

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「商品・サービス」



1/3

## 【商品の特性】

<b>商品名</b>	比内地鶏の親子丼	<b>特長機能</b>	秋田比内やで提供する比内地鶏の親子丼が簡単調理でお作り頂けます。
<b>コンセプト</b>	直営店には国内はもとより海外からも大勢のお客様が、全国で開催される物産展などのイトインコーナーには毎回 長蛇の列でお待ち頂く、お目当ては「秋田比内やの親子丼」。「おうちでも食べたい。」というお客様からの熱いご要望で誕生した商品なので 秋田比内やの親子丼を飲食店でもご家庭でも簡単調理で再現出来るようにお作りしております。		
<b>いいところ「強み」</b>	比内地鶏を知り尽くしているからこそ、日本一美味しい親子丼を作るべく研究に研究を重ね、お肉の味を最大限に活かすよう、たれもオリジナルで製造して貰い、一手間も二手間も掛け美味しさを追求出来る体制。		
<b>他社との優位性</b>	比内地鶏専門店として鶏の肥育から加工、飲食店の運営まで手掛ける為、お客様からのお声がダイレクトに受け取れ、現場での対応も可能となっている。		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	飲食店様などの業務用からエンドユーザー様まで 国内外、老若男女を問わず「No」と言われた事のない親子丼です。
<b>利用場面(利用シーン)</b>	朝昼晩、時を問わず 食べなくなったらいつでも。お客様のおもてなしにも重宝です。
<b>お客様の「メリット」</b>	冷凍庫にストックしておいても場所を取らず、食べたい時にいつでも利用出来る。簡単調理とレンチン仕様が有り、ニーズに合わせられる便利さがあります。
<b>地元での「評判」等</b>	シャッター街となっている大館に「秋田比内やの長蛇の行列」が新名物と言われる程、国内外から大勢のお客様がおいでになられる。地元のお客さまも日常的に、お客様のいらした時など様々な用途でご利用頂いております。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



2/3

## 【企業紹介】

会社名	秋田比内や株式会社		
-----	-----------	--	--

従業員	45 人	売上	41 百万円
-----	------	----	--------

代表者名	武藤 幸美
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

「比内地鶏で日本一を目指す」をモットーに、長年培った知恵と技術と経験、比内地鶏への溢れる愛で日々 精進を続けております。伝統の上に新しいアイデアや時代のニーズに合わせるフットワークが自慢で、常に「お客様ファースト」な精神と全従業員の9割が女性だからこその細やかさでご対応申し上げます。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 018-5606 秋田県大館市葛原字洞喰向 11-15
-----	----------------------------------

URL	<a href="https://www.akitahinaiya.co.jp/">https://www.akitahinaiya.co.jp/</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			

出展カテゴリ	食品	出展回数	1 回
--------	----	------	-----

出展商品名	比内地鶏の親子丼 他
-------	------------



### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

現存する地域資源や自然を後世まで伝えるべく「秋田県再生エネルギー」を使用  
持続可能な開発目標を掲げ「秋田県SDGsパートナー登録」を宣言  
将来の子供達の幸せを願い「大館市働くババママ応援企業」の認定を受理



# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「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

① 自社農場で比内地鶏を肥育 単に原料となる鶏を育てる感覚ではなく「より健康に、より美味しく」を目指す実験農場を兼務 ② 通常業務は『生加工』『惣菜』『スープ』『ミンチ』の専門部を設け個々に製造にあたるが、繁忙期には部門を超えた協力体制で受注に応える体制を構築している。事務方から出荷（業務用・ギフト）まで 社内全体がチームワークで就業している。



## 【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> 外部委託による細菌検査および栄養成分分析の実施 社内各部署での品質チェック
	生産・製造工程の管理 秋田県版HACCPに則った管理 従業員の管理 社内規定・規則による 施設設備の管理 社内規定・規則による/各メーカーのメンテナンス
衛生管理	
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】

別途、個別に応相談