

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	手作りフルーツゼリー	特長機能	「素材そのままに」無着色・無香料・ゼラチン不使用の植物性ゼリー。 素材であるフルーツの本当の美味しさを最大限に引き出すゼリーを全品手作りで提供。
コンセプト	「何よりも素材」そして「健康志向」「美味しいフルーツで沢山の人を幸せにしたい」と想いを込めて一つ一つ手作り		
いいところ「強み」	日本並びに世界各地の厳選フルーツを、素材ごとに適切な食べ頃を選んで使用。動物性のゼラチンなどは使用せず、海藻から抽出した素材を使用した植物性のゼリー提供。		
他社との優位性	丁寧な手作りでありつつ、多くのお客様のご要望に応え発送対応が可能な体制。		



【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	着色料・香料など一切使用していないことから、お年寄りからお子様まで幅広く安心して美味しくお召し上がり頂けます。
利用場面(利用シーン)	手土産や夏のギフトの大定番。色鮮やかなフルーツゼリーは贈答品として人気を頂いております。
お客様の「メリット」	地元お客様には店舗販売、遠方のお客様には予約サイトにて注文可能。 令和5年9月より東京・銀座のデパート松屋銀座に常設店をオープンしたことにより地域に垣根なく販売が可能。
地元での「評判」等	甘さ控えめでフルーツ自体の甘味を活かした商品であり、フルーツ自体の美味しさを味わえると喜ばれています。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社やまさん		
従業員	16	人	
売上	127	百万円	
代表者名	谷田部 真敏		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

素材であるフルーツの本当の美味しさを最大限に引き出すために作られたゼリーです。フルーツ専門店が取りそろえる日本並びに世界各地の厳選フルーツを使用し、素材ごとに適切な食べ頃を選んで使用しております。また、口に入れるととろけるような独特のゼリーは動物性ゼラチンなどは使用せず、海藻から抽出したものを使用した植物性ゼリーです。是非ご賞味下さい。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 975-0001 福島県南相馬市原町区大町2丁目10
URL	https://www.fruits-yamasan.com
担当者名	代表取締役 谷田部 真敏
E-mail	info@fruits-yamasan.com
TEL	0244-23-2367
FAX	0244-23-3138

自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	飲食	出展回数	0	回
出展商品名	フルーツゼリー			



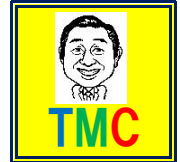
地域貢献活動や地域とのつながりについて

戦後間もない1947年、現在地に初代谷田部三郎の手により「山三商店」が開業。「時代に応じた創意工夫」を社訓に時代の変化と共に形態を変えながら営業。2006年7月に店舗リニューアルし「fruits cafe YAMASAN」をオープン。その後も南相馬鹿島SA商業施設「セデツテかしま」テイクアウトテナント出店や、東京・松屋銀座店をオープンする等地元を大切にしながら全国展開も進めている。



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

フルーツ専門店としての「品揃え・品質管理・専門知識」により、ゼリーに最適な果実を選定し使用することから果実本来の甘味を味わえるフルーツゼリーを製造しております。令和6年2月にはゼリー製造キッチンを増築し製造量増加を図っております。



【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	谷田部 真敏
	従業員の管理	谷田部 真敏
	施設設備の管理	谷田部 真敏

危機管理	担当者	谷田部 真敏
	連絡先	0244-23-2367

【公的認証・受賞歴】

2014年2月に、平成25年度優良経営食品小売店等表彰事業において、「農林水産省食料産業局長賞」を受賞。

【取引条件等】

発送対応可能であり全国各地の要望にお応えできます。しかしながら手作り商品となりますので製造量に限りがあり数量限定での販売となります。