

展示会・商談会用「商材シート」

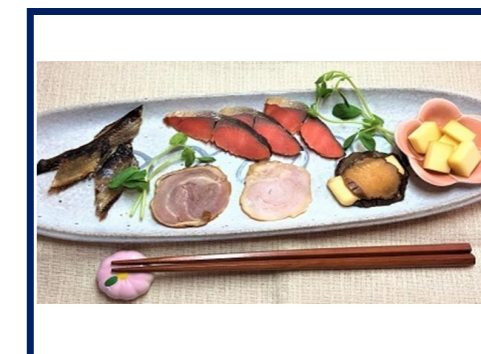
自社の「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	燻製ミニオードブル	特長機能	封を開けてすぐに食べられる。
コンセプト	お手軽に簡単、封を開けてすぐに食べられる、食べきりサイズのミニオードブル。		
いいところ「強み」	保存料・着色料が無添加で燻製に合う食材を柔らかく、ソフトに仕上げています。		
他社との優位性	競合となる商品が少ない。		



【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	食べ物にこだわりがあり、手軽に美味しいものを、とお考えの男女20代～70代のお客様。
利用場面(利用シーン)	家飲みのおつまみ・おみやげ・ギフト
お客様の「メリット」	お手軽、簡単に食卓に一品になる。
地元での「評判」等	おみやげ・贈り物としてご利用されるお客様が多い。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	岩城の燻製屋チャコール
-----	-------------

従業員	4 人	売上	18 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	長浜谷 聡
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

当社は、着色料・保存料が無添加で燻製に合う食材をできるだけ柔らかく、ソフトな舌触りで上品な香り付けになるよう、こだわりを持って製造しております。安心安全で昔から世界中で食べられている「燻製」を通じ、秋田から「あげたい」「食べたい」とお客様に喜ばれる商品開発を続けています。

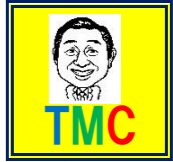
【所在地・連絡先】

所在地	〒 018-1301 秋田県由利本荘市岩城内道川字馬道25-1
-----	------------------------------------

URL	https://www.akita-charcoal.com/
-----	---

担当者名	長浜谷 聡
E-mail	info@akita-charcoal.com
TEL	0184-44-8942
FAX	0184-44-8972

自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	食と農	出展回数	1 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	燻製ミニオードブル
-------	-----------



【名称】燻製ミニオードブル
【原材料名】
【いぶりがっこ燻製チーズ】大根(秋田県産)、プロセスチーズ(国内製造)、砂糖、食塩、ヒール、穀物酢、からし/乳化剤、カラメル色素、ウコン色素
【ナチュラルチーズ燻製】プロセスチーズ(国内製造)/乳化剤
【紅結の燻製】紅結(アメリカ産)、食塩
【比内地鶏もも肉燻製】鶏肉(秋田県産比内地鶏)、醤油(小麦・大豆を含む)、米、米麹、清酒、原料糖、にんにく、オリーブオイル
【比内地鶏むね肉燻製】鶏肉(秋田県産比内地鶏)、食塩
【ハタハタの燻製】ハタハタ(秋田県産)、醤油(小麦・大豆を含む)、米、米麹、清酒、原料糖、一味唐辛子、穀物酢
【内容量】55g【賞味期限】枠外下部に記載【保存方法】直射日光、高温多湿を避けて常温保存してください。【製造所】岩城の燻製屋チャコール(長浜谷 聡)秋田県由利本荘市岩城内道川字馬道25-1
【お問合せ先】0184-44-8942
【賞味期限】2020.10.26
※冷蔵庫で冷やすと一層おいしくお召し上がりいただけます。 トレイ 袋
開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
小袋にお気をつけてお召し上がりください。
ハタハタの性質上、表面が白くなる場合がございますが品質上、問題ございません。
栄養成分表示 一包装当たり【推定値】
熱量139.0kcal、たんぱく質12.5g、脂質13.8g、炭水化物0.3g、食塩相当量0.98g
②常温いぶりがっこセット 4 562321 140811

地域貢献活動や地域とのつながりについて

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

- ①秋田杉の合板の自作の燻製窯に味付けした食材をセットする。
- ②秋田県産の山桜の原木を燻煙材にし、炭を熱源し食材に合わせた温度で管理する。



【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> 外部検査機関による食品生菌検査の実施

衛生管理	生産・製造工程の管理 調理器具・設備等の除菌徹底。
	従業員の管理 服装・装備品チェック。始業、退社時の体調チェック。
	施設設備の管理 終業時、器具・設備・工場内の除菌、清掃。

危機管理	担当者 長浜谷 聡 連絡先 0184-44-8942
------	-------------------------------

【公的認証・受賞歴】

--

【取引条件等】

--