





## 【商品の特性】

1/3

商品名	黒豆ゼリー	特長機能	黒豆(岩手県産)に出した汁に、砂糖(てんさい原料)、寒天、寒天のみで作ったゼリーです。
コンセプト	生産者の皆さんが精魂込めて作った黒豆を捨てることなくすべて使い切ることを前提に原料も含めてできる限りの「安心」「安全」「美味」を追究しております。		
いいところ 「強み」	他に同様の製品がないこと		
他社との 優位性	同様の名称の製品はありますが弊社のように黒豆の煮汁のみでゼリーを作っているものはないこと。 黒豆が岩手県産であること。		
			

## 【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	黒豆に抵抗のない男女を問わず、すべての年齢のお客様。
利用場面 (利用シーン)	ご家族で、職場でよく冷やして、和気あいあいの中でお召し上がりいただきたい。
お客様の 「メリット」	黒豆の煮汁は古より体にいいといわれておりますが、メリットはよくわかりません。
地元での 「評判」等	製造販売を始めて25年ほどになりますが、TVで紹介されて以降特に地元の方のご愛用が増えております。寒い当地で冬にお買い上げいただいております。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



## 【企業紹介】

2/3

会社名	有限会社 竹屋製菓
-----	-----------

出展カテゴリ	食・農	出展回数	1 回
--------	-----	------	-----

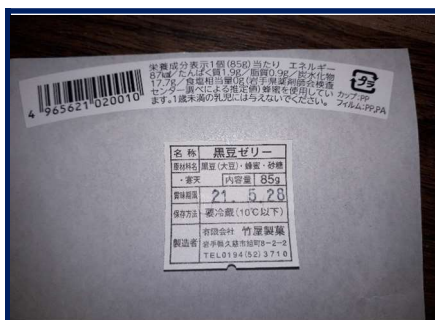
従業員	12 人	売上	100 百万円
-----	------	----	---------

出展商品名	黒豆ゼリー
-------	-------

代表者名	嵯峨孝朗
------	------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社は創立65年ばかりの比較的若い会社ですが、地域に根差した社業を目指し、地元産の産物・国産原料を積極的に活用した菓子作りに努めております。



## 【所在地・連絡先】

### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 028-0014 岩手県久慈市旭着8-2-2
-----	-----------------------------

秋まつり、町内会盆踊りなどへの参加、広告協賛など積極的にかかわっている。

URL	<a href="http://www.e-takeya.net/">http://www.e-takeya.net/</a>
-----	---

担当者名	
E-mail	<a href="mailto:saga8625@gmail.com">saga8625@gmail.com</a>
TEL	0194-52-3710
FAX	0194-52-2808

# TMC 展示・商談用「商材シート」

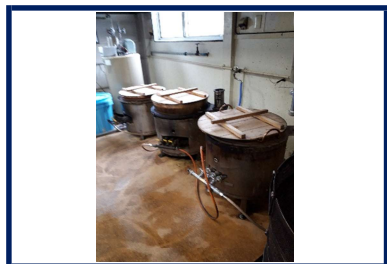
# 「アピールポイント」



## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

生の黒豆を洗浄するところから始まります ⇒ 圧力鍋で炊く ⇒ 煮汁をとる ⇒ 煮豆を砂糖の溶液に漬ける ⇒ 煮汁に原材料を入れて熱を加え、味を調整する ⇒ ゼリーをじゅうて



## 【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>		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

## 【公的認証・受賞歴】

令和3年度厚生労働大臣表彰「施設の部」
---------------------

## 【取引条件等】

--