

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

ごちそうこうじ

特長 機能

素材本来の旨味を引き出す独自製法で水を一切使わず、野菜と麹の力だけでじっくり発酵・熟成。塩・コンソメ・中華だしの置き換えとして味付けに使えて、時短と健康を同時に叶えます。

コンセプト

野菜と麹のうま味で、これひとつで味が決まる。時短も健康も叶う調味料。

いいところ 「強み」

従来の調味料より、ずっと体にやさしくて素材の味が活きます。手抜きではなく、日々の「ちゃんと作る」を支える、体にやさしい選択肢。

他社との 優位性

本品は、おいしいだけで終わらない。食べた後の体にも働きかける調味料であること。「おいしいの”その先”」まで考えています。



【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

忙しい子育て世代の母親や健康志向の30～40代女性を中心に、「美味しさ」と「体へのやさしさ」の両立を求める層。

利用場面 (利用シーン)

毎日のごはん作りに。

お客様の 「メリット」

無添加・発酵の力で腸内環境にやさしく、ひとさじでもしっかり美味しい。毎日の料理で自然と健康習慣が身につきます。

地元での 「評判」等

秋田県内の学校・保育園給食に使用され、一年で2万食採用いただきました。麹を使用したメニューは残しが少ないと好評です。飲食店や料理教室を通して麹に馴染みがない方も、「え・・・おいしい！」と驚きの声をいただいております。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	YUTAKA		
従業員	1	人	
売上	250	百万円	
代表者名	小川友梨		

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

出展商品名	ごちそうこうじ
-------	---------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

13年前から病弱な子どものために作り続けていた麹調味料を、2023年に商品化。忙しい毎日をこなす中でも、手間をかけずに“おいしさ”と“体へのやさしさ”を両立できる、毎日に寄り添う調味料です。「食べるほどに身体がよくなる」、そんなブランドを目指しています。



【所在地・連絡先】

地域貢献活動や地域とのつながりについて

所在地	〒 015-0012 秋田県由利本荘市石脇田尻28-135
-----	----------------------------------

秋田県産の米麹と使った商品づくりを通じて、地域の農産物の価値を伝えると同時に、生産者とのつながりを大切にしています。学校給食・保育園への提供をはじめ、地域の健康課題にも向き合い、料理教室などを通じて「食の大切さ」を伝える活動も広がっています。

URL	https://yutakanokoji.official.ec/
-----	---

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	



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

独自の製法で野菜の水分を逃さず、じっくり火を通しています。どんな料理にも馴染むよう、塩味の角が少ない天然塩を使うことで、より一層まろやかに仕上げています。



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 外部機関による微生物検査を実施済み。		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCPに準じた管理を実施
	従業員の管理
	HACCPに準じた管理を実施
	施設設備の管理
	HACCPに準じた管理を実施

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】

