

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



1/3

商品名	味付けホルモン製造・販売	特長機能	Lアルギニン熟成法を利用したプリモチ食感の味付けホルモン	
コンセプト	一度温めたら三度美味しい。焼いてプリプリ、お鍋でプリンプリン、冷めたらもっちり。三度美味しい世界に類のないアルギニン熟成ホルモン。			
いいところ「強み」	日経POSセレクション東北地域ホルモン加工部門で「やる気ホルモン辛口」が売上No.1受賞			
他社との優位性	Lアルギニン熟成法を利用した焼いて柔らかい・冷めても硬くならない・独特な匂いが少ない等、従来のホルモンに対するイメージを一新したオンリーワン品質生ホルモン			
				

【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	スーパー、小売り、個人一般
利用場面（利用シーン）	自宅での食事時間
お客様の「メリット」	今までにない新感覚ホルモンにより、自宅でも食べやすく扱いやすい物となっております。
地元での「評判」等	地域の皆様に愛され、信頼される味付けホルモン製造・販売会社です。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社 サンリョウ東北		
従業員	12	人	
売上	120	百万円	
代表者名	代表取締役 滝浦 孝和		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

令和世代に「未体験のやわらか食感」で新食味感覚を「ほどよいもちり、プリっと感」をご賞味ください！

【所在地・連絡先】

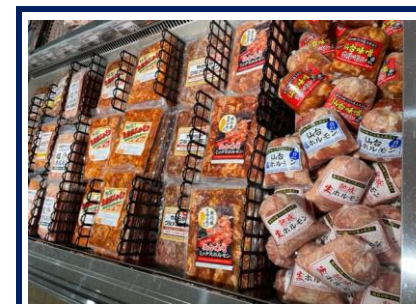
所在地	〒 989-6143 宮城県大崎市古川中里4丁目1-34
URL	https://sanryo-tohoku.com/
担当者名	滝浦 孝和
E-mail	sanryo@room.ocn.ne.jp
TEL	0229-22-4211
FAX	0229-25-3033

自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリー	食と農	出展回数	4 回
出展商品名	味付けホルモン製造・販売		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

仙台味噌や東北産豚大腸を使用、観光地鳴子温泉の名を取り入れたホルモン、鳴子温泉水「玉鳴号」を使用したもつ鍋等地域から愛される商品開発に励んでおります。



展示会・商談会用「商材シート」

自社の「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

「アルギニン熟成法」を利用した柔らかく、ホルモン独特のクセや匂いを和らげた味付けホルモンを製造・販売しております。子どもからお年寄りの方まで幅広い年齢層にお楽しみ頂ける商品となっております。



【品質管理情報】

商品検査	☐ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容>
衛生管理	生産・製造工程の管理
	従業員の管理
	施設設備の管理
危機管理	担当者 連絡先

【公的認証・受賞歴】

一級ハム・ソーセージ製造技能士
「やる気ホルモン辛口」で日経POSセレクト
シヨンの東北地域ホルモン加工部門売上
No.1 受賞

【取引条件等】