

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	米糀味噌・地元の季節野菜を使った加工味噌	特長機能	地産の米を使った、伝統製法、無添加
コンセプト	日本古来から変わらない発酵食品、安心できる無添加健康食品		
いいところ「強み」	毎日味噌汁を飲んでいるという人も少なくないでしょう。毎日何気なく飲んでいます。味噌は美容や病気の予防に効果絶大のスーパーフードで調味料としても簡単に料理に使うこともできます。		
他社との優位性	地元のお米を使い、国産品を使い、無添加、季節の野菜を地産地消を心がけています。		



【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	健康志向のお客様に商品を届けたいので、健康食品を取り扱う専門店などに卸をしたいと思います。発酵食品なので体型や美容に興味がある男女30代から60代に利用してほしいです。
利用場面(利用シーン)	毎日使っていただいて、無添加の商品を食べて、飲んでほしい。発酵食品の健康効果と簡単に調味料として使えるので、時間のない時などにさっと調理できます。
お客様の「メリット」	何気なく気にしている体型、美容や病気の予防に効果があり、調味料としても様々な料理のお供になります。
地元での「評判」等	創業1688年伝統製法で無添加の商品を作っています。地元では直売所に卸していて、ほぼ毎日対面販売をしています。直接本店に長年のお客様がリピーターとして買い物に来てくれます。

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	名郷菰屋
-----	------

従業員	2 人	売上	5 百万円
-----	-----	----	-------

代表者名	國分義正
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

地域の生産者と協力して、生産者の食品を加工していい商品を作っています。季節によって旬の材料を使い素材だけではないおいしいを届けることを心がけています。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 969-1175 福島県本宮市本宮字竹花42
-----	-----------------------------

URL	
-----	--

担当者名	國分 顕一郎
E-mail	koubunken.1192@outlook.jp
TEL	080-1841-7262
FAX	024-24-8700

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

出展商品名	味噌、ジャム
-------	--------

--	--

地域貢献活動や地域とのつながりについて

SDGsに着目して、味はいいのですが傷がついていたり規格のサイズ外の使えない野菜、くだものを生産者から加工する材料を買い、自社のPRだけではなく生産者のPRをして、少しばかりでも生産者の収入向上につながるような試みをしています。

--	--

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

伝統製法、無添加、健康食品の三大テーマを掲げ、生産者の野菜、くだものを加工して、福島の商品は「こんなにいい物があるんだ」を届ける商品を作ること、自社PRと生産者PRを心がけています。丁寧な作業と生産者の素晴らしい商品を加工して全国に伝えたいという気持ちで加工作業をしています。



【品質管理情報】

商品検査	<具体的内容> 機械を導入して、煮沸・消毒を徹底して、保健所の指導を受けています。
衛生管理	生産・製造工程の管理 どんな人でもできるようにチェックシートを作業する場所に貼る
	従業員の管理 毎朝、体調の確認、準備運動、ラジオ体操を実施。
	施設設備の管理 チェックシートで毎朝確認
危機管理	担当者 國分顕一郎 連絡先 080-1841-7262

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

・季節の野菜や果物を旬のうちに加工しているためモノによってはあまり生産をすることができません。冷凍品や輸入品を使うことが企業理念から外れるため。
・新工場になり常温で扱える商品が作れるようになりましたが、冷蔵品でない扱うことが難しい商品もあります。
・対面販売はほぼ毎日しているので、呼んでいただけるのであればどこでも対面販売に行けます。