

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	昔懐かし 甘食ぱん	特長機能	昔ながらの重曹のみで膨らませた懐かしい甘食。しっかり詰まった甘食を素材良く焼き上げています。
コンセプト	時代に流されない素朴な優しい味を福島から全国へお届けします。		
いいところ「強み」	当社は元々、手づくりパン屋で40年以上の実績があり、甘食は創業当時から変わらずに製造している。変化の多い流動的な時代変わらない安心感と新しいご提案ができる。		
他社との優位性	昔ながらの街のパン屋さんで良く作られてきた甘食ですが、最近では作る店舗もなく、街のパン屋さん自体無くなりつつある。「甘食専門店」として甘食の存在や良さを広めていくことで、「甘食」のシェアを広範囲で獲得できる。		

昔ながらの甘食を焼きたてで

日本初の甘食専門店

【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	①60代以上 ②30～40代女性 ③無添加や素材、調理法など食に気を遣うお客様
利用場面(利用シーン)	①存在の懐かしさや昔ながらの甘食の希少性からの自家需要 ②昔のおやつなので、重曹以外の添加物を使用していない。そのためお子様のおやつに、また、両親・祖父母などおやつに食べることで昔話などの団楽の1シーンに。
お客様の「メリット」	流行のおやつやコンビニスイーツなど常に新しいものに移り変わってゆく中で、昔ながらの安定感のある優しい美味しさを味わうことができる。また、ケーキなど高級品とも一線を画している。大量生産の添加物の多いおやつではなくホッとする素材の味を求めることができる。
地元での「評判」等	甘食はおやつとして根付かせたい気持ちがあるが、元々の店舗コンセプトは「福島に行ったら甘食買ってきて」などと観光目的7割の設定であった。しかしコロナ禍であり、観光客等移動制限が多く、地元客に少しでも知名度を上げるため、当店舗2階にあるカフェメニューを充実させてきた3年間でした。「甘食専門店」としての知名度の上昇は停滞気味ではあるが、地元客の取り込みは順調に伸びていると感じている。今後、「甘食専門店」の地位を向上させる方向性を持って行きたい。

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	有限会社 デミアン
-----	-----------

従業員	13 人	売上	40 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	佐々木隆行
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

甘食自体は絶滅危惧種と言っても良いくらい時代の波にさらされて縮小しています。原因は高度成長期に美味しいお菓子がたくさん作られたことと、その時期に作られた大量生産の甘食によって悪いイメージが定着してしまったことと考えています。ちゃんと作ると美味しいものでも、保存や風味など大量流通のために作られたものではないものを、残し伝えて行きたい。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 960-8056 福島県福島市八島田字上台畑12
-----	-------------------------------

URL	https://www.amashoku-pan.com
-----	---

担当者名	佐々木隆行
E-mail	sasaki@amashoku-pan.com
TEL	024-558-9775
FAX	024-558-9791

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

出展商品名	昔懐かし 甘食ぱん
-------	-----------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

お店の存在自体が、地域密着型かつ観光との両立を図っております。特段の活動はしておりませんが、日々の業務が地域貢献になるものと考えています。



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

日本初の「甘食専門店」。昔ながらの甘食で競合するところは今現在ない。
「昔ながらの甘食」と「大量生産時代の甘食」の違いや、甘食自体の知名度が上がることで、「福島に甘食専門店がある」ことを目指しています。素朴な懐かしい、ホッとするおやつを親子3世代、4世代と繋いで行けるものと考えています。

基本の甘食3種（プレーン・黒糖・牛乳）



当店2階カフェ



当店名物
甘食ソフト

【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> 福島県保健衛生協会にて保管検査を年数回実施。

衛生管理	生産・製造工程の管理 HACCP(菓子製造業における手引書)の基準に基づいた衛生管理を実施
	従業員の管理 健康チェック表にて実施
	施設設備の管理 点検表を作成し、1日2度の管理を実施

危機管理	担当者 佐々木隆行 連絡先 090-2363-6215
------	--------------------------------

【公的認証・受賞歴】

--

【取引条件等】

--