

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	Sakura"N"bow	特長機能	<ul style="list-style-type: none">・さくらんぼを温めて食べる新感覚レトルト食品・青森県独自品種の大玉さくらんぼ“ジュノハート”を使用・お酒のフレーバーながらアルコール0%・3種類のフレーバ(ラム酒・日本酒・アラック)
コンセプト	青森県独自品種の大玉でしっかりとした食感のさくらんぼ“ジュノハート”を使用。1年を通してお楽しみ頂けるよう開発したお酒フレーバー(アルコールフリー)のレトルト商品。少しでも地元のフードロス削減に貢献できる商品を目指している。		
いいところ「強み」	・青森県産のりんご以外の果物、さくらんぼを旬以外で年間を通し販売可能。		
他社との優位性	<ul style="list-style-type: none">・新発想、温めて食べるさくらんぼの加工品・青森県独自品種のさくらんぼ使用・青森県産の地酒(桃川)の日本酒使用(日本酒フレーバー)		



【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	<ul style="list-style-type: none">・ビーガンの方々・外出が難しいの方々・グルメ(美食家)の方々・お酒を嗜めないの方々・荷物重量、検疫等規制のあるインバウンドの方々
利用場面(利用シーン)	<ul style="list-style-type: none">・誕生日や記念日などのプレゼント・お中元やお歳暮などの贈答品・青森県の高級路線のお土産
お客様の「メリット」	<ul style="list-style-type: none">・世界の高級デザートであるチェリージュビリーをご自宅で手軽に楽しめる。・SDGsに貢献できる。
地元での「評判」等	<ul style="list-style-type: none">・新聞多数掲載 URL参照 https://www.iwate-np.co.jp/pr/prtimes/10949・地元の八戸プラザホテルで2022年よりランチやディナーのデザートとして毎年提供

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「会社概要」

【企業紹介】

2/3

会社名	JACKSON TWO
-----	-------------

従業員	3 人	売上	百万円
-----	-----	----	-----

代表者名	齊藤 博子
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

1993年創業のイギリス英語を基盤とするコミュニケーション英会話とコンピュータスキルを指導する教室「JACKSON TWO」。言葉だけでなく、柔軟な思考や自らの考えを発信する力を付けることで世界と繋がることができる次世代の育成に取り組んでおります。そんな中さくらんぼ「ジュノハート」が厳格な基準に基づき出荷されるため収穫量の60~70%が規格外品となってしまうという新聞記事から、日本のさくらんぼとヨーロッパの華やかなデザートと結び付け誕生したチェリージュビリーソース。日本と海外を結ぶという思いが商品名Sakura (桜) N (and) bow (結ぶ) に込められています。多くの皆様にエレガントなデザートを味わって頂きたいという思いから、ラム酒フレーバーと和の象徴である日本酒フレーバーに加え、ミステリアスな味わいのアラククフレーバーをご用意いたしました。フードロス削減を目標の一つとし、青森県から世界に発信できる商品になればと願っております。

【所在地・連絡先】

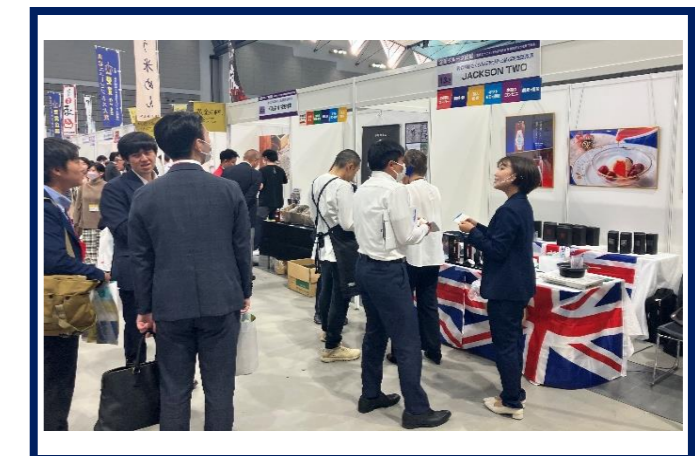
所在地	〒 039-1111 青森県八戸市東白山台4丁目17-5
-----	---------------------------------

