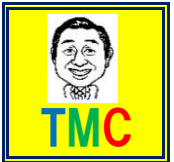


展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	笹かまぼこ等	特長機能	<ul style="list-style-type: none">・洋上で漁獲後に即冷凍加工する鮮度の高い高ランクの「洋上すり身」のみを使用しています。・スケソウダラ1種のみで作る事により臭みの無い、魚の旨味のみを味わえる蒲鉾づくり。・1,000円前後のお土産として購入しやすい価格帯の商品を数多く取扱っております。
コンセプト	雑味の無い蒲鉾ですので、お魚が得意ではない方にも、是非お試しい頂きたい仕上がりになっております。贈答用としてだけでなく、自分用にも買いたくなる、思わず「もう一枚」食べたくなる蒲鉾です。		
いいところ「強み」	取り扱っているすり身のランクが高く、シンプルな美味しさを体感いただけます。日本食品認定機構が認定する対米HACCPを取得し、味だけでなく安全安心のモノづくりを重視しています。		
他社との優位性	東日本高速道路SAなどで40年以上培ったノウハウを生かし、お土産処などの観光向けに関して他社に負けない豊富な品ぞろえを有しており、特に4種のフレーバーが入ったミニ笹かま「ささ小町ミックス」は年間20万袋売れるヒット商品で高速道路をはじめ多くのお土産処での販売実績があります。		



【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	宮城・東北に旅行に来られた方で笹かまなどお土産を検討されている方。
利用場面(利用シーン)	宮城県旅行の帰り、お土産を探している方
お客様の「メリット」	プレーンタイプから様々なフレーバーの笹かま、またナチュラルチーズを包んだ創作蒲鉾などバラエティ豊かな蒲鉾を手軽な価格でお楽しみいただけます。
地元での「評判」等	<ul style="list-style-type: none">・地元名取では直営店を4つ運営し、ハレの日の贈り物を中心に長年ご愛顧いただいています。・東北自動車道でも規模の大きいSAである菅生(上)、長者原(下)、安達太良(上)では大手同業者と同等かそれ以上の売り場面積、売上を計上し、北は岩手前沢から南は関東の蓮田SAまで、東北自動車道のほとんどのSAに商品を長年提供している実績がございます。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社ささ圭
-----	---------

従業員	48 人	売上	480 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	佐々木圭亮
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

味だけでなくHACCP認定に裏付けされた安全安心なモノづくりでお客様に自信をもって商品を提供しております。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 981-1227 宮城県名取市植松字入生48-1
-----	-------------------------------

URL	https://www.sasakei.co.jp/
-----	---

担当者名	佐々木 堯
E-mail	shop@sasakei.co.jp
TEL	022-784-1239
FAX	022-784-1250

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	笹かまぼこ
-------	-------



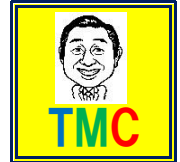
地域貢献活動や地域とのつながりについて

地場企業として地域への取組を活発に行っており、市主催の祭りでは自社出店に加え焼きたての笹かまをお振舞するイベントも行い、地域の方々へ名産品のPRと地域還元を行い活性化に努めております。また地元団体への協力を惜しまず、地元太鼓演武団体への協力、地元ボーイスカウト、航空少年団など地域の子供たちへの支援を継続しています。



展示会・商談会用「商材シート」

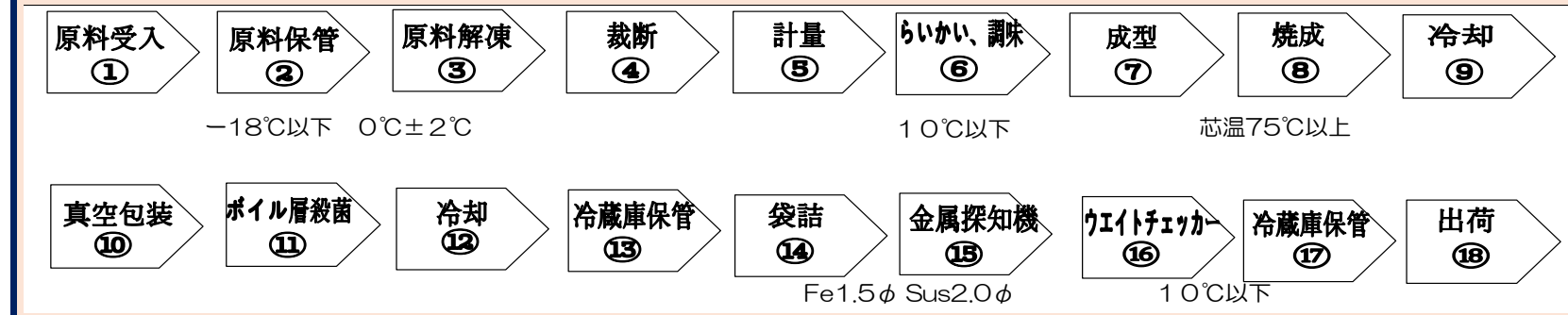
自社の「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

製造フロー



【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> 公的検査+定期的に自主検査、工場内ふき取り検査を行っています。

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 伊藤喜昭 連絡先 022-784-1239
------	------------------------------

【公的認証・受賞歴】

対米HACCP認定
PL保険加入

【取引条件等】

- ・提供可能時期: 通年
- ・賞味期限 (目安)
ピロー包装: D+8日
真空包装: D+30日
- ・温度帯: 冷蔵
- ・その他
内容、ロット、価格等はお気軽にお問い合わせください。