

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「商品・サービス」



## 【商品の特性】

1/3

<b>商品名</b>	肉巻きたんぼ	<b>特長機能</b>	自宅ではもちろん、BBQなどレジャーでも大活躍の肉巻きたんぼ。
<b>コンセプト</b>	老若男女問わず、さまざまな年齢層の方に、秋田県の名物「きりたんぼ」を、鍋以外でも気軽に召し上がっていただける商品。		
<b>いいところ「強み」</b>	秋田県産のお米を使用したきりたんぼと、ブランド豚「八幡平ポーク」を使用しており、秋田県の食を楽しんでいただける点。		
<b>他社との優位性</b>	自社製造のきりたんぼを使用しているため、季節関係なく通年で安定した製造、供給ができる点。		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	老若男女問わず、さまざまな年齢層の方。県外からの観光客。
<b>利用場面（利用シーン）</b>	ご家庭の食卓の1品として、BBQなどのレジャーシーンで、県産土産として。
<b>お客様の「メリット」</b>	秋田県の伝統食品「きりたんぼ」を、通年で気軽に味わっていただける点。
<b>地元での「評判」等</b>	スーパーマーケットなどでも取り扱っていただいております、地元のお客様にもご好評いただいております。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



## 【企業紹介】

2/3

会社名	株式会社ユリフーズ
-----	-----------

出展カテゴリ	企画・グループ出展	出展回数	2 回
--------	-----------	------	-----

従業員	10 人	売上	50 百万円
-----	------	----	--------

出展商品名	肉巻ききりたんぼ
-------	----------

代表者名	齋藤 英則
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

米どころである秋田県の特徴を活かしたオリジナルの商品を作りたいと思い、米糠を使用する糠漬けに着目しました。従来の糠漬けの概念を変えた、保存食としてだけでなく、日常的に多くのお客様に召し上がっていただけるような糠漬けをお届けするため、日々取り組んでいます。素材本来の旨味を引き出し、熟成感を加えた深い風味を楽しんでいただける逸品となっております。



名称	肉巻ききりたんぼ
原材料名	きりたんぼ(秋田県産)、豚バラ肉(国産)、ガーリックチップ、白ごま、たれ(アミノ酸液(国産製造)、砂糖、醤油、発酵調味料、りんご酢、増粘剤(加工でんぷん、キサンタンガム)、カラメル色素(一部に小麦、大豆、りんごを含む))
内容量	4個   賞味期限   控外下部記載
保存方法	冷凍保存(-5℃以下)
製造者	株式会社ユリフーズ(高山食品) 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下490-5
調理方法	1. レンジ...冷凍状態のまま袋から中身を取り出し、お皿にのせてラップ後、約5分間(500W) 2. フライル...冷凍状態のまま袋から中身を取り出し、約10分間
栄養成分表示(100gあたり)	エネルギー232kcal、たんぱく質7.8g、脂質4.4g、炭水化物40.2g、食塩相当量0.71g(推定値)
開封後はお早めにお召し上がりください	

## 【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	〒 018-0604 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下490-5
-----	--------------------------------------

肉・魚の糠漬けを主に製造・販売しており、地元地域に根付いた味として知られております。毎年、お中元やお歳暮の時期には、贈答品としてご好評いただいております。また、ご家庭での食卓の一品としても、昔ながらの味として親しまれております。

URL	<a href="https://yuri-foods.jp/">https://yuri-foods.jp/</a>
-----	---

担当者名	佐々木 勇志郎
E-mail	<a href="mailto:sasaki.y@yuri-foods.jp">sasaki.y@yuri-foods.jp</a>
TEL	0184-74-5500
FAX	0184-33-4192



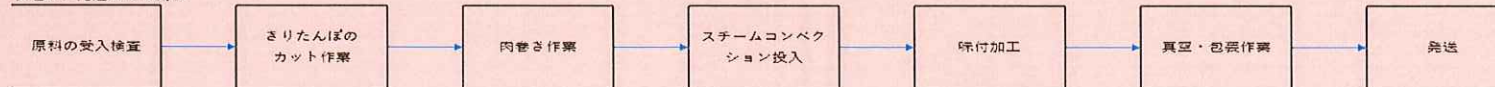


## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

自社グループで製造している、秋田県産のお米を使用したきりたんぽを、秋田県産の八幡平ポークのバラ肉で巻いた商品です。機械を使わず、1つ1つ製品をスタッフが手作業で丁寧に作っております。

