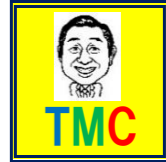


展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名 牡蠣の潮煮

特長
機能

- ・地元漁師に伝わる“潮煮製法”
- ・塩や水さえも使わず牡蠣の中から溢れ出る旨味だけで煮込んだ牡蠣の潮煮
- ・そのままでも、溢れた煮汁ごとお料理にも使える

コンセプト 地元漁師に伝わる牡蠣の一番旨い食べ方です。塩や水も使わず、中から溢れる旨味の汁だけで煮込んだ牡蠣。

いいところ
「強み」

無添加。無着色。原材料は「牡蠣」だけ牡蠣100%の旨味。

他社との
優位性

宮城県産の極上牡蠣だけを使い、門外不出の調理法でパッケージング



【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

そのまま、お酒のおつまみに。お料理にも使えるので、お酒、お料理好きのご家庭で自家消費用に。

利用場面
(利用シーン)

パスタ、炊き込みご飯などの牡蠣料理とそのまま封を開けるだけ晩酌のおつまみに。

お客様の
「メリット」

そのまま封を開けるだけでの凝縮した牡蠣100%の旨味が味わえます。
煮汁ごとパッケージしてるので旨味エキスもお料理にお使いいただけます。

地元での
「評判」等

牡蠣処宮城において「仙台No.1牡蠣土産」内閣総理大臣賞(漁師の潮煮3種セットにて)。農林水産大臣賞受賞。

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	末永海産株式会社
-----	----------

従業員	40 人	売上	680 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	末永寛太
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

先祖代々一族の多くが、三陸の海で養殖業を生業として生きてきました。冷たい海で働く漁師の思いをそのまま味に託し、多くの皆様に味わって頂きたくこのご案内をさせていただきました。三陸の海は世界に類を見ない栄養豊富な清浄海域です。海産品の生命は鮮度です。早暁海から水揚げされた恵みに向かい何も足さず、何も引くことなく、三陸をまるごと食卓に乗せるお手伝いをさせて頂ければ、海で働く者にとって最高の幸せでございます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 986-2114 宮城県石巻市塩富町2-5-73
-----	-------------------------------

URL	https://hitakamiichiba.com/
-----	---

担当者名	末永康也
E-mail	koya@suenaga.co.jp
TEL	0225241519
FAX	0225241547

出展カテゴリ	海産物	出展回数	回
--------	-----	------	---

出展商品名	牡蠣の潮煮
-------	-------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

牡蠣祭り、ほや祭りなどを主催し地域住民に自社商品の特価販売。宮城県、三陸産にこだわった製品づくり。



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

『大切な人にこれが海だと自信を持ってお贈り出来る製品作り』これは弊社の創業以来の精神です。皆様に三陸の海を味わって頂けますようにこれからも精進いたします。御引き立てくださいますよう心からお願い申し上げます。



【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>

衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

HACCP PL保険 ISO等

【取引条件等】

話し合い