

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	熟成プレミアムレーズン	特長機能	雪国秋田の厳冬を越え、丹精込めて育てられた大粒ぶどうの中から、さらに選びぬかれた房だけを枝付きのまま熟成し、セミドライに仕上げました。房ごとシャインマスカットのレーズンは、見た目も風味も従来の干しブドウとは一線を画す逸品です。
コンセプト	農業の6次産業化により、営農者の皆様が苦勞して育てた農産物に付加価値をつけた商品を提供することで、農商工の連携と発展を目指して取り組んでおります。		
いいところ「強み」	雪国横手ならではの寒暖の差が特に果実の甘みを増し、その素材の美味しさをさらに凝縮した無添加のレーズンです。さらに最高級品種のシャインマスカットを房ごと仕上げる技術の開発に成功し、常温での保存が可能であるため、そのままの風味を通年お楽しみいただけます。		
他社との優位性	ぶどうが本来持つ栄養分の多くは皮にも含まれているとされており、その栄養分も丸ごと召し上がっていただけるよう、皮ごと食べられるやわらかさに完成した商品です。糖類やコーティングオイル等の化学調味料は一切使用せず無添加の自然食品として安心して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	フードサービス、商社・卸売、小売、ホテル等。秋田県産食材をクローズアップしてくれる店舗や、個人の方では大切な方への贈答品にも最適です。
利用場面（利用シーン）	プレミアムレーズンは、健康や美容に関心のある方々を中心に、特に30代以上の女性の皆様や、ワイン・ウイスキー等の洋酒を好まれる方にはお酒のお供にも好まれます。大切な方やお世話になった方への贈答品としての需要が多いですが、ご自分で、デザートや手作りパンなどに使用したり組合せは無限大です。あなただけのオリジナルレシピで至福のひとつときをどうぞ。
お客様の「メリット」	「房ごとシャインマスカットレーズン」という珍しさと迫力で、贈り物や御土産品に大変喜ばれております。さらに、ぶどうには抗酸化作用のあるポリフェノールやアミノ酸、ビタミン等の栄養成分が多く含まれることも知られております。見た目や美味しさだけでなく、栄養成分も豊富な無添加の自然食品として健康に関心のある方々にも支持されております。
地元での「評判」等	農業の6次産業化により、営農者の皆様が苦勞して育てた農産物に付加価値をつけた商品を提供する事で、農商工の連携と発展を目指し、弊社の新事業として取り組みました。健康や美容に寄与するだけでなく、美味しく食べやすいとの評価も地域で広まりつつあります。弊社のグループ会社である日本料理里乃やの他に、駅、百貨店、道の駅、ふるさと納税等で販売しております。見た目の迫力と味の良さが評価され、取り扱い先での売り上げが毎月伸びています。

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	クマケン工業株式会社
-----	------------

従業員	10 人	売上	190 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	熊谷 圭介
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

『熟成プレミアムレーズン』は質の高い原料のみを使用。ドライフルーツですが口の中に入れて直ぐに生ぶどうの様なみずみずしさが感じられます。無添加の自然食品ならではの安心・安全、栄養豊富、美味しさを大切に、手間を惜しまず、良質な物を提供し続けたいと思っております。お客様や営農者の皆様にも喜んでいただけるよう尽力する所存です。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 013-0051 秋田県横手市大屋新町字牛首戸324-8
-----	-----------------------------------

URL	http://www.satonoya.co.jp
-----	---

担当者名	松浦 寿
E-mail	kumaken@luck.ocn.ne.jp
TEL	0182-33-3098
FAX	0182-33-3093

出展カテゴリ	食と農	出展回数	2 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	熟成プレミアムレーズン
-------	-------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

農業の6次産業化により、営農者の皆様が苦勞して育てた農産物に付加価値をつけた商品を提供することで農商工の連携と発展を目指し、弊社の新事業として取り組みました。健康や美容に寄与するだけでなく、美味しく食べやすいとの評価も地域で広まりつつあります。皆が笑顔で暮らせる未来の為に邁進します！



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

収穫・調達 → 選別・前処理 → 加工・製造 → 検品 → 保管 → 検品 → 包装・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> 日本食品分析センターにて分析実施。

衛生管理	生産・製造工程の管理 保健所の指導に基づき、自社管理マニュアルにより管理。
	従業員の管理 保健所の指導に基づき、自社衛生管理マニュアルにより管理。
	施設設備の管理 保健所の指導に基づき、自社管理マニュアルにより管理。

危機管理	担当者 熊谷 琢朗 連絡先 0182-33-3098
------	-------------------------------

【公的認証・受賞歴】

- ・PL保険
- ・リコール保険

【取引条件等】

提供可能時期: 通年
賞味期限: 365日
販売エリア: 国内
内容量・ケースサイズ: 60サイズ
納品単位: 1ケースより
温度管理: 常温
価格: 希望小売価格¥10800 (税込)