

# 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>	仙台麺2本入(大)	<b>特長機能</b>	上質な小麦粉とグルテンを練り合わせ、良質な植物油(大豆油)で時間をかけてじっくりと揚げた宮城の伝統食材です。
<b>コンセプト</b>	アイデア次第で和・洋・中・スイーツなどさまざまにお使いいただけます。		
<b>いいところ「強み」</b>	油で揚げているため食感が良く、クセや臭みが無いため様々なお料理やお菓子にお使いいただけます。横の画像は「仙台麺のフレンチトースト」です。「仙台麺のフレンチトースト」は調理のしやすさと食感・目新しさから各展示会でも注目されています。		
<b>他社との優位性</b>	油っこくなく、油臭くなく揚げ油と揚げ後の品質の管理を徹底しております。油で揚げているため煮くずれしづらく適度な食感があり、美味しい。全国に流通しており、全国の各主要問屋と取引あり。		



## 【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>	一般消費者様の家庭での食を支える百貨店・量販店向けに小売用商品各種。 また、ホテル・外食・給食・お弁当・お惣菜などの業務用筋のお客様向けにカット済みの業務用商品各種を取り揃えております。
<b>利用場面(利用シーン)</b>	油麩丼の他に煮物・汁物・丼・鍋物などに使用していただく機会が多いのですが、最近ではフレンチトーストやカナッペといった軽食から、唐揚げや肉巻きといったおかずなど、和・洋・中を問わず様々なお料理やお菓子にいろいろお使いいただいております。
<b>お客様の「メリット」</b>	定番使用の他に東北(宮城)フェアなどのイベントでの使用が可能です。 また、食の多様化が進む中ヴィーガン認定・ハラール認証取得商品は今後のアピールポイントの一つとなります。
<b>地元での「評判」等</b>	仙台麺は、宮城県北部の登米地方の郷土の食材として宮城県内ではほとんどの小売店に販売していただいております。また学校給食や介護施設でもお取り扱いいただいておりますので老若男女問わず慣れ親しんだ「地元の味」になっております。特に、登米地方では夏の時期の販売量が多くなるというのも地元ならではの特徴です。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



2/3

## 【企業紹介】

会社名	株式会社山形屋商店
-----	-----------

従業員	27 人	売上	450 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	山形英之
------	------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社では、代々受け継がれてきました油麩を、地域の特産品としての特徴を謳い平成10年に商品名称を「仙台麩」とし、平成20年には商標登録をさせていただきました。昔ながらの手づくりの味を守り、一つ一つ真心を込めて製造した自慢の味です。今後もこの味を守りつづけ、食の安心・安全を第一に、たくさんの方々にご賞味いただくことが、私たちの願いです。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 986-0401 宮城県登米市津山町柳津字町16
-----	-------------------------------

URL	<a href="https://sendaifu.jp">https://sendaifu.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(個人情報保護の観点から)
TEL	0225-68-2066
FAX	0225-68-3066

出展カテゴリ	食と農	出展回数	3 回
--------	-----	------	-----

出展商品名	仙台麩
-------	-----



栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	547 Kcal
たんぱく質	24.3 g
糖質	35.4 g
炭水化物	33.6 g
食塩相当量	0.04 g
(推定値)	
特 徴	本品は、小麦粉のたんぱく質(グルテン)と小麦粉を練り合わせ、良質の植物油(ごま油)で長時間かけて揚げます。商品が折れている場合がありますが、品質上、問題はございません。
注	仙台麩を凍結しせず凍結しているところに入ると固くなってしまふ場合がありますのでご注意ください。
品 名	あぶら餅
原材料名	小麦粉(国産製造)、グルテン、植物油(大豆油)
内 容 量	2本(1本)
賞味期限	粉外上部に記載
保存方法	凍結状態でないで湿気を避け高温にし、冷蔵庫で保存して下さい。
製 造 者	株式会社山形屋商店 宮城県登米市津山町柳津字町16 TEL:0225-68-2066 FAX:0225-68-3066
製 造 所	株式会社山形屋商店(第二工場) 宮城県登米市山形町柳津字町201

### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

近年、地元飲食店による「油麩井の会」が仙台麩を使った「油麩井」を登米地方のご当地B級グルメとしてその祭典に出場し、全国に「油麩井」が知れ渡り、県外でも人気となりました。地元では素材や味にもそれぞれ工夫が凝らされて、観光客の人気を集めております。



# 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

原材料保管→原材料計量→ミキシング→ねかし→成型カット→フライ→乾燥→カット→自動計量→金属探知機→充填パック→ウェイトチェッカー→目視検品→梱包→保管→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> 異物検査:金属探知機 テストピース Fe1.2 Sus2.0
------	--

衛生管理	生産・製造工程の管理
	各工程作業前後の点検
	従業員の管理 作業前の衛生チェック、粘着ローラーでの異物対策
	施設設備の管理 日々の清掃、施設設備の定期点検

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 (個人情報保護の観点から)
------	---

## 【公的認証・受賞歴】

- 登録商標 「仙台餃子」
- ハラール認証
- ヴィーガン認定

## 【取引条件等】

- 提供可能時期:通年
- 賞味期限:90日
- 販売エリア:全国
- 内容量:大2本
- 最小ロット:1梱包(10袋×4箱)
- 温度帯:常温
- 希望小売価格:385円(税抜)