

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	牡蛎	特長機能	宮城県産牡蛎を使った料理。	
コンセプト	新鮮な牡蛎を最良の形でお客様に召し上がっていただく。			
いいところ「強み」	「牡蛎の大きさ」、「鮮度の良さ」、「剥き方の綺麗さ」に特にこだわり選別し、選ばれた牡蛎を提供している。			
他社との優位性	昭和2年創業以来かき専門店として培った知識と経験をもっている。			

【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	法人・個人
利用場面（利用シーン）	贈答用・家庭の食卓
お客様の「メリット」	いろいろな牡蛎料理が食べられる。
地元での「評判」等	老舗かき料理店として知名度あり。

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	(株)仙台かき徳
-----	----------

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

従業員	9	人	売上	74	百万円
-----	---	---	----	----	-----

出展商品名	
-------	--

代表者名	千葉 哲史
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

--	--

【所在地・連絡先】

地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 980-0811 仙台市青葉区一番町4丁目9-1
-----	-------------------------------

URL	http://www.kakitoku.co.jp/
-----	---

担当者名	千葉 倫史
E-mail	maido@kakitoku.co.jp
TEL	022-222-0785
FAX	022-265-3898

--	--

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

お届けする牡蠣はすべて自社工場にて「洗浄」、「加熱処理」、「選別」工程を経たもののみを使用しており、すべての工程を人の手をして丁寧かつ慎重に行い、専門店として長年培った知識と経験を持って牡蠣を最良の状態に保ち、より美味しく、より安全・安心にお召し上がりいただけるように日々努めております。
「美味しい」牡蠣をより美味しい「形」でお届けしたい。すべてはその一念で日々牡蠣と向き合っております。

【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容>		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

【取引条件等】