

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	業務用冷凍食品 和用食品の企画・製造・販売・OEM	コンセプト	手造りでしかできない一品を冷凍し、全国にお届けする。自然素材と手造りにこだわり、自由な発想で価値ある商品を創造する。
------------	---------------------------	--------------	--

商品特徴	<p>〈各種会食用料理、和洋食品の企画・製造・販売〉 日本料理、洋食レストランなどで提供される「調理済み商品」を、弊社にて企画・製造・販売まで一貫して行っています。販売先のお店でそのまま提供できる完成品と、お店の味を加えてからお出しする商品があり、調理時間の短縮や効率化にお役立ていただいております。</p> <p>〈特別注文品の製造・卸売り〉 お客様の希望を取り入れた特別注文品です。企画段階よりお客様のこだわりや要望を聞きながら希望に合ったオリジナル商品を開発し、製造いたします。お出しするお店の特色を活かし、「お店の味」として提供いただけます。</p> <p>〈弊社オリジナル商品〉 「酒粕花ころも」「鮭のべつたら漬け」「だだちゃ豆水晶蒸し」など様々なオリジナル商品をご用意させていただいております。</p> <p>★当社独自の技術によりドリップの発生や冷凍焼けを抑えることで、1年半程度の賞味期限で提供させていただきます。これにより、季節ものの商品を来年の同じ季節にも提供いただけるなど、思い切った仕入れをしていただくことが可能となっております。</p>
-------------	---



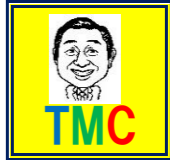
【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット売り先	・レストラン ・割烹 ・スーパーマーケット ・百貨店 ・ホテル/旅館 ・その他小売 等
ターゲットお客様	・弊社の「調理済み商品」を活用することで、調理時間の短縮や均質化を図りたい飲食業・惣菜業等のお客様 ・特別注文品の開発で自社商品の差別化を図りたい小売業等のお客様
利用場面(利用シーン)	・飲食店におけるお通しや、小鉢等の商品 ・小売業においてはオリジナルおせち等の一品料理として活用 等
販売実績 地元の評判など	レストラン、割烹、惣菜店、弁当店、大手スーパー、コンビニ等多数

- 主原材料地:地元食材を中心に全国の食材を使用。一部輸入食材等も使用。
- 保存温度帯:冷凍 -18℃以下
- 賞味期限/消費期限:1年6ヵ月
- 内容量:1個50~150g(商品により異なる)
- 1ケースあたり入数:120~250個(商品により異なる)
- 最大・最小ケース納品単位:5~50ケース程度
- 発注リードタイム:14日程度
- 希望小売価格(税込):商品により異なる

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 ケイ・エス庄内				
従業員	18	人	売上	201	百万円
代表者名	成澤 裕				

代表者、社員からのメッセージ(想いなど)

山形県庄内地方には古くから受け継がれてきた生活様式と食文化があります。弊社ではめまぐるしく移り変わる時の流れに逆らうことなく、っ悠々と「手造り」にこだわり技を磨き続けています。
自然豊かな環境の中、郷土の財産を一番大切にし遊び心と自由な発想から生まれる画期的な「食」を創造してまいります。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 999-6862 山形県酒田市字西田8-12
URL	https://sites.google.com/view/ks-shonai/
担当者名	
E-mail	
TEL	
FAX	

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	
-------	--

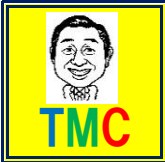


地域貢献活動や地域とのつながりについて

- ・ 地元商工会が企画したスタンプラリーへの商品提供等
- ・ 冷凍だだちゃ豆や冷凍食用菊など特産品の販売
- ・ 上記特産品を原料とした加工品の製造販売

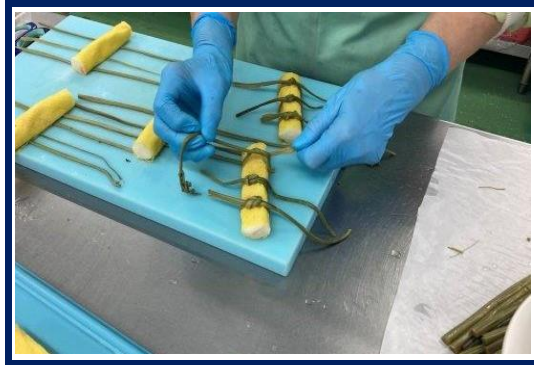
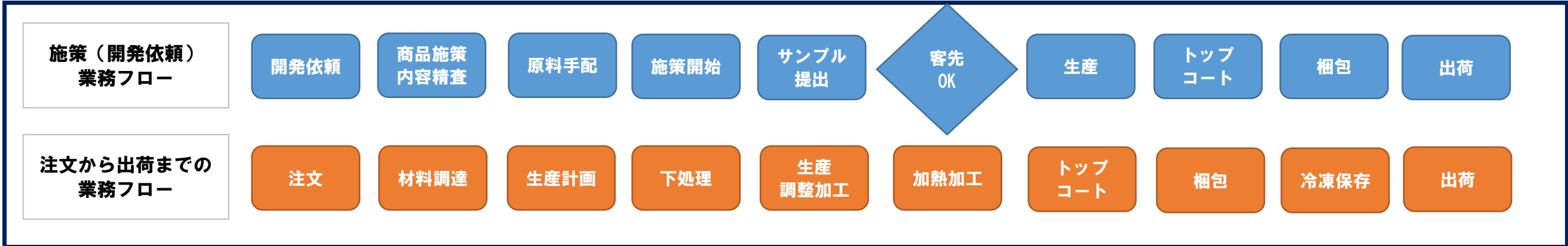
TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【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> HACCP基準に基づく、病原微生物の残存検査、金属検査 等
	生産・製造工程の管理 「JFS-B規格」に基づく管理の徹底 従業員の管理 「JFS-B規格」に基づく管理の徹底 施設設備の管理 「JFS-B規格」に基づく管理の徹底
衛生管理	
危機管理	担当者 連絡先

【公的認証・受賞歴】

一般社団法人
 食品安全マネジメント協会
 「JFS-B規格 Ver3.0」

【機械・設備等】

- ・ スチームコンベクションオープン
- ・ 擂潰機
- ・ サイレントカッター