

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 | 蔵王梅干し | 特長機能 | 蔵王町平沢地区の白加賀梅と紫蘇の葉を使用し、地元に伝わる漬け込み方法で製造。 |
| コンセプト | 昔は日本一の梅干しの生産量を誇っていた蔵王町平沢地区で、再び日本一を目指す商品開発を目指したい。 | | |
| いいところ「強み」 | 同地区で受け継がれる製法による、無添加・無着色の梅干しです。 | | |
| 他社との優位性 | 紫蘇の作付けから白加賀梅の採取・選別、漬込みまで、地域のノウハウと協力がポイントです。(仕事づくり) | | |



【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 | 仙台市近郊の一般のお客様です。 |
| 利用場面(利用シーン) | 大地からの恵みである自然由来の食材で一味違う「1品」のご提供をサポート致します。 |
| お客様の「メリット」 | 仙台市内につき、1,000円以上お買い上げのお客様は、配送料無料です。 |
| 地元での「評判」等 | おかげさまで、一度お買い上げいただいたお客様のリピートが多いです。 |

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

| | |
|-----|-------------|
| 会社名 | 株式会社仙台百珍味寿や |
|-----|-------------|

| | | | |
|-----|-----|----|--------|
| 従業員 | 7 人 | 売上 | 40 百万円 |
|-----|-----|----|--------|

| | |
|------|-------|
| 代表者名 | 渡部 和仁 |
|------|-------|

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

このコロナで、売り上げが半分になり、いまだ回復兆しが見えない状況です。販路を飲食店から一般のお客様へ少しずつ切り替えたいと思います。

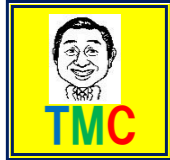
【所在地・連絡先】

| | |
|-----|-----------------------------------|
| 所在地 | 〒 981-0907 宮城県仙台市青葉区高松1丁目3番10号 |
|-----|-----------------------------------|

| | |
|-----|---|
| URL | https://www.kby-kotobukiya.com/ |
|-----|---|

| | |
|--------|--|
| 担当者名 | 渡部 和仁 |
| E-mail | kby@hyper.ocn.ne.jp |
| TEL | 022-275-8081 |
| FAX | 022-272-7277 |

自社の「会社概要」



2/3

| | | | |
|--------|--|------|---|
| 出展カテゴリ | | 出展回数 | 回 |
|--------|--|------|---|

| | |
|-------|--|
| 出展商品名 | |
|-------|--|



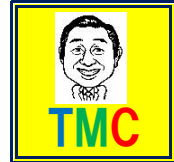
地域貢献活動や地域とのつながりについて

梅干しの産地である蔵王町平沢地区でまた日本一を目指したいと思っています。



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

蔵王町平沢地区で、白加賀梅を採取選別、紫蘇の葉も地域で計画作付けし、現場で茎から葉を取る作業までをしていただき、漬け込み方法も地域のやり方で指導していただきました。
梅に対して2割の粗塩で仕込み、紫蘇の葉も2割の粗塩でもみ、それを漬け込み、冷蔵庫で4か月寝かし、6か月後に天地替え、冷蔵庫で保管し漬け込みながら、8ヵ月後から販売しています。



【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> 細菌・成分分析を白石市みのりで検査しました。 |

| | |
|------|---------------------|
| 衛生管理 | 生産・製造工程の管理 渡部 好子 |
| | 従業員の管理 渡部 好子 |
| | 施設設備の管理 渡部 和仁 |

| | |
|------|--------------------------------|
| 危機管理 | 担当者 渡部 和仁 連絡先 090-3124-0677 |
|------|--------------------------------|

【公的認証・受賞歴】

なし

【取引条件等】

300g×24pcx1箱 756円/pc