

# 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>	美人きくらげ(乾燥品20g)	<b>特長機能</b>	純国産無農薬栽培、天然水仕込み、天日干し
<b>コンセプト</b>	日本で販売されているきくらげの95%以上は中国産といわれています。食の安全という観点からも国産きくらげ栽培に取り組もうと考えました。また、きくらげの美容や健康に対する効果にも期待ができ、さまざまな商品化に取り組むことによって、誰でも手軽に日常に取り入れてもらえる、そのようなきくらげの未来を想像しています。		
<b>いいところ「強み」</b>	純国産無農薬栽培、天然水仕込み、天日干し		
<b>他社との優位性</b>	天然水使用。天日干しすることで栄養価アップ		



## 【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>	年齢層は高め、女性のお客様が多いですが、男性のリピーターもいらっしゃいます。
<b>利用場面(利用シーン)</b>	きくらげは味にそれほど特徴がないので、寧ろそのおかげでどんなメニューにも合います。炊き込みご飯、玉子焼き、炒め物、煮物、和え物、漬物、サラダ、天ぷら、餃子など本当に美味しいです。トロトロに煮てデザートにもできますし、蒸しパンの生地混ぜたり、みそ汁の具にしたり。我が家ではカレーにも入っています。
<b>お客様の「メリット」</b>	国産。きくらげは、水を大量に必要としますが、その水は水道水ではなく天然水を使用しています。天日干しにより栄養価もアップしています。軽いので荷物にもなりません。長期保存可能です。
<b>地元での「評判」等</b>	乾燥なのにとてもプリプリして美味しいと言っていただきます。「二戸のお土産」と買ってくださいる方も。乾燥品ではなく生きくらげをいつも使っている飲食店さんは、「他のものも使ってみただけと全然違う」とおっしゃってくれています。その商品が、天日干しで乾燥されることにより栄養価もアップしております。

# 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	有限会社さとう商事
-----	-----------

従業員	15 人	売上	150 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	代表取締役 佐藤美由紀
------	-------------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

きくらげ栽培は、使われなくなった校舎や建物の再利用ができるのではないかと  
ところから考え始めましたが、毎日の作業になるので無理なく続けられるように  
ということで、すぐそばでビニールハウス栽培をしています。この『美人きくらげ』の存在  
が『私達にはこれがある』という武器にもプライドにもなるものと考え、栽培、販売を  
しています。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-6105
	岩手県二戸市堀野字大畑13-1

URL	<a href="https://www.rakuten.co.jp/ffmart-sato/">https://www.rakuten.co.jp/ffmart-sato/</a>
-----	---

担当者名	佐藤美由紀
E-mail	<a href="mailto:kiyumi_u@outlook.jp">kiyumi_u@outlook.jp</a>
TEL	0195-23-4188
FAX	0195-23-9365

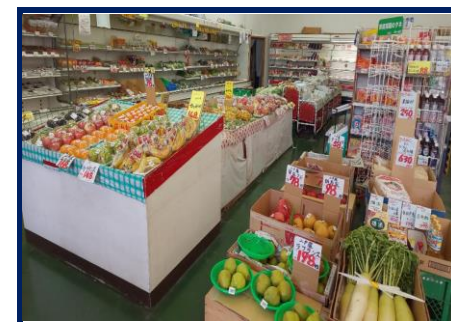
出展カテゴリ		出展回数	0 回
--------	--	------	-----

出展商品名	美人きくらげ(乾燥品20g)
-------	----------------



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

介護施設や障害者施設への訪問販売を35年以上続けています。買物に不便を感じておられるお客様に配達料無料でお届けしています。東日本大震災の時、当日一日中店を閉めずに営業していたのはFFマートだけだと、たくさんのお客様にとっても感謝されました。こちらこそありがたいことです。日常でも、非常時でも、皆さんに『FFマートあるから安心』と思っていただけるよう、これからも努めてまいります。



※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

# 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

ビニールハウスで菌床栽培をしています。菌床6000個並べられるハウスですが、今は1000個並んでいます。需要があればどんどん作ります。きくらげが育つには大量の水が必要で、天然水をたっぷりかけています。タイマーで水が自動で出るシステムではなく、きくらげの状態によってタイミングを見ながらかけます。そうすることで、肉厚のふりふり食感のきくらげが育ちます。収穫後にひとつづつハサミで根っこを切り、選別をします。天日干しをするので栄養価もアップしています。その後に乾燥機に入れて十分に乾かします。



## 【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" 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 赤痢菌培養検査。作業着・帽子は清潔なものを正しく着用。
	施設設備の管理 菌床を並べる前に、安全な消毒方法でハウス内を消毒しています。

危機管理	担当者 佐藤美由紀
	連絡先 0195-23-4188

## 【公的認証・受賞歴】

Rakuten ランキング  
ご好評につきおかげさまで  
**第1位獲得!**  
《送料無料》美人きくらげ 岩手県産 乾燥きくらげ20...  
FFマートさとう 楽天市場店  
39ショップ  
1,990円  
ありがとうございました!

## 【取引条件等】

