

# 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

<b>商品名</b>	華糍(はなこうじ)	<b>特長機能</b>	酵素が生きている！「生あまさけ」だから合わせた素材の「味が変化する。」
<b>コンセプト</b>	低温加熱製法、生あまさけ。朝のライフスタイル提案。		
<b>いいところ「強み」</b>	①100年発酵技術の手造り ②地元、ササニシキ米100% ③砂糖の代わりに使える		
<b>他社との優位性</b>	①低温加熱製法の「生」 ②冷凍保存で長期保管できる ③原液なので味の調整ができる		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	30代~60代 女性 自然食品志向のお客様
<b>利用場面(利用シーン)</b>	朝の朝食スタイル【①無糖のヨーグルトに混ぜる。 ②豆乳や牛乳と割って飲む。 ③フルーツに直接かける。】・ 疲れた時に直接のむ ・ 集中力を高めたい前に直接飲む。
<b>お客様の「メリット」</b>	①疲れがとれる効果が期待できる ②腸活で体の中からキレイに。 ③栄養補給、免疫力向上が期待できる。
<b>地元での「評判」等</b>	お客様の声 ①「糍独特の香りが少なく、食べやすい！」 ②「後味がすっきりして、良い」 ③「なんだか、疲れがとれる！」

# 展示会・商談会用「商材シート」

## 【企業紹介】

会社名	島津麴店
-----	------

従業員	2	人	売上	百万円
-----	---	---	----	-----

代表者名	佐藤憲光
------	------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

【6代目の思い】100年以上続く石巻唯一の糴製造所を守らなくてはならないと強く思いました。これからの時代はSDGsにそった価値観と時代にあったニーズをとらえ、昔ながらの良い技術と現代の科学的データの融合で新たな価値をつくります。それらをSNSなどを通じてお客様にお届けする努力を継続していきます。老舗の誇りとお客様への感謝の気持ちを忘れず、安心安全、真摯に商品をつくりあげ『時代にあわせた価値ある健康サポート』を提案させていただきます。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 986-0828 宮城県石巻市旭町3-24
-----	----------------------------

URL	<a href="https://www.simazu-kouji.com/">https://www.simazu-kouji.com/</a>
-----	---

担当者名	佐藤光弘
E-mail	<a href="mailto:kouji_simazu@yahoo.co.jp">kouji_simazu@yahoo.co.jp</a>
TEL	0225-22-1708
FAX	0225-22-1708

# 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	華糴
-------	----



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

- ①地元(石巻エリア)で糴教室の定期開催。
- ②地元、農家様と直接契約でお米の仕入れ。
- ③地元、菓子店様や水産会社様とコラボ商品開発、販売中。
- ④地元カフェで「華糴」の利用で新ドリンクメニュー提供。
- ⑤長期(2ヶ月間)や短期インターンシップの受け入れ。



# 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

- 【アピールポイント】**
- ◇ 糰独特の香りが少なくとても食べやすい。上品な甘みで後味がすっきり。
  - ◇ 生甘酒なので、栄養、酵素たっぷり。
  - ◇ フルーツに直接かけて食べれる。
  - ◇ お米は地元農家様直接契約の宮城県産ササニシキ米100%使用。
- 【製造工程】**
- ・ 生糰をふるいにかけて、固い糰を取り除いている。
  - ・ 低温加熱製法により、糰独特の香りを軽減させ、栄養素を残している。
  - ・ 四季によって水分量、エアリングの微調整など100年技術と現代の科学データ活用の融合の手造り。



## 【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> ①金属探知機検査。②異物混入検査(目視・香り・食味)。 ③賞味期限検。
------	--

衛生管理	生産・製造工程の管理 自社製造工程表で作業確認および記録。
	従業員の管理 ①自社管理表に体温、体調状態を記録。
	施設設備の管理 ①防虫防鼠対策。 ②清掃管理シートに記録。

危機管理	担当者 佐藤光弘 連絡先 0225-22-1708
------	------------------------------

## 【公的認証・受賞歴】

2014  
「新しい東北」復興ビジネスコンテスト  
優秀賞(復興庁)  
2015年  
世界にも通用する究極のお土産  
ノミネート(復興庁)  
2016 新東北おみやげコンテスト  
ノミネート(仙台市産業事業団)  
2021年  
公益財団法人食品等流通合理化促進  
機構会長賞

## 【取引条件等】

【280g】  
1箱:16個入り(送料+950~)  
2箱:32個入り(送料無料)  
支払:月末翌15日払い  
振込手数料はお客様負担。  
<備考>  
①業務用:420g・1000gも対応可能。  
②価格は変動するが、280gの同サイズ  
で他種類と混載対応可能。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

