

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

青森シャモロック塩スープ

特長 機能

地鶏の旨味を凝縮・シンプルで素材が引き立つ塩仕立て・幅広い料理に活用可能

コンセプト

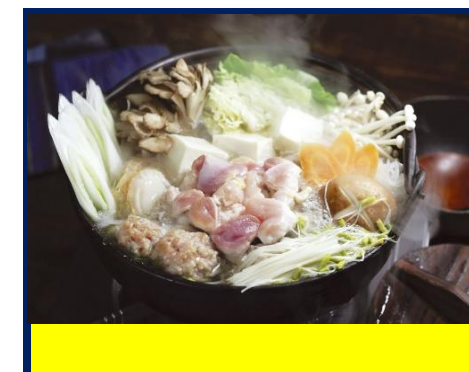
希少な青森シャモロックの旨味を塩だけで引き立て、鶏本来の味を楽しめる万能スープ。家庭でもプロの味わいを再現できます。

いいところ 「強み」

- ・地鶏ならではの深いコクと澄んだ旨味
- ・シンプルな塩仕立てで雑味がなく幅広い世代に好まれる
- ・ラーメン、鍋、雑炊、炊き込みご飯など多用途に使える

他社との 優位性

- ・使用する鶏は生産量が少ない希少な青森シャモロック
- ・調味料に頼らず、地鶏の素材力をそのまま引き出した製法
- ・多用途で使える利便性と高級感を兼ね備えた独自性



【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

- ・本物志向で食材にこだわる家庭層
- ・贈答用・ふるさと納税需要を意識する中高年層
- ・健康志向・安心志向の子育て世代

利用場面 (利用シーン)

- ・家庭の食卓(ラーメン、鍋、雑炊)
- ・贈答・ギフト(内祝い、お中元、お歳暮)
- ・特別な日の料理のベースとして

お客様の 「メリット」

- ・希少地鶏の旨味を手軽に味わえる
- ・家庭で簡単にプロの味を再現できる
- ・贈り物としても高級感があり安心して選べる

地元での 「評判」等

- ・青森県のブランド地鶏として認知度が高く、県内外の飲食店や百貨店でも評価されている。
- ・地元の高級ホテルや旅館の料理にも採用され、プロの料理人からも高い評価を得ている。
- ・自社で飼育から加工まで行う当社だからこそ、丸鶏・正肉からスープや鍋セットなど多様な商品展開に対応できます。

TMC 展示・商談用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社おおわにシャモロックファーム		
従業員	4	人	
売上	30	百万円	
代表者名	今井 秀雄		

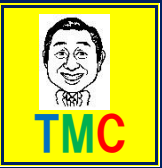
代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

昨年度事業承継し、おおわにシャモロックファームの代表となった今井秀雄と申します。これまで、青森県の食の魅力を全国に届けるため仕事をしてきた私。かつてから取引のあった大鰐振興の宮腰浩一さんが、青森シャモロック事業を廃業するという話を耳にしたとき「見過ごすとはできない」と強く感じました。それは「大鰐の宝」が消えてしまう、守り続けてきた地域ブランドが消えてしまうことだと思ったからです。「大鰐町の未来と、青森シャモロックの誇りを守る」その決意を固め、事業のバトンを引き継ぎました。大鰐町の青森シャモロック、今後もよろしくお願いします。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 038-0222 青森県南津軽郡大鰐町大字早瀬野字小金沢204-1		
URL	https://www.owani-syamorock.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			

「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	企画・グループ出展	出展回数	1 回
出展商品名	青森シャモロック塩スープ		



●名称:たれ ●原材料名:シャモロックガラだし(鶏肉を含む)(青森県製造)、蛋白加水分解物(大豆・ゼラチン・豚肉を含む)、還元澱粉糖化物、食塩/調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1
●内容量:380g ●賞味期限:下部に記載 ●保存方法:直射日光を避けて保存して下さい。
●販売者:㈱おおわにシャモロックファーム 青森県南津軽郡大鰐町大字早瀬野字小金沢 204-1 TEL0172-47-9040
製造所:上北農産加工株式会社 青森県十和田市大字相坂字上前川原76 TEL.0176-23-3138
栄養成分表示(100g当り)
エネルギー29kcal、たんぱく質2.2g、脂質0g、炭水化物5.0g、食塩相当量5.6g

地域貢献活動や地域とのつながりについて

当社では農場から出る鶏糞を地元農家の肥料として活用いただき、地域の農業生産に役立てています。さらに、地元で生産されたお米のもみ殻を鶏舎の敷材として再利用するなど、資源を循環させる取り組みも進めています。また、地域とのつながりを大切に、地元の飲食店や宿泊施設にも積極的に利用していただけるよう取り組んでいます。これらの活動を通じて、循環型社会の実現と持続可能な地域づくりに貢献しています。



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

原料入荷→シャモロックガラ^①の計量→煮出し→冷却→その他原料の計量→異物除去工程→混合攪拌→加熱殺菌→冷却→品質検査→金属除去工程→加熱充填→ウェイトチェック→二次殺菌→冷却→ラベル貼付→検品→箱詰→ケースウェイトチェック→出荷

※製造は上北農産加工株式会社で行っております。



【品質管理情報】

商品検査

☐ 有 ☒ 無 ☐ その他

<具体的内容>

1年に1回程度の細菌検査(一般生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネア属菌、カンピロバクター・ジェジュニ&コリ)

衛生管理

生産・製造工程の管理

毎朝、器具破損点検、計量器の点検・記録

従業員の管理

朝、処理開始前の衛生点検・記録

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】

- ・提供可能時期:通年
- ・賞味期限:580日
- ・販売エリアの制限:無し
- ・内容量:380g
- ・ケースサイズ:縦27cm×横34cm×高さ22cm、重量12.7kg
- ・納品単位:20本
- ・温度管理:常温
- ・最大・最小ケース納品単位:最大20CS、最小1CS
- ・価格:別途話し合い