

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	焼きたて大亀鰻	特長機能	<ul style="list-style-type: none"> ・大正十年創業の老舗の職人が手焼きする国産鰻の蒲焼き。 ・焼きたての鰻を真空パックしているため家庭でも専門店の味が楽しめる。 ・全てご注文を受けてから調理しているため焼きたての鰻を味わえる。
コンセプト	「健康長寿の大亀鰻」をベネフィットに、どんどん食の進む味わいにこだわった「究極のふっくら飽きのこないあっさり」の蒲焼。作り置き無しの焼きたて鰻を全国発送で対応する。		
いいところ「強み」	専門店の鰻は中々食べに行く機会が少ないと思いますが(敷居が高いというイメージもあり)、当商品はご注文毎に全て職人が一串つつ丁寧に手焼きした焼きたてをご用意するので、ご家庭に居ながらゆっくりと専門店こだわりの味が楽しめます。また、「長寿食」(健康食)としても名高い鰻はご年配の方や成長期のお子様達にも是非食べていただきたく、こちら全国発送可能なのでお祝いギフトとして、「子から親へ」「親から子へ」と贈り物にも大変喜ばれています。福島県産米付きセットや、鰻たれのすき焼付きセットなども好評です。		
他社との優位性	コンセプト(究極の〜)である鰻の柔らかさとあっさりした口当たりの秘伝のたれで、ご年配の方でもどんどん食が進み何度でも食べたい味を狙うことで、この商品は「健康長寿の大亀鰻」という健康で長寿といった面での、単なるモノ売りでなくその想いを相手に伝える(叶える)事ができるというPRが可能です。また、一度に工場で大規模生産ではなく、ご注文毎に店内で焼きたてを真空パックしているため、手焼きの香ばしい風味や専門店こだわりのたれの甘さや深みなどは、スーパーなどの商品とは見た目からしても全く違うので、高品質を求める本物志向のお客様には非常に好まれます。		



【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	<ul style="list-style-type: none"> ・個人のお客様をメインターゲットに、企業のイベントの景品やカタログギフト掲載など。 ・高品質を求める本物志向のお客様や、そういった大切な場面でのギフトに。(健康で長寿というベネフィット売りなので各種お祝いのシーンやお中元お歳暮にぴったりです。) ・ご年配の方や目上の方への贈り物に迷ってしまう場合に。
利用場面(利用シーン)	<ul style="list-style-type: none"> ・夏場暑い時期にスタミナを付けて元気でいたい時。・お中元やお歳暮などお世話になっている大切な方に。・日頃の感謝を込めて両親や祖父母の誕生日のギフトに。 ・夫婦二人のこれからの健康を願って結婚記念日のお食事に。・就職や進学の試験に合格したお子様への新たな門出のお祝いに。 ・可愛いお孫さん達のこれからの健やかな成長を祈ったプレゼントや出産祝いに。・親戚一同が集まってのお食事の場に。
お客様の「メリット」	<ul style="list-style-type: none"> ・まだまだ外食に気を使うご時世、ご家庭でも専門店の味が楽しめる。(電子レンジもしくは湯煎で簡単に調理できる) ・自分用でもギフトでも「創業百余年の老舗の鰻」という魅力あるストーリーがあるので、本物感を感じられる。 ・健康長寿という恩恵を美味しい鰻から得ることができる。
地元での「評判」等	<ul style="list-style-type: none"> ・店頭での予約、自社HP、47CLUB、ふるさと納税、カタログギフト等で販売中。 ・平均月20~30串(2串セットの注文が多いので、出荷数は月10~15程度)。6.7.8月は倍以上。 ・自社のネット販売ページをリニューアルし決済方法も増やしたので、徐々にそこから注文が来ている。(月5件ほど)

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社大亀楼		
従業員	6	人	
売上	43	百万円	
代表者名	渡邊彰範		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

四代目渡邊淳也:「健康長寿の大亀鰻」の名の通り、食べて美味しいだけでなく、
滋味を味わい元気な体と心になっていただけるよう、丁寧に焼いております。お祝い
ギフトとして利用すれば、その想いが送り先の方にも伝わるかと思っております。大切
な人へのプレゼントに、本物志向のお客様には好まれる商品だと思っております。1
〜5串までお求めの数でまとめて包装します。

【所在地・連絡先】

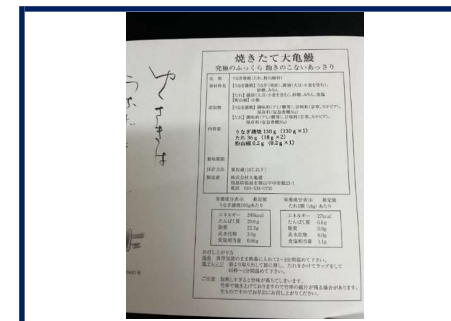
所在地	〒 960-8252 福島県福島市御山字中屋敷23-1
URL	https://daikamerou.jp/
担当者名	渡邊淳也
E-mail	daikamerou@major.ocn.ne.jp
TEL	024-534-1730
FAX	024-534-1733

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	焼きたて大亀鰻		



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」

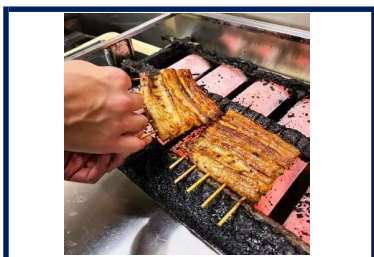
自社の「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

1. うなぎタレ焼き
2. 粗熱を取り冷蔵へ 10℃以下にする
3. 真空をかける 異物混入確認
4. 熱湯で煮沸消毒 5分
5. 粗熱を取る
6. 冷蔵庫で冷やし 異物混入確認
7. タレ、山椒、保冷剤準備
8. 賞味期限(発送日より7日)印字する
9. 内装(油紙)包装
10. 外装(箱)包装
11. 送り状の確認 発送日と内容
12. 発送 記録保存



【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> 江東微生物研究所 食品分析センター (一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)陰性

衛生管理	生産・製造工程の管理
	使用水の残留塩素確認等その他HACCPに基づき記録
	従業員の管理
	健康診断、検便、検温、手指消毒、マスク着用
施設設備の管理	施設設備の管理
	専門業者による衛生害虫等検査、消防訓練の実施等

危機管理	担当者 代表取締役社長 渡邊彰範
	連絡先 024-534-1730

【公的認証・受賞歴】

HACCP
PL保険

【取引条件等】

賞味期限:要冷蔵7日間
(ゆうパックの冷蔵便で発送)
※冷凍でのご対応はできません。

内容量:「国産うなぎ蒲焼130g」
1串ご注文ごとに、たれ18g×2・粉山椒
0.2g×1が付属します。
1~5串までお求めの数まとめて包装し、
60サイズで発送します。

納品単位:1個

価格帯:要相談(通常価格¥4,110-)