

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	黒とろろ昆布	特長機能	黒とろろ昆布は外皮の黒い部分を多く含んでいるため他の昆布と比較して旨味が強いのが特長です。特にグルタミン酸が多く含まれており、豊かな味わいが楽しめます。昆布と相性のよい酢を使って独自の味付けに仕上げました。
コンセプト	伝統的な日本の食文化を尊重しつつ、現代の健康志向や忙しいライフスタイルに応じた使いやすい形で提供することです。自然由来の旨味、栄養価の高さ、手軽さ、そしてサステナビリティを意識した食品として、黒とろろ昆布は幅広い層にアピールできる商品です。		
いいところ「強み」	ごはんやおにぎりだけでなく、洋食やサラダなど幅広い料理に使えます。パスタやサラダのトッピングに使うことで普段の料理に旨味が加わります。食物繊維やミネラルが豊富で健康をサポートする優れた食品です。また、減塩を心がけている人や血圧管理が必要な人にとって、自然な旨味で調味できる事ができます。		
他社との優位性	原料である昆布は100%国産を使用しております。また、黒とろろ昆布は富山県ではメジャーですが他県では非常に珍しいとろろ昆布です。		



【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	健ミネラルや食物繊維が豊富なため、健康維持を意識する層に向いています。特に食事に気を使っている中高年層はよく食する傾向にあります。また、ごはんやサラダにそのまま使えるため、忙しい家庭や一人暮らしの人たち向きです。昆布は自然素材でアレルギーの原因になりにくく、また弊社の味付けに使用している調味料等にはアレルギー成分を使用していないため食事制限のある方達にも安心して、勧められます。
利用場面(利用シーン)	ご飯にふりかけたり、おにぎりに塗ると昆布の旨味と塩味が加わり、美味しく召し上がれます。お弁当やピクニック、ハイキングのお供にぴったりです。お茶漬の具材やサラダ・パスタに使用しても美味しく召し上がれます。富山県では日常的な調味料やトッピングとして重宝され、さまざまな料理につかわれています。料理好きな方達は新しいレシピを楽しんだり、独自の風味を生かした料理に挑戦してみてください。
お客様の「メリット」	旨味(グルタミン酸)が豊富に含まれており、ごはんやおにぎりの味わいがさらに深まります。忙しい日でも簡単に栄養が取れます。少量で旨味と栄養をプラスできるため、普段の食事に手軽に取り入れられるのも魅力です。また、塩分や調味料を控えたい場合でも、自然な塩味があるため、余計な調味料を加えなくても美味しくいただけるので、健康的な味付けを求める方にとっても大きなメリットです。
地元での「評判」等	富山県の伝統と品質を守り続ける老舗として、非常に高い評価を得ています。甘酸っぱい味付けで他社商品よりも食べやすく、小さなお子様からお年寄りまで幅広い年代の方に人気の商品です。また、家庭料理富山の郷土料理や伝統食材としても親しまれ、観光客や県外の人々からも富山の味として注目されています。富山を代表する特産品として、お土産としても人気があります。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	有限会社道正昆布		
従業員	16 人	売上	315 百万円
代表者名	塩井仁司		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

私たち道正昆布は、創業以来『本物の味と品質を届ける』という信念のもと営んでおります。昆布は長く続く日本の伝統食材であり、健康や日常の食卓を支える大切な存在です。私たち道正昆布は皆様の信頼をこれからも大切に、昆布の可能性をさらに広げ、日本の昆布文化を次世代に残していくという誇りを胸に日々努力しております。皆様のご期待にお応えし、心から満足いただける商品をお届けしていく所存です。引き続きご指導、ご支援賜りますようお願い申し上げます

【所在地・連絡先】

所在地	〒 930-0010 富山県富山市稲荷元町1-6-15		
URL	https://www.dosho-kombu.jp		
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	076-441-7817		

出展カテゴリ	企画・グループ出展	出展回数	1 回
出展商品名	黒とろろ昆布・ソフト昆布		



地域貢献活動や地域とのつながりについて

富山市内のこども食堂に弊社の昆布を定期的に寄付しています。

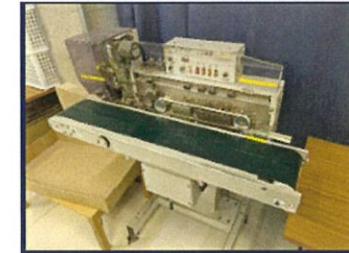




【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

原藻受入れ⇒原料昆布を酢に漬ける⇒砂取り機にて異物除去しながら、攪拌し原料昆布の均一化(目視選別)⇒型枠に入れる⇒圧縮する⇒とろろ昆布スライサーにて削る⇒ほぐし器にてほぐす⇒金属探知機通過



【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> 定期的な細菌検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	衛生管理計画の実施
	従業員の管理
	衛生管理計画の実施
	施設設備の管理
	衛生管理計画の実施

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

【公的認証・受賞歴】

--

【取引条件等】

賞味期限	10ヶ月
保存方法	高温多湿を避け、常温にて保存
内容量	個別相談
販売エリア	制限なし
価格	内容量により別途見積