

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	さつま芋で作った腸活のためのお味噌 菌活調味料「こいも。」	特長機能	味噌は腸活食材として優れた発酵食品として挙げられるが市販で売られているものにはその機能を失っているものも少なくない。菌活調味料「こいも。」は自然発酵のため菌が生きており、一般的赤味噌の1/3の塩分量のため、菌が生きている市販の味噌の3倍もの菌を摂ることが出来る。そのうえ色も美しく、あまじょっぱいため視覚・味覚的にもアプローチできる
コンセプト	食卓を彩りながら腸活に機能する菌活調味料		
いいとこ 「強み」	色が黄色やピンクであり、塩分も控えめのため、サラダに添えたりと見た目が華やか。そのうえ実は「菌が生きている」「食物繊維豊富」なことから腸活に優れている		
他社との 優位性	「酒精」により発酵を止めている味噌は、味噌本来の機能は果たせても「菌活」することは出来ない。しかしこの菌活調味料「こいも。」は、自然発酵のため菌活できる。また、100g中の食塩相当量が一般的赤味噌10~13gに対し、こいも。は4gのため、3倍の量の菌を摂ることができる。		



【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	BtoC: 健康志向の方(特に女性)、便秘に悩む方(特に女性) BtoB: 職員への健康管理促進を図りたい企業や団体組織
利用場面 (利用シーン)	BtoC: 普段の食事のプラスαで腸活(野菜サラダにそのまま散りばめたり、甘酒などと合わせドレッシングとしてもおすすめ。塩味にプラスして甘味が強いため、普段の料理の調味料として甘味を足す必要がなく、このさつま芋麹ひとつで味が決まる。) BtoB: 社員への福利厚生を兼ねた「健康管理」
お客様の 「メリット」	BtoC: 腸活菌活目的の調味料であるため、加熱や調理をする必要が一切なく手軽に腸活できる。食卓に彩りを添えることができるため視覚効果で気持ちも上がる BtoB: 社員の健康意識向上
地元での 「評判」等	プレ販売時のアンケート結果73%の方から「排便回数が増えた」「便の性状がよくなった」「便のにおいがしなくなった」「お腹の調子がよくなった」「毎日バナナ状」「おならのにおいがしなくなった」などの変化があったとご回答いただいている

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	腸活☆発酵レッスン018
-----	--------------

従業員	0 人	売上	-
-----	-----	----	---

代表者名	渡部 陽子
------	-------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

私自身が30年来の便秘症で毎日薬を欠かせない状態でしたが、手前味噌を生で食べることで体調改善。この話をすると、よく「市販の味噌でも効果があるのか?」と聞かれました。そのたびに市販の味噌は①味噌の健康効果+菌が生きており菌活もできる②味噌の健康効果は得られるが菌は死んでおり菌活は不可の2種類あることをお伝えしてきました。本来なら手前味噌が一番お勧めですが、なかなか気持ちや時間に向けられない方に召し上がっていただきたいです。

出展カテゴリー	企画・グループ出展	出展回数	2 回
---------	-----------	------	-----

出展商品名	さつま芋で作った腸活のためのお味噌 菌活調味料「こいも。」
-------	----------------------------------



【所在地・連絡先】

所在地	〒 015-0033 秋田県由利本荘市神沢字浜辺23-2
-----	---------------------------------

URL	
-----	--

担当者名	渡部 陽子	lit,link QRコード
E-mail	charmedflower444@gmail.com	
TEL	090-2272-6902	
FAX	なし	

地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元の麹屋さん・地元のさつま芋農家さんが育てたものを使用することでお互いに活性化。また、遠方の方にも講座用材料を送ることで、講座を通して出来上がる麹調味料に差違がほとんどなくなるうえ、一般的に認知度が高い”乾燥”麹ではなく、秋田の”生”麹の美味しさとさつま芋の本来の腸活効果を広めることができます。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

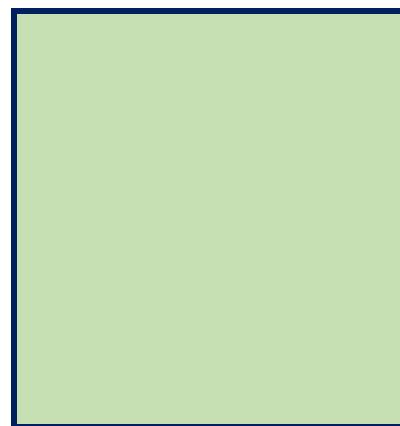
さつま芋・米麹・塩だけのシンプルな材料での自然発酵。さつま芋の綺麗な黄色を保った調味料の他、紫芋を使うことで綺麗なピンク色の調味料ができ、これは着色ではなく、乳酸菌による発酵がしっかりと行われている証拠。ゆえに発酵過程を視覚的にも確認でき、楽しみながら美味しく菌活(腸活)が出来る。



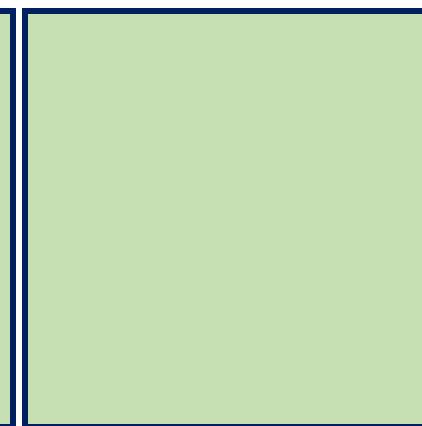
【品質管理情報】

商品検査	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
<具体的な内容> (さつま芋等に対する)PH検査、水分活性検査	

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】



衛生管理	生産・製造工程の管理 製造場: 保健所審査済(うさぎやん業許可取得済) 従業員の管理 従業員無し 施設設備の管理 製造場内の調理機器・設備は定期保守点検を実施
------	--

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
------	---