

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



1/4

【商品の特性】

商品名	喜助の生牛たん	特長機能	・職人手づくり ・味、厚さ、グラムが選べる ・新鮮な生のままお届け
コンセプト	お好きな味と厚さ、グラムが選べ、発送をする直前に職人が一枚ずつスライスし、味付けをして、新鮮な生のまま冷蔵でお届けします。		
いいところ「強み」	厳選素材と手づくりにこだわる喜助だからこそ、お客さま好みに仕込み、生のままお届けできます。		
他社との優位性	手づくりにこだわる喜助だからこそ、お客さま好みに仕込むことができます。		



【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	自分好みの牛たんを見つけたい方、特別な牛たんを贈りたい方
利用場面(利用シーン)	自分へのご褒美、お中元・お歳暮などのギフト
お客様の「メリット」	高いブランド力により、ワンランク上の贈答品として差別化が図れます。
地元での「評判」等	地元でも老舗牛タン店として知名度があります。安心安全な上質な商品を提供しており、根強いファンがいます。

展示会・商談会用「商材シート」

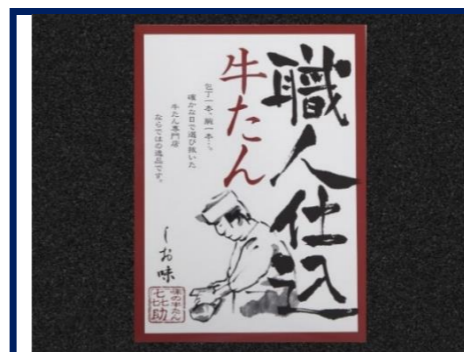
自社の「商品・サービス」



【商品の特性】

2/4

商品名	職人仕込牛たん	特長機能	・職人が全て手づくり ・牛たんとは思えない厚さと柔らかさ ・食通も驚く感動の美味しさ
コンセプト	牛たん仕込みのベテラン職人達が牛たんを1枚1枚切り分け、さらに手ぶりで赤穂の焼き塩などで味付けし、旨味をじっくりと熟成させました。牛たん本来の美味しさをダイナミックにご賞味いただける、まさに牛たんの逸品です。		
いいところ「強み」	素材がもつ風味を落とさないため、量販店などで使われている軟化材などは使わず、伝統ある仙台牛たんの仕込みの技術によって牛たんとは思えない厚さと柔らかさを実現しています。		
他社との優位性	第50回全国推奨観光土産品審査会において日本商工会議所会頭努力賞入賞		



【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	観光客・一般個人
利用場面(利用シーン)	自分へのご褒美、ギフトなど
お客様の「メリット」	冷凍配送により出荷日より180日の賞味期限があります。 余計な加工は一切せず手ぶり塩で味付けし熟成された牛たんを家庭で手軽に召し上がれます。
地元での「評判」等	地元でも老舗牛たん店として知名度があります。 安心安全な上質な商品を提供しており、根強いファンがいます。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社キスケフーズ		
-----	------------	--	--

従業員	43 人	売上	1,310 百万円
-----	------	----	-----------

代表者名	代表取締役社長 大川原 卓磨		
------	----------------	--	--

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社グループは、令和4年1月1日、おかげさまで創業47年を迎えることとなりました。仙台で誕生した牛たん焼きを仙台名物に育て上げ、全国に広めた老舗としての自負と誇りをもって、「仙台牛たん焼き」の灯を絶やすことのないよう、日々精進してまいります。今後も伝統の製法や味を継承しつつ、新たな可能性も模索し、お客様に「うまい！」と言っていただける料理・商品をお届けすることをお約束します。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 981-3329 宮城県富谷市大清水1-32-12
-----	--------------------------------

URL	https://kisuke.co.jp
-----	---

担当者名	大川原 卓磨
E-mail	t.o@kisuke.co.jp
TEL	022-725-7225
FAX	022-725-7226

自社の「会社概要」



3/4

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

出展商品名	牛タン類の加工・販売
-------	------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

仙台牛たん振興会の事務局を当社が担当しており、その会長職を弊社社長が務めるなど、喜助は牛たん専門店としての自負と社会的責任の元、社員・スタッフが一丸となって、「お客様第一」をモットーに日々「仙台名物牛たん」の振興を図る努力を続けております。



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】

4/4

昭和50年創業、今や仙台の代名詞でもある牛たん焼きを仙台名物に育て上げ、全国に広めた専門店「味の牛たん喜助」。
喜助では、仕入れのプロが厳選した牛たんを、本社工場で全て加工しています。工場です、熟練した剥きのスタッフが1本ずつ丁寧に皮をとりのぞきながら異物がないかチェックをし、次に味付けのスタッフがスライスした牛たん一枚ずつに真心こめて手ぶりで味付けしています。さらにうま味を引き出すため、数日間じっくりと熟成させます。喜助では、素材の良さを生かし、食べやすい厚さ、手ぶりで味付けにこだわり、余計な加工は一切しておりません。手間を惜しまずに、昔ながらの製法にこだわることで、牛たんそのもののうま味が存分に引き出され、サクツとしてジューシーな味わいを堪能できるのが、喜助の牛たんの特徴です。



【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> 関連する法令を遵守し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、定期的な自主検査の実施等を行っています。

衛生管理	生産・製造工程の管理
	原材料選定・生産・販売の各過程において、厳しい衛生管理の下での合格品を使用しています。
	従業員の管理
	職場健康づくり宣言: 第1197号認定
	施設設備の管理

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

- 令和4年 富谷市の銘産品、特産品とコラボメニューの開発
- 令和5年 大郷町産の仙台牛を活用したメニューを開発

【取引条件等】

取引条件については、適宜ご相談に応じます。