

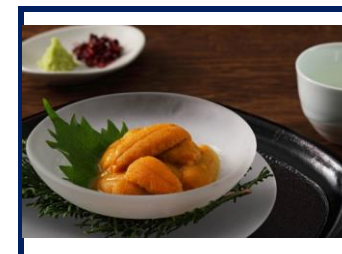
展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



【商品の特性】

商品名	漁師めし うに/お造り	特長機能	自宅で「うに丼」が一年中美味しく食べられます！ ・三陸産 生うに ・ミョウバン不使用 ・冷凍保存が可能
コンセプト	「三陸の漁師が食べている本物のうまいツを届けたい」ととことん追求した、「生うに」クオリティー度満点の地元漁師も認める究極の漁師めしです。		
いいところ「強み」	<ul style="list-style-type: none"> ・お好きなタイミングで解凍 = 新鮮、とれたて ※解凍時間/冷蔵庫(10℃以下)で8～12時間程度 ・内容量60gの一人前 食べきりサイズ ・低温殺菌処理済 ・酸化防止処理済(ガス置換) ・調味料、添加物 不使用 		
他社との優位性	<ul style="list-style-type: none"> ・「産地」…三陸産 (他社…外国産/チリ産 他) ※原料受入れ～製品出荷までの一元管理 ・「ブランチング加工」…蒸気 (他社…お湯) ※衛生的な殺菌工程 ・「ガス置換」…混合ガス/窒素ガス・炭酸ガス (他社…不使用) ※酸化防止、味覚や栄養価などの品質保持 		



【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	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケット 百貨店…ギフト・おせち / 飲食店…すし店・料亭 / お取り寄せ通販…ECモール・旅行雑誌・情報誌 ※ご自宅需要 ・ターゲット顧客 美味しいものへの探求心旺盛な30～80代の男女(お祝い、ハレの日)、お酒をこよなく愛する働き盛りの男女(プチ贅沢) ※商品の特性上、リアル店舗での展開(店頭販売)は想定していない。
利用場面(利用シーン)	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ方…うに丼、海鮮丼、お刺身、パスタ料理 他 ・シーン…お祝いの食卓(お正月、お誕生日、こどもの日)や自分自身へのご褒美(お酒の肴)など「ハレの日」や「プチ贅沢」
お客様の「メリット」	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでの生うには…三陸産の生うには5月～7月の限られた時期にしか水揚げされない為、年間を通して食することは難しい素材のひとつでした。 ・この生うには…本商品は「どうやったら新鮮でとれたての「生うに」本来の美味しさを損なわず食してもらるか」だけに特化して商品化しました。 ・他のうに加工品との違いは…新鮮素材のクオリティー(旨味や品質)はもちろん、安全性(低温殺菌)や機能(酸化を抑える)、利便性(冷凍保存)にも注力した新しいカタチの「生うに」です。
地元での「評判」等	<ul style="list-style-type: none"> ・商品開発時には地元の漁師さん達にも試食してもらい、いつも食べている「生うに」と比較しても品質、美味しさなど遜色のないクオリティーとの太鼓判の評価でした。 ・現在は自社ECページと2021年11月にOPENした藤崎百貨店(仙台市)でのみの扱いとなっています。 ※今後の予定…2022年10月～おせちカタログ「漁師めし 海鮮おせち三段重」新発売決定 / 2023年冬ギフト～ギフトセット「歌津小太郎 漁師めしシリーズ」新発売予定