



【商品の特性】

1/3

商品名	牛たん缶詰3種セット	特長機能	加熱調理済みですので、フタを開ければ、 すぐお召し上がりいただけます。 旨しお煮・旨みそ煮・大和煮 の3種類の味をお楽しみいただけます。
コンセプト	旅のお土産など、少しだけ贅沢な贈り物。		
いいところ「強み」	大きめにスライスした牛たんが 缶詰一杯 に入っており、 ボリューム感と食べ応えが抜群 です。		
他社との優位性	女性も手に取りやすいパッケージで、かなりこだわっています。カラーは、ファッションにも取り入れられている「 くすみカラー 」を使用し、派手すぎず、 落ち着いた印象を与えるデザイン にしております。		
 			
【ターゲット・利用場面・お客様メリット】			
ターゲットお客様は	20代から30代の女性 金銭的にも余裕がある方。自分のセンスで商品を探すことが好きな方。お世話になった方など、プレゼントを贈ることが好きな方。		
利用場面（利用シーン）	素材の旨みを引き出した、食べ応えのある牛たん。日本酒はもちろん、ビールにもよく合います。 お酒のお供だけでなく、旨みそ煮の缶詰にクリームチーズを合わせ、少し固めのパンに、乗せて召し上がるのもおすすめ。 また、 ご飯の上に牛たん缶詰と温泉たまご・チーズをトッピング 缶に余った汁を上からかけてレンジで温めると、 悪魔的なおいしさ なのでおすすめです。		
お客様の「メリット」	私たちのブランドコンセプトの「口福」にあるように、 人生の素敵な余白時間を、ちょっと贅沢に過ごしませんか？ 缶を開けた瞬間から牛たんのボリューム感と贅沢さを感じられます。口に入れると繊維がほろりとほどけて牛たんの旨みが広がります。 頑張った自分へのご褒美や、お世話になった方へのプレゼントにおすすめです。		
地元での「評判」等	大和煮は、醤油と砂糖の甘い味付けで仕上げしており、ご飯との相性が良く、人気があります。（クジラや牛肉の大和煮はよくありますが、牛たんの大和煮はめずらしい一品です） 旨みそ煮は、マイルドな甘味とコク深い米味噌が絶妙に調和し、食欲をかき立てます。（第11回 新東北みやげコンテスト入賞） 旨しお煮：素材の旨みを引き出した あっさりとした味付けが特徴。（牛たんの本場である仙台ならではの味です）		

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	株式会社フクベイフーズ		
-----	-------------	--	--

従業員	93 人	売上	3,583 百万円
-----	------	----	-----------

代表者名	三品 清重
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

弊社では、鶏卵事業と牛たんなどの食肉加工事業を行っています。
牛たんは、牛たんの仕入れ・加工・販売までを全て自社工場で行っております。
また、お客様のご要望に沿った商品づくりを徹底する為に、加工ラインの各セクションに専門技術者を配置し、食の安心、安全はもちろんの事「おいしい」と納得いただけるよう、商品開発、製造、販売を行っています。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 989-2412 宮城県名取市堀内字北竹210
-----	------------------------------

URL	https://www.fukubei-f.co.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	

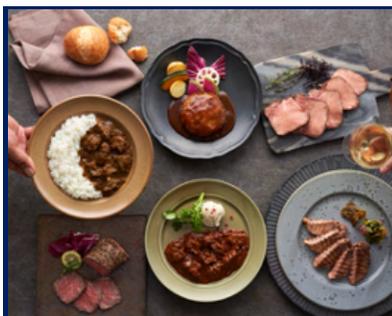
出展カテゴリ	食と農	出展回数	回
--------	-----	------	---

出展商品名	牛たん缶詰(旨しお煮・旨みそ煮・大和煮)
-------	----------------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地域の活性化のため、仙台牛たん振興会の賛助会員として、宮城県の特産品である牛たんの加工販売に力を入れ商品づくりを行っています。



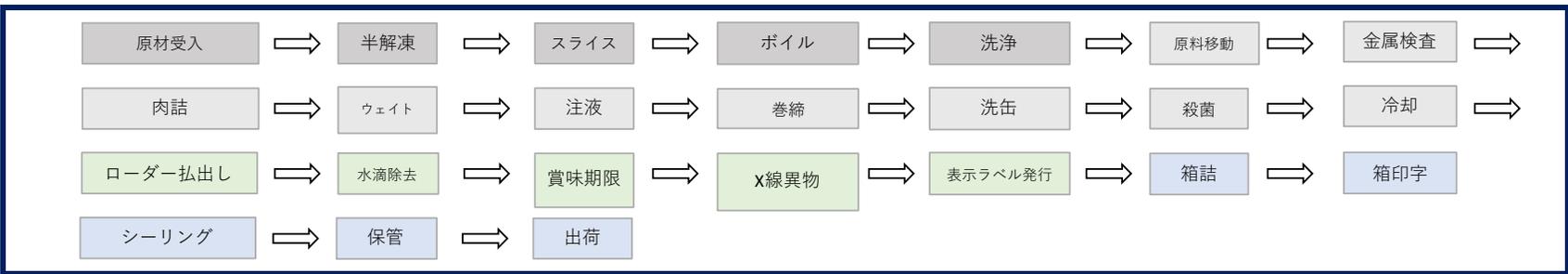
TMC 展示・商談用「商材シート」

「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	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容>品質管理室にて微生物検査実地(一般生菌・大腸菌群・E.coli・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌)及び、外部検査にてクロストリジウム属菌の検査と金属・X線探知検査を 実施		

衛生管理	生産・製造工程の管理 危害分析・対応等実施しております
	従業員の管理 計画的に従業員教育を行っております
	施設設備の管理 原材料の荷受け・原材料の賞味期限など各工程トレース可能

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】

原材料の荷受け・原材料の賞味期限・計量チェック・仕込みチェック・充填機の運転・殺菌機の運転・X線探知機の運転・賞味期限印字・出荷状況・等、各工程で記録を取っており、トレースが可能です。また、PL保険加入済みです。

第11回東北みやげコンテストにおいて旨みそ味が入賞致しました。

【取引条件等】

提供可能時期:通年
 賞味期限:3年間
 内容量:190g(固形量110g)×3
 納品単位:1ケースより(10箱)
 パラでの販売の場合1ケース24缶入り
 リードタイム:5日

月末締め・月末払い

※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。