

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 諸井醸造
-----	-----------

出展カテゴリ	企画・グループ出展	出展回数	初 回
--------	-----------	------	-----

従業員	6 人	売上	66 百万円
-----	-----	----	--------

出展商品名	秋田しょつる(魚醤)
-------	------------

代表者名	諸井秀行
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど) 秋田しょつる(魚醤)の製造を手掛けている当社。伝統の醸造技術で製造した日本三大魚醤の一つ、秋田しょつるを多くの方に知って頂きたく、調味料としての価値を伝えています。
--



【所在地・連絡先】

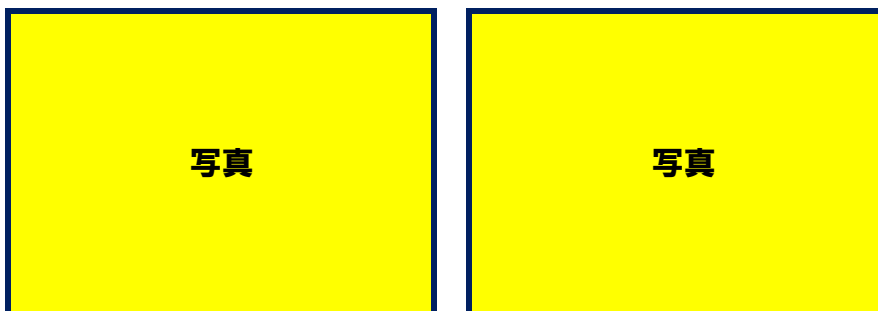
地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字化世沢176
-----	----------------------------------

地元の食品を学ぶ学生の学習の一環で職場体験実習の受け入れ等を行ってきた

URL	info@shottsuru.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」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	秋田しよつる魚ミー 130g ・ 360ml	特長機能	厳選された新鮮なイワシハタハタを原料とし昆布だしを加えることで魚臭を抑えた食べやすいしよつるです。
コンセプト	家庭用としての親しみやすさ、料理での使い安さ		
いいところ「強み」	魚醤の本来のうま味と昆布のうま味が加わり、料理に深みが増します		
他社との優位性	日本三大魚醤の一つ、秋田のしよつるです		



【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	一般家庭、飲食店の担当者、特産品を扱う店舗の担当者 食材にこだわった料理提供をされる方。秋田の特産物をお探しの方。
利用場面（利用シーン）	普段の会食シーンで、食材にアクセント 鍋物から炒め物まで全般、料理の味をまとめたとき
お客様の「メリット」	秋田のしよつるを製造しているメーカーです。 料理に少量の使用で料理の味がまとまります。
地元での「評判」等	鍋の時期に利用いただいている方のほか、ネーミングの親しみやすさ、料理に少量加えるだけで深み加わる手軽さが良いとされている方が多い。

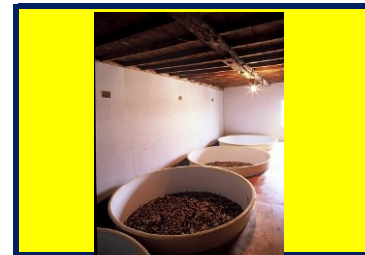
TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

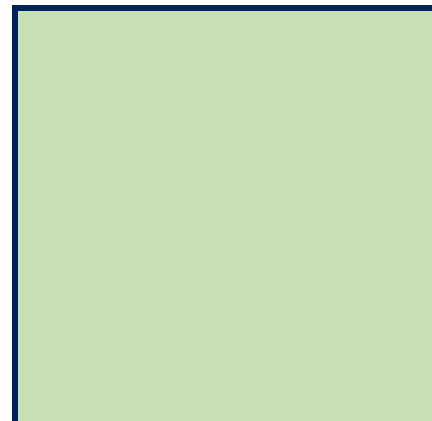
3/3



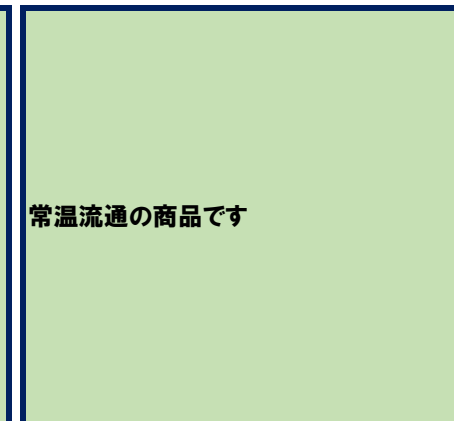
【品質管理情報】

商品検査	☒ ☐ ☐ ☐ <具体的内容> 微生物検査 (年1回)
衛生管理	生産・製造工程の管理 温度管理、異物混入防止 従業員の管理 ローラー、手洗い、健康状態の管理 施設設備の管理 洗浄の徹底、機械器具の保守点検
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	秋田しよつる（イワシ・アジ）	特長機能	厳選された新鮮なイワシ・アジと塩のみで製造し、天然のうまみ成分だけで作ったしよつる。	
コンセプト	イワシの香り、パンチ力、アジの旨味をブレンドしたバランスのいいしよつる			
いいところ「強み」	原材料の魚と塩のみで製造し、添加物不使用。			ラベル作成中
他社との優位性	日本三大魚醤の一つ、秋田のしよつるです			

