

作成日
平成28年11月25日
開示
<input checked="" type="radio"/> 可 <input type="radio"/> 否

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他
提案	探してます	あります	できます	コラボしましょう	その他()

株式会社 南部美人

100年以上続く伝統の日本酒造りと、特許取得の糖類無添加リキュールの蔵

■ 事業概要

商品、サービス	コンクール入賞歴等
<p>★100年以上続く、伝統ある日本酒の製造 ★特許を取得した糖類無添加リキュール(梅酒、いちご、ブルーベリー、ヤマブドウ、ゆずなど)の製造 (特許第4415072号)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・世界24か国への日本酒、リキュールの輸出 ・世界でたった1本だけのオリジナル酒「オーナー制の酒」 ・飲食店、酒販店とコラボしてのオリジナル酒の製造 ・糖類無添加梅酒による農商工連携事業認定者 	<p>・東北清酒鑑評会 吟醸の部:「最優秀賞」 純米の部:「評価員特別賞」 ・INTERNATIONAL Wine CHALLENGE 2016 本醸造:金賞 最高位「トロフィー」 INTERNATIONAL Wine CHALLENGE 2016 本醸造</p>
	<p>体制整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 衛生管理、危機管理等について ■ HACCP認証、CSRIについて

■ PRポイント

当社の強み
<ul style="list-style-type: none"> * 特許を取得した糖類無添加リキュールは世界で唯一、当社でのみ製造。カロリーが低く、食事との相性も抜群 * 様々なコラボレーションやっています * 飲食店さん、酒販店さんのオリジナル日本酒、積極的につくっています * 日本酒は全国新酒鑑評会で金賞受賞、世界のモンドセレクションでも金賞受賞しています * 様々な糖類無添加のリキュールの開発を進めています * 世界28か国へ輸出している小さな町の国際企業です * オーナー制の酒のオーナー募集中です。世界でたった1本のオリジナル酒のオーナーