



## 【商品の特性】

1/3

商品名	山木屋納豆ゆきしずか（小粒）	コンセプト	食べやすさにこだわった、毎日食べられる納豆
-----	----------------	-------	-----------------------

商品特徴	<p>北海道産「ゆきしずか」を使用。                  「ゆきしずか」は小粒大豆で、外観や色合い、糸の引き具合、香り、豆の硬軟、旨さ、甘味など納豆加工に適した特性を持ちます。クセが少なく、納豆が得意では無い方にも食べやすい納豆です。ごはんと馴染みやすく一体感のある美味しさが味わえます。発酵で旨味も凝縮され、小粒でも豆の旨味を感じます。弊社独自のたれで、クセを抑え、旨味を増し、より食べやすく仕上げました。</p>
------	---



品名	山木屋納豆 ゆきしずか
名称	納豆
原材料名	【納豆】大豆(北海道産)(遺伝子組み換えでない)、納豆菌 【添付タレ】醤油(国内製造)、砂糖、発酵調味料、糖節エキス、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩、カツオエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	納豆 40g×2 タレ 6g×2
賞味期限	枠外に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	山乃屋 影山一也 福島県伊達郡川俣町山木屋字間屋 33 TEL 024-563-5302 FAX 024-563-5303

栄養成分表示	
納豆・タレ(1パック46gあたり)	
( )内は納豆40gのみ	
エネルギー	85kcal (75kcal)
たんぱく質	6.8g (6.7g)
脂質	3.2g (3.1g)
炭水化物	7.2g (5.2g)
食塩相当量	0.7g (0.0g)

この表示は推定値です。

## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット売り先	・商社/卸売・スーパーマーケット・百貨店 ・その他小売・通信販売/ネット販売
ターゲットお客様	食事で手軽に栄養素を取り入れたい方 クセのある納豆が苦手な方
利用場面(利用シーン)	朝の忙しい時に、簡単で美味しい納豆ご飯
販売実績 地元の評判など	・福島県観光物産館 ・道の駅かわまた ・(株)清水商店等

- 主原材料地：北海道
- 保存温度帯：10℃以下
- 賞味期限/消費期限：14日
- 内容量：納豆40g×2食 タレ6g×2個
- 1ケースあたり入数：48個(他商品混載可)
- 最大・最小ケース納品単位：1ケースから
- 発注リードタイム：4～5日
- 希望小売価格(税込)：198円(別途送料：要相談)



## 【商品の特性】

<b>商品名</b>	山木屋納豆ふくいぶき（中粒）	<b>コンセプト</b>	栄養抜群、旨味・甘味のバランスが取れた納豆
------------	----------------	--------------	-----------------------

<b>商品特徴</b>	<p>福島県鮫川村産「ふくいぶき」を使用。 「ふくいぶき」はもちもちとした食感が特徴で、冷めてもおいしさが持続します。 生産地、鮫川村の気候や土壌との相性が良く、大豆イソフラボン(健康や美容に良いとされる)を豊富に含み、体に優しい納豆です。 中粒で食べやすさ・旨み・甘味のバランスも取れています。</p>
-------------	--



品名	山木屋納豆 ふくいぶき
名称	納豆
原材料名	【納豆】大豆(福島県産)(遺伝子組み換えでない)、納豆菌 【添付タレ】醤油(国内製造)、砂糖、発酵調味料、醸造エキス、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩、カツオエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	納豆 40g×2 タレ 6g×2
賞味期限	枠外右下に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	山乃屋 影山一也 福島県伊達郡川俣町山木屋問屋 33 TEL 024-563-5302 FAX 024-563-5303

栄養成分表示	
納豆・タレ(1パック46gあたり)	( )内は納豆40gのみ
エネルギー	87kcal (77kcal)
たんぱく質	6.9g (6.5g)
脂質	3.4g (3.4g)
炭水化物	7.2g (5.2g)
食塩相当量	0.7g (0.0g)

この表示は推定値です。

## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲット売り先</b>	・商社/卸売・スーパーマーケット・百貨店 ・その他小売・通信販売/ネット販売
<b>ターゲットお客様</b>	食事で手軽に美容・健康を取り入れたい方
<b>利用場面(利用シーン)</b>	・日常の納豆ごはんに。家族の食事に。好みの違う家族でも食べられる。
<b>販売実績</b> 地元の評判など	・福島県観光物産館 ・道の駅かわまた ・(株)清水商店等

- 主原材料地:福島県
- 保存温度帯:10℃以下
- 賞味期限/消費期限:14日
- 内容量:納豆40g×2食 タレ6g×2個
- 1ケースあたり入数:48個(他商品混載可)
- 最大・最小ケース納品単位:1ケースから
- 発注リードタイム:4~5日
- 希望小売価格(税込):198円(別途送料:要相談)



## 【商品の特性】

1/3

商品名	山木屋納豆ふくいぶき（大粒）	コンセプト	ご飯のお供だけじゃない！お酒のあてにも！
-----	----------------	-------	----------------------

商品特徴	<p>福島県産「たちながは」を使用。 「たちながは」は収穫後の段階で良質な大豆を厳選されており、品質にはこだわりがあります。風味豊かで豆の味がしっかりと感じられるのが特徴です。地域ならではの味になると言われるため、地域の個性や技術伝統も受け継がれる大豆です。 大粒で粘りも程よく、口当たりも良い、豆として料理に使えるので料理の幅も広がる納豆です。</p>
------	---