【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	一般家庭、飲食店の担当者、特産品を扱う店舗の担当者 食材にこだわった料理提供をされる方。秋田の特産物をお探しの方。			
利用場面（利用シーン）	普段の会食シーンで、食材にアクセント 鍋物から炒め物まで全般、料理の味をまとめたいとき			
お客様の「メリット」	『秋田のしよつる』を製造しているメーカーです。 料理に少量の使用で料理の味がまとまります。			
地元での「評判」等	環境変化により魚醤生産者の減少や魚漁獲量の激減など課題がある中、しよつる製造を継続する当社は魚醤生産者としての地元認知をいただけている。 一般流通前のこれからの新商品です。			

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】

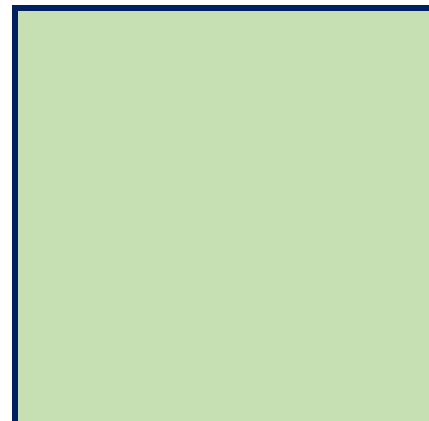
3/3



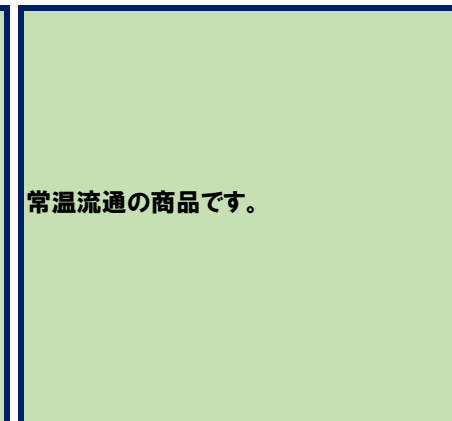
【品質管理情報】

商品検査	☒ ☐ ☐ <具体的内容> 微生物検査（年1回）
衛生管理	生産・製造工程の管理 温度管理、異物混入の防止 従業員の管理 ローラー、手洗い、健康状態の管理 施設設備の管理 洗浄の徹底、機械器具の保守点検
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	秋田しよつる（ノドグロ）	特長機能	新鮮なノドグロと塩のみで製造し、天然のうまみ成分だけで作ったしよつる。
コンセプト	魚種を一種に絞り製造したしよつる。		
いいところ「強み」	原材料の魚と塩のみで製造し、添加物不使用。		
他社との優位性	日本三大魚醤の一つ、秋田のしよつるです		



ラベル作成中

【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	ホテル・料亭・飲食店の担当者 特産品を扱う店舗の担当者 食材にこだわった料理提供をされる方。秋田の特産物をお探しの方。
利用場面（利用シーン）	高級な会食シーンで、食材にアクセント 鍋物から炒め物まで全般、料理の味をまとめたいとき
お客様の「メリット」	高級魚ノドグロで魚醤製造している数少ないメーカーです。 料理に少量の使用で料理の味がまとまります。
地元での「評判」等	環境変化により魚醤生産者の減少や魚漁獲量の激減など課題がある中、しよつる製造を継続する当社は魚醤生産者としての地元認知をいただけている。 今回は地元男鹿で水揚げされたノドグロを取りまとめてもらい魚醤として仕込んだ、臭みがなく香り穏やかなのが特徴です。

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】

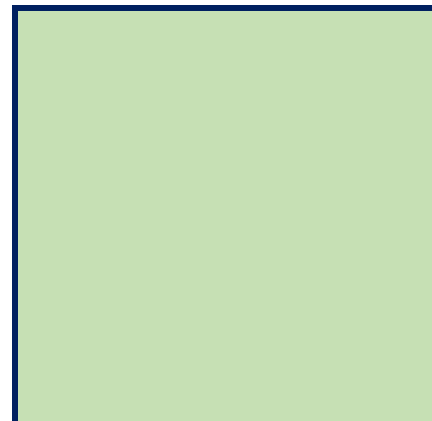
3/3



【品質管理情報】

商品検査	☒ ☐ ☐ ☐ <具体的内容> 微生物検査（年1回）
衛生管理	生産・製造工程の管理 温度管理、異物混入の防止 従業員の管理 ローラー、手洗い、健康状態の管理 施設設備の管理 洗浄の徹底、機械器具の保守点検
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】

