

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	岩手県産黒毛和牛ハンバーグ / 三陸釜石3種ギフトセット・岩手釜石6種ギフトセット（1人前カップグルメシリーズ）	特長機能	1.高級和牛ハンバーグ：ブランド牛の旨味を凝縮。贈答用に映える専用ギフト箱入り 2.1人前カップ食：三陸産サクラマスや海鮮等を使用し、容器のままレンジで温めるだけの簡単調理 3.見映えと手軽さ：中身が見える透明フタ仕様。器いらずで上質なごちそうが完成
コンセプト	妥協のない素材美と本格的な味覚を、ご贈答やご家庭で手軽に楽しめる上質フローズンギフト。		
いいところ「強み」	地元・岩手の厳選素材を使用。調理の手間がかからず「手軽に本格的なものを食べたい」層へ絶大な訴求力を持ちます。		
他社との優位性	日持ちの利く冷凍保存でありながら、圧倒的な具材感と手作り感を実現。ギフトカタログ・宅配（ローズキッチン等）の目玉商材に最適です。		

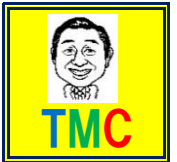


【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	百貨店・通販・生協のギフト利用者、質にこだわるシニア層・単身層。
利用場面（利用シーン）	お歳暮・お中元・内祝い等の贈答、ご家庭での贅沢な夕食・手軽な夜食。
お客様の「メリット」	鍋や包丁を使わず本格料理が完成。食べた後の後片付け（洗い物）も不要。
地元での「評判」等	地元店舗でも「手軽で美味しい」と自家需要として大好評を得ています。

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	釜石わかめ佃煮	特長機能	1.三陸釜石育ち：肉厚で風味豊かな三陸産わかめをじっくり炊き上げた優しい味わい 2.持ち帰りやすい形態：自立型スタンドパウチ 3.ご飯のお供に最適：地元の手作りの味付けで、お子様からご高齢の方まで親しまれる味
コンセプト	旅の思い出とともに持ち帰りたくなる、三陸釜石の海の恵みを凝縮したプレミアムなご当地佃煮。		
いいところ「強み」	三陸釜石産わかめという明確な産地ブランドと、目を引く和風のイラストパッケージ。お土産売り場で思わず手に取りたくなるデザインです。		
他社との優位性	大量生産品にはない手作りのやさしい味わい。軽量で持ち運びやすく、観光客の「もう一品」のお土産買いにぴったりの価格帯・サイズ感です。		



【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	サービスエリア・道の駅・観光売店を利用するドライブ客・旅行者・地域のお土産購入者。
利用場面（利用シーン）	ドライブ帰りや旅先でのお土産購入、毎日の食卓でのご飯のお供・おつまみ。
お客様の「メリット」	持ち運びしやすく日持ちがするため、自宅用にも贈答用のお土産にも手軽に買える。
地元での「評判」等	当社のお弁当で提供し『ご飯が進む』と大好評をいただいた人気惣菜を、お客様のご要望に応じて単体商品化。すでに味の評価・実績のある自信作です。

TMC 展示・商談用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	株式会社U-TEC釜石		
従業員	4	人	
売上	12	百万円	
代表者名	代表取締役 三浦明子		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

長年愛されているルルナポリタンをはじめ、地産地消を取り入れた安心安全な食材での食事を提供することで、健康で元気な暮らしを送ると共に、日々笑顔が絶えない明るい社会づくりに貢献し地域や全国の皆様に喜んでいただけるよう思いを込めてお作りしております。「手軽なレンジ調理で本格的な美味しさを楽しんでいただきたい」という想いのもと、自社工場にて手作業を活かした丁寧な製造を行っています。小回りの利く生産体制を活かし、小ロットからの供給やオリジナル（PB/OEM）開発にも柔軟に対応してまいります。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 026-0024 岩手県釜石市大町1-10-9
URL	https://sites.google.com/view/ruruderi
担当者名	
E-mail	
TEL	
FAX	

「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	食と農	出展回数	1 回
出展商品名	三陸釜石3種ギフトセット、岩手釜石6種ギフトセット、釜石わかめ佃煮、岩手黒毛和牛ハンバーグ		



