

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/2

商品名	タイの生ハム風、タイの漬け	特長機能	豊かな日本海で育った上質な鯛を厳選し、船上での『活締め』による圧倒的な高鮮度素材を加工。活きの良さを感じる“弾力”と鯛本来の上品でクリアな“甘み”が最大の特徴。最上級の素材が持つポテンシャルを最大限に引き出しています。
コンセプト	素材が主役の贅沢漁師飯		
いいところ「強み」	漁師の活締め技術と職人の無添加加工技術が結実した挑戦の逸品です。素材と鮮度に拘り抜き、独自製法で天然の甘みと芳醇な燻製香を引き出しています。		
他社との優位性	美味しいのは当たり前。食の安全への意識が高まる中、『無添加・化学調味料不使用』というクリーンラベルを徹底していることで、化学調味料の風味に抵抗がある層や健康志向・食の安全を重視する層に対し、高い優位性を発揮します。		



【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	【BtoB】希少性やストーリーを重視するグルメ専門バイヤー 【BtoC】高鮮度・高付加価値キーワードに価値を見出すグルメ層、特別な日に特別なギフトを探す方にも。
利用場面（利用シーン）	特別な日の主役級オードブル：プリッとした食感と上品な甘みは、生食を好むゲストに最適。 ワイン・日本酒の最高級アテ：燻製の香りと、クリアな甘みが酒の味を邪魔せず引き立てます。
お客様の「メリット」	日本海産鮮魚の活締め&地元職人の拘り製法という背景、数量限定生産という希少性が、「今しか手に入らない特別なもの」という付加価値を生み、「自分へのご褒美」や「大切な人へのギフト」として、美味しさ以上の満足度を得られます。
地元での「評判」等	地元でも流通前の特別商品です。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/2

会社名	久栄丸&カフェカトルセゾン		
従業員	0	人	
売上	—	百万円	
代表者名	今野貴広(久栄丸)・村松大地(カフェカトルセゾン)		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

【久栄丸】地元の人でも知る人はわずかな小さな漁港ですが、獲れる魚は良質。高鮮度の鯛を信頼できる料理人に預け、逸品を創り上げました。ぜひご賞味ください。

【カフェカトルセゾン】秋田県由利本荘市に移住した理由の一つは地元食材に魅了されたこと。化学調味料を使用せずに素材を最大限に生かした独自製法で仕上げた商品です。日本海で獲れた極鮮“鯛”を堪能してください。

【所在地・連絡先】

所在地	〒015-0872 秋田県由利本荘市瓦谷地16-1		
URL	https://poke-m.com/producers/469798#products		
担当者名	【久栄丸】今野貴広、【カフェカトルセゾン】村松大地		
E-mail	—		
TEL	—		
FAX	—		

出展カテゴリ		出展回数	1	回
出展商品名	タイの生ハム風、タイの漬け			



地域貢献活動や地域とのつながりについて

【久栄丸】2021年設立のオンライン販売に取り組む漁師とバックアップする秋田県漁業協同組合で構成された「秋田県水産物オンライン販売推進協議会」に所属。メンバー20数名の小さな組織ではあるが、「秋田で採れた魚の発信」を共に取り組んでいます。

