



【商品の特性】

1/3

商品名	横手やきそば2食入	特長機能	もちもちの太いストレートの茹で麺と、鰹ダシが効いた少し甘めのダシソースが決め手の横手やきそばの2人前。麺とソースがセットになった常温で保存できる商品です。
コンセプト	地元の方はもちろん、観光で横手を訪れた方の御土産やギフトとして喜ばれ、横手に行きたくなる商品。		
いいところ「強み」	横手やきそばの特徴の1つ「ゆで麺」を使用しながら、常温で100日間保存可能なので保存に冷蔵庫の必要がない。		
他社との優位性	地元B-1グランプリ出場団体「横手やきそばサンライズ」監修商品であること。常温で100日間保存可能なこと。		



【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	30代～40代男女の食べ歩き好きな方。BBQをよくする方
利用場面（利用シーン）	休日のお昼ご飯や、焼肉、飲んだ後の締めに人気です。常温で保存できるので、BBQやアウトドアにも手軽に持っていき事ができます。
お客様の「メリット」	お好みの具材と一緒にフライパンで炒めるだけの簡単調理。常温で保存できるので冷蔵庫に入れる必要がなく常備品としても使用できます。
地元での「評判」等	地元ではお土産で同じみの商品です。こちらの姉妹品の横手やきそば4食箱入セットは、TVコマーシャルでも紹介されている認知度の高い商品です。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	有限会社 三浦商店		
従業員	13 人	売上	92 百万円
代表者名	代表取締役 三浦勝則		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

横手やきそばを中心にご当地グルメの商品化を開発から販売まで手掛けております。商品を通して秋田が誇る食材・観光PR、地域興しに貢献致します。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 013-0051 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7
URL	https://yokote-miura.jp
担当者名	三浦正樹
E-mail	miurex@lapis.plala.or.jp
TEL	0182-33-5567
FAX	0182-33-4555

出展カテゴリ		出展回数	回
出展商品名	横手やきそばセット		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

弊社代表はB-1グランプリでゴールドグランプリを受賞した「横手やきそばサンライズ」の会長を歴任し、現在「協同組合横手やきそば暖簾会」の会長も務め、横手やきそばを通して、横手のPR・町興し活動もしております。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

- ① 麺製造工程 【原料混合、攪拌、加水】→【複合・圧延】→【麺切出し、重量チェック】→【麺茹(茹湯温度98℃～99℃、茹湯pH4.5～5.5)】→【冷却(水温12～16℃)】→【浸漬(浸漬液の酸濃度5.0～6.0、pH3.3～3.8)】→【麺充填・計量(ウェイトチェッカー155g～175g)】→【金属探知(Fe1.2、Sus2.4)】→【加熱殺菌(ネット式蒸気殺菌庫 庫内温度90℃～99℃-45分殺菌、麺芯温度85℃-10分以上)】→【目視検査・箱詰め・出荷】
- ② ソース製造工程 【原料混合・原液検査】→【異物除去(スクリーン1000μm)】→【金属除去(マグネット0.8ステラ)】→【加熱殺菌(95℃)】→【冷却】→【充填・密封・量目検査】→【金属除去(Fe0.3mm)】→【賞味期限印字】→【製品検査・梱包・出荷】
- ③ 製造工程アピールポイント
- ・麺のもちもち食感を良くする為、異なる種類の小麦を3層に合わせて仕上げた複合麺で、表面は柔らかいつるつる、中はコシの強いもちりした食感です。
 - ・pH調整・ネット式蒸気殺菌で茹面で常温100日の日持を実現。ご自宅用・お土産用・常備用と用途が広い商品です。



【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> 細菌検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理 製造工程毎にチェックシートを記録し、異常ないかチェックしている。
	従業員の管理 従業員の体調、服装等チェックシートにてチェック。
	施設設備の管理 工程別に管理項目を定め工程別にチェック。

