> <p>エネルギー 86.5kcal 炭水化物 16.5g たんぱく質 2.2g 食塩相当量 0.7g 脂質 1.2g 株式会社食環境衛生研究所分析結果</p>
--

地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元のより良い食材を食卓に。生産者が丹精込めて作った農作物をお預かりし、その素敵な素材の特性を活かした加工を行い、農作物の付加価値をあげることが出来たらいいな、との思いでいます。生産者と共にを基本として地元へ貢献できればと考えております。



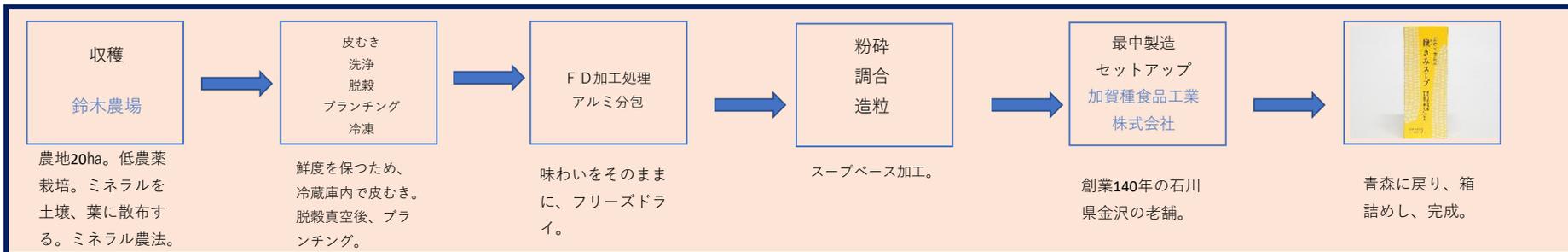
TMC 展示・商談用「商材シート」

「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



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 各工程ごとに菌検査。最終工程で金属探知機による検査を行っている。		

衛生管理	生産・製造工程の管理 各工程の仕様書を管理。取得している許可証、PL保険の写しを収集し管理している。
	従業員の管理 HACCP、ISOに元づく管理を行っている。併せて各記録の保管をお願いしている。
	施設設備の管理 HACCP、ISOに元づく管理を行っている。各工程ごとに現地の確認を行い、併せて各記録の保管をお願いしている。

危機管理	担当者 連絡先	蒔苗左右子
-------------	-------------------	-------

【公的認証・受賞歴】

H29年度青森県特産品コンクール
県物産振興協会会長賞受賞
H30年度新東北みやげコンテス
最優秀賞受賞

【取引条件等】

提供可能時期 通年
賞味期限 12カ月
販売エリアの制限 なし
内容量22.6g
最小ロット 60ケ
ケースサイズ 縦30.5cm 横34cm
高さ33.0cm 重量 3.5kg