

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	呑んべえ漬(箱入)	特長機能	岩手県産の新鮮なきゅうりを大量の唐辛子とこだわりの醤油に漬け込んだ、きゅうりの辛口醤油漬です。キレのある唐辛子の辛さと醤油の旨みが、お酒やごはんのお供にとても合うと長く長く愛され続けてきました。
コンセプト	旨き酒生まれる処に旨き肴あり。ヒューヒュー言うほど激辛な漬物があってもいいじゃないか！これぞ呑んべえのための漬物だ！		
いいところ「強み」	岩手県産の新鮮なきゅうりを大量の唐辛子とこだわりの醤油に漬け込んだ、きゅうりの辛口醤油漬です。キレのある唐辛子の辛さと醤油の旨みが、お酒やごはんのお供にとても合うと長く長く愛され続けてきました。		
他社との優位性	岩手県で育った新鮮なきゅうりを本醸造の醤油でじっくり仕込んだ醤油漬。ピリツときいた唐辛子が辛いけど、やみつきになる「辛さ」と「旨み」と「きゅうりのパリパリ感」です。ごはんにつけて、またお酒のお供にとても合います。おかげさまで、40年を超えるロングセラー商品です。		



【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	性別・年齢問わず辛党・辛味好きのお客様等々幅広いお客様をターゲットとしております。近年、女性層への人気も高まっております。(フードサービス、商社・卸売、メーカー、小売、ホテル・宴会・レジャー)
利用場面(利用シーン)	商品が物語るとおり、お酒の肴にピッタリです。また、ごはんのお供、お茶漬に。肉や野菜等に薬味、調味料としてアレンジ料理にも最適です。
お客様の「メリット」	
地元での「評判」等	世間様からは「辛すぎる」という苦情もありましたが、五代目には辛味を抑える気はありませんでした。「十人のうち一人か二人が美味しいと思ってくれればいい。」「これぞ呑んべえのための漬物だ!」。そのものスバリ名付けた「呑んべえ漬」は、辛いもの好きな人々の間で大変な好評となり、長く長く愛され続けています。

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	ハコショウ食品工業株式会社
-----	---------------

従業員	15 人	売上	92 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	箱崎陽介
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

宮沢賢治が「イーハトーブ」と名づけていた岩手花巻から「美味しい」を発信します。ハコショウは明治18年創業以来百三十余年、地元の新鮮な食材を使い、健康的食生活を追求し、美味しさにこだわり続けてまいりました。みそ・しょうゆ醸造業のつくったみそ漬、しょうゆ漬、調理しょうゆ等、きつとお気に召していただけるものと存じます。今後も誠実な製品づくりを心がけてまいります。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 025-0244 岩手県花巻市湯口字洗沢21
-----	-----------------------------

URL	https://www.hakosho.co.jp/
-----	---

担当者名	小原邦尚
E-mail	kikaku1@hakosyo.co.jp
TEL	0198-25-2229
FAX	0198-25-2940

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	
-------	--



地域貢献活動や地域とのつながりについて



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

大手スーパー様、生協様、コンビニエンスストア様といった工場検査に合格しております。「みんなの5S」を合言葉に、日々安全改善活動を行っております。

品質管理につきましても工場内外部との遮断を徹底いたし最大限の注意を払い「漬物製造管理士」のもとによりよい製品をお客様に提供、お召し上がりいただけるよう今後も取り組み努力してまいります。



【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> 一般生菌、大腸菌他		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	社長の承認、漬物製造管理士による管理、各種帳票にて毎日管理
	従業員の管理
営業、生産、勉強会	コンプライアンス勉強会 指導ほか
各施設責任者の設置、全般ルール徹底、コンプライアンス等ほか	

危機管理	担当者 箱崎陽介
	連絡先 0198-25-2229

【公的認証・受賞歴】

- ・HACCP
- ・2014年-平成26年第5回T1グランプリ(お漬物日本一決定戦)東北ブロック最高金賞受賞。全国大会出場。
- ・2015年-平成27年度いわて特産品コンクール希望郷いわて国体お土産部門岩手県知事賞受賞
- ・2015年-平成27年度岩手県ふるさと食品コンクール優秀賞受賞
- ・2019年-「吞んべえ漬」が2019年度グッドデザイン賞(公益財団法人日本デザイン振興会主催)受賞

【取引条件等】

提供可能時期: 通年
 賞味・消費期限: 120日
 主原料産地: 岩手県産
 JANコード: 4976967127547
 内容量: 100g
 希望小売価格400円(税抜)
 1ケースあたり: 20
 保存温度帯: 常温
 発注リードタイム: 7~12日
 販売エリア制限: 無
 最大最小ケース納品単位