製造から発送までの流れ



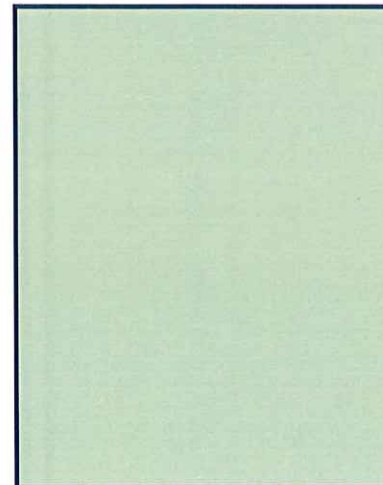
## 【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 <具体的内容> 一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌
------	---

衛生管理	<b>生産・製造工程の管理</b> 製造に使用する器具や機器の洗浄方法を定めており、用途ごとに専用のものを使用している。
	<b>従業員の管理</b> 日々の体調確認 衛生マスク、衛生キャップ、衛生手袋を着用して作業(消毒用アルコールによる消毒等) 年2回の検便実施
	<b>施設設備の管理</b> HACCPに順じた衛生管理、備品管理表の運用、防虫・防鼠対策の実施

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】

取引: 通年可 賞味期限: 6ヶ月 販売エリア制限: 無し 納品単位: 10パックから 温度帯: -5℃
--



## 【商品の特性】

1/3

商品名	さばぬか漬	特長機能	野菜ではなく、肉や魚を使用した、一風変わった糠漬け。
コンセプト	老若男女問わず召し上がっていただける、糠漬けとしては珍しい肉や魚を使用した商品。		
いいところ「強み」	糠の風味と共に、肉や魚など、素材本来の旨味を楽しめる点。		
他社との優位性	秋田県産「あきたこまち」の米糠を使用している点。		



## 【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	老若男女問わず、さまざまな年齢層の方。
利用場面（利用シーン）	食卓の一品として、BBQなどのレジャーシーンで、県産土産として。
お客様の「メリット」	通常の野菜を使ったぬか漬とは違った、ここでしか味わえない肉、魚の旨味を引き出した味を楽しめる点。
地元での「評判」等	スーパーマーケットなどでも取り扱っていただいております、地元のお客様にもご好評いただいております。

## TMC 展示・商談用「商材シート」

## 「会社概要」



### 【企業紹介】

2/3

会社名	株式会社ユリフーズ
-----	-----------

出展カテゴリ	企業・グループ出展	出展回数	2 回
--------	-----------	------	-----

従業員	10 人	売上	50 百万円
-----	------	----	--------

出展商品名	さばぬか漬
-------	-------

代表者名	齋藤 英則
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

米どころである秋田県の特徴を活かしたオリジナルの商品を作りたいと思い、米糠を使用する糠漬けに着目しました。従来の糠漬けの概念を変えた、保存食としてだけでなく、日常的に多くのお客様に召し上がっていただけるような糠漬けをお届けするため、日々取り組んでいます。素材本来の旨味を引き出し、熟成感を加えた深い風味を楽しんでいただける逸品となっております。



### 【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	〒 018-0604 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下490-5
-----	--------------------------------------

肉・魚の糠漬けを主に製造・販売しており、地元地域に根付いた味として知られております。毎年、お中元やお歳暮の時期には、贈答品としてご好評いただいております。また、ご家庭での食卓の一品としても、昔ながらの味として親しまれております。

URL	<a href="https://yuri-foods.jp/">https://yuri-foods.jp/</a>
-----	---

担当者名	佐々木 勇志郎
E-mail	<a href="mailto:sasaki.y@yuri-foods.jp">sasaki.y@yuri-foods.jp</a>
TEL	0184-74-5500
FAX	0184-33-4192



