

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	麦つき節	特長機能	郷土色豊かな数々の銘菓を生み出し、和菓子専門店として営業しています。
コンセプト	郷土の民謡からその名をいただいた「麦つき節」。お餅に入ったポリポリとした食感のクルミがアクセントとなり、ひと口ごとに味わいが広がります。きな粉に埋もれた弾力のあるお餅と香ばしいクルミに、濃厚な黒蜜をたっぷりにかけてお召し上がりいただきたい一品です。		
いいところ「強み」	地域に根ざした老舗の和菓子屋として、歴史に因んだストーリー性豊かな商品を一つ一つ手作りでお届けしています。		
他社との優位性	地元の素材を活かした伝統の味わいは長年の技術と愛情から生まれ、地域の皆様に愛され続けています。		



【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	個人のお客さま、事業をしているお客さま、卸売業者さま、道の駅など。
利用場面（利用シーン）	ご自宅でのお茶菓子や訪問先への手土産として、また奥州市水沢を訪れた観光客のお土産、冠婚葬祭のお礼として…日常のおやつにも、心を伝える贈り物にも利用いただいております。
お客様の「メリット」	懐かしさを感じたり、ホッとしたり、和やかな会話が生まれたり…大切な人と食べたくなる、大切な人へ届けたくなる、そんなお菓子です。
地元での「評判」等	「お土産の定番 麦つき節！」「見た目シンプルですが味わい深い」「ついつい食べ過ぎちゃいました！」「種類豊富などらやき・麦つき節・大風呂敷(あんころ餅)・田舎ゆべし・もなか・蜜入りえびす・生菓子・生ごまロール、季節限定のゼリー・フルーツ大福・栗むしろうかん…と種類もたくさんで、行くたびに何を買おうか迷ってしまいます」

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	合資会社 後藤屋
-----	----------

従業員	10 人	売上	72 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	後藤 大助
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

「おいしい和菓子で笑顔と和やかなひとときを」
昭和20年の創業の頃より、真心こめた和菓子の製造と販売を通じて笑顔と和やかなひとときが生まれることを願い私たちは歴史を紡いでまいりました。
地元輩出の三偉人や、歴史に因んだストーリー性豊かな和菓子を全国にお届けすることで、岩手県奥州市の魅力を知っていただくことに繋がれば幸いです。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 023-0045 岩手県奥州市水沢大町78
-----	----------------------------

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

担当者名	後藤 大助
E-mail	goutouya0120335108@gmail.com
TEL	0197-23-2931
FAX	0197-23-2932

自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	食と農	出展回数	3 回 (単独は1回)
--------	-----	------	----------------

出展商品名	麦つき節・大風呂敷・栗むしようかん・駒かすみ
-------	------------------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

奥州市内のイベントに積極的に参加し、どら焼きの実演販売を行っています。
近隣の幼小中高等学校の職場見学・職場体験学習
水沢農業高校の手作りみそを使用した菓子の販売



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】

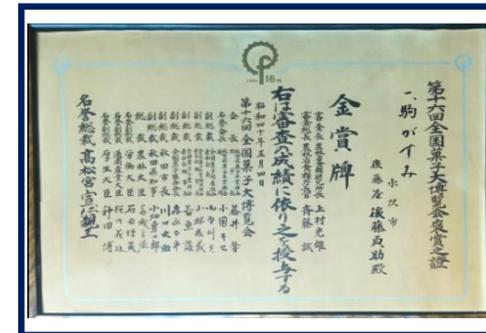
3/3

《郷土の歴史×地元の恵み×受け継がれる知恵と技》

私たちの和菓子は、地元の新鮮な食材にこだわり、毎日一つひとつ心を込めて手作りしています。地域の豊かな自然が育んだ素材の味を活かし、四季折々の風味を楽しんでいただけるように工夫を凝らしています。

創業から今日まで受け継がれてきた知恵と技を大切にしながらも、素材を最大限に引き出す工夫と時代に合った味わいを生み出し、皆さまに「ホッとする味わい」をお届け出来るよう努めております。地元の恵みが詰まった和菓子をぜひご堪能ください。

◎定番商品：どらやきの工程 … 生地作り▶生地を銅板で焼く▶あんを挟む▶仕上げと包装、検品



【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> 外観・形状検査、味・風味検査 等社内検査を実施
------	---

衛生管理	生産・製造工程の管理 自社(HACCPに準ずる)
	従業員の管理 自社(HACCPに準ずる)
	施設設備の管理 自社(HACCPに準ずる)

危機管理	担当者 後藤 大助 連絡先 0197-23-2931(本社TEL)
------	--------------------------------------

【公的認証・受賞歴】

第16回全国菓子大博覧会
金賞受賞「駒かすみ」

PL保険加入

SDGsの取組み

【取引条件等】

どらやき

- ・通年販売
- ・賞味期限 6日間
- ・常温保存可

麦つき節

- ・通年販売
- ・賞味期限 10日間
- ・常温保存可

そのほかの条件や他商品については別途応相談となります。