

【商品の特性】

商品名	白神山地の恵みが特徴ある味を作り出した「縄文ラーメン」	特長機能	白神山地の恵みを受けて（南側に位置する三種町琴丘産）育ったソラマメ ^か を使用した味噌と豆板醤をブレンドした甘辛味に仕上げております
コンセプト	地元の農産物を活用した商品開発を企画していたところ、地元JAで製造している味噌と豆板醤を使ったスープでラーメンの開発を試みました。商品名は三種町琴丘地区にある高石野遺跡の存在をアピールするために縄文と取り入れようとのネーミングにしました。		
いいところ「強み」	地元食材の ^{そらまめ} を生かしたスープで農産物消費に貢献する		
他社との優位性	名店及びご当地ラーメン店にはない、地元のスープメーカー様の監修を受けてたどり着いた独自の配合が決めるスープなので、同様の味は他社では作り出せません。		



【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	ラーメン派で旨辛味の好きな方やちよっと辛いのが苦手という方にもぜひおすすめ。具体的には、20～40代の男性会社員・学生で、仕事帰りや飲んだ後に刺激的な味を求める層です。また、辛いのが苦手な人向けでもあり、「唐辛子のカプサイシン」や「発汗作用」に興味を持つが、辛すぎは避けたい女性やファミリー層が第二のターゲットとしておられます。		
利用場面（利用シーン）	調理例として、豚肉、もやし、ニラ等のトッピングがおおすすめです。また、食べるシーンとしては、仕事終わりに「ピリ辛で気分をリフレッシュ」する場面や、居酒屋帰りで「辛すぎないラーメン」で胃にやさしい満足感を得る場面に最適なラーメンです。また、子どもや辛さが苦手な家族がいても「みんなでシェアできる安心感」があるので、休日ランチで家族で楽しむシーンが考えられます。		
お客様の「メリット」	辛みそがクセになる味なので、太鼓判を押してもらえ「損はさせないラーメン」です。また「万人向け」の辛さなので、贈答やお取り寄せで安心して選ばれる商品です。		
地元での「評判」等	当社飲食店で販売していた頃に味わった方々が、忘れられない味だということで、相強いファン層ができています。現在は地元産直販売所でも取り扱い扱ってないが、このラーメンの昔からのファンに加え、新たなファンが増えてきている		

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	稲庭熟成手法片栗うどん	特長 機能	稲庭うどん製造本舗が手掛けた原料と途中までの工程が共通の逸品
コンセプト	明治後半から地元で食されてきた片栗うどんを稲庭うどんの製法（生地熟成を3日間）でできないかと思い、後文様の監修のもと開発された		
いいところ 「強み」	3日間の生地熟成の工程、三大うどんの稲庭うどんの製法手法を取り入れた		
他社との 優位性	すべて機械製麺ではなく、生地熟成の工程で一部手作業を取り入れた製造過程		



【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	あっさり上品さを好む中高年層が大きなターゲットです。食文化や伝統に価値を感じるグルメ層、乾麺が好きな方で且つ稲庭うどんとは違った食感を食してみたいという方になります。		
利用場面 （利用シーン）	かけうどん、煮込みうどん、冷やしうどん、焼うどんなど		
お客様の 「メリット」	稲庭うどんと同じ原料で製造した丸い細めのうどんは唯一無二		
地元での 「評判」等	発売から3年経つがかなり浸透してきており、贈答品の利用頻度も増えてきている		

TMC 展示・商談用「商材シート」



「会社概要」

【企業紹介】

2/3

会社名	有限会社泉製麺所		
従業員	5	人	
代表者名	泉 一行		

出展カテゴリ	食と農	出展回数	0	回
--------	-----	------	---	---

売上	30	百万円
----	----	-----

出展商品名	稲庭熟成手法片栗うどん、絹文ラーメン
-------	--------------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

1952年創業で生めんときりたんぽを製造しております。地元小売店でのみ展開しておりますが、この商談会を通して知名度アップとロングセラーの商品の魅力を伝えて東北他県の方にもぜひ食していただきたいと考えております。



【所在地・連絡先】

所在地	〒018-2401 秋田県山本郡三種町鶴川字家ノ下11-5
-----	----------------------------------

URL	
-----	--

担当者名	泉一行
E-mail	izumiseimen@gmail.com
TEL	0185-85-2490 / 090-8786-1660
FAX	0185-85-2509

地域貢献活動や地域とのつながりについて

地域の学校及び施設等への給食、高校との連携を図り、コラボ商品の企画等に着手している。



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

原料は作業効率の良さで外国産がほとんどですが、そば粉に関しては秋田県産を100%使用しております。小麦本来の性質を引き出すため、なるべく添加物は必要最小限に留めるよう心がけております。ゆで麺作業工程：ミキシング⇒プレス⇒カット⇒ボイル⇒パッケージング⇒蒸気殺菌(90℃10分)⇒冷却⇒仕分け⇒出荷



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 食品等自主検査(年2回)、カロリー検査(随時)	☐ 無 ☐ その他
------	--	--

衛生管理	生産・製造工程の管理
	機械洗浄、商品目視検査
	従業員の管理
	作業前の従業員同士による異物付着チェック
施設設備の管理	
捕虫器、防虫カーテン、専門業者による定期的衛生検査	

危機管理	担当者 泉一行 連絡先 090-8786-1660
------	------------------------------

【公的認証・受賞歴】

賞味期限30日 通年納品可能 リードタイム:4日から7日 要冷蔵(5℃から10℃) 販売エリア:全国対応 納品ロット数:1ケース10袋入から 価格は応相談の上 配送はベンダーとの取引がないため宅 配便等対応

【取引条件等】

賞味期限30日 通年納品可能 リードタイム:4日から7日 要冷蔵(5℃から10℃) 販売エリア:全国対応 納品ロット数:1ケース10袋入から 価格は応相談の上 配送はベンダーとの取引がないため宅 配便等対応
