

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	揚げかまぼこ	特長機能	うま味調味料を使用せず、魚の味が良くわかる商品です
コンセプト	宮古港に水揚げされるスケソウダラを使い、無添加にこだわりぬいた「魚屋だからこそ」つくれるシンプルなかまぼこ。魚の味がわかる、ちょっと固めの「かまぼこ」		
いいところ「強み」	原料のスケソウダラを自分たちの目で判断し、原魚の仕入れから落とし身の製造までを一貫して製造し、魚屋だから出来る製品になっています。一般的な練製品には、原料すり身の製造工程で「水さらし」があり、この工程で元の魚の身に含まれる臭みや汚れを取るのですが、私たちは、この水さらしを行いません。鮮度の高いスケソウダラを使用している証であり、スケソウダラ本来のうまみのあるおいしいかまぼこを作っています。原材料も「魚肉(スケソウダラ)、砂糖、ばれいしょでん粉、食塩、菜種油」のみ。		
他社との優位性	市販品と比較した場合、アミノ酸を多く含んでいます。		



【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	食にこだわりをもった消費者
利用場面(利用シーン)	煮物や炒め物、焼きそばなどの具材として、また、サクとあぶっておつまみに。
お客様の「メリット」	手軽においしく食べられ、年代問わず食べられる。
地元での「評判」等	地域の学校給食や宿泊施設での提供実績あり。宿泊施設は、朝食で使用して貰い、同じ練り製品の「笹かま」より消費されている。

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	丸友しまか有限公司
-----	-----------

従業員	9 人	売上	90 百万円
-----	-----	----	--------

代表者名	鳥香 尚
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社は、宮古港を中心に旬の海産物を仕入れ、うま味調味料などを使用しない水産加工品の製造及び、生鮮品の取扱いを行っております。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 027-0058 岩手県宮古市千徳第13地割32番地15
-----	-----------------------------------

URL	https://www.marutomo-shimaka.jp/
-----	---

担当者名	鳥香 友一
E-mail	t-shimaka@marutomo-shimaka.jp
TEL	0193-62-1332
FAX	0193-62-1526

出展カテゴリ	水産加工品	出展回数	回
--------	-------	------	---

出展商品名	揚げかまぼこ
-------	--------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

弊社が取り扱う水産品に関しては、主に地元魚市場及び県内の魚市場で仕入れを行っております。また、真力キなどは、漁協や生産者と連携し取扱っています。



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

原魚の仕入→スケソウダラの処理(頭部・内臓の除去)→フィレ加工(三枚おろし機)→皮・骨の除去→落とし身→粗擦り→塩擦り→成型→冷蔵庫にて保管→油調→冷却(冷蔵庫)→包装→異物検査→急速冷凍(-35℃で3時間)→冷凍保管(-25℃)



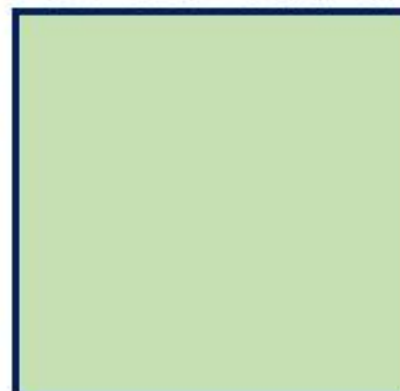
【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> その他 <具体的内容> 油調整、必ず試食し、食感を確認
------	---

衛生管理	生産・製造工程の管理
	製造記録ノートに記載
	従業員の管理 衛生チェックシートにて管理
	施設設備の管理 冷蔵・冷凍庫の温度チェック(朝・夕)

危機管理	担当者 島香 友一 連絡先 0193-62-1332
------	-------------------------------

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

個包装(3枚)及び、業務用(20枚)での取扱あり。
商品ロットは特段ないが、送料等は別途