

FCP展示会・商談会シート



商品特性と取引条件

商 品 名	琴平荘×比内地鶏 中華そば 1人前					
最もおいしい時期	通年	賞味期限／消費期限	賞味期限	90日	消費期限	
主 原 料 産 地 (漁獲場所等)	秋田県(鶏油)	JAN コード (13桁もしくは8桁)	4997683 030089			
内 容 量	1人前176g(生麺120g、スープ45g、比内地鶏鶏油10g、乾のり2枚)	希望小売価格(税込)	¥594			
1ケースあたり入数	24	保 存 温 度 帯	常温 ▼			
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	○ 無 ● 有→ 秋田県、山形県以外での販売予定			
最低ケース納品単位	2合(2ケース1合にしますので偶数になるように。他の常温品と混載可)	ケースサイズ(重量)	縦(φ) ×	横(φ) ×	高さ(φ)	重量(φ)
			45.0	29.0	17.0	5.3
認証・認定機関の 許認可(商品・工場等)	☐ 有機JAS ☐ ISO ☐ HACCP ☐ 農業生産工程管理(GAP) ☒ その他→ 秋田県版HACCP					

タ ー ゲ ャ ッ ト	売 り 先	☐ フードサービス ☒ 商社・卸売 ☐ メーカー ☒ 小売 ☒ ホテル・宴会・レジャー ☐ その他(右に記入→)
	お 客 様 (性別・年齢層など)	・ラーメン好きの方 ・品質の良い商品、美味しい商品を探している方。・こだわり品や 特色ある商品を求める方 ・30～60代の男女
利 用 シ ーン (利用方法・おすすめレシピ等)	●秋田、山形のお土産品として ●ラーメン好き、食通の方などへの土産品として ●より美味しく召し上がるポイントは「丼を温めておくこと」。琴平荘のお店で食べる中華そばも、手袋で持つ ほど熱い、熱湯で温めた丼で提供されます。スープ用の熱湯以外に、丼を温めるための熱湯を準備することをお 薦めします。	
商 品 特 徴	全国一のラーメン消費県「山形県」。人気店がひしめき合う山形で連日行列が出来る超人気店「琴平荘(こんぴら そう)」と、比内地鶏専門メーカー「秋田味商」の2者が「最高に美味しい一杯」を求めて作り上げた醤油味の中華 そば。琴平荘の中華そばの特徴でもあるアゴ(とびうお) 出汁香る醤油スープや平縮れ麺などを再現しつつ、風 味豊かな比内地鶏の鶏油(ちーゆ)を加えた極上の1杯は、お店でも食べられない特別な味になっております。	

商品写真

『一緒に最高の一杯を作りましょう』
単なるコラボ商品ではなく、2人の
ラーメン好きが作った極上の一杯

掛琴平 淳 秋田味商 工藤真史

「プレミアム食材」
比内地鶏の
鶏油(ちーゆ)付

名 称	なま中華めん
原 料 名	「めん」小麦粉(国内製造)、食塩、卵白配合品(卵・小麦を含む)、食用植物油(大豆を含む)/酒糟、かんすい、卵殻炭成カルシウム、加工澱粉、「スープ」鶏油(国内製造)(小麦・大豆を含む)、蛋白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、食塩、豚脂、畜肉エキス(鶏肉・豚肉を含む)、砂糖、いわし煮干しエキス、焼きあごエキス、そうだかつおエキス、かつおエキス、さばエキス、ほたてエキス、みりん、昆布エキス、香辛料、そうだかつおぶし粉末、焼きあご粉末、あじ煮干し粉末/調味料(アミノ酸等)、加工澱粉、カラメル色素、増粘剤(グァーガム)、酸味料、「鶏油」鶏脂(秋田県産)/酸化防止剤(V.E)、「乾のり」乾のり(国産)
内 容 量	1人前/176g(めん120g、スープ45g、鶏油10g、乾のり2枚)
賞 味 期 限	枠外右下部に記載
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存
使用上の注意	開封後はお早めにお召し上がりください
製 造 者	有限会社秋田味商 秋田県湯上市天王字江川21-2 TEL 018-870-6200

※原材料の「鶏脂」に比内地鶏を使用
※めん製造所では「そば」を含む製品を製造しております
※乾のりはエビ、カニが混ざる漁法で採取しております

アレルギー表示(特定原材料) ※使用している項目に☑

☐ えび ☐ かき ☒ 小麦 ☐ そば ☒ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	有限会社秋田味商		
年 間 売 上 高	R7年度 約19.3百万	従 業 員 数	11人
代 表 者 氏 名	取締役社長 工藤真史		
メ ッ セ ー ジ	秋田味商は一九九一年創業。秋田でも数少ない「比内地鶏」の専門メーカーです。自社製品は50種類以上、自社ブランド「秋田あじしょう」商品から、取引先のOEM商品まで数多く手掛けております。取引先もお土産店、百貨店などの小売店から、レストランなどへの業務用食材提供とメニュー提案も。また、大手ビール会社などのキャンペーン景品などの採用実績も多数あります。当社は単なる企画会社ではなく比内地鶏の取扱い量などの厳しい条件をクリアした店のみ与えられる銘板(木板)を貸与された「比内地鶏 特別登録店」に認定される信用ある企業です。比内地鶏のことならお任せください。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://akitaajisho.co.jp		
会 社 所 在 地	〒 010-0201	秋田県湯上市天王字江川2 1-2	
工 場 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	工藤 真史	E - m a i l	m-kudo@ajisho.jp
T E L	018-870-6200	F A X	018-870-6251



■ 製造工程（農林水産品の場合は生産工程等）アピールポイント

【比内地鶏 製品までの流れ】①生産者訪問（情報交換、農場視察）→②比内地鶏専門処理場で解体（年間購入契約をしています）→③当社入荷（秋田県の比内地鶏ブランド認証施設）→④加工（大釜で鶏がらスープ作り、炭火焼き加工、レトルト加工、カット、味付けなど）※協力工場へ加工委託品もあり→⑤製品セットアップ、包装、梱包など→⑥出荷

●当社は商品企画会社ではありません。秋田県に認証された比内地鶏ブランドの加工・処理施設を有しており、年間契約して比内地鶏を丸ごと仕入れ、鶏がら、内臓、卵から肉まで扱う、秋田でも数少ない比内地鶏メーカーです。

写 真



④スープ主原料の「鶏がらスープ」は長年自社にて製造 ④美味しさを求め、炭火炙り加工なども行います ①産地訪問、生産者との情報交換は欠かせません

■ 品質管理情報

商品検査の有無	○ 無 ● 有→具体的に	金属探知機、スープ類のマグネットストレーナー、細菌検査		
衛生管理への取組	製造工程の管理	秋田県HACCP		
	従業員の管理	社内研修（不定期）		
	施設設備と管理	防虫防鼠業者へ定期検査依頼		
危機管理体制	担当者連絡先	担 当 者	商品関連/工藤真史 施設関連/原友美子	連 絡 先 090-2369-0924
	記 録	PL保険加入済、緊急時連絡表の作成		