

## 【商品の特性】

1/3

商品名	あみちゃんのこびるシフォンケーキ	特長機能	低GIな玄米粉と甜菜糖を使用した体に優しいケーキです。	
コンセプト	小麦アレルギーの方や血糖値が気になる方、ダイエット中の方でも罪悪感なくご利用いただけること。			
いいところ「強み」	ほとんど市販されていない、高アミロース米の玄米粉と甜菜糖を使用していること。			
他社との優位性	グルテンフリーで低GIな素材を使用していること。			

## 【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	小麦アレルギーの方、血糖値が気になる方、ダイエット中の方など健康志向の方にお勧め。			
利用場面（利用シーン）	パーティーや自分へのご褒美として、小麦を食べられなう方のおやつなど。			
お客様の「メリット」	低GIな素材を使用している罪悪感なく利用できます。			
地元での「評判」等	小麦アレルギーの子供を持つ親の方や、血糖値が気になる高齢者へのお土産、玄米食をされている方のおやつに重宝されています。			

# TMC 展示・商談用「商材シート」

## 【企業紹介】

会社名	あみちゃんライス
-----	----------

従業員	1	売上	600万円
-----	---	----	-------

代表者名	佐々木弘見
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

私のように糖尿病で悩んでおられる方は確実に増えていますが、行き過ぎた糖質量の制限は体調不良の原因にもなります。量よりも吸収に時間のかかる低GI食品の接種をお勧めします。

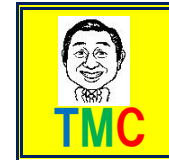
## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-3623 岩手県紫波郡矢巾町煙山18-29
-----	--------------------------------

URL	
-----	--

担当者名	
E-mail	
TEL	
FAX	

# 「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	農と食	出展回数	1 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	グルテンフリーシフォンケーキ
-------	----------------



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

岩手県のイベントなどで、地域のフードマイノリティをサポートしています。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

私は消費者に必要とされる食べ物を生産することにより、農業の再生を図ろうと考えています。その為、多くの人々が薄くほしいものより、少なくとも本当に必要としてくれる人のに届けたいのです。原料米の生産、委託製粉、小麦侵入不可な工房で、衛生管理に配慮した製造を行っております。



【品質管理情報】

商品検査	<input 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】

【取引条件等】