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

鍋のちうどん200g

特長機能

無塩うどんのため、塩辛くならないのでしたゆで不要、一般的な鍋サイズに合わせて 18cmの長さで製品化、めんに入った二本の溝がゆで時間短縮に効果(5分)

コンセプト

鍋の最後に残ったスープでゆでて食べていただく、鍋に入れるだけの簡単調理

<u>いいとこ</u> 「強み」

乾めんでもあり保存がきく(賞味期限2年)、鍋に入れて簡単調理が可能

他社との優位性

地元国立大学との産学連携で開発した独自の製麺技術がアピールポイントと考えます。



【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

エンドユーザー:家庭の主婦、内食向け商品

利用場面(利用シーン)

家庭内での鍋シーンを想定する。

お客様の「メリット」

鍋スープでゆでることが出来るので簡単調理可能

地元での「評判」等

創業132年を迎え信用第一で乾めん製造に取り組んでおります。これまで事業活動から地元以外でも宮城県外の消費者からもご愛顧いただくことが出来ております。 ひきつづき美味しい乾めんを製造することに力をいれて参ります。

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

会社名はたけなか製麺株式会社

出展カテゴリー

出展回数

従業員 44 人

570 百万円

出展商品名

代表者名

代表取締役社長 佐藤秀則

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

売上

はたけなかは「お客さまにより良い麺をお届けいたい」と願い、原料にこだわり、試行錯誤の末、美味しさの改革を成し遂げました。安くて美味しい麺を造るためにあらゆる事に挑戦し続けてきたてきたはたけなかにゴールはありません。これからも安心安全で美味しい麺をご提供して参ります。



JFS-B 適合區明取得工程

【所在地·連絡先】

所在地

〒 989−0276

宮城県白石市大手町4番11号

URL

https://www.hatakenaka.jp

担当者名

大友基史

E-mail

otomo.hatakenaka@lime.ocn.ne.jp

TEL

0224-25-0111

FAX

0224-25-0115

地域貢献活動や地域とのつながりについて

・はたけなか製麺感謝祭として毎年5月3日に白石温麺の無料振る舞いイベントを開催している。(2020年~22年コロナで中止) 伝承400年の白石温麺を次世代に伝承する目的、地域外からの観光客に向けた白石温麺のPRを行っている。





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

- ・少ロット、多品種で製造が可能
- ・製麺での熟成工程を重視しているため、麺のコシ、食感等でプラスに作用している。
- ・一日の製麺量:約6トン
- ・古くから練り込み製品に力を注いでおり、長年蓄積したノウハウを持っている。
- ・加盟団体協力を得ながらの産学連携での商品開発にも力を入れている。





その他





【品質管理情報】

<具体的内容>

水分検査・菌検査(障時)・金属提知(包装時)

生産・製造工程の管理

JSF-B認証に準じて管理実施 従業員の管理

衛生管理

JSF-B認証に準じて管理実施

施設設備の管理

JSF-B認証に準じて管理実施

危機管理

商品検査

担当者 代表取締役 佐藤秀則 連絡先 0224-25-0111

【公的認証·受賞歷】

・「海藻練うどん」平成21年度優良ふる さと中央食品コンクール農林水産省総 合食料局長受賞

・「無塩ゼロ温麺」平成28年度優良うふ るさと中央食品コンクール新技術部門 農林水産大臣賞

【取引条件等】