

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	担々万能タレ	特長機能	製造から10か月の長い賞味期限。常温保存可能。担々スープを濃縮した万能調味料。
コンセプト	岩手盛岡の名店本格中華をおうちごはんで簡単に味わえます。水と混ぜるだけで本格担々麺スープに。具材と合わせれば担々鍋の素に。食べ方自由自在。		
いいところ「強み」	秘伝の担々スープを濃縮した万能調味料のため、本格中華の辛味とコクをおうちごはん簡単に取り入れることが出来ます。基本は水と混ぜるだけで冷やし担々スープに。他にも担々鍋の素やごはんにかけて、食べるラー油のようにしてもOK。1本で色々な料理が楽しめます。		
他社との優位性	創業以来、盛岡のお店を支えてきた自家製ラー油をそのまま使用しています。他のお店には出せない胡麻油と唐辛子を焦がしたコクと辛みが特徴です。		



【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	1本740円(税込)と決して安くはない商品ですが、自家製ラー油の味には自信があります。その価格帯でも取り扱っていただける百貨店や卸売り様を探しています。 ・そろそろおうちごはんに飽きてきた方 ・毎日の食事に刺激が欲しい方 ・お料理のレパートリーを増やしたい方、またはお料理が苦手な方 こんな方々におすすめの商品です。
利用場面(利用シーン)	・普段の夕食時、家族でおうちで本格担々麺が食べたいときに、この商品なら中華麺があればOKです。水と混ぜて麺と合わせるだけ！ ・普段の夕食時、いつものおかず少しアクセントを加えたいときにこの商品をスプーン1杯混ぜると、本格中華の辛味とコクが加わります。 ・1人暮らしの夕食、白いご飯の上に本商品を少し載せて、食べるラー油のように食べても美味しいです。
お客様の「メリット」	おうちで本格中華料理をするとなると様々な調味料(唐辛子、コチュジャン、テンメンジャン、豆板醤などなど)が必要になりますがこの商品があれば1本で、複雑な辛味とコクを加えることができます。料理に幅を持たせることもできます。
地元での「評判」等	岩手県盛岡において当店の「冷やし担々麺」は、テレビにも何度も取り上げられる、たくさんのお客様に愛されている商品です。転勤、就職で県外に行ったお客様からSNSのDMで「タレを販売してほしい」という声をたくさん頂いたことをきっかけに商品化しました。販売開始から2年たちますが、店頭、ネット通販、各地域の小売店様を通じて年間4000本の売上を達成しており、DMなどを通じてたくさんのお客様から喜びのメールを頂いております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	有限会社一風亭
-----	---------

従業員	11 人	売上	55 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	中嶋 孝
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

担々麺を看板メニューに掲げ創業27年。岩手は盛岡と矢巾と現在では2店舗を構え、担々麺冷やし担々麺をはじめとするらーめんを地域のお客様に提供しております。「冷やし担々麺」は特にお客様に愛され他県からも「タレを買いたい」との要望の声が多く、タレの商品化に着手し実現に至りました。地域に根差した飲食店として27年間培ってきた担々麺の味を広く県外に発信していきたいと思い当該事業の立ち上げを決意しました。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 0200823 岩手県盛岡市門2-14-11
-----	-----------------------------

URL	https://www.ipputei.com
-----	---

担当者名	
E-mail	
TEL	
FAX	

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

出展商品名	担々万能タレ
-------	--------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

盛岡本店の近くには、盛岡の桜の名所「高松の池」があり、花見や花火、また近くの高松公園などでは様々な地域イベントが行われ、弊社も協賛金や参加などを通じて交流を深めております。また岩手大学及び大学寮が近くにあることから、学生が通うラーメン店として学生向けのセットメニューなども用意して日々賑わっております。



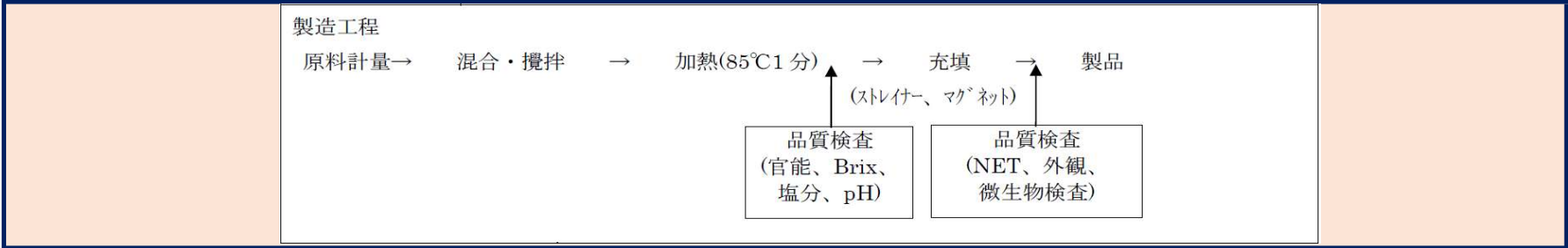
TMC 展示・商談用「商材シート」

「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



【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> 充填前:官能、Brix、塩分、pH、充填後:Net、外観、微生物検査
-------------	--

衛生管理	生産・製造工程の管理 製造記録表 従業員の管理
	健康診断、検便、健康衛生チェック表、入室管理表、力量評価表 施設設備の管理 定期点検、始業前点検、洗浄殺菌確認、使用水検査、温度計記録、落下菌検査、拭き取り検査、秤・温度計・タイマーの校正、照度、防虫防鼠記録、等

危機管理	担当者 連絡先
-------------	------------

【公的認証・受賞歴】

ISO FSSC22000 18 SR - 007

【取引条件等】

ロット、価格については応相談