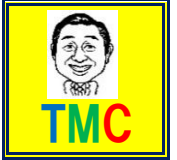


## 展示会・商談会用「商材シート」

## 自社の「商品・サービス」



### 【商品の特性】

1/3

商品名	ピリ辛あかもく	特長機能	健康食品としても知名度のある「あかもく」。海藻特融の臭みが少なく、めかぶよりもさっぱりとした旨味とネバネバ・シャキシャキ食感が特徴です。山田湾内で獲れた「あかもく」に豆板醤を加えてほのかにピリ辛に仕上げているため、和洋中、いずれの食にもマッチし、白ご飯やおつまみにもなります。
コンセプト	震災復興の証の一つである「あかもく」と味の復活。 東日本大震災により、店は被災し流出、レシピも失いましたが、あかもくは震災後も収穫され、津波にも奪われることはありませんでした。山田町の復興のため、失われたレシピの味をたどり、震災に負けなかったあかもくと「ピリ辛あかもく」の味を復興の証として創りました。		
いいところ「強み」	寿司屋が作る万能調味料		
他社との優位性	牡蠣養殖の盛んな岩手県山田町では、牡蠣の養殖棚にあかもくが繁茂しており、天然のあかもく養殖施設として毎年安定した生産が可能となっています。健康食品として知名度があるあかもくを安定的に仕入れられます。		



### 【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	飲食業の方、一般のお客様
利用場面（利用シーン）	ラーメンや蕎麦などの麺類、納豆や冷奴へのトッピングはもちろん、ごはんにかけたり、おつまみにしたりと万能調味料として利用ができます。飲食店でのご利用から、ご家庭でのごはんのお供にご利用いただけます。
お客様の「メリット」	あかもくは、他の海藻と比べて海藻類の臭みが少なく、本商品の味付けをピリ辛に仕上げているため、海藻類が苦手なお客様にも好評をいただいています。健康食品としても知名度を上げている「あかもく」を美味しく召し上がることができます。
地元での「評判」等	2024年に販売開始したばかりですが、山田町のふるさと納税の返礼品に採用されたほか、地元の道の駅での販売も好調で、リピーターも多い商品です。店舗でも冷麺のトッピングで提供したところ、あかもくを残さず食べたいためスープを飲み干すお客様が多数いらっしゃいました。寿司屋の作る万能調味料として、大変好評をいただいています。

# 展示会・商談会用「商材シート」

## 【企業紹介】

会社名	山田魚河岸
-----	-------

従業員	2 人	売上	15 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	横田 博安
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

岩手県山田町で長年愛されてきた老舗お寿司屋魚河岸。港町ならではの新鮮な食材を使用し、店内加工にて、一品一品心を込めて仕上げております。山田の味を全国の皆様へお届け出来ればと思います。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 028-1351 岩手県下閉伊郡山田町長崎1丁目8-18
-----	-----------------------------------

URL	
-----	--

担当者名	横田 文子
E-mail	<a href="mailto:fmk3907@gmail.com">fmk3907@gmail.com</a>
TEL	0193-82-2658
FAX	0193-82-2652

# 自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	食品関係	出展回数	2 回
--------	------	------	-----

出展商品名	山田魚河岸鴨鍋セット／山田魚河岸ピリ辛あかもく2本セット
-------	------------------------------



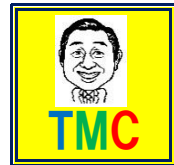
### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

東日本大震災を乗り越え、長年地元で愛されてきたお寿司屋さんがつくる「鴨鍋セット」「ピリ辛あかもく」は、山田町のふるさと納税の返礼品に選ばれています。また、地元民にも愛され、リピーターの多い商品です。代表は、全国飲食業生活衛生同業組合連合会の副会長を務めています。



# 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

山田湾内で漁獲された海藻のあかもくに、豆板醤を加えてほのかなピリ辛に仕上げた、山田魚河岸自慢の商品です。山田町をはじめ、三陸の港町では海藻を麺類に入れて食べるのがスタンダードですが、このピリ辛あかもくは、ラーメンや蕎麦などの麺類との相性はもちろんのこと、汁物に混ぜるもよし、納豆や冷奴のトッピングにも良しと、万能な食材です。あかもくのネバネバした食感の中には、豆板醤の程よい辛さも効いており、病みつきになるようなピリ辛加減は、白ご飯やおつまみにもよく合う一品です。東日本大震災によって失われたレシピを店主が味の記憶をたどり、新たに創り上げた商品です。ぜひ、ご賞味ください。



## 【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> 目視
------	--

衛生管理	生産・製造工程の管理
	都度消毒
	従業員の管理
	—
	施設設備の管理
	毎日の清掃

危機管理	担当者 横田 文子
	連絡先 <a href="mailto:fmk3907@gmail.com">fmk3907@gmail.com</a>

## 【公的認証・受賞歴】

PL保険

## 【取引条件等】

提供可能時期：通年

賞味期限：製造から冷凍保存で6カ月、解凍後は20日

内容量・ケースサイズ：1瓶130g

納品単位：要相談

温度管理：冷凍時-15℃

価格：1瓶1,000円