# 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

<b>商品名</b>	自分で育てる味噌キット	<b>特長機能</b>	自分だけのオリジナル味噌が1.3kg完成。かんたん、まぜるだけ。
<b>コンセプト</b>	自分だけのオリジナル味噌づくり体験ができる。		
<b>いいところ「強み」</b>	①自宅好きな時間につくれる。②生糀・大豆・海水塩がすべて宮城県産で100%。		
<b>他社との優位性</b>	①分量を計らないで混ぜるだけ、かんたん。②お客様が用意するのは水だけ。		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	自宅時間の余裕をもった大人(30代後半~70代)、小学生のお子さんをもつ夫婦や祖父祖母。 <u>作ったあとは常温管理で防災食品になる。</u>
<b>利用場面(利用シーン)</b>	自宅で味噌づくり、グループで味噌づくり。 ※商品に加算金額にてZOOMオンライン味噌教室も対応可能。
<b>お客様の「メリット」</b>	①自分だけのオリジナル味噌ができる。②発酵期間で味の違いを体験できる。③常温保管で防災食になる。
<b>地元での「評判」等</b>	お客様の声 ①「かんたんにつくれた」②「つくるのが楽しい」③「ストレス解消になった！」

# 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	島津麴店
-----	------

従業員	2 人	売上	百万円
-----	-----	----	-----

代表者名	佐藤憲光
------	------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

【6代目の思い】100年以上続く石巻唯一の麹製造所を守らなくてはならないと強く思いました。これからの時代はSDGsにそった価値観と時代にあったニーズをとらえ、昔ながらの良い技術と現代の科学的データの融合で新たな価値をつくります。それらをSNSなどを通じてお客様にお届けする努力を継続していきます。老舗の誇りとお客様への感謝の気持ちを忘れず、安心安全、真摯に商品をつくりあげ『時代にあわせた価値ある健康サポート』を提案させていただきます。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 986-0828 宮城県石巻市旭町3-24
-----	----------------------------

URL	<a href="https://www.simazu-kouji.com/">https://www.simazu-kouji.com/</a>
-----	---

担当者名	佐藤光弘
E-mail	<a href="mailto:kouji_simazu@yahoo.co.jp">kouji_simazu@yahoo.co.jp</a>
TEL	0225-22-1708
FAX	0225-22-1708

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	自分で育てる味噌キット
-------	-------------



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

- ①地元(石巻、仙台エリア)で味噌教室の定期開催。
- ②地元、農家様と直接契約でお米の仕入れ。
- ③長期(2ヶ月間)や短期インターンシップの受け入れ。
- ④石巻、仙台エリアのお客様希望に合わせた味で仕込味噌のお渡し。



# 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

【アピールポイント】 ◇原材料はすべて宮城県産(ササニシキ米100%・ミヤギシロメ大豆100%・海水塩100%)  
 ◇ガイドブックがあり、発酵期間ごとに美味しく、おすすめな食べ方が記載されている。  
 ◇味噌づくりの体験を通じて、五感を呼び覚まし、楽しい思い出ができる！

【製造工程】  
 ・手作業で大豆の皮をとり、大豆の雑味がでないように仕上げ。大豆の皮は土の肥料へ循環(SDGs)。  
 ・生糶をふるいにかけて、固い糶を取り除いている。  
 ・蒸籠で大豆を4時間蒸し、さらに3時間蒸らす事で旨味が逃げない。  
 ・四季によって水分量、エアリングの微調整など100年技術と現代の科学データ活用の融合の手造り。



## 【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> ①金属探知機検査。②異物混入検査(目視・香り・食味)。③賞味期限検。
------	--

衛生管理	生産・製造工程の管理 自社製造工程表で作業確認および記録。
	従業員の管理 ①自社管理表に体温、体調状態を記録。
	施設設備の管理 ①防虫防鼠対策。②清掃管理シートに記録。

危機管理	担当者 佐藤光弘 連絡先 0225-22-1708
------	------------------------------

## 【公的認証・受賞歴】

2021年  
 公益財団法人食品等流通合理化促進機構会長賞

## 【取引条件等】

【1セット】 60サイズ 白箱  
 横24cm×縦16cm×高さ15.5cm  
 【保管温度】  
 冷凍保管(冷凍便・配送)  
 【配送の件】  
 島津麴店から直接お客様へ出荷。  
 【送料】  
 関東甲信越エリア ¥950円  
 北海道・中部・北陸・関西 ¥1,250円  
 中国・四国・九州 ¥1,550円  
 【支払】  
 月末〆翌15日払い  
 振込手数料はお客様負担。

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。