URL	https://lit.link/JacksonTwo
-----	---

担当者名	※必須項目
E-mail	jackson2@sea.plala.or.jp
TEL	0178-38-3451
FAX	0178-38-3451

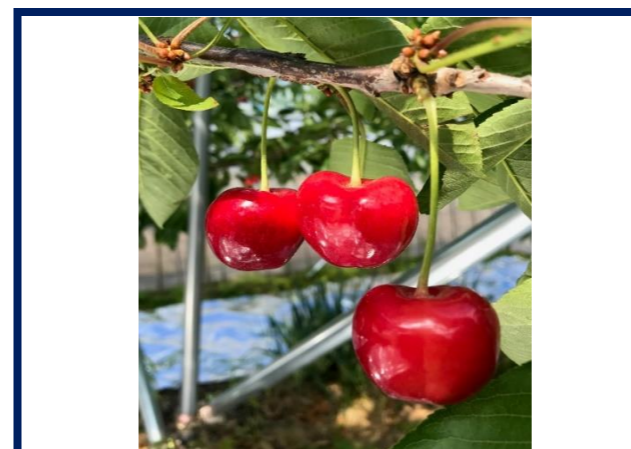
出展カテゴリ	加工食品	出展回数	1 回
--------	------	------	-----

出展商品名	Sakura"N"bow
-------	--------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

- ・厳格な基準に基づき出荷されているさくらんぼ「ジュノハート」基準外品を加工する事でフードロス削減に貢献
- ・通年を通して販売可能なレトルト加工品のため「ジュノハート」周知にも繋がる
- ・日本酒フレーバーでは地酒を使用し地産地消に取り組む
- ・ビーガンも食せるレトルト食品
- ・インバウンダーにアピールできる青森県からのコンパクトなお土産



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

【デザート由来】「ジュビリー(Jubilee)」とは節目をお祝いする時に用いられる言葉で、1887年、フランス人シェフがイギリスのヴィクトリア女王の即位50周年を祝うべく、さくらんぼを砂糖とお酒で温め更にフランベし熱々のさくらんぼをバニラアイスにかけていただく高貴なデザートを考案し「チェリー・ジュビリー」と名付け、以来世界2大デザートの一つされる。

【さくらんぼ】商品に使用しているサクランボ「ジュノハート」は、「紅秀峰」と「サミット」の交配で誕生した大玉で甘みが強く、しっかりとした食感が特徴の青森県の独自品種。生果「ジュノハート」は厳格な基準に基づき出荷、よって基準外品を加工する事でフードロスの削減に繋がるだけでなく年間販売可能商品とし且つ持続可能なビジネスに結びつける為、商品にSakura (桜) N (and) bow (結ぶ) と名付けた。日本からは和の象徴である日本酒フレーバー、そしてエレガントなデザート代表のラム酒フレーバーの2種類に加え、2024年9月以降、新しい第3のフレーバーAraqアラック酒の発売を予定、3種類のフレーバーを用意し世界の皆さまに青森のさくらんぼとヨーロッパの華やかなデザートをレトルトでお楽しみ頂きたい。

【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>食と水の検査センター 一般生菌数 大腸菌群 ・ 食品表示点検

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 齊藤 博子 連絡先 031-1111 青森県八戸市東白山台4-17-5
------	--

【公的認証・受賞歴】

商標は3か国:日本・台湾・香港
(写真添付)



【取引条件等】

- ・提供可能時期:11月～
- ・賞味期限:1年
- ・販売エリアの制限:特になし
- ・内容量/ケースサイズ:250g(1本)
- ・納品単位:1ロット(6本)
- ・温度管理:常温
- ・価格:話し合い