

展示会・商談会用「商材シート」

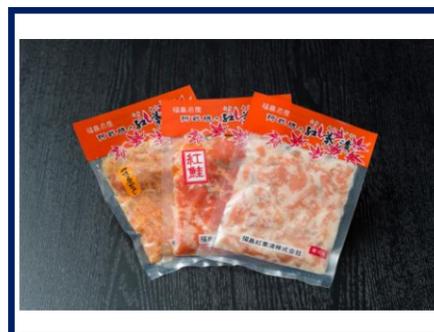
自社の「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	阿武隈の紅葉漬	特長機能	江戸時代文政期より伝わる発酵食品。殺菌処理がない為糀菌が生きた状態である。
コンセプト	地域伝承の食品を継承		
いいところ「強み」	ほぼ、全ての工程が手作業の為、規格内容など、販売に合わせた提案が可能。低添加。		
他社との優位性	「阿武隈の紅葉漬」商標登録あり。類似の加工品はあるが、発酵・熟成により作られる唯一品である。		



【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	健康志向があり、食品の質にこだわりを持つ方。
利用場面(利用シーン)	季節料理の添え物として／パスタ等にアンチョビの代わりに使用／お酒の肴として。
お客様の「メリット」	
地元での「評判」等	地元のお土産品として最適である。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	福島紅葉漬株式会社		
-----	-----------	--	--

従業員	5	人	売上	70	百万円
-----	---	---	----	----	-----

代表者名	丹野善一				
------	------	--	--	--	--

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

江戸時代文政期より伝わる、ふるさとの郷土料理。地域の魅力を商品に込めて伝えています。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 960-0729 福島県伊達市梁川町希望ヶ丘10
-----	-------------------------------

URL	http://www.abukumakouyou.jp/
-----	---

担当者名	大竹雄二
E-mail	kouyouzuke@mbm.nifty.com
TEL	024-577-0658
FAX	024-577-2546

自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	阿武隈の紅葉漬		
-------	---------	--	--



地域貢献活動や地域とのつながりについて



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

仕込みがほぼ全ての工程が手作業で行われる昔ながらの製造法です。約二か月発酵の時間を費やして作られます。



【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>基本全量検査(重量・目視・金探・)抜き取り検査(一般生菌数・大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ)

衛生管理	生産・製造工程の管理
	マニュアル管理
	従業員の管理 作業場入室毎に健康管理、同作業一時間毎粘着ローラー掛け
	施設設備の管理 マニュアル管理・外部委託管理(防虫防鼠)

危機管理	担当者 大竹雄二 連絡先 024-577-0658
-------------	------------------------------

【公的認証・受賞歴】

「阿武隈の紅葉漬」商標登録

【取引条件等】

詳細は都度御打ち合わせ