

# 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

|                  |   |             |                 |
|------------------|---|-------------|-----------------|
| <b>商品名</b>       | 会津こだわり味噌  | <b>特長機能</b> | 保存料無添加の「生みそ」です。 |
| <b>コンセプト</b>     | 会津産大豆と、会津こしひかり米100%の厳選した原料を使用し、木桶の中でゆっくり時間をかけて仕込みました。 |             |                 |
| <b>いいところ「強み」</b> | 木桶の中でゆっくり時間をかけて仕込んだ生みそです。                             |             |                 |
| <b>他社との優位性</b>   |   |             |                 |

保存料無添加の生みそ

こだわりの会津産原料  
会津こしひかり米  
会津産大豆

## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| <b>ターゲットお客様は</b>   |                                 |
| <b>利用場面（利用シーン）</b> |                                 |
| <b>お客様の「メリット」</b>  |                                 |
| <b>地元での「評判」等</b>   | 「バナナマンの早起きせっかくグルメ!!」内にて紹介頂きました。 |

# 展示会・商談会用「商材シート」

# 自社の「会社概要」



2/3

## 【企業紹介】

|     |          |
|-----|----------|
| 会社名 | 八二醸造有限会社 |
|-----|----------|

|     |     |    |        |
|-----|-----|----|--------|
| 従業員 | 3 人 | 売上 | 20 百万円 |
|-----|-----|----|--------|

|      |        |
|------|--------|
| 代表者名 | 高久 栄一郎 |
|------|--------|

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

創業寛政二年より八代、230年以上の歴史ある味噌・醤油の蔵元です。会津の西、坂下町で伝統の味を守り続けています。

## 【所在地・連絡先】

|     |                                    |
|-----|------------------------------------|
| 所在地 | 〒 969-6543<br>福島県河沼郡会津坂下町市中二番甲3631 |
|-----|------------------------------------|

|     |   |
|-----|---|
| URL | <a href="https://hatini-jyouzou.com/">https://hatini-jyouzou.com/</a> |
|-----|---|

|        |  |
|--------|--|
| 担当者名   | 高久 栄一郎   |
| E-mail | <a href="mailto:hatini82@fancy.ocn.ne.jp">hatini82@fancy.ocn.ne.jp</a> |
| TEL    | 0242-83-2051   |
| FAX    | 0242-83-2051   |

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

|       |  |
|-------|--|
| 出展商品名 |  |
|-------|--|



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

ここ会津は、たくさんの「地域特産品」があります。当蔵では、その特産品を使った商品開発を行い、「会津ならではの」新しい商品を通し、小さいながらも会津に根差して来た老舗蔵として、「特産品のPR」及び「地産地消」に貢献していければと考えております。



## 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

長い年月をかけて棲みついた「家つき酵母」が漂う土蔵で、磐梯山の伏流水で仕込んだ味噌・醤油は、会津盆地の清澄な空気の中、季節の移り変わりとともに発酵・熟成。  
麴は麴蓋(こうじぶた)を使用して丁寧に製麴(せいぎく)しており、醤油は今では珍しい「もろみ」から仕込みを行い、木桶の中で長い月日をかけて発酵・熟成させている天然醸造の本当の「手造りの味」です。



### 【品質管理情報】

|      |                            |                            |                              |
|------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 商品検査 | <input type="checkbox"/> 有 | <input type="checkbox"/> 無 | <input type="checkbox"/> その他 |
|      | <具体的内容>                    |                            |                              |

|      |            |
|------|------------|
| 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<br>連絡先 |
|------|------------|

### 【公的認証・受賞歴】

|  |
|--|
|  |
|--|

### 【取引条件等】

|  |
|--|
|  |
|--|