

展示会・商談会用「商材シート」

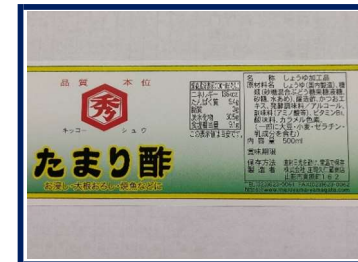
自社の「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	たまり酢	特長機能	しょうゆ・醸造酢・かつおぶし等をバランス良く調合しました。
コンセプト	酸味を抑えてあり、どんな食材にも、かけて美味しく食べられます。		
いいところ「強み」	塩分を控えており、酢の美味しさも加わり、万能のしょうゆ調味料として使うことができます。		
他社との優位性	材料も厳選しており、実際に食べてもらえれば、美味しさを実感できます。ベースとなる醤油には、アミノ酸液を調合しており、コクがあり、旨みが強くなっております。		



【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	小売店での販売、ネット通販、贈答品等にお使いいただけます。 また、他の製品(しょうゆ・味噌・酢)と組み合わせてのセット販売もできます。
利用場面(利用シーン)	飲食店や旅館、食材加工等の業務用として、家庭での調味料としてお使いいただけます。
お客様の「メリット」	ところてん・もずく・焼き魚・ぎょうざ・冷やし中華等、あらゆる料理に使えます。
地元での「評判」等	当社のしょうゆ・酢の美味しさには評判があり、それをベースに開発した「たまり酢」は、本人の使用だけでなく、友人にも紹介したくなるということで、まとめて購入する方が多く、口コミで人気広がっております。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社庄司久仁蔵商店
-----	-------------

従業員	7人	売上	30百万円
-----	----	----	-------

代表者名	庄司秀一
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

当社は、昭和21年創業で、屋号「山形マルヤマ醤油」として、醤油・味噌・酢の製造をしております。原材料にこだわり、高品質の製品づくりに努めております。また消費者の嗜好の多様化に対応するため、新製品を開発、「味たまり」「たまり酢」「甘露酢」「酢みそ」「たれ等」「みそラーメンの素」など独自の調味料を市場に出しております。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 990-0034 山形県山形市東原町1-6-2
-----	------------------------------

URL	https://www.maruyama-yamagata.com
-----	---

担当者名	庄司秀一
E-mail	maruyama@pipi.org
TEL	023-623-0061
FAX	023-623-0062

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	たまり酢、他(醤油・味噌・酢)
-------	-----------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

販売先(顧客)の多くは、地元のみなさまざまです。できるだけイベント・ボランティア活動には参加しております。今特に力を入れているのは、地元の小学校の活動に協力し、出前授業を行ったり、工場見学を受け入れております。

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「アピールポイント」

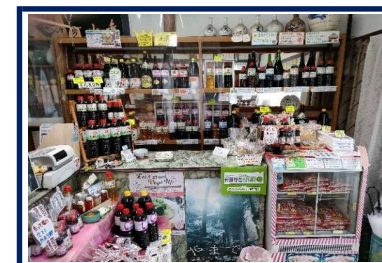
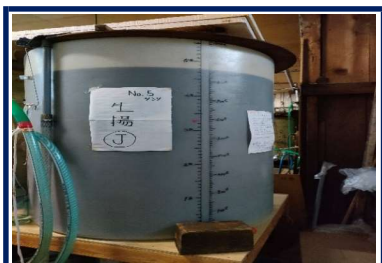


【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

最新の個包装充填機の導入などは行っているものの、製造工程の大部分は、手作業が中心です。作業効率はよくありませんが、昔からの技術を守り、一つひとつの工程を丁寧に行っております。大量生産とは違い、微調整が可能のため、ベストな状態の製品に仕上げることができます。

一例 醤油の製造工程：原料(生揚・アミノ酸液・食塩水)を火入れタンクに入れる→ボイラーの蒸気で、85度まで加温→清澄タンクに移送→約1ヵ月後、ビン詰め室内タンクに移送→充填・ラベル貼り→完成



【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
	目視、官能検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理
	従業員の管理
	HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理
施設設備の管理	HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理
	HACCPの考え方を取り入れた一般衛生管理

危機管理	担当者 代表取締役 庄司秀一
	連絡先 023-623-0061

【公的認証・受賞歴】

- ・食品衛生法第55条の規定による許可 山形市保健所 第0459号
- ・平成30年度全国醤油品評会で、「こいくちしよゆ鳥海印」が、色・味・香りの総合評価で最高得点を獲得し、農林水産大臣賞を受賞しました。

【取引条件等】

- ・賞味期限 1年～1年半
- ・納品単位 1ケース
- ・温度管理 常温
- ・価格 当社設定価格(チラシ・ホームページに記載)、店舗等(商店・スーパー)で販売する場合、卸価格を見積りいたします。なお、送料はお客様ご負担でお願いいたします。
- ・お支払い方法 原則、代引き