

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っを届けたい」をとこどん追求した、「生うに」クオリティー満点の地元漁師も認める究極の漁師めしです。											
いいとこ 「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	<table border="0"><tr><td>・「産地」…三陸産</td><td>(他社…外国産/チリ産 他)</td><td>※原料受入れ～製品出荷までの一元管理</td></tr><tr><td>・「ブランチング加工」…蒸気</td><td>(他社…お湯)</td><td>※衛生的な殺菌工程</td></tr><tr><td>・「ガス置換」…混合ガス/窒素ガス・炭酸ガス</td><td>(他社…不使用)</td><td>※酸化防止、味覚や栄養価などの品質保持</td></tr></table>			・「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
・「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) <p>※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。</p>
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、子どもの日)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うか」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。 <p>※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</p>