

# 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	風林堂のあげまんじゅう	特長機能	・油で揚げているながらもさっぱりとしている。 ・あんこではなく白あんを使用。 ・仕上げにゆべし粉をまぶし甘すぎないようにしている。
コンセプト	老若男女問わず愛される昔ながらのお菓子。おやつでもお茶うけにも晩酌のお供にも合うようなお菓子。		
いいところ「強み」	油で揚げているが、油っこくはなく、甘すぎない。日本酒やウイスキーにも合うお菓子。		
他社との優位性	他社の揚げ饅頭はこしあんを使用しているが、当社では白あんを採用。ゆべし粉をまぶすことにより、甘さを少し抑え誰にでもおいしく食べてもらえるようにしている。		



## 【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	40～60代の奥様方。 普段晩酌をされるお酒好きな方。
利用場面(利用シーン)	お茶うけや子供のおやつ、晩酌のお供に
お客様の「メリット」	「風林堂のあげまんじゅう」があれば、様々な場面で活用していただける。お茶うけだけではなくお酒のつまみとしても利用できる。
地元での「評判」等	・油っこくなく食べやすい。 ・リーズナブル ・道の駅やアンテナショップで販売。

# 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	和菓子司 風林堂
-----	----------

従業員	3 人	売上	10 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	鈴木 英明
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

山形県長井市の創業45年の和菓子屋です。地域密着した安心安全のお菓子を作っております。  
茶席菓子を中心にのし梅・あげまんじゅう・くるみゆべし・黒獅子人形焼等々、和菓子から洋菓子まで様々なお菓子を提供しております。  
また、婚礼では特注のウエディングケーキやシュガーペーストで作ったブーケ『シュガーフラワー』、和の材料で作った『工芸菓子』も手掛けております。是非一度ご賞味ください。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 993-0007 山形県長井市本町1-3-17
-----	------------------------------

URL	<a href="http://fu-rindo.jp/">http://fu-rindo.jp/</a>
-----	---

担当者名	鈴木 英明
E-mail	<a href="mailto:redcross@zpost.plala.or.jp">redcross@zpost.plala.or.jp</a>
TEL	0238-88-2373    090-2883-7984
FAX	0238-88-3543

出展カテゴリ		出展回数	回
--------	--	------	---

出展商品名	風林堂のあげまんじゅう
-------	-------------



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

和菓子作りの体験(子供～大人まで)  
東北芸術工科大学の臨時講師として授業。  
交通安全保安委員



# 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

卵、砂糖、バター、小麦粉、重曹をこねる。→自動包餡機で白あんを包む。→菜種油で揚げる。→あぶらを切るために一晩おく。



## 【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> 異物混入の有無		

衛生管理	生産・製造工程の管理 鈴木 英明
	従業員の管理 鈴木 英明
	施設設備の管理 鈴木 英明

危機管理	担当者 鈴木 英明 連絡先 0238-88-2373
------	-------------------------------

## 【公的認証・受賞歴】

和菓子製造一級技能士

## 【取引条件等】

注文時期：1年中  
賞味期限：30日以内  
内容数：1個  
納品単位：1ロット(50個)  
価格：送料別1個140円～  
(価格は要相談)