

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	蔵王のお釜カップピザ (トマト ツナコーン カレー)	特長機能	ピザ専門店のチーズたっぷりピザが食べたい時に、冷凍庫から取り出してレンジで3分 すぐ食べれる。
コンセプト	森のピザ工房ルヴォワールのこだわり本格ピザ、チーズたっぷり美味しいピザを、食べたい時に、手軽に、簡単に手を汚さずに、すぐ食べてもらいたい。		
いいところ「強み」	冷凍品で長期保存が可能(2か月)、すぐ食べれる(レンジで3分)手が手作り汚れない(フォークで食べる)、チーズたっぷり、蔵王チーズ使用、添加物は入っておりません。		
他社との優位性	ルヴォワールオリジナルチーズがたっぷり、他に蔵王モzzarellaチーズ、蔵王クリームチーズ使用、こだわりの国産小麦100%、長時間熟成発酵の生地がひと口サイズで入っております。添加物は入っておりません。手作り。		



【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	時間がない時、手軽に早く簡単に手を汚さずに食べられるピザ専門店のチーズたっぷりピザ。
利用場面(利用シーン)	カップピザを朝出勤前、時間がない時や、小腹が空いた時、お子様の昼食、おやつ、自分のお昼を作るのが面倒な時、主婦の方や独身の男女が、お家で冷凍庫から取り出し、電子レンジで3分温めてフォークで食べる。
お客様の「メリット」	通常冷凍ピザを食べたいと思い調理をしようと思うと手間がかかる。冷凍ピザを前日から解凍する、オーブンを余熱で温める 水分で湿らせる、他、 蔵王のお釜カップピザは本格ピザが、食べたい時にすぐ食べれる、レンジで3分、手を汚さずピザを食べられる。
地元での「評判」等	当店の人気商品『蔵王のお釜ピザ』を美味しさそのまま、カップに詰めました。冷凍ピザは電子レンジで温めるとピザ生地の水分が飛び固くなり美味しくありません、これを解決して手軽に簡単に美味しく食べて頂くために開発いたしました。

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	ルヴォワール株式会社
-----	------------

出展カテゴリ		出展回数	0 回
--------	--	------	-----

従業員	15 人	売上	80 百万円
-----	------	----	--------

出展商品名	蔵王のお釜カップピザ (トマト ツナコーン カレー)
-------	----------------------------

代表者名	下山 裕司
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

美味しいは当たり前で、他にはないワクワクする商品、お客様に感動や思い出に残る商品をお届けできればと思っております。



【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	〒 989-1501 宮城県柴田郡川崎町前川字松葉森山6-5
-----	-----------------------------------

宮城県川崎町のふるさと納税返礼品

URL	https://revoir-inc.com/
-----	---

担当者名	下山裕司
E-mail	nqi00420@nifty.com
TEL	0224-86-4678
FAX	0224-86-4677



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

『森のピザ工房 ルヴォワール』は、宮城県川崎町にある食材と手作りにこだわったピザ工房です。『森のピザ工房 ルヴォワール』は、宮城県川崎町にある食材と手作りにこだわったピザ工房です。一番人気は「蔵王のお釜ピザ」。蔵王の象徴である「お釜」に見立てたピザ生地は、蔵王で採れた良質な牛乳から作られたチーズをたっぷりのせて焼き上げました。宮城県内はもちろん、遠方からも足を運んでくださるお客様がいらっしゃいます。森に囲まれた木造校舎風の本店は、木の匂いや優しい手触りがあふれていて、子供時代の思い出がよみがえるようなノスタルジックな空間です。現代っ子には物語や映画の中に入ったような気持ちになるかもしれません。ルヴォワールはフランス語で、「また逢いましょう」を意味する言葉です。遠くにいるあの人にまた逢えますように、そんな願いを込めて名付けました。お客様の笑顔や明るく賑わう声は、私たちスタッフもみんな笑顔にしてくれます。お客様の笑顔にまた逢えますように、そう思いながら皆さまをお見送りしています。『森のピザ工房 ルヴォワール』を知ってくださったすべての皆さまへ、また逢いましょう。ピザ生地は手作りにこだわっています。パン職人として身につけた技術をいかし、外はカリカリ、中はフワフワの食感に仕上げました。「南部小麦」「天然酵母」「大島の実塩」という良質な材料と地元蔵王山麓の美味しい水で練り上げた生地は、12時間以上寝かせた低温長時間発酵することで小麦の香ばしさを最大限に引き出しています。蔵王連峰の豊かな自然が育んだ乳牛から搾った、良質な牛乳から作られたモッツァレラチーズやクリームチーズを使用しています。モッツァレラチーズは独特な弾力と癖のないミルクな味わいで、ピザにのせて焼き上げると滑らかな伸びが生まれます。ルヴォワールの人気No.1商品「蔵王のお釜ピザ」にもたっぷり使用されています。地元で収穫された食材や季節の食材を使ったピザも人気です！ナポリやイタリアンではなく、長年多くのお客様に愛されてきた『日本のピザ』を是非ご賞味ください！



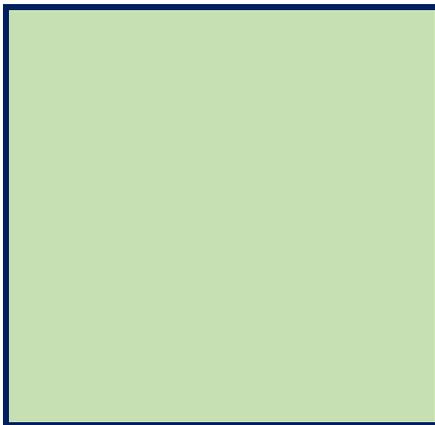
【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 継続検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	下山 大太
	従業員の管理
	佐野 かおり
	施設設備の管理
	下山 大太

危機管理	担当者 下山 裕司
	連絡先 080-5564-2568

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

