



## 【商品の特性】

1/3

商品名	奥州白河らーめん(箱入り)	コンセプト	お店で提供する白河ラーメンの本格的な味を、ご家庭でお気軽にお楽しみ下さい。
-----	---------------	-------	---------------------------------------

## 商品特徴

白河ラーメンの特徴である、手打ちの生地こだわり、独自のブレンドで製粉した小麦粉を使用。当社独自のちぢれ麺に仕上げています。白河土産の定番になっております。



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット 売り先	・ホテル/旅館 ・土産小売 ・通信販売/ネット販売
--------------	---------------------------

ターゲット お客様	一般消費者
--------------	-------


利用場面 (利用シーン)	昼食や夕食、週末のご家庭での食事から普段の食卓、贈答品、お土産品などにお使い頂けます。
-----------------	---

販売実績 地元の評判など	創業当初からある商品。地域に定着している商品で、1度購入していただいた方からのリピート率が高い。
-----------------	--



## 【商品の特性】

1/3

商品名	純麦 (中華麺)	コンセプト	国産小麦粉本来の品質を生かして製造
商品特徴	国産小麦粉(北海道産)を使用。 小麦の香りとしっかりとしたコシ、つるめきのあるのど越しの良い中華麺。		

## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット 売り先	・中食 ・通信販売/ネット販売 ・その他小売
ターゲット お客様	一般消費者
利用場面 (利用シーン)	昼食や夕食、週末のご家庭での食事から普段の食卓、贈答品などにお使い頂けます。
販売実績 地元の評判など	1度購入していただいたお客様からのリピート率が高い。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



## 【企業紹介】

2/3

会社名	株式会社菊忠
-----	--------

出展カテゴリ	食と農	出展回数	回
--------	-----	------	---

従業員	9 人	売上	百万円
-----	-----	----	-----

出展商品名	奥州白河らーめん(箱入り)
-------	---------------

代表者名	菊地 柔雄
------	-------



### 代表者、社員からのメッセージ(想いなど)

麺づくりにこだわり続けて70余年。白河ラーメンのルーツである、木伏源兵衛から先代が直接指導を受けたことから始まります。先代はあらゆる生地作りを経験した人でした。そんな先代が決して譲らなかった麺づくりの条件が2つあります。一つ目は「生地」。限りなく手打ちに近い麺を作ることでした。改良に改良を重ね作り上げた唯一の製麺機で、ソフトで歯ざわりの良い、コシのある多加水麺を現在でも作り続けております。二つ目は「水」。何か所も掘った末、100mほど掘ってやっとたどり着いた理想の地下水を使用しており、水に恵まれた白河だからこそできた麺です。弊社は、ラーメン・うどん・そばなどの種類の他にも、餃子やワンタンの皮類の製造など幅広く行っております。また、皆様には「毎日食べてもおいしい麺」をお届けしたいと思っております。

### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

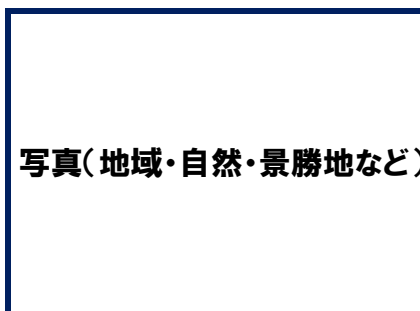
- ・小学生や養護学校の子どもたちの工場見学
- ・子ども食堂への寄付
- ・地域のイベント(お祭りや神社の祭事等)開催時に製品を提供

## 【所在地・連絡先】

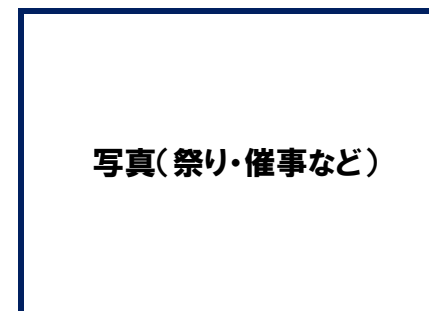
所在地	〒 961-0856 福島県白河市新白河1-76
-----	-----------------------------

URL	<a href="https://kikuchu.net/">https://kikuchu.net/</a>
-----	---

担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	同上
FAX	



写真(地域・自然・景勝地など)



写真(祭り・催事など)

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「アピールポイント」



## 【生産・製造工程】

3/3

1. ミキサーに小麦粉とかんすいを入れて練る。
2. 練った生地をのばして帯状にしていく。
3. 帯状にした生地をローラーに通し薄くする。
4. 薄くした生地を切れ刃に通し、麺状にしていく。
5. 麺になった物は、包装して出荷。



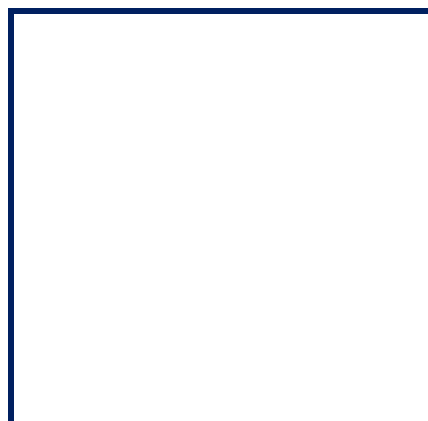
## 【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 1ヶ月ごとに商品の細菌検査をしている。

衛生管理	生産・製造工程の管理 開始前に機械、器具の消毒を行う。工場内の消毒。
	従業員の管理 検便検査を毎月行っている。入室前の徹底した消毒。
	施設設備の管理 工場、事務所内の消毒。

危機管理	担当者 (注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。 連絡先 同上
------	---

## 【公的認証・受賞歴】



## 【取引条件等】

●主原材料地: 外麦
●保存温度帯: 10℃以下
●賞味期限: 製造日より8日
●内容量: 130g×5
●1箱あたり入数: 5食
●納品単位: 10箱～
●発注リードタイム: 2日