

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

商品名	魚生ハム とろ鯖	特長機能	<ul style="list-style-type: none">三陸沖で獲れた脂がのった鯖を使用し、独自の製法で生ハムに仕上げた逸品。天然塩「のだ塩」を使用無添加で仕上げました。令和元年度岩手県水産加工品コンクール岩手県知事賞受賞の商品。
コンセプト	魚も、塩も三陸生まれの上品で、旨味豊かな魚生ハムです。魚生ハムは、高たんぱくでヘルシー、骨がなく、小さなお子様からご年配の方、魚が大好きな方、カロリー制限されている方、様々な方に美味しく召し上がっていただける自慢の逸品です。		
いいところ「強み」	三陸の魚介類生産者からの直接仕入れルートを複数確保している。		
他社との優位性	魚生ハムは、自社オリジナルで生産しており、マネできない。		



【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	魚好きの中高年男女、お酒のおつまみ。
利用場面(利用シーン)	自然解凍後お皿に盛りつけるだけでお酒のおつまみや急な来客時の一品に最適です。
お客様の「メリット」	調理不要で盛り付けのみで食べられます。
地元での「評判」等	定期的購入されるお客様のほか、御中元、御歳暮用ギフトとしても利用されております。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社えん工房
-----	----------

従業員	27 人	売上	61 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	藤原 一友
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

飲食店を経営しながら、新しい事業展開として魚生ハムの製造販売を始めました。和の職人と共に岩手三陸の素材にこだわり無添加で商品を開発してまいりました。その中の一つとろ鯖生ハムは岩手県知事賞を頂き皆様の評価を頂いた商品となります。ギフト、業販等も対応させていただきますので是非一度ご賞味ください。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 020-0034
	盛岡市盛岡駅前通り9-2第一基ビル地下1階

URL	https://izakaya-en.owst.jp
-----	---

担当者名	藤原 一友
E-mail	khasfamily@icloud.com
TEL	019-653-5399
FAX	019-653-5399

自社の「会社概要」



2/3

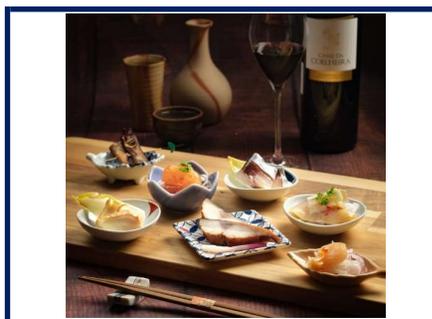
出展カテゴリ	食品	出展回数	1 回
--------	----	------	-----

出展商品名	魚生ハム とろ鯖
-------	----------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

中小企業等事業再構築促進事業において自社製造の冷凍総菜と真空パック惣菜の移動販売事業が採択され、コロナ禍において発生している外出機会の減少とシニア層を中心とした買物弱者への潜在的ニーズに対し自社の強みである仕入力や創作料理を生かし訪問販売という形で地域の課題解決を行うこととしております。



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

三陸岩手から、魚生ハムにかける「想い」を全国へ。
 岩手の海三陸沖は、プラクトンが多く生育する寒流が南下して暖流とぶつかる潮目でたくさんの数と種類の魚が集まる世界三大漁場とされています。三陸沖で獲れた魚介類は、皆様の想像以上の美味しさなのです。
 当社の魚生ハムは、その海域で育った魚介を熟成し、長年日本料理に精通した板長監修のもと、日本人の口に合うよう一つ一つ手作業で、丁寧に、繊細な味に仕上げられています。使用している調味料の一つには、野田村で古来製塩されてきた「のだ塩」を使っています。完全手作りで作られたこの自然海塩は、ミネラル分が多く甘みを感じるようなまろやかな口当たりの、まさしく手塩にかけたお塩なのです。甘みを感じるような丸い口当たりが、成熟された三陸の魚介類の旨味をより引き立てています。魚も、塩も三陸生まれの上品で、旨味豊かな魚生ハムです。魚生ハムは、高たんぱくでヘルシー、骨がなく、小さなお子様からご年配の方、魚が大好きな方、カロリー制限されている方、様々な方に美味しく召し上がっていただける自慢の逸品です。



【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> 外部検査機関を利用		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	作業工程表にて管理
	従業員の管理
	始業前チェック
衛生管理	施設設備の管理
	始業と月1回の点検

危機管理	担当者 藤原 一友
	連絡先 019-653-5399

【公的認証・受賞歴】

復興シーフードショーIWTEにて岩手県知事賞を受賞

【取引条件等】

要商談