

# 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

<b>商品名</b>	山葵醤油	<b>特長機能</b>	自社栽培の本わさびをすりおろし、オリジナルのしょう油に漬け込みました。
<b>コンセプト</b>	本わさびが無くても本わさびが楽しめます。		
<b>いいところ「強み」</b>	栽培者ならではのたくさんの本わさびが入っている醤油		
<b>他社との優位性</b>	他社にはない商品であると思います。		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	お刺身好きの方にお勧めです。デパ地下のお刺身売り場などで。
<b>利用場面（利用シーン）</b>	お刺身にわさびをすりおろす手間がなく又マグロの漬け丼にも重宝なお醤油です。
<b>お客様の「メリット」</b>	本わさびがなかなか手に入らないとき手軽にいつでも本わさびが召し上がれます。
<b>地元での「評判」等</b>	お刺身はもちろん卵かけご飯、わさび丼などに好評です。

# 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	株式会社 八鍬土建(大蔵わさび)
-----	------------------

従業員	3 人	売上	5 百万円
-----	-----	----	-------

代表者名	代表取締役 八鍬欣治
------	------------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

株式会社八鍬土建の農業部門としてわさびを栽培加工販売しております。山形県の霊峰「月山」の湧水だけで無農薬で栽培し加工品も添加物を使用せずに加工することにこだわっております。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 996-0212 山形県最上郡大蔵村大字清水2309-1
-----	-----------------------------------

URL	<a href="http://ookura-wasabi.com/">http://ookura-wasabi.com/</a>
-----	---

担当者名	八鍬とも子
E-mail	<a href="mailto:ookurawasabi@amail.plala.or.jp">ookurawasabi@amail.plala.or.jp</a>
TEL	0233-75-2359
FAX	0233-75-2128

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

出展商品名	山葵醤油
-------	------



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

大蔵村は過疎化が進み、耕作放棄地が増えている状況においてそれらを解消すべき農業に参入しました。地域の雇用、地域でのイベント等開催し活性化に貢献したいと考えております。



# 展示会・商談会用「商材シート」

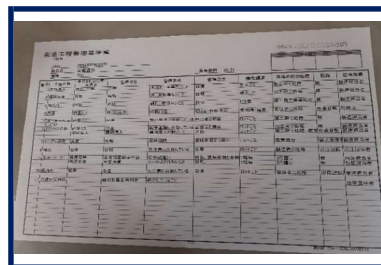
# 自社の「アピールポイント」



## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

自社栽培のわさびを自社加工しており、栽培者だからこそふだんに素材を使用した山葵醤油です。  
 保存料、着色料等添加物を使用せず本わさびの味をそのまま自社オリジナルの調味醤油につけてあります。  
 原料受け入れ→洗浄→すりおろし→調味醤油→瓶詰→ラベル貼付→検品→出荷



## 【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> 製造工程管理基準書に基づき異物混入、賞味期限の設定、ラベルチェック等の検査を行う		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	製造工程管理基準書に基づき管理する
	従業員の管理
	健康管理票に基づき毎日チェックシートにチェックし記録する
施設設備の管理	食品衛生営業施設自主管理票にて毎日チェックし記録する

危機管理	担当者 八鍬とも子
	連絡先 0233-75-2359

## 【公的認証・受賞歴】

「第62回全国推奨観光土産品審査会」  
 において推奨されました。

## 【取引条件等】

- ・最小取引量10本から
- ・少量でも定期的に購入されることを望みます。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。