危機管理	担当者 三浦正樹
	連絡先 0182-33-5567

【公的認証・受賞歴】

【取引条件等】

別途商談にて

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	横手やきそば4食入	特長機能	もちもちの太いストレートの茹で麺と、鰹ダシが効いた少し甘めのダシソースが決め手の横手やきそばの2人前。麺とソースがセットになった常温で保存できる商品です。ソースは大容量のボトルタイプで、後がけて味の調整ができ、地元の食べ方ができる商品です。
コンセプト	地元の方はもちろん、観光で横手を訪れた方の御土産やギフトとして喜ばれ、横手に行きたくなる商品。		
いいところ「強み」	横手やきそばの特徴の1つ「ゆで麺」を使用しながら、常温で120日間保存可能なので保存に冷蔵庫の必要がない。焼いた後にソースを付け足し、味の調整ができる唯一の商品です。		
他社との優位性	地元B-1グランプリ出場団体「横手やきそばサンライズ」監修商品であること。常温で120日間保存可能なこと。		



【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	30代～40代男女の食べ歩き好きな方。BBQをよくする方
利用場面（利用シーン）	休日のお昼ご飯や、焼肉、飲んだ後の締めに人気です。常温で保存できるので、BBQやアウトドアにも手軽に持っていき事ができます。
お客様の「メリット」	お好みの具材と一緒にフライパンで炒めるだけの簡単調理。常温で保存できるので冷蔵庫に入れる必要がなく常備品としても使用できます。
地元での「評判」等	地元ではお土産で同じみの商品です。TVコマーシャルでも紹介されている認知度の高い商品です。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	有限会社 三浦商店		
従業員	13 人	売上	92 百万円
代表者名	代表取締役 三浦勝則		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

横手やきそばを中心にご当地グルメの商品化を開発から販売まで手掛けております。商品を通して秋田が誇る食材・観光PR、地域興しに貢献致します。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 013-0051 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7
URL	https://yokote-miura.jp
担当者名	三浦正樹
E-mail	miurex@lapis.plala.or.jp
TEL	0182-33-5567
FAX	0182-33-4555

出展カテゴリ		出展回数	回
出展商品名	横手やきそばセット		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

弊社代表はB-1グランプリでゴールドグランプリを受賞した「横手やきそばサンライズ」の会長を歴任し、現在「協同組合横手やきそば暖簾会」の会長も務め、横手やきそばを通して、横手のPR・町興し活動もしております。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

- ① 麺製造工程 【原料混合、攪拌、加水】→【複合・圧延】→【麺切出し、重量チェック】→【麺茹(茹湯温度98℃～99℃、茹湯pH4.5～5.5)】→【冷却(水温12～16℃)】→【浸漬(浸漬液の酸濃度5.0～6.0、pH3.3～3.8)】→【麺充填・計量(ウェイトチェッカー155g～175g)】→【金属探知(Fe1.2、Sus2.4)】→【加熱殺菌(ネット式蒸気殺菌庫 庫内温度90℃～99℃-45分殺菌、麺芯温度85℃-10分以上)】→【目視検査・箱詰め・出荷】
- ② ソース製造工程 【原料混合・原液検査】→【異物除去(スクリーン1000μm)】→【金属除去(マグネット0.8ステラ)】→【加熱殺菌(95℃)】→【冷却】→【充填・密封・量目検査】→【金属除去(Fe0.3mm)】→【賞味期限印字】→【製品検査・梱包・出荷】
- ③ 製造工程アピールポイント
- ・麺のもちもち食感を良くする為、異なる種類の小麦を3層に合わせて仕上げた複合麺で、表面は柔らかいつるつる、中はコシの強いもちりした食感です。
 - ・pH調整・ネット式蒸気殺菌で茹面で常温100日以上を実現。ご自宅用・お土産用・常備用と用途が広い商品です。



【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> 細菌検査
	生産・製造工程の管理 製造工程毎にチェックシートを記録し、異常ないかチェックしている。 従業員の管理 従業員の体調、服装等チェックシートにてチェック。 施設設備の管理 工程別に管理項目を定め工程別にチェック。
衛生管理	
危機管理	担当者 三浦正樹 連絡先 0182-33-5567

【公的認証・受賞歴】

2009年度秋田県特産品開発コンクール奨励賞受賞商品。



【取引条件等】

別途商談にて