●名称：釜石サクラマスつみれ汁
●原材料名：サクラマス（岩手県産）、大根、豆腐、人参、醤油、米味噌、みりん風味、おろししょうが、片栗粉、風味調味料（食塩、ブドウ糖、かつお節粉末）、ねぎ/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（カンゾウ、ステビア、サッカリンNa）、V.B1、酒精、酸味料、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤、凝固剤（塩化マグネシウム）（一部に小麦・卵・大豆を含む）
●内容量：300g
●賞味期限：底面記載
●保存方法：-18℃以下で保存
●使用上の注意：賞味期限内にお召し上がりください。
●製造者：株式会社U-TEC釜石
岩手県釜石市大町1-10-9

アレルギー表示 小麦・卵・大豆

●名称：ゆで中華めん
●原材料名：【めん】小麦粉（国内製造）、食塩、小麦たん白、卵白/かんすい、クチナシ色素、卵殻カルシウム【スープ】ゼラチン、塩、調味料（アミノ酸等）、鶏がらスープ、ムール貝/調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）【具】えび、ホタテ、ムール貝、いか、わかめ、めかぶ、ふのり、ねぎ（一部に小麦・卵・ゼラチン・鶏肉・豚肉・りんご・えび・いかを含む）
●内容量：330g（めん90g）
●賞味期限：底面記載
●保存方法：-18℃以下で保存
●使用上の注意：賞味期限内にお召し上がりください。
●製造者：株式会社U-TEC釜石
岩手県釜石市大町1-10-9

アレルギー表示 小麦・卵・ゼラチン・鶏肉・豚肉・りんご・えび・いか

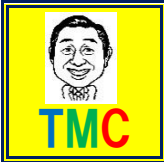
地域貢献活動や地域とのつながりについて

地元・岩手の水産事業者や釜石市との直接連携による地産食材の積極利用を通じ、釜石・三陸エリアの産業活性化や食文化の発信に貢献しています。



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

- ・ハンバーグ工程フロー：[厳選原料調達(岩手県産黒毛和牛)] → [ミキシング・計量・成型・] → [急速冷凍・密封パック] → [検品] → [梱包・出荷]
- ・3種6種ギフト工程フロー：[厳選地場原料調達(三陸産わかめ・サクラマス等)] → [下処理・調理(麺・具材・スープ)] → [専用カップ手作業盛付] → [急速冷凍・フタ留め] → [帯掛け・検品] → [梱包・出荷]
- ・アピールポイント：自社工場にて一貫製造。手作りの美味しさと厳格な衛生管理を両立し、出来立ての味覚を急速冷凍で封じ込めています。小回りの利くライン設計により、小ロット対応やギフト用特殊包装・PB/OEM製造にも柔軟に応じます。



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容>細菌検査を実施

衛生管理	生産・製造工程の管理
	作業工程ごとの温度管理徹底
	従業員の管理
	全従業員の体調管理・衛生服着用の徹底
施設設備の管理	施設設備の管理
	作業室の室温管理および定期的な施設内菌検査の実施

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

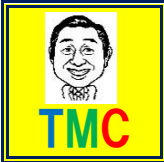
PL保険加入済み

【取引条件等】

- ・提供可能時期：通年供給可能
- ・賞味期限：製造日より冷凍保存(-18℃以下)でハンバーグ60日、他カップ型商品180日
- ・納品単位：1ケースより対応可能(ご相談に応じます)
- ・温度管理：要冷凍(-18℃以下)
- ・価格：後日ご相談(卸掛率・仕様により調整可能)

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

- ・ 工程フロー：[三陸産わかめ調達] → [選別・洗浄・異物除去] → [じっくり煮込み・味付け] → [充填・スタンドパウチ密封] → [急速冷凍] → [箱詰め・出荷]
- ・ アピールポイント：じっくりと煮込む職人仕込みの製法で、素材の風味を活かしたやさしい味付けに仕上がっています。自社工場での安心・安全な製造体制のもと、売場に合わせたスタンドパウチやオリジナル仕様(OEM)にも柔軟に対応可能です。



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有 ☐ 無 ☐ その他
	<具体的内容>細菌検査を実施

衛生管理	生産・製造工程の管理
	洗浄・異物除去工程の多重化
	従業員の管理
	作業員の衛生チェック徹底
	施設設備の管理
	製造設備の定期殺菌・菌検査の実施

危機管理	担当者 連絡先
------	------------

【公的認証・受賞歴】

- ・ PL保険加入済み



【取引条件等】

- ・ 提供可能時期：通年供給可能
- ・ 賞味期限：製造日より冷凍保存(-18℃以下)で60日
- ・ 納品単位：1ケースより対応可能(ご相談に応じます)
- ・ 温度管理：要冷凍(-18℃以下)
- ・ 価格：後日ご相談(卸掛率・仕様により調整可能)