

# 展示会・商談会用「商材シート」

# 自社の「商品・サービス」



## 【商品の特性】

1/3

商品名	おから豆腐	特長機能	これ一本で一般の充てん豆腐の約7倍(レタス約2個分)の食物繊維が摂れるお豆腐
コンセプト	グループ会社で栽培する最高級品種「鶴の子大豆」を100%使用したオリジナルのおから豆腐。おからの製粉も独自で行い、すべてに拘った自信のお豆腐です。		
いいところ「強み」	大豆の健康成分に食物繊維をプラスしたお豆腐		
他社との優位性	地元青森五所川原で作付けした大豆を100%使用。最高級の品種「鶴の子大豆」を使用していますので、濃厚な味わいが自慢です。		

おから豆腐の3つのメリットは

- 1 長い賞味期限  
製造から2週間
- 2 国産大豆  
青森県津軽産
- 3 食物繊維が7倍  
一般の充てん豆腐と比較して

## 【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	スーパーマーケット、小売り店、百貨店はじめ、老人施設や学校、病院等幅広い場所にご紹介出来れば嬉しいです。栄養食品ですので、乳児から年配者まで幅広い方々の健康を維持できる食品です。
利用場面(利用シーン)	お豆腐は「どこでも」、「誰にでも」愛され続けてきたソルフード(国民食)です。食卓から居酒屋さん、さらに施設まで様々な所で美味しさと健康を同時に摂取できる食材です。
お客様の「メリット」	お豆腐は日本国民にとってよく目にする食べ物です。そのお豆腐から一般の充てん豆腐の約7倍(レタス約2個分)の食物繊維を同時に摂取できることで、現代社会人が抱えている野菜不足や栄養不足の解消にお役に立てると期待しています。
地元での「評判」等	地元では国産大豆を使用しているお豆腐は極少数です。その為、地方自治体からご評価頂き、学校給食にもご活用頂いております。また2024年全国食品コンクールで最高賞を受賞依頼、地元スーパーからは大好評だと聞いております。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

# 展示会・商談会用「商材シート」

## 【企業紹介】

会社名	福士とうふ店
-----	--------

従業員	5 人	売上	4,500 百万円
-----	-----	----	-----------

代表者名	福士和弘
------	------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

昭和6年より守り続けてきた、福士とうふ店の味、今では五所川原を代表する豆腐だと自負しております。今でも手作りにこだわり、「まごころ」込めて作ったお豆腐は、必ず皆様に伝わると思って毎日頑張っております。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 037-0064 青森県五所川原市下平井町159
-----	-------------------------------

URL	
-----	--

担当者名	福士和弘
E-mail	<a href="mailto:malumi.japan@gmail.com">malumi.japan@gmail.com</a>
TEL	0173-34-2777
FAX	0173-34-2777

# 自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ		出展回数	1 回
--------	--	------	-----

出展商品名	おから豆腐
-------	-------



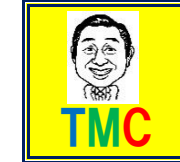
### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元の祭事では毎年出店させて頂いており、県内の各市町村のイベントにも積極的に参加しております。



# 展示会・商談会用「商材シート」

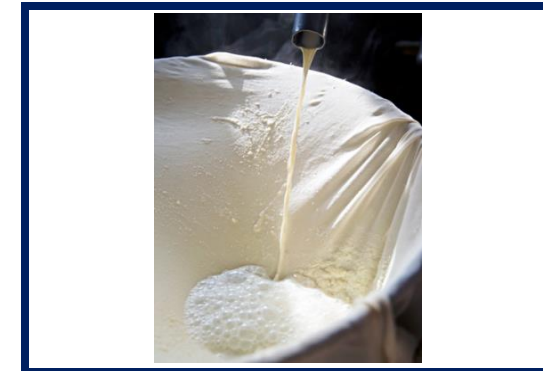
# 自社の「アピールポイント」



## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

大豆パウダー→加水→攪拌→加熱→豆乳→冷却→にがり投入→充填→殺菌→冷却



## 【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> ・外観検査 ・物理的特性の検査 ・風味・官能検査 ・微生物検査 ・化学検査 ・保存性試験 ・包装の検査 ・出荷前検査

衛生管理	<b>生産・製造工程の管理</b> ・原材料の選定と管理 ・浸漬工程(大豆の水に浸す工程) ・加熱・煮沸工程 ・型入れ・圧搾工程 ・冷却・包装工程 ・品質検査 ・在庫・配送管理
	<b>従業員の管理</b> ・役割と責任の明確化 ・従業員教育・トレーニング ・衛生管理の徹底 ・労働環境の整備 ・生産効率の向上 ・従業員のモチベーション向上 ・問題発生時の対応と改善 ・コンプライアンスと規制の遵守
	<b>施設設備の管理</b> ・設備の保守・点検 ・衛生管理 ・温度・湿度の管理 ・機械の正確な設定と調整 ・安全対策 ・予備設備の確保

危機管理	担当者 福士和弘 連絡先 0173-34-2777
------	------------------------------

## 【公的認証・受賞歴】

全国食品コンクール農林水産大臣賞受賞2024年  
PL保険  
HACCP申請中

## 【取引条件等】

提供可能時期:要相談  
賞味期限:14日間  
販売エリア:全国可  
内容量:250g  
納品単位:要相談  
温度管理:10℃以下  
価格:要相談