

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	会津産弘法のきくらげ	特長機能	健康志向の方や、国産にこだわる方にぜひおすすめしたい、肉厚な乾燥きくらげです。
コンセプト	会津産のふりふりした肉厚なきくらげを乾燥させました。郷土料理のごつゆの具材にぜひ使ってほしいと思い、会津できくらげ作りを始めました。		
いいところ「強み」	外国産にはないしっかりとした食感と厚みが自慢です。お土産にもおすすめしたい縁起のよいパッケージ作りをしています。		
他社との優位性	菌床の製造段階から栽培、収穫までをすべて自分たちで会津で作っています。もちろん無農薬無着色でよけいなものは入っていません。		



【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	健康志向の方、国産志向の方、ダイエットやカロリーを気にされる方にも。
利用場面（利用シーン）	水で戻してふだんのお料理の材料に。炒め物や、汁物などおすすめです。ちょっとした手土産やお土産にも。
お客様の「メリット」	栄養価が高く、カロリーが低いので毎日食べてもよし。規格を数種類揃えているので、生活スタイルにあった量を選ぶことができます。
地元での「評判」等	会津管内での生産量は随一で、多くのお店で取り扱っていただいています。会津でのきくらげ生産の先駆者と自負しています。

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	株式会社きのご屋		
-----	----------	--	--

従業員	12 人	売上	30 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	三留 弘法 (みとめ ひろのり)
------	------------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

私たちがきくらげの栽培を始めた頃は、国産のきくらげはとても少なく、外国産が主流でした。会津では郷土料理にきくらげが使われていることもあり、地元産のきくらげで郷土料理を作ってほしいと思い、地域を中心に販売をしてきました。これからも地域に根ざした経営をすすめていきたいと考えています。

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

出展商品名	会津産弘法のきくらげ
-------	------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

西会津町のリースにより耐雪型ハウスを現在9棟建てていただいています。これによりこの10年で生産力も上がり、安定した雇用ができるようになりました。西会津町ではきのこの特産化に力を入れており、私たちもきくらげを町の特産にできるように取り組んでいます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 969-4401 福島県耶麻郡西会津町登世島字さゆりが丘乙1230-41
-----	---

URL	www.nishiaizu-kikurage.com/
-----	--

担当者名	三留 優子
E-mail	nishiaizu-kikurage@nct.ne.jp
TEL	0241-45-3372
FAX	0241-45-3372



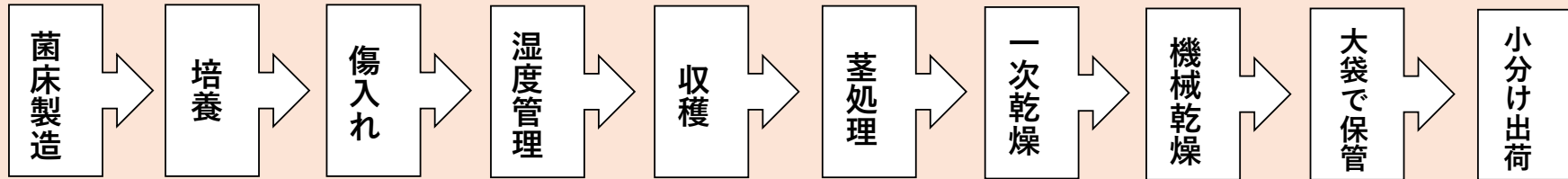
展示会・商談会用「商材シート」

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



春頃に菌床から自社で製造し、培養期間において初夏に収穫となります。肉厚のきくらげを乾燥させているので、しっかりした厚みがあるものが多いのが自慢です。



【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" 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
	GLOBAL.G.A.Pに基づき管理
	従業員の管理
	GLOBAL.G.A.Pに基づき管理
施設設備の管理	GLOBAL.G.A.Pに基づき管理

危機管理	担当者 三留 弘法
	連絡先 080-6048-4603

【公的認証・受賞歴】

2012年「未来へのじまんの一品」プロジェクト選定
「復興六起」支援事業
ふるさと起業家認定

2019年～GLOBAL.G.A.Pを取得

2021年～FGAPを取得

【取引条件等】

提供時期： 通年
賞味期限： 製造日より1年
内容量： 15g,30g,60g,100g等
ケースサイズ： 640×310×180mm
保存方法： 高温多湿を避け常温
リードタイム： 土日祝日を除き3日
納品単位： 応相談
納品価格： 応相談