

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	石臼コーヒミル	特長機能	コーヒーの香りや石臼独特の音をお楽しみ頂けます。
コンセプト	1921年創業の老舗石材店3代目店主が腕を振るって作った「最高の石臼コーヒミル」		
いいところ「強み」	大豆や麦、トウモロコシ等を挽く石臼は存在しますが、コーヒーを挽く石臼は珍しく、弊社は同商品のデザインや加工技術の特許庁へ意匠登録申請しております。		
他社との優位性	職人歴40年超の手加工技術を受け継ぐ3代目店主だからこそ作れる完全オリジナル商品。天然素材を使用しているため、一つとして同じものはなく、他社にも真似が出来ない一品となっております。		



【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	コーヒーが好きで、自分の時間を大切にしたい方。
利用場面（利用シーン）	食後やブレイクタイムに石臼を挽く音を聞きながら、コーヒーの香りや味を愉しめる空間を演出します。
お客様の「メリット」	挽きたての美味しいコーヒーを愉しみながら、リラックスした時間を過ごす事ができます。
地元での「評判」等	八郎湯町で代々石材加工を続けてきた齊藤家。受け継がれてきた技術力が認められ、墓の作成依頼の他、県内各地の神社からも狛犬や阿弥陀如来像などの作成・修繕の依頼を受け、手掛けてきました。

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	有限会社 斉藤石材店
-----	------------

従業員	2 人	売上	30 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	斉藤 壽幸
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

同社の石臼コーヒーミルには、石臼に一般的に用いられる花崗岩ではなく、柔らかく酸化しにくい秋田原産の安山岩「男鹿石」を使用しています。天然素材であることから、一つとして同じものはなく、豆を挽く工程では濃厚な香りと石臼独特の心地よい音をお楽しみいただけます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 018-1622 秋田県南秋田郡八郎潟町字一日市165-19
-----	-------------------------------------

URL	http://saito-sekizai-ten.com
-----	---

担当者名	斉藤 暁子
E-mail	kidan@mou.ne.jp
TEL	018-875-3068
FAX	018-875-5568

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	石臼コーヒーミル
-------	----------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

弊社の石臼コーヒーミルは、秋田県産にこだわっており、石は男鹿石、受け皿には秋田杉を使用。受け皿の加工は隣町である五城目町の業者を、コーヒー豆は男鹿市の業者を利用しており、秋田県内でコミュニティーを広げております。



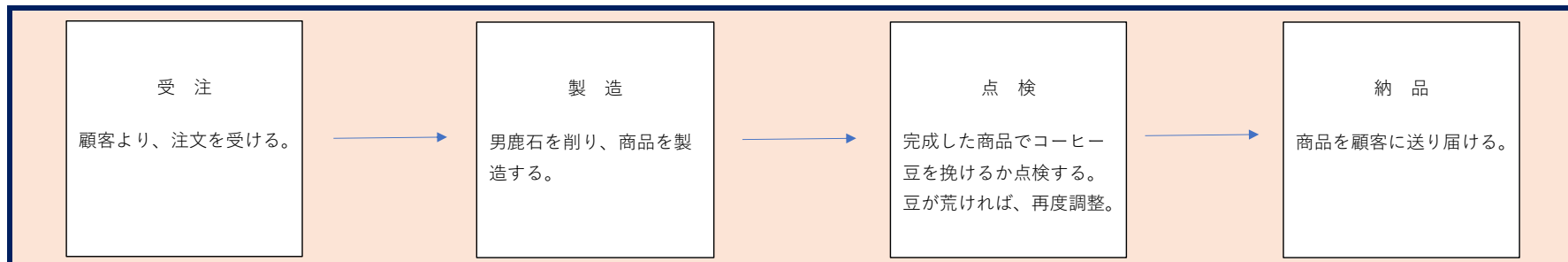
展示会・商談会用「商材シート」

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



【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> 完成した商品がしっかり挽けるか、点検確認をしております。		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	齊藤 壽幸
	従業員の管理
	齊藤 壽幸
施設設備の管理	齊藤 壽幸

危機管理	担当者 齊藤 壽幸
	連絡先 018-875-3068

【公的認証・受賞歴】

特許庁へ意匠登録申請。

【取引条件等】

石臼の大きさ:幅15cm、高さ15cm
受け皿の大きさ:幅30cm、高さ5cm
納品単位 要相談
販売価格 66,000円(税込)