

## 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       | とちおとめのコンフィチュール  | 特長機能 | ソースやシロップより果肉感があり、ジャムより甘さ控えめで「程よいとろみ」があり、かけても混ぜてもつけても使える仕上がりになっています。 |
| コンセプト     | からだに優しく美味しいものをとの思いから、オール国産の素材にこだわり、弊社の農園で採れた「完熟とちおとめ」と、ミネラルやオリゴ糖を含む「北海道産の甜菜糖」、「瀬戸内産レモン」のみで、ひとつひとつ丁寧に手作りしています。 |      |   |
| いいところ「強み」 | オール国産・完全無添加<br>朝採れの新鮮な完熟いちごを即日冷凍し、加工のタイミングに合わせて解凍・調理することで、豊かな味わいのコンフィチュールを実現しています。                            |      |   |
| 他社との優位性   | 弊社の農園で採れた「完熟とちおとめ」を使用し、ソースやジャムよりもいちごの旨味をより感じられる仕上がりとなっています。甘さ控えめなのでスイーツだけでなく、お酢とオイルでドレッシングに活用したりアレンジの幅が広がります。 |      |   |



### 【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   | 20代～60代女性   |
| 利用場面（利用シーン） | ①かけて食べる場合⇒パンケーキやアイスクリーム・チーズケーキによく合います。<br>②混ぜて食べる場合⇒牛乳や炭酸で割ったり。ヨーグルトに入れても美味しく召し上がれます。<br>③つけて食べる場合⇒トーストにぬったり、ロールパン等につけて食べるのもおすすめです。 |
| お客様の「メリット」  | 「からだに優しい」をコンセプトに、安全な国産の素材にこだわり、着色料や保存料を使わない完全添加で作っていますので安心して召し上がれます。また、かわいらしさと高級感のあるパッケージでお土産やプレゼントに最適です。                           |
| 地元での「評判」等   | 試食販売では大変好評をいただいております。1日20本ちかく売れることもあります。また、まだ知名度が無いにも関わらず問い合わせをいただいたりします。   |

# 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 | 株式会社グランフレサ |  |  |
|-----|------------|--|--|

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

|     |     |    |        |
|-----|-----|----|--------|
| 従業員 | 5 人 | 売上 | 18 百万円 |
|-----|-----|----|--------|

|       |                |
|-------|----------------|
| 出展商品名 | とちおとめのコンフィチュール |
|-------|----------------|

|      |      |
|------|------|
| 代表者名 | 高橋 徹 |
|------|------|

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社は宮城県最南端の温暖な地、山元町にあります。  
震災で甚大な被害を受けたこの地に、微力ながら復興のお手伝いがしたいと思い立ち、2年間の研修を経て2021年に東京から移住し、いちこの栽培を始めました。皆様に喜んでいただけるいちごを目指して、心を込めて育てています。  
加工品は「からだに優しく美味しいものを」との思いから、素材にこだわり、全て国産・無添加で丁寧に手作りしています。



## 【所在地・連絡先】

### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元のマルシェや県庁のイベントに参加し試食販売を行うことで、地元の皆様とのふれあえる機会を大切に、知っていただけるよう努めています。  
また、山元町社会福祉協議会の被災地支援でいちごを提供。  
尚絅学院大学の学生さん達と共に、いちこの加工品についての食育活動も行っています。

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 所在地 | 〒 989-2203<br>宮城県亶理郡山元町浅生原字砂押74-3 |
|-----|-----------------------------------|

|     |   |
|-----|---|
| URL | <a href="https://granfresa.base.shop">https://granfresa.base.shop</a> |
|-----|---|



|        |  |
|--------|--|
| 担当者名   | 高橋 真子  |
| E-mail | <a href="mailto:granfresa2020@gmail.com">granfresa2020@gmail.com</a> |
| TEL    | 080-6725-8534  |
| FAX    | なし   |



# 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

- ①選果～ ②洗浄後にヘタを取り、真空包装し冷凍
- ③冷凍いちごを解凍 ④スチームオーブンで器具の消毒
- ⑤解凍済みのいちごを果肉とシロップに分ける
- ⑥解凍して出たいちごのシロップに甜菜糖を加える
- ⑦果肉をみじん切り器に入れ適度な大きさにカット
- ⑧煮詰めたシロップと果肉を合わせ更に煮込む⇒レモンを入れる
- ⑨瓶にコンフィチュールを適量入れスチームオーブンに入れる
- ⑩出来上がったら再度きつく蓋を締め冷ます ⑪個包装 ⑫冷暗所で保管



## 【品質管理情報】

|      |   |
|------|---|
| 商品検査 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 |
|      | <具体的内容><br>一般生菌数、大腸菌群、真菌  |

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| 衛生管理          | 生産・製造工程の管理         |
|               | HACCPの考えを取り入れた衛生管理 |
|               | 従業員の管理             |
|               | 健康診断               |
| 施設設備の管理       |                    |
| 5S活動に取り組んでいる。 |                    |

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 危機管理 | 担当者 高橋 徹<br>連絡先 070-1144-6345 |
|------|-------------------------------|

## 【公的認証・受賞歴】



## 【取引条件等】

