

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	国産サバのオリーブオイル漬け	特長機能	缶を開けてそのままめしあがることはもちろん、サラダやパスタの具など簡単・手軽に洋風アレンジで楽しめます。
コンセプト	洋風にアレンジできるさばのオリーブオイル漬けです。そのままお召し上がりいただいても、バゲット・パスタ・サラダ等洋風料理に使用していただいてもおいしくいただけます。国産サバを使用しております。		
いいところ「強み」	既存の「水煮缶」と違い、バサつきがちな身をオイルがしっかりと包み込み、汁ごとドレッシングやソースとして使うことができます。また、国産ブランドの「安心感」と、日本人好みの臭みのない上品な味わいを楽しめます。		
他社との優位性	「そのまま食卓に出せるデザイン性」と「アレンジレシピの豊富さ」で差別化を図っています。		



【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	メインターゲット: 30代～50代の働く女性・共働き世帯 / サブターゲット: 健康意識の高いアクティブシニア
利用場面(利用シーン)	そのままお召し上がりいただいても、バゲット・パスタ・サラダ等洋風料理に使用していただいてもおいしくいただけます。幅広くアレンジできるところが強みです。
お客様の「メリット」	忙しくて魚料理をゼロから作るのは面倒だが、家族の健康は守りたい方へ、従来の「醤油・味噌煮」は塩分や糖分が気になる方へ、新たな「サバ缶」の可能性をご提供いたします。
地元での「評判」等	シリーズ累計1,200万缶以上を売り上げた大人気商品がリニューアルして復活！旧規格商品のファンの方からも好評の声をいただいております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	岩手県産株式会社		
従業員	108	人	
売上	5,280	百万円	
代表者名	佐藤 学		

出展カテゴリ	食と農	出展回数	2 回
出展商品名	国産サバのオリーブオイル漬け 他		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

恵まれた豊富な岩手の自然、ここから生まれた農林水産物と、これを活かした加工食品の数々。そして、伝統と真心を受け継いできた民芸品を数多く取り揃えて、日本国内はもちろんのこと世界にも発信しております。主な事業として、食品を中心とした全国各地への卸売、全国の百貨店で開催する「物産展」はもとより、直営店「特産品プラザらら・いわて」(盛岡・仙台)、アンテナショップ「いわて銀河プラザ」(東京)、「みちのく夢プラザ」(福岡)、カタログやオンラインショップによる通信販売などを運営展開しております。また、岩手県産品の県外流通を主導する企業として、各地で県産品の商談会を開催運営するとともに、国内外での見本市に出展し、さらなる販路拡大に取り組んでおります。県内の優良商品を発掘しつつその育成にも努めております。さらに「味」と「品質」にこだわった当社オリジナルのPB商品の開発を行い、「岩手県産」をアピールするとともに、市場ニーズへの対応を図っております。



【所在地・連絡先】

地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南1-8-9
URL	https://www.iwatekensan.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	

岩手県産株式会社は、全国に先駆けた「第三セクター」、岩手県唯一の産地問屋として昭和39年(1964)12月に設立し、以来半世紀にわたって岩手県内で生産される県産品の販路開拓をととして、本県の産業振興のために努力してまいりました。当社は、これからもお客様の多様なニーズ、刻々と変わる流通や産業構造など、時流の変化に対応し、国内外に向け岩手県産品の販路開拓に取り組んでまいります。今後とも、なご一層のご支援とご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



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

原料受入→解凍→頭部カット→寸法カット→塩漬・洗浄→選別→金属検査(Fe:1.5mm、Sus:3.5mm)→肉詰め→ウェイトチェック(肉詰量)→調味液注液→密封→巻締検査→洗缶→殺菌・冷却→ウェイトチェック(総重量)→X線検査→賞味期限印字(缶)→印字検査→自動箱詰→賞味期限印字(箱)→結束→パレット積載→保管
ラベル巻き→保管→出荷



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	＜具体的内容＞ 恒温試験、無菌試験、官能検査、ヒスタミン検査、放射能検査等

