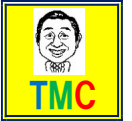


# 展示会・商談会用「商材シート」

# 自社の「商品・サービス」



## 【商品の特性】

1/3

<b>商品名</b>	秘伝の味 にしんの笹寿し	<b>特長機能</b>	会津の郷土料理でもある「にしんの山椒漬け」をにぎりにして、一貫ずつ笹で包んだ押し寿司。
<b>コンセプト</b>	山椒の葉と正油・酒・酢で二ヶ月間漬け込み、幾通りの工程を経て柔らかく仕上がったにしんを瑞々しい笹で包みました。		
<b>いいところ「強み」</b>	ほんのりと香る山椒と新鮮な笹の香りがマッチし、生臭さを全く感じる事のない風味豊かな味わい。		
<b>他社との優位性</b>	地域内唯一の当社独自製品。		



## 【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>	お土産用のほか、地方発送も行っております。
<b>地元での「評判」等</b>	「にしんの笹寿し」以外にも「会津磐梯 うなぎ寿司」もご好評いただいております。

# 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	株式会社会津迎賓館
-----	-----------

従業員	20 人	売上	130 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	スズキ 平助
------	--------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

創業から60年以上、会津の恵みをふんだんに生かした創立以来変わらぬ味をお客様にご提供できるよう誠心誠意努めております。  
会津にお越しになられる際には当店にお立ち寄り下さい。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 965-0041 福島県会津若松市駅前町6-25
-----	-------------------------------

URL	<a href="http://www.aidugeihinkan.co.jp/">http://www.aidugeihinkan.co.jp/</a>
-----	---

担当者名	鈴木 平助
E-mail	<a href="mailto:info@aidugeihinkan.co.jp">info@aidugeihinkan.co.jp</a>
TEL	0242-25-3311
FAX	0242-32-2280

出展カテゴリ	食品	出展回数	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

地域の方々に各種会合等で利用していただいております。



# 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

海なし会津のすし屋です。  
シャリは会津産のコシヒカリを使用し、ネタは新潟、塩釜、気仙沼、いわき、豊洲と多方面からその時々で仕入れております。

結婚披露宴、五十日祝、七五三祝、成人祝、還暦祝等等。120名様収容可能のゴールデンホール、宴会や茶会も行える130名様収容可能の二條城様和室大広間、冠婚葬祭、各種ご予算に応じ特色のあるご宴会場をご用意しております。



## 【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】

--