

# 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       | あじびた醤油(11月デザインリニューアル予定)                                                                                                    | 特長機能 | あえてアルコールを6%残しています。アルコールの作用により肉または魚の加熱調理をした際にアルコールの揮発と共に肉・魚のくせや臭みを取ることが期待できます。<br>肉の漬け込みに使用すると、アルコールの酵素により、肉を柔らかくする効果がございます。 |
| コンセプト     | 「つゆでもない、だし醤油でもない新たな定番調味料」・あじびた醤油+生姜=生姜焼きなど、追加で調味料を組み合わせることで様々な料理を作ることが出来る。                                                 |      |                                                                                                                             |
| いいところ「強み」 | 醤油、酒、みりんをブレンドしている為、個別に買う必要が無くコスト的に良い。<br>味付けがワンパターンになりがちなめんつゆとは異なり、組み合わせ次第で料理の幅が無限に広がる。                                    |      |                                                                                                                             |
| 他社との優位性   | 他社類似商品「強み:この商品一本で味付けが完了する」<br>あじびた醤油「強み:この商品一本+素材で自身の好みに合わせた味いに仕上げる事が出来る。またアルコールが6%残っており、加熱調理することにより、アルコールの作用で肉や魚の臭み消しが可能。 |      |                                                                                                                             |



## 【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   | 百貨店・スーパー・ホームセンター・ドラッグストア・商社・卸<br>30～40代:タイパ、コストを必要とし、尚且つ趣味として料理を楽しみたい人(平日は時短料理、週末は手の込んだ料理をしたい人)                             |
| 利用場面(利用シーン) | 平日の夕食時、料理にあまり時間をかけられない30～40代の共働き世帯が、あじびた醤油を使用することで手早く料理を作ることが出来る。<br>朝時間の無い中、お弁当を作る際にあじびた醤油とひと手間加えることで、手早く1品と飽きの来ない味付けが出来る。 |
| お客様の「メリット」  | 料理に時間を割けない人や料理初心者の方でもあじびた醤油を使うことで、手早く安定して美味しい料理を作ることが出来る。                                                                   |
| 地元での「評判」等   | R7年度福島県郡山市で行われた、「ふくしまの酒・味噌醤油祭り」にてあじびた醤油の試食販売会(チキンステーキ)をさせて頂いた際、「簡単で使いやすい」「鶏臭さもなく美味しい」との評価を頂き、リピート注文の方も少しずつ増えて行っている状況です。     |

# TMC 展示・商談用「商材シート」

## 【企業紹介】

|      |              |    |           |
|------|--------------|----|-----------|
| 会社名  | 内池醸造株式会社     |    |           |
| 従業員  | 100 人        | 売上 | 2,000 百万円 |
| 代表者名 | 代表取締役社長 内池 崇 |    |           |

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

社員:弊社は文久元年(1861年)創業の老舗醸造屋です。醤油・味噌は原料から仕入れ丹精込めて醸造しております。醤油・味噌は全国品評会の場でも複数回入賞している自慢の商品です。その他にタレ・つゆの製造も行っており、看板商品の「四季のつゆ」は発売して60余年経っても地域に愛される商品です。四季のつゆのような変わらない味もあれば、常に新しいことに挑戦していく会社の姿勢が私の誇りです。

## 【所在地・連絡先】

|        |                                                                 |
|--------|-----------------------------------------------------------------|
| 所在地    | 〒 960-0101<br>福島県福島市瀬上町字西上新田1-7                                 |
| URL    | <a href="http://www.uchiike.co.jp">http://www.uchiike.co.jp</a> |
| 担当者名   |                                                                 |
| E-mail |                                                                 |
| TEL    |                                                                 |
| FAX    |                                                                 |

# 「会社概要」



2/3

|        |        |      |     |
|--------|--------|------|-----|
| 出展カテゴリ | 食と農    | 出展回数 | 0 回 |
| 出展商品名  | あじびた醤油 |      |     |



名 称 しょうゆ加工品  
原材料名 しょうゆ(国内製造)、清酒、砂糖、みりん、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)  
内 容 量 500ml  
賞味期限 瓶外左側下部に記載  
保存方法 直射日光を避け常温で保存してください  
製 造 者 内池醸造株式会社  
福島県福島市瀬上町字西上新田1-7  
TEL 024-554-6581

|                  |         |
|------------------|---------|
| 栄養成分表示(100mlあたり) |         |
| エネルギー            | 134kcal |
| たんぱく質            | 4.9g    |
| 脂 質              | 0g      |
| 炭水化物             | 17.0g   |
| 食塩相当量            | 7.5g    |
| (推定値)            |         |

### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

福島県内の大豆農家様が結成した「大豆の会」との取り組みで大豆の種まきから収穫までをお手伝いし、その福島県産大豆を使用した「福島県産丸大豆醤油」という商品も作っております。農業体験から地産地消にも繋げ、地域活性につながるような取り組みを毎年行っております。





# 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

### 【生産・製造工程】

原料受入(受入検査)→計量・調合(加熱殺菌工程)→品質検査(理化学分析・官能検査)→充填→梱包→出荷

### 【アピールポイント】

当社がオーダーメイド調味料の製造を始めて30年以上になります。その間、お客様からの様々なご依頼に対応してまいりました。これまでに登録されたレシピの件数は、70,000件以上となっています。味に精通した専門の商品開発スタッフが、ご要望に応じた製品をスピーディに開発し製品化するシステムを整えておりますので、お気軽にご相談ください。



## 【品質管理情報】

|      |                                       |                            |                              |
|------|---------------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| 商品検査 | <input checked="" type="checkbox"/> 有 | <input type="checkbox"/> 無 | <input type="checkbox"/> その他 |
|      | <具体的内容><br>理化学分析、官能検査、キープサンプル保管       |                            |                              |

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 衛生管理 | 生産・製造工程の管理                      |
|      | 製造マニュアルによる製品の均質化                |
|      | 従業員の管理                          |
|      | 衛生講習会の実施(全従業員)/年2回、入社時の衛生講習、OJT |
|      | 施設設備の管理                         |
|      | 設備点検マニュアルによる定期確認                |

|      |            |
|------|------------|
| 危機管理 | 担当者<br>連絡先 |
|------|------------|

## 【公的認証・受賞歴】

### 【公的認証】

ISO-9001:2015 取得  
JFS-B規格 取得

### 【受賞歴】醤油

令和6年 第51回全国醤油品評会にて  
農林水産省大臣官房長賞を受賞。

### 【受賞歴】味噌

令和6年 第65回全国味噌品評会にて  
全国味噌工業協同組合連合会 会長  
賞を受賞。

## 【取引条件等】

### ■あじびた醤油

提供可能時期: 通年  
賞味期限: 製造日より12ヵ月  
販売エリアの制限: 無  
内容量: 500ml  
ケースサイズ: 縦220mm×横300mm×  
高さ225mm 重量: 7.1kg  
納品単位: 要相談  
希望小売価格: 600円  
問屋様経由でのお取引を希望しております。  
(問屋様: 日本アクセス様、三菱商事  
様、ボーキ佐藤様、丸大堀内様など)  
その他ご要望・ご指定ございましたらお聞  
かせください。