

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

わかさぎからあげ 塩こしょう
(穴あきスタンドパック)

特長
機能

専属漁師が直接朝一番に工場に搬入し、職人が2度揚げしてカリカリの食感に仕上げています。ビールに合う様にしっかりとした塩コショウ味の設計。同梱のアーモンドは自社で生からローストしている為、香ばしさのある食感を楽しめます。

コンセプト

クラフトビール専用のおつまみとして開発しました。こだわりのビールに、こだわりのおつまみをどうぞ。

いいところ
「強み」

濃い味のおつまみ商品としては希少な食品添加物不使用商品。

他社との
優位性

ワカサギの珍味は他社にはなく、同社独自のものです。



【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

クラフトビールに合う専用おつまみ。
30～60代のビール好きの方。

利用場面
(利用シーン)

クラフトビールを自宅で楽しむ際、ちょっと贅沢なお供に。
グラウラーでクラフトビールを持ち帰るような食シーンで。

お客様の
「メリット」

自宅で本格的なおつまみを、手軽に味わえます。

地元での
「評判」等

新商品ですが、リピート注文を多数頂いています。

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	佐藤食品株式会社（屋号:かくちょうの佃煮）
-----	-----------------------

従業員	24 人	売上	百万円
-----	------	----	-----

代表者名	佐藤賢一
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

『自分の子供・家族に食べさせたい』
私たちが作るのは、そんな食品です。地域の恵みを活かし、郷土の食文化を守り発展させることで、豊かな地域社会創りに貢献します。
創業の昭和7年以来、時代は大きく変わっていますが、食を通じた笑顔の提案を、これからも続けていきます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 018-1401 秋田県潟上市昭和大久保字片田千刈田26
-----	-----------------------------------

URL	https://www.satousyokuhin.co.jp/
-----	---

担当者名	湊 洋二
E-mail	info@satousyokuhin.co.jp
TEL	018-877-2054
FAX	018-877-4077

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

出展商品名	わかさぎからあげ 塩こしょう（穴あきスタンドパック）
-------	----------------------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地域貢献活動として年1回の周辺地域でのゴミ拾いや、フードバンクへの寄付もおこなっています。

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

原材料わかさぎ ⇒ 水洗い・洗浄・選別 ⇒ 小麦粉付け ⇒ 一度揚げ(植物油) ⇒ 冷却 ⇒ 冷凍(-20℃)
⇒ 解凍(+5℃) ⇒ 選別 ⇒ 2度揚げ ⇒ 味付け(秋田県男鹿半島産海塩など) ⇒ 冷却
⇒ ローストアーモンド混合 ⇒ 計量 ⇒ 金属探知(Fe1.5mm、SUS2.0mm) ⇒ 小分け計量 ⇒ ヒートシール(密閉)
⇒ ラベル貼り付け ⇒ 梱包 ⇒ 出荷



【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> 糖度記録、一部商品のキープサンプル、生菌数検査(不定期)

衛生管理	生産・製造工程の管理 糖度記録や金属探知機を使用し、ロット管理で記録をとっています。
	従業員の管理 毛髪や爪のチェックを定期的に行い、衛生意識の向上に努めています。
	施設設備の管理 異物混入の原因となるものを置かないようにしています。

危機管理	担当者 菊地 一彦 連絡先 018-877-2054
------	-------------------------------

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

・提供可能時期	通年
・賞味・消費の期限	90日
・販売エリアの制限	なし
・内容量	43g・1ケース30入り
・納品単位	1ケース～30ケース
・温度管理	常温
・価格	オープン