

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	粟饅頭	特長 機能	柳津でしか味わえない全国で唯一無二の饅頭です。 粟(あわ)ともち米を混ぜた生地にたっぷりのこしあんが詰まった伝統的なお菓子です。
コンセプト	災難にあわないようにと御護符として配られた厄除けの饅頭。		
いいとこ 「強み」	地元のあわともち米を100%使用。国産小豆を使用した自家製あんも自慢。		
他社との 優位性	季節限定の桜あわまんじゅうや、北塩原産の山塩を使用した山塩あわまんじゅう、秋限定の栗あわまんじゅうも好評です。		



【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	会津を訪れた観光客
利用場面 (利用シーン)	お土産用としてだけでなく、会津に来て、蒸したてホヤホヤも食べていただきたい。
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」

自社の「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	有限会社小池菓子舗				
従業員	25	人	売上	200	百万円
代表者名	小池 一成				

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

従業員	25	人	売上	200	百万円
代表者名	小池 一成				

出展商品名	
-------	--

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

粟饅頭は江戸時代、円蔵寺付近で大きな火災があり、円蔵寺の一部もその被害を受け、当時の住職が「もう二度とこのような災難に“あわ”ないように」という思いを込め、粟を使ったまんじゅうを作ったのが始まりだと言われています。

2022年9月、店舗をリニューアル、洋菓子も始めました。



【所在地・連絡先】

所在地	〒 969-7201 福島県河沼郡柳津町柳津岩坂町甲206
-----	----------------------------------

地域貢献活動や地域とのつながりについて
各店舗のほかに、各地のデパートで行われる催事でも実演販売を実施しております。全国の皆様に会津、柳津町の知名度向上に努めております。

URL	https://koike-manju.com/
-----	---



担当者名	小池 一成
E-mail	koikekasiho@sky.plala.or.jp
TEL	0241-42-2554
FAX	0241-42-3432

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

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

栗の実の色をイメージし、クチナシで黄色に染めた生地をおちょこのような容器に入れ、そこにこしあんを入れ蒸して作ります。この作業はいまでもひとつひとつ手作業で行われており、伝統を受け継ぐ和菓子職人の熱意が込められています。



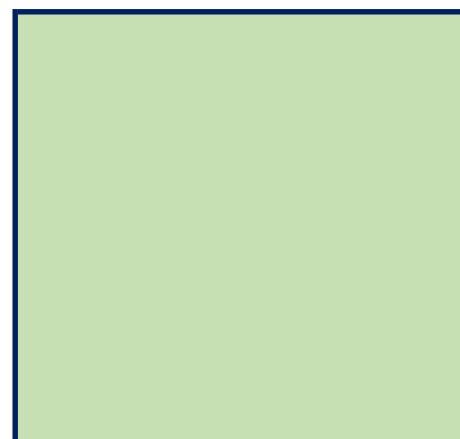
【品質管理情報】

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

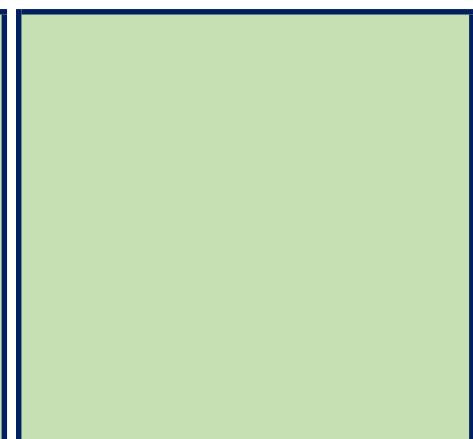
衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】



※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。