

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	はちやの餃子	特長機能	素材を生かした野菜を味わう餃子。 タレなしでそのまま食べていただけます。
コンセプト	塩竈から「食卓に健康と笑顔」をお届けします。		
いいところ「強み」	野菜ソムリエが厳選した国産キャベツをシャキシャキ食感が出るようカットなど工夫し、地元食材として宮城県産豚肉、涌谷町産にらを使用。青森県産にんにくも加え、あっさりとした野菜を味わえる餃子です。皮は、何度も厚さを変えて巻くことにより、薄皮でもコシが出るよう手間暇をかけて作っています。		
他社との優位性	餃子にこだわり60余年。長年培った製法製造技術。 何個でも食べられる軽い味わい。		



【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	一般個人消費者
利用場面（利用シーン）	一家団欒、ごはんのお供に。ビールのあてに。受験生の夜食に。 餃子パーティーに（子供からお年寄りまでみんなでわいわい集まって）
お客様の「メリット」	厳選した国産野菜がたっぷり入っており、野菜を補うことができる。 調理時間約10分程度で、簡単に完成。
地元での「評判」等	特に工場直売所ではリピーターのお客様が多く、餃子を知人からいただいたというお客様自身がお買い求めに来店されたりもします。

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	蜂屋食品株式会社
-----	----------

従業員	9 人	売上	95 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	蜂屋 和彦
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

戦前の満州、そこで口にした餃子のおいしさ。その味に感激した二代目が、戦後記憶を頼りに再現したのがはちやの餃子の始まりです。餃子にこだわりつけて60有余年、確かな技術と知識、そして経験に磨かれたこだわりの味をご賞味ください。国産豚肉、国産野菜を使用し、豚肉のカット、野菜カットから皮作りまで全て自社にて職人が製造しております。磯部理念に基づいた食品添加物を一切使用しない無添加製法の製品づくりにも取り組んでおります(品名:頑固餃子、小籠包)。市販用の他業務用OEMも請け負っております。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 985-0011 塩竈市貞山通3-3-27
-----	----------------------------

URL	https://hachiya-foods.co.jp/
-----	---

担当者名	蜂屋 和彦
E-mail	hachiyak@hachiya-foods.co.jp
TEL	022-364-8211
FAX	022-366-7605

出展カテゴリ		出展回数	1 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

地域のイベントに出店したり、自社工場敷地内で工場祭りを開催しております。また、明成高校と連携し、塩釜の浦戸諸島が原点である「白菜」を活用した餃子を製造しております。



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



【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> 細菌検査(外部機関・定期)

衛生管理	生産・製造工程の管理
	・従業員の管理 ・施設整備と管理 ・レシピ管理 ・モニターカメラ管理
	従業員の管理
	・入室時の健康状態、爪チェック、手洗い等管理、 外部講師による定期的衛生指導、3S活動の実施
施設設備の管理	
防虫防鼠定期点検(外部委託)	

危機管理	担当者 製造部主任 星匡伸
	連絡先 022-364-8211

【公的認証・受賞歴】

--

【取引条件等】

--