

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】

1/3

商品名	ふかひれ濃縮スープ(広東風)	特長機能	<ul style="list-style-type: none">・気仙沼産ふかひれ使用・常温で長期間(製造より未開封で2年)保存可能・ときたまご1個分を加えるだけの簡単調理
コンセプト	気仙沼産ふかひれを使用し、鶏・豚ガラスープで仕上げた、まろやかでコクのある中華風醤油味のふかひれスープです。ときたまご1個分を加えるだけで、手軽に本格的ふかひれスープが楽しめます。		
いいところ「強み」	ふかひれラーメンや雑炊の素など、幅広いアレンジをお楽しみ頂けます。		
他社との優位性	100%気仙沼産のふかひれを使用。		

【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	百貨店・商社・量販店・ECサイト。子育て世代からご年配の方まで幅広い年齢層。
利用場面(利用シーン)	普段の食卓時にご家族でお召し上がりいただけます。また、ちょっとした手土産としてもご利用いただけます。
お客様の「メリット」	ご自宅で本格的なふかひれスープをお楽しみいただけます。また常温で長期間(製造より未開封で2年)保存出来ます。
地元での「評判」等	発売から20有余年のロングセラー商品。地元気仙沼の手土産としてご好評いただいております。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	気仙沼ほてい株式会社		
-----	------------	--	--

従業員	134 人	売上	2,516 百万円
-----	-------	----	-----------

代表者名	山本 達也
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

昭和28年(1953年)に「気仙沼食品株式会社」の名称で缶詰製造を開始してから70有余年、三陸に位置する気仙沼という恵まれた環境を最大限に活かし、地域に密着した特色ある商品造りを行い、商品を通じてお客様に豊かな食生活と感動をお届けしたいと考えております。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 988-0003 宮城県気仙沼市本浜町一丁目43番1
-----	---------------------------------

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

担当者名	臼井 英幸
E-mail	hideyuki_usui@hoteifoods.co.jp
TEL	0226-22-5300
FAX	0226-24-2184

自社の「会社概要」

2/3

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

出展商品名	ふかひれ濃縮スープ(広東風)
-------	----------------



■レトルトパウチ食品/3~4人前			
名称	調理用濃縮スープ		
原材料名	ガラスープ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)(国内製造)、たけのこ、しいたけ、ふかひれ、醤油、オニオンエキス、植物油(ごまを含む)、食塩、貝エキス、砂糖、でん粉、たん白加水分解物/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料		
殺菌方法	気密性容器に密封後、加圧加熱殺菌		
内容量	200g	賞味期限	欄外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温保存		
製造者	気仙沼ほてい株式会社 宮城県気仙沼市本浜町一丁目43番1 電話 0226(22)5300		
本製品工場では、えび、かに、卵、乳成分を含む製品を製造しております。 アレルギー物質(27品目中):小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉			

地域貢献活動や地域とのつながりについて

気仙沼市産業まつりや商店街での月1定例イベントなど、地元気仙沼で開催される商品販売会に参加しております。また随時、工場見学を行っており、企業活動を通じた地域社会の持続的な発展につながる社会貢献を、今後も積極的かつ継続的に実施していきたいと思っております。

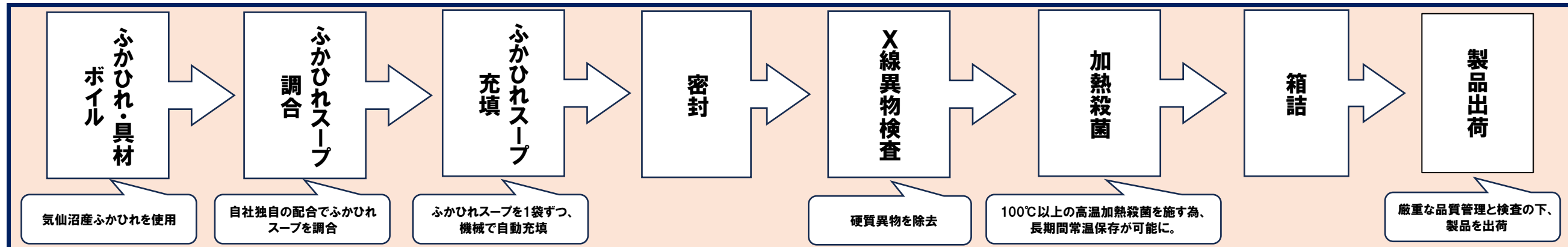


展示会・商談会用「商材シート」

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



【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> ・品質検査(理化学・官能)、・恒温試験、・無菌検査(年2回程度)
-------------	--

衛生管理	生産・製造工程の管理 ・生産技術標準規格書(仕様書)による管理
	従業員の管理 ・従業員の衛生管理マニュアルによる管理
	施設設備の管理 ・施設設備の衛生管理マニュアルによる管理

危機管理	担当者 品質管理部 伊東 紀雄 連絡先 0226-22-5300
-------------	-------------------------------------

【公的認証・受賞歴】

・FSSC22000認証取得
 (本社工場:2020年5月)

【取引条件等】

提供時期:通年
 賞味期限:常温未開封で製造日より2年
 規 格:200g/6袋×4箱
 保存方法:直射日光、高温多湿を避けて
 常温保存
 納品単位:要相談
 価 格:要相談