

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	フロム蔵王 極プレーンヨーグルト(砂糖不使用)600g	特長機能	なめらかでもっちりした食感
コンセプト	選りすぐりの乳酸菌を数種配合することで、なめらかでもっちりした食感がおいしい無糖タイプのプレーンヨーグルト。		
いいところ「強み」	低温で長時間じっくり発酵させて作ったヨーグルトです。		
他社との優位性	蔵王山麓の新鮮な生乳(搾乳から60時間以内)を使用		



【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	健康志向が高い50代～80代の女性
利用場面(利用シーン)	朝食シーンや普段からおやつ時、お風呂上りのデザートなどに食べているヨーグルト。 そのヨーグルトを少し贅沢に、そして格別のおいしさで召し上がっていただきたいと考えております。
お客様の「メリット」	低温で長時間をかけて発酵しておりますので、すご〜くもっちりでなめらか食感のヨーグルトをお召し上がりいただけます。
地元での「評判」等	宮城県内では加糖タイプが売れておりますが、首都圏では健康意識が高いお客様が多く砂糖不使用(無糖)が人気になっております。

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	山田乳業株式会社
-----	----------

出展カテゴリ	乳製品	出展回数	1 回
--------	-----	------	-----

従業員	52 人	売上	1,230 百万円
-----	------	----	-----------

出展商品名	フロム蔵王 極プレーンヨーグルト(砂糖不使用)600g
-------	-----------------------------

代表者名	代表取締役 山田 泰
------	------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

フロム蔵王は、蔵王高原で生産される新鮮な生乳から作った牛乳やヨーグルト、アイスクリームなどの乳製品のほか、地元で作られているこだわりのおいしい商品をお届けしています。



【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	〒 989-0259 宮城県白石市字半沢屋敷前155
-----	-------------------------------

車椅子ソフトボールチーム 宮城ファイティング・スピリッツ様の応援に弊社商品を協賛しております。

URL	http://www.from-zao.com
-----	---

担当者名	仙台営業本部 販売課 佐藤 正之
E-mail	m-satou@from-zao.com
TEL	022-246-4861
FAX	022-247-3179



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

蔵王山麓の新鮮な生乳(搾乳から60時間以内)をもとにして、低温で長時間じっくり発酵させて作ったヨーグルトです。選りすぐりの乳酸菌を数種配合することで、なめらかでもっちりした食感がおいしい無糖タイプのプレーンヨーグルト。容器はすくい易いよう広口のアルミパウチを使用。

【製造工程】

原料調合 → 殺菌(85℃15分) → 均質化(150kg/cm²) → 冷却 → 乳酸菌添加 → 発酵 → 冷却(10℃以下) → 検査(細菌,成分,官能) → 出荷



【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> 乳酸菌数検査、官能検査

衛生管理	生産・製造工程の管理 HACCPに基づいた製造工程管理を実施しています。
	従業員の管理 月に1回、社長及び工場長から工場内作業員に対して衛生教育を実施しています。
	施設設備の管理 機械、設備の定期的な点検を実施し、機械メーカーの専門的なサポート体制を整えています。

危機管理	担当者 工場長 山田 光彦
	連絡先 0224-26-3181

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

毎月末締め・翌月末お支払い(サイト30日間)※売掛金が金3万円未満の際は、お振込み手数料のご負担をお願い申し上げます。(3万円以上の際は弊社負担)