

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	おとうふかまぼこ 真打	特長機能	①最高級すり身と大豆の融合 ②ふんわりなめらか、あたらしい食感 ③高たんぱく・アレルギーフリーで健康志向に対応
コンセプト	「海と大地の恵みを一つに」 —ふんわり優しく、毎日の食卓に寄り添う新しいかまぼこ—		
いいところ「強み」	①伝統のかまぼこ製法と大豆の融合というユニークさ ②ふわっと柔らかくシニア世代にも食べやすい ③おかず・おつまみ・ギフトと幅広く使える汎用性		
他社との優位性	①魚＋大豆という素材の組み合わせによる差別化 ②直江商店ならではの熟練の技術で安定した品質 ③健康性と美味しさの両立		



【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	①シニア層(やわらかさ、優しい味を重視)①健康志向の40～50代女性③小さなお子様を持つファミリー層④贈答・ギフト利用層
利用場面(利用シーン)	①毎日の夕食(そのままでも総菜としても)やお弁当②ヘルシー志向のおつまみ③季節のギフト(お中元・お歳暮)④観光地や駅での土産
お客様の「メリット」	①健康と美味しさを両立できる安心感②幅広い世代で食べられる“やさしい味わい”③ギフトにも普段使いにも対応可能な柔軟性
地元での「評判」等	①「ふんわり優しい味で美味しい」と定期リピート率90%以上②ECサイトではシニアにも食べやすいと評判③お中元・お歳暮の定番品として定着

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 直江商店
-----	-----------

従業員	20 人	売上	200 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	直江 僚大
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

美味しい「おとうふかまぼこ」と「笑顔」をいつでも変わりなくお届けしたい。
そんな想いで日々製造・販売をしています。
低ロットやサンプル製造も◎小回りのきく会社です。
安全安心な商品をお届けできるようスタッフ全員が衛生面に気を遣っています。

所在地	〒 985-0003 宮城県塩釜市北浜4-5-27
-----	------------------------------

URL	https://naoe-shouten.com/
-----	---

担当者名	直江僚大・渡邊未妃
E-mail	otofu-kamaboko@naoe-shouten.com
TEL	022-362-2358
FAX	022-362-0123

出展カテゴリ		出展回数	1 回
--------	--	------	-----

出展商品名	おとうふかまぼこ 真打
-------	-------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

地域のお祭りが開催される際は本社駐車スペースに出店を出店。「おとうふかまぼこバター焼」や「蒲鉾入焼きそば」を販売しています。
又、年に数回、地元の小学生を工場に招待。おとうふかまぼこの製造工程を解説し、揚げたてを振舞っています。



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

1. 魚と豆腐の融合で誕生した唯一無二の“ヘルシーかまぼこ”
2. ふんわりなめらか食感とアレルギーフリーで、シニア世代に好まれる
3. 贈答から毎日の食卓惣菜としてまで使える柔軟な商品性
4. 88年の歴史と地元で愛され続けるロングセラーで信頼性抜群

製造工程

原料搬入 → すり身擂潰 → 副原材料混合 → 形成 → 揚げ工程 → 1次冷却 → 袋詰め → 検品(目視・金属検知器) → 2次冷却 → 箱詰め → 検品(数量・内容) → 出荷



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容> 目視、嗅覚、食味検査、微生物検査

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCP
	従業員の管理
	直江亜由美
	施設設備の管理
	三條梨華

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】

- ・平成 6年 全国蒲鉾品評会
【真打】農林水産大臣賞受賞
- ・平成10年 全国蒲鉾品評会
【笹】農林水産大臣賞受賞
- ・平成27年 全国蒲鉾品評会
【竹の子】農林水産大臣賞受賞
- ・令和 2年 全国蒲鉾品評
【ゆば】栄誉大賞受賞
- ・プロが選ぶ観光・食事・土産物施設100選に認定
- ・平成31年 大日本水産会HACCP

【取引条件等】