衛生管理	生産・製造工程の管理 対米HACCP(さんま蒲焼、さば照焼、蒲焼)
	従業員の管理
	施設設備の管理

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】

--

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	国産サバのレモンバジル味	特長機能	缶を開けてそのままめしあがることはもちろん、サラダやパスタの具など簡単・手軽に洋風アレンジで楽しめます。
コンセプト	洋風にアレンジできるさばのレモンバジル味です。そのままお召し上がりいただいても、バゲット・パスタ・サラダ等洋風料理に使用していただいてもおいしくいただけます。国産サバを使用しております。		
いいところ「強み」	既存の「水煮缶」と違い、バサつきがちな身をオイルがしっとりと包み込み、汁ごとドレッシングやソースとして使うことができます。また、国産ブランドの「安心感」と、日本人好みの臭みのない上品な味わいを楽しめます。		
他社との優位性	「そのまま食卓に出せるデザイン性」と「アレンジレシピの豊富さ」で差別化を図っています。		



【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	メインターゲット: 30代～50代の働く女性・共働き世帯 / サブターゲット: 健康意識の高いアクティブシニア
利用場面(利用シーン)	そのままお召し上がりいただいても、バゲット・パスタ・サラダ等洋風料理に使用していただいてもおいしくいただけます。幅広くアレンジできるところが強みです。
お客様の「メリット」	忙しくて魚料理をゼロから作るのは面倒だが、家族の健康は守りたい方へ、従来の「醤油・味噌煮」は塩分や糖分が気になる方へ、新たな「サバ缶」の可能性をご提供いたします。
地元での「評判」等	シリーズ累計1,200万缶以上を売り上げた大人気商品がリニューアルして復活！旧規格商品のファンの方からも好評の声をいただいております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	岩手県産株式会社
-----	----------

出展カテゴリ	食と農	出展回数	2 回
--------	-----	------	-----

従業員	108 人	売上	5,280 百万円
-----	-------	----	-----------

出展商品名	国産サバのレモンバジル味 他
-------	----------------

代表者名	佐藤 学
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

恵まれた豊富な岩手の自然、ここから生まれた農林水産物と、これを活かした加工食品の数々。そして、伝統と真心を受け継いできた民芸品を数多く取り揃えて、日本国内はもちろんのこと世界にも発信しております。主な事業として、食品を中心とした全国各地への卸売、全国の百貨店で開催する「物産展」はもとより、直営店「特産品プラザらら-いわて」(盛岡・仙台)、アンテナショップ「いわて銀河プラザ」(東京)、「みちのく夢プラザ」(福岡)、カタログやオンラインショップによる通信販売などを運営展開しております。また、岩手県産品の県外流通を主導する企業として、各地で県産品の商談会を開催運営するとともに、国内外での見本市に出展し、さらなる販路拡大に取り組んでおります。県内の優良商品を発掘しつつその育成にも努めております。さらに「味」と「品質」にこだわった当社オリジナルのPB商品の開発を行い、「岩手県産」をアピールするとともに、市場ニーズへの対応を図っております。



【所在地・連絡先】

地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南1-8-9
-----	-------------------------------------

岩手県産株式会社は、全国に先駆けた「第三セクター」、岩手県唯一の産地問屋として昭和39年(1964)12月に設立し、以来半世紀にわたって岩手県内で生産される県産品の販路開拓をととして、本県の産業振興のために努力してまいりました。当社は、これからもお客様の多様なニーズ、刻々と変わる流通や産業構造など、時流の変化に対応し、国内外に向け岩手県産品の販路開拓に取り組んでまいります。今後とも、なお一層のご支援とご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

URL	https://www.iwatekensan.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	



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

原料受入→解凍→頭部カット→寸法カット→塩漬・洗浄→選別→金属検査(Fe:1.5mm、Sus:3.5mm)→肉詰め→ウェイトチェック(肉詰量)→調味液注液→密封→巻締検査→洗缶→殺菌・冷却→ウェイトチェック(総重量)→X線検査→賞味期限印字(缶)→印字検査→自動箱詰→賞味期限印字(箱)→結束→パレット積載→保管
ラベル巻き→保管→出荷



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	＜具体的内容＞ 恒温試験、無菌試験、官能検査、ヒスタミン検査、放射能検査等

衛生管理	生産・製造工程の管理 対米HACCP(さんま蒲焼、さば照焼、蒲焼)
	従業員の管理
	施設設備の管理

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】

--