

展示会・商談会用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



1/3

【商品の特性】

商品名	ほほ紅	特長機能	紅玉りんごの酸味を生かし、砂糖をまぶし、酸味と甘味のバランスを楽しんでいただけます。
コンセプト	紅玉りんごの特徴は皮ごと調理することで、酸味と甘味を程よく、上品な味覚を楽しんでいただきたい。		
いいところ「強み」	今は貴重な品種となった「紅玉りんご」を丸ごと楽しめる菓子として、喜んでいただいております。姉妹品としての「紅玉蜜」も好評です。		
他社との優位性	県産の「紅玉りんご」を使用し、素材の味を活かしての製造。		



【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	お子様からご年配の方まで年齢を問わず。
利用場面(利用シーン)	お茶会等でお使いいただいたり、小袋のものはお出かけのおともに、お楽しみください。
お客様の「メリット」	ご自身で、ケーキや紅茶に浮かべて、お楽しみいただいたり、ご贈答にも希少なお菓子として喜ばれています。
地元での「評判」等	毎年、11月の出来上りを楽しみにして下さり、予約を入れてくださるお客様が増えて、うれしい限りです。

展示会・商談会用「商材シート」

【企業紹介】

会社名	有限会社上ボシ武内製餡所
-----	--------------

従業員	15 人	売上	120 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	武内 勝
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

安政5年創業以来、代々受け継がれてきた「津軽餡」の味を大切に、その製造技術をもとに、地域の特産物を活かした菓子を製造販売。

【所在地・連絡先】

所在地	〒 030-0802 青森県青森市本町5丁目1-20
-----	-------------------------------

URL	http://www.jyoboshi.com
-----	---

担当者名	武内 恵子
E-mail	ameya@jyoboshi.com
TEL	017-734-1834
FAX	017-773-8026

自社の「会社概要」



2/3

出展カテゴリ	製造、販売	出展回数	10 回
--------	-------	------	------

出展商品名	津軽餡、玉ゼリー、紅玉蜜、ほほ紅、林檎のふるさと
-------	--------------------------



地域貢献活動や地域とのつながりについて

青森KAWAIIギフトに「金魚ねぶた」認定、津軽海峡ブランドに「カシスジュエル」。



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

安政5年(1858年)の創業から現在に至るまで、地元青森の味として「津軽飴」を製造販売しており、近年ではこれまで確立した津軽飴製造の技術を応用し、地域特産品を活用した果汁の玉ゼリーを販売し、地域と共に発展することを念頭に事業を行っています。



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他
	<具体的内容>細菌検査(県薬剤師会)、X線検査、金属検査

衛生管理	生産・製造工程の管理
	HACCPの理念を取り入れた衛生管理体制
	従業員の管理
	衛生管理者を置き定期的検査
	施設設備の管理
	毎回、作業後、機械等点検整備、整理整頓を徹底

危機管理	担当者 田中
	連絡先 ameya@jyoboshi.com

【公的認証・受賞歴】



【取引条件等】

