

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	つりがね印白石温麺	特長機能	食用油を使用せず作り、9センチの短さが特徴の宮城の名産麺。つりがね印白石温麺は、しっかりとした歯ごたえと麺の味が特徴で長い間親しまれております。
コンセプト	「よりおいしい白石温麺を賞味いただきたい」思いで先々代が開発。ワングレード上級の白石温麺。		
いいところ「強み」	白石温麺の代表的商品。当社きちみ製麺の看板商品(工場出荷量ナンバーワン商品)。しっかりとした歯ごたえが特徴です。		
他社との優位性	機械製麺で、1束100円以上で販売できる(売れ続けている)。		



【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	50~70代女性
利用場面(利用シーン)	夏の暑い時期、ご飯ではなく素麺を食べたいとき。食欲がないとき。昨晚飲みすぎたという日の朝食。締め一杯。離乳食・介護食。贈答用に最適。
お客様の「メリット」	乾麺なので保存が便利(どこでも、常温で)。短いのでゆでやすく食べやすい。
地元での「評判」等	ワングレード上の白石温麺として親しまれている。

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	株式会社きちみ製麺		
従業員	30	人	
売上	223	百万円	
代表者名	高橋 巧		

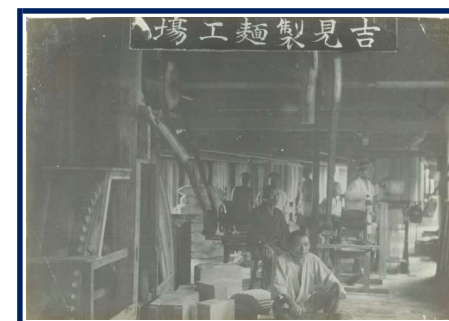
代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

宮城の名産麺・白石温麺(うーめん)の普及に全力を注いでいる、白石温麺専門メーカーです。会社のシンボルマーク「つりがね印」は、吉見家が代々家臣を務めていた片倉家(伊達政宗の家臣・片倉小十郎公の家柄)から使用を許された商標です。名声が天下に鳴り響くようにとの願いが込められています。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 989-0275 宮城県白石市本町46
URL	https://tsurigane.com/
担当者名	木村 敦
E-mail	u-men@tsurigane.com
TEL	0224-26-2484
FAX	0224-26-2493

出展カテゴリ		出展回数	回
出展商品名	白石温麺		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元・宮城県のソウルフードとして、事業を継続し、商品を生産し続ける事が地域の貢献と考えている。



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

【白石温麺の由来】

今から四百年ほど前、伊達藩白石城下に鈴木味右衛門という人がおりました。父が胃を病んで床に伏し何日も絶食しなければなりません。親思いの味右衛門は、大変心配して何か良い食餌療法はないかと八方手を尽くす最中、たまたま旅の僧から油を一切使わない麺の製法を耳にし、これを作って温め父に勧めたところ、胃病は日ならずして快方に向かったということです。油を使わないで作る麺は、胃にもたれず、消化も良いので回復を早めたのでしょう。白石城主の片倉小十郎公は、前記の孝行話の“温かい思いやりの心”を称えその麺を「温麺」(うーめん)と名付け、地場産品として奨励しました。

【白石温麺の特徴】

約四百年の伝統を受け継ぐ宮城県白石・蔵王の特産品。関西で盛んな手延べ素麺と違い「油を使わない手延製法」を忠実に受け継ぎ一本一本丁寧に伸ばし仕上げた伝統の逸品です。長さは9cmと短く、現代においても小さな鍋で楽にゆでられ、また食べやすいと評判です。さらに、乾した麺(乾麺)は極めて自然な材料(小麦粉と塩)で作られ、常温での保存性も良いので、いつでも好きなときに安心して食べられる食品です。温めても冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。



【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> 金属探知機、エックス線検査機		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCP(JFS-B規格)基準、食品衛生監視票の指導に基づく 従業員の管理
	HACCP(JFS-B規格)基準、食品衛生監視票の指導に基づく 施設設備の管理
	HACCP(JFS-B規格)基準、食品衛生監視票の指導に基づく

危機管理	担当者 村上 慎哉
	連絡先 0224-26-2484

【公的認証・受賞歴】

【取引条件等】