

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	会津方言シリーズ	特長機能	原料に酒造好適米を一切使わず、飯米を使っています。
------------	----------	-------------	---------------------------

コンセプト	酒造好適米より普段から食べているコメの方が体になじみやすいという信念で、日々醸造しております。
--------------	---

いいところ「強み」	飯米のみで造る日本酒は全国的にも珍しい。
------------------	----------------------

他社との優位性	
----------------	--



【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	
------------------	--

利用場面（利用シーン）	
--------------------	--

お客様の「メリット」	
-------------------	--

地元での「評判」等	
------------------	--

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	合資会社会津錦
-----	---------

従業員	3 人	売上	17 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	斎藤 孝典
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

明治初年創業ですが、それよりも前から酒造りを行っています(火事により記録が焼失)。飯米を使った酒造りをおこなっております。「さすけね」や「なじよすんべ」などの会津の方言を銘柄にした商品も人気です。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 969-4311 福島県喜多方市高郷町西羽賀字西羽賀2524
-----	-------------------------------------

URL	https://aizunishiki.business.site/
-----	---

担当者名	斎藤 孝典
E-mail	aizunishiki@amail.plala.or.jp
TEL	0241-44-2144
FAX	0241-44-2901

自社の「会社概要」



2/3

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



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

原料に酒造好適米を一切使わず、市内で収穫された県オリジナル品種「天のつぶ」などの飯米を使っています。飯米は溶けやすく、温度や給水などの管理が難しいが、「普段から食べているコメの方が体になじみやすい」を信念に試行錯誤を続けています。



【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 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

--

【取引条件等】

--