

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	みやげ小箱 手焼きせんべい【さつまいも】他	特長機能	創業以来、岩手県産小麦に特化して製造販売しております。 原料のさつまいもは、熊本県の契約農家から直接取り寄せております。
コンセプト	さつまいもは生産者と農場での生産状況を確認し、安心安全を心がけ、お子様にも安心してお召し上がりになれるよう心がけております。		
いいところ「強み」	昔ながらの製法を守り、人の手と心をこめた製造を心がけております。		
他社との優位性	製造者の顔が見える、原料の産地のはっきりしたものを使用しております。		



【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	ご訪問の多いお客様、お家での接客に御利用のお客様
利用場面（利用シーン）	ちょっとしたご訪問や、お客様への手みやげに丁度良いサイズと価格
お客様の「メリット」	三種類、小袋もあるので、シーンとお相手に合わせてご利用になれます。
地元での「評判」等	手みやげにちょうど良い価格・量、また箱がお洒落で南部せんべいばくないところが良いとのお言葉を頂きました。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	有限会社志賀煎餅
-----	----------

従業員	20 人	売上	100 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	代表取締役 足立 裕
------	------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

平成27年に引き継ぎ、私で五代目となります。大正15年曾祖母の和菓子店から煎餅店へ終戦後昭和20年に転換しました。代々地場の小麦を農家さんと直接取引し、製粉したものを焼き、手間賃をお煎餅で取引をしていました。昔の味を残しつつ、今後も精進して行く所存です。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-6105
	岩手県二戸市堀野字長瀬57-1

URL	https://nanbusenbei.com
-----	---

担当者名	
E-mail	info@nanbusenbei.com
TEL	0195-23-4231
FAX	0195-23-4689

出展カテゴリ	食と農	出展回数	5 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	南部せんべい及び関連商品
-------	--------------



名称	焼き菓子										
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、 こむぎ(国産)、(国産)、 バター、てんぷい(国産)、 脱脂粉乳、トレハロース、 塩、こしょう										
内容量	6枚										
賞味期限	2022.03.20										
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 常温で保存してください										
製造者	有限会社 志賀煎餅 岩手県二戸市堀野字長瀬57-1										
<p>●本品は製造工場では、衛生管理、品質管理、 大塚、くさみ、いか、りんご、アーモンド を含む食品を製造しております。</p> <p>●製品についてのお問合せ 〒028-6105 0195-23-4231</p> <p>●製品については万全を期していますが、 万一不都合がございましたらご連絡を ください。各社社内にてお問合せ させていただきます。</p>											
栄養成分表示 (1枚当たり)											
<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>190kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>2.0g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>14.0g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>14.0g</td> </tr> <tr> <td>塩化ナトリウム</td> <td>0.0g</td> </tr> </table>		エネルギー	190kcal	たんぱく質	2.0g	脂質	14.0g	炭水化物	14.0g	塩化ナトリウム	0.0g
エネルギー	190kcal										
たんぱく質	2.0g										
脂質	14.0g										
炭水化物	14.0g										
塩化ナトリウム	0.0g										
<small>袋：PP (難燃性)</small>											

地域貢献活動や地域とのつながりについて

- ・地元地域小中高のスポーツ支援
- ・地域のお祭り、神社等への参加、支援
- ・日本赤十字への支援 など



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

原材料受入(記録・検査)→①さつまいも洗浄・焼成→ペースト(計量・小分)→冷却→→→→
 ↓
 ②小麦粉(篩い・異物除去)→計量(小麦粉、甜菜糖その他)→混合→分割→焼成→冷却→
 個包装→金属探知機→包装→出荷

熊本の農場の様子



【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> 金属探知機、生菌細菌検査(外部委託)、官能検査、水質検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	毎日朝礼にて全員確認・製造記録・水質記録
	従業員の管理
	毎月検便・各自毎日の衛生チェック表・毎年の検診
施設設備の管理	始業前点検及び清掃・終業清掃及び点検

危機管理	担当者
	連絡先

【公的認証・受賞歴】

- ・モンドセレクション金賞受賞
- ・HACCPの考えを取り入れた菓子製造業における衛生管理計画
- ・PL保険

【取引条件等】

別途お打ち合わせうえ、お願い致します。