

# 展示会・商談会用「商材シート」

# 自社の「商品・サービス」



1/3

## 【商品の特性】

商品名	オオヒサ 玉こんにゃく (和風たれ付)	特長機能	おかずの一品・おつまみ・お弁当のおかず等、美味しさだけでなく、時短料理に最適な商品です。
コンセプト	東北で馴染みの深い味玉蒟蒻を簡単にご家庭で		
いいところ「強み」	本醸造醤油のコクと魚介エキスの旨味成分で懐かしい味に仕上げました。		
他社との優位性	国内産のこんにゃく粉を使用しており、安全で味わいのある商品となっております。		



## 【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	ダイエット食との認識が年々強まっており、量販店においても様々な商品が多様化しております。このような事から女性・子供をターゲットとした簡単に調理出来る商品に仕上げました。
利用場面(利用シーン)	蒟蒻を水洗いし、よく水を切ります。熱したフライパンに1分程度空炒りし、蒟蒻と添付のたれ、100ccの水を加え弱火で5～6分焦げ付かない様に加熱します。蒟蒻に十分色が付きましたら出来上がりです。
お客様の「メリット」	付属の和風たれを利用し、手軽に美味しい一品料理が作れます。
地元での「評判」等	非常に使い勝手が良く、夕食のあと一品に困ったときに特に重宝し、他の食材とも相性が良いとの評判を頂いております。

# 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	株式会社 オオヒサ		
-----	-----------	--	--

従業員	43	人	売上	366	百万円
-----	----	---	----	-----	-----

代表者名	大久 光彦				
------	-------	--	--	--	--

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

常に多様化する時代の中、食に関しましても他なりません。そんな多様性の中、伝統食品である「蒟蒻」も市況に合わせた商品作りが求められています。そんな時代だからこそ、大手には出来ない、小回りの利いた商品作りをモットーに、常にスピード感を持って対応していく事が、弊社に求められている事と考えております。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 989-3124 宮城県仙台市青葉区上愛子字中遠野原30-3
-----	-------------------------------------

URL	<a href="http://www.oohisa.co.jp">http://www.oohisa.co.jp</a>
-----	---

担当者名	坂口 秀一
E-mail	<a href="mailto:e-oohisa@oohisa.co.jp">e-oohisa@oohisa.co.jp</a>
TEL	022-392-5332
FAX	022-392-5167

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	
-------	--

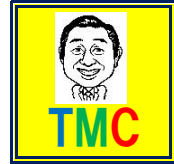


### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

弊社は、奥羽山脈から連なり、仙台市の「杜の都 緑の名所100選」でもある蕃山丘陵に囲まれた緑豊かな土地にあります。創業以来80年余り、伝統製法を守りながら時代のニーズに合った様々な商品を地域のお客さまにご提案して参ります。

# 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

## 【品質管理情報】

<b>商品検査</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 細菌数・黄色ブドウ球菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌 O157

<b>衛生管理</b>	生産・製造工程の管理
	品質・衛生管理を記録簿として管理
	従業員の管理
	従業員の体調管理を記録簿として管理
<b>施設設備の管理</b>	施設設備の管理
	一般衛生管理計画を書面で管理

<b>危機管理</b>	担当者 連絡先
-------------	------------

## 【公的認証・受賞歴】

## 【取引条件等】