# TMC 展示・商談用「商材シート」

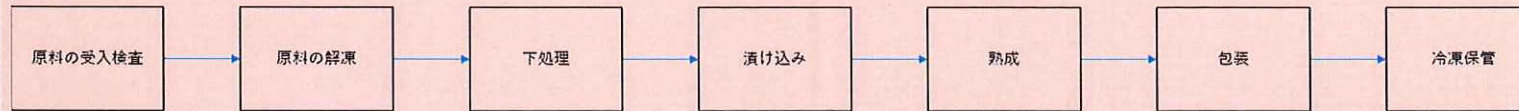
# 「アピールポイント」



## 【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

秋田県産のあきたこまちの米糖を使用した糠漬けです。1つ1つ手作業で丁寧に作っております。



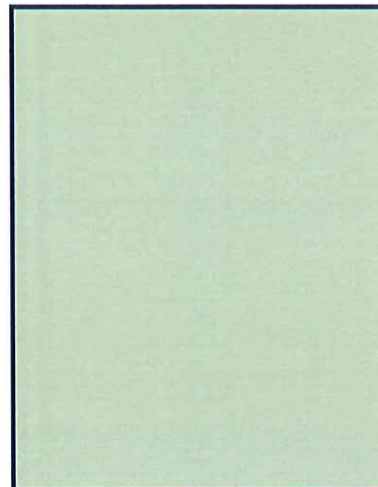
## 【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 <具体的内容> 一般生菌、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌
------	---

衛生管理	<b>生産・製造工程の管理</b> 製造に使用する器具や機器の洗浄方法を定めており、用途ごとに専用のものを使用している。
	<b>従業員の管理</b> 日々の体調確認 衛生マスク、衛生キャップ、衛生手袋を着用して作業(消毒用アルコールによる消毒等) 年2回の検便実施
	<b>施設設備の管理</b> HACCPに準じた衛生管理、備品管理表の運用、防虫・防鼠対策の実施

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】

取引: 通年可 賞味期限: 7ヶ月 販売エリア制限: 無し 納品単位: 10パックから 温度帯: -5℃
--



## 【商品の特性】

1/3

商品名	いかぬか漬	特長機能	野菜ではなく、肉や魚を使用した、一風変わった糠漬け。
コンセプト	老若男女問わず召し上がっていただける、糠漬けとしては珍しい肉や魚を使用した商品。		
いいところ「強み」	糠の風味と共に、肉や魚など、素材本来の旨味を楽しめる点。		
他社との優位性	秋田県産「あきたこまち」の米糠を使用している点。		



## 【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	老若男女問わず、さまざまな年齢層の方。
利用場面（利用シーン）	食卓の一品として、BBQなどのレジャーシーンで、県産土産として。
お客様の「メリット」	通常の野菜を使ったぬか漬とは違った、ここでしか味わえない肉、魚の旨味を引き出した味を楽しめる点。
地元での「評判」等	スーパーマーケットなどでも取り扱っていただいております、地元のお客様にもご好評いただいております。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



## 【企業紹介】

2/3

会社名	株式会社ユリフーズ
-----	-----------

出展カテゴリ	企業・グループ出展	出展回数	2 回
--------	-----------	------	-----

従業員	10 人	売上	50 百万円
-----	------	----	--------

出展商品名	いかぬか漬
-------	-------

代表者名	齋藤 英則
------	-------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

米どころである秋田県の特徴を活かしたオリジナルの商品を作りたいと思い、米糠を使用する糠漬けに着目しました。従来の糠漬けの概念を変えた、保存食としてだけでなく、日常的に多くのお客様に召し上がっていただけるような糠漬けをお届けするため、日々取り組んでおります。素材本来の旨味を引き出し、熟成感を加えた深い風味を楽しんでいただける逸品となっております。



## 【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	〒 018-0604
	秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下490-5

肉・魚の糠漬けを主に製造・販売しており、地元地域に根付いた味として知られております。毎年、お中元やお歳暮の時期には、贈答品としてご好評いただいております。また、ご家庭での食卓の一品としても、昔ながらの味として親しまれております。

URL	<a href="https://yuri-foods.jp/">https://yuri-foods.jp/</a>
-----	---

担当者名	佐々木 勇志郎
E-mail	<a href="mailto:sasaki.y@yuri-foods.jp">sasaki.y@yuri-foods.jp</a>
TEL	0184-74-5500
FAX	0184-33-4192





