

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	黄金だし「ひつつみ」	特長機能	紫波町産の食材を使用し、添加物が少ないレシピで作ったレンジで簡単に調理することが出来る岩手県のご当地料理です。
コンセプト	地産地消を通して地域への愛着を持ってもらえるような簡単調理の郷土食(ひつつみ汁)		
いいところ「強み」	添加物が少ない体に優しいレシピ		
他社との優位性	地域の文化や伝統を理解し食材に愛着が持てる		



【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	仕事もプライベートも大切に働く働き盛りの40代、50代。
利用場面(利用シーン)	料理することが煩わしい時にレンジで簡単調理。お酒を呑んだ後の締めの一品としてもオススメです。
お客様の「メリット」	おいしい地方食材を味わっていただくことにより社会貢献もでき、さらに伝統や文化を知ることによって将来行ってみたい地域をあらたに発見出来る。
地元での「評判」等	もちもちな食感がクセになる。地元産の牛肉の出汁が良い味。紫波町のお土産として贈りたい。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	株式会社 よんりん舎
-----	------------

出展カテゴリ	企画グループ出展	出展回数	1 回
--------	----------	------	-----

従業員	3 人	売上	18 百万円
-----	-----	----	--------

出展商品名	黄金だしひつまみ、紫波町の地酒の販売
-------	--------------------

代表者名	代表取締役 大野 晴久
------	-------------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

よんりん舎は「酒のまち紫波」の地酒、紫波町産の食材やフルーツなどの販売を行ってる会社です。お酒や食材を通して紫波町の関係人口を増やしていけるよう商品の販売や情報発信に日々奮闘しております。



【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	〒 028-3305 岩手県紫波郡紫波町日詰字郡山駅57-3
-----	-----------------------------------

食品の販売以外にも、地元商店街で行われる朝市の運営、「酒のまち紫波」ならではの「はしご酒」のイベント企画など、地元紫波町をPRし地域活性化に取り組んでいます。

URL	https://michifuruya.stores.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

【アピールポイント】

お仕事やプライベートで忙しい方でも簡単にレンジ調理が出来る冷凍の郷土料理「ひつつみ汁」です。添加物が少なく体にやさしいレシピで、さらに食べて地域貢献も出来る美味しい逸品です。

【生産・製造工程】

(汁)原料入荷⇒具材カット⇒計量⇒だし汁・具材煮込み⇒計量・充填⇒急速冷凍 (ひつつみ)原料入荷⇒原料計量⇒練水調製⇒混練⇒切り出し⇒茹で⇒急速冷凍 (混合)ひつつみ計量⇒だし汁カップに投入⇒蓋⇒冷凍保管⇒一括表示貼付⇒梱包⇒出荷



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 細菌検査・官能試験		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	従業員の管理
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
	施設設備の管理
	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

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】

「黄金だしひつつみ」
岩手うんめえ〜もん！！
グランプリ2024最優秀賞

【取引条件等】

提供期間: 通年

温度帯: 冷凍
賞味期限: 270日

納品可能エリア: 全国

内容量: 250g(1人前)

価格: 別途お見積り