品名	山木屋納豆 タチナガハ
名称	納豆
原材料名	【納豆】大豆(福島県産)(遺伝子組み換えでない)、納豆菌 【添付タレ】醤油(国内製造)、砂糖、発酵調味料、糖筋エキス、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩、カツオエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	納豆 40g×2 タレ 6g×2
賞味期限	特外右下に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	山乃屋 影山一也 福島県伊達郡川俣町山木屋字問屋 33 TEL 024-563-5302 FAX 024-563-5303

栄養成分表示	
納豆・タレ(1パック46gあたり)	
( )内は納豆40gのみ	
エネルギー	91 kcal (81kcal)
たんぱく質	7.8 g (7.4g)
脂質	3.7 g (3.7g)
炭水化物	6.7 g (4.7g)
食塩相当量	0.7 g (0.0g)

この表示は推定値です。

## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット売り先	・商社/卸売・スーパーマーケット・百貨店 ・その他小売・通信販売/ネット販売
ターゲットお客様	納豆ご飯の他にも、納豆料理やお酒のおつまみで納豆を食べたい方
利用場面(利用シーン)	晩酌時におつまみがわり
販売実績 地元の評判など	・福島県観光物産館 ・道の駅かわまた ・(株)清水商店等

- 主原材料地:福島県
- 保存温度帯:10℃以下
- 賞味期限/消費期限:14日
- 内容量:納豆40g×2食 タレ6g×2個
- 1ケースあたり入数:48個(他商品混載可)
- 最大・最小ケース納品単位:1ケースから
- 発注リードタイム:4~5日
- 希望小売価格(税込):198円(別途送料:要相談)

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



## 【企業紹介】

2/3

会社名	山乃屋
-----	-----

出展カテゴリ	食品	出展回数	0 回
--------	----	------	-----

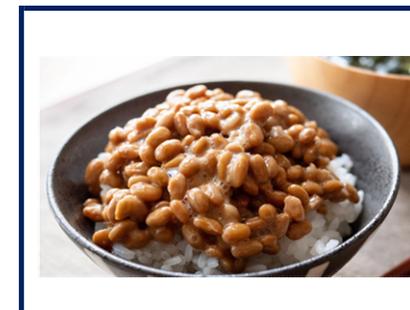
従業員	0 人	売上	5 百万円
-----	-----	----	-------

出展商品名	山木屋納豆
-------	-------

代表者名	影山 一也
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(想いなど)

2023年に「山乃屋」を開業。商品名は、お世話になっている地元福島県川俣町山木屋から「山木屋納豆」とし「納豆」と「山木屋」の魅力を県内外に発信していきたいと思ってます。また、山木屋でしか買えない納豆を販売し多くのお客様が山木屋に足を運んで頂き、山木屋の四季を感じてもらえるように恩返しをしたいという想いです。



## 【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	〒 960-1501 福島県伊達郡川俣町山木屋字問屋32
-----	---------------------------------

山木屋納豆でおなじみの山乃屋は、20年前から納豆の製造・販売を行ってまいりました「カミノ製作所」の事業を継承し、地元・福島県川俣町のお客様はもとより、全国の皆様に安全でおいしい納豆をお届けしたいという思念の元、日々励んでおります。

URL	<a href="https://www.yamanoya.info">https://www.yamanoya.info</a>
-----	---

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	



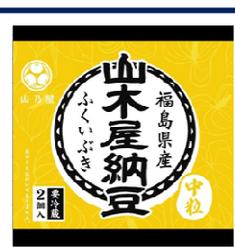
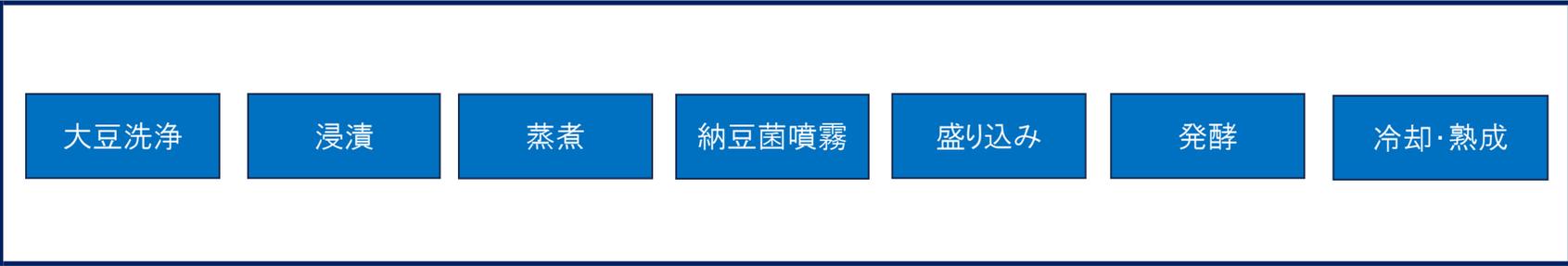
# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「アピールポイント」



## 【生産・製造工程】

3/3



## 【品質管理情報】

<b>商品検査</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容> 食品用金属検出機 目視検査

<b>衛生管理</b>	生産・製造工程の管理 納豆連HACCPを基に管理
	従業員の管理 納豆連HACCPを基に管理
	施設設備の管理 納豆連HACCPを基に管理
	納豆連HACCPを基に管理

<b>危機管理</b>	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】

全国商工会連合会主催  
「審査型ビジネスマッチイイベント」  
buyer's room審査員特別賞受賞

## 【機械・設備等】



※当フォーマットの無断転載・加工等の行為は禁じます。