

【商品の特性】

1/3

商品名	カレーより愛を込めて	特長機能	そのまま食べられる果物・野菜たっぷりのスパイス調味料
コンセプト	「旅するひと匙、あなたのもとへ」をコンセプトに、忙しい貴方に代わって、8種類の果物・野菜とたっぷりのスパイスを時間をかけて丁寧に煮込みました。美味しいをもっと楽ちに。		
いいところ「強み」	瓶からひとさじ、そのままご飯やパンにのせて食べることができます。いつもの料理に少量加えれば和・洋・中どんな料理も味わい深く仕上がります。		
他社との優位性	化学調味料不使用、厳選された8種類の果物・野菜を南インド産スパイスとともに濃縮。県内工場にて一瓶ずつ手造りしています。		
ターゲットお客様は	スパイスや健康に興味はあるが、子育てや介護に多忙な毎日をひとり切り盛りする40後半-60代前半の女性。または、新商品を独占的に販売したい販売店様や、競合他社に負けない新商品開発に意欲的な食品メーカー様やお食事提供サービス業様。		
利用場面（利用シーン）	きちんとした食事をする時間がない時もそのまま食べれてたっぷりの果物・野菜とスパイス補給。家族への愛情たっぷりの美味しいひと皿を手間をかけずにご提供。毎日の食卓にひとさじで、手軽に健康的な食事を。大切な人への優しい気遣いのプレゼントとして。		
お客様の「メリット」	カレーの香りに食欲がわきます。料理に苦手意識のある方も、時間をかけず手軽にいつもの食卓が特別な味わいになります。続けたくなるおいしさで、健康的なスパイス生活を習慣化できます。メーカー様は他社にはない商品開発ができます。		
地元での「評判」等	2019年の完成以降、家族に喜ばれる料理を造れる様になった、食べ続けて基礎体温が上がった等、リピート率が高く需要が拡大。また、旅先への宮城・仙台発のお土産としても喜ばれ、宮城県内の飲食店他10カ所程度で販売中です。		



TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	ジンジャーカレーアイ		
-----	------------	--	--

従業員	3	人	売上	8	百万円
-----	---	---	----	---	-----

代表者名	清塚 愛				
------	------	--	--	--	--

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

カレー屋を始めたきっかけは2011年の東日本大震災でした。地元仙台に何か貢献したく人が集まれる場所を作りたくてカレーを造りはじめました。今ではスパイス無しの人生は考えられません。今後は地産地消で宮城NO.1のカレーペーストを目指し、全国へと認知を拡大していきたいと思っています。関係者一同、スパイス調味料の普及に熱い情熱をもって、それぞれのプロフェッショナル業務に取り組んでいます。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 982-0021 仙台市太白区緑ヶ丘2-22-17
-----	--------------------------------

URL	http://gingercurry-ai.jp/
-----	---

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	なし				

出展カテゴリ	食と農	出展回数	1	回
--------	-----	------	---	---

出展商品名	カレーより愛を込めて				
-------	------------	--	--	--	--



●名称: カレーペースト ●原材料名: たまねぎ(国産)、人参(国産)、トマト・ピューレーづけ、りんご(国産)、しょうが(国産)、トマトケチャップ、レーズン、セロリ、ごめ油、カレー粉、食塩(ヒマラヤ岩塩)、にんにく(国産)、きび糖、醸造酢、醤油(古式しょうゆ)、香辛料、(一部に小麦・大豆・りんごを含む) ●内容量: 150g

●賞味期限:

●保存方法: 直射日光・高温を避けて常温で保存してください ●販売者: 清塚愛(シロクロ食堂) 仙台市太白区緑ヶ丘2-22-17 TEL: 022-797-9562 ●製造所: (有)ケンスダイニング K&D食品 宮城県登米市南方町瀬ノ木145-1

●本品製造工場では、鶏肉・豚肉を含む製品を製造しています ●開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください

地域貢献活動や地域とのつながりについて

シロクロ食堂は飲食店営業時には地域お年寄りの立ち寄りスポットにもなっている他、サークル活動や勉強会の会場など人が集まる場所として貸出しも行っています。また、地域で開催される各種イベントの手伝いも積極的に行い、同業種間での協力体勢も構築しています。



※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。

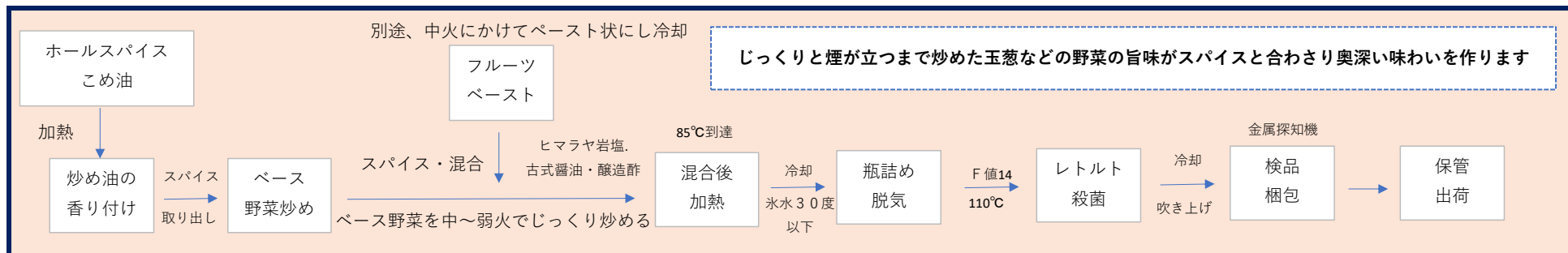
TMC 展示・商談用「商材シート」

「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



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容>レトルト殺菌前耐熱性菌確認。殺菌後の微生物・理化学検査。及び 恒温試験ならびにインキュベーション評価を実施		

衛生管理	生産・製造工程の管理 製造工程を明確にし、危害要因分析 を行った上で食品安全上必要な管理を実施している。
	従業員の管理 衛生管理基準を定め、健康管理・個人衛生管 理ならびに教育訓練を計画的に実施しています。
	施設設備の管理 安心な製品製造のため、施設・設備につい て衛生管理および保守管理をおこなっています。

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】

一般財団法人食品安全マネジメント協
会「JFS-B 適合証明」認証工場
HACCP対応
「カレーより愛を込めて」商標登録

【取引条件等】

◎提供可能時期:初回は注文後2ヶ月
以内◎賞味期限:1年◎販売エリア現在
は宮城限定◎内容量150g(瓶詰め)◎
納品単位24瓶◎温度管理:常温◎価格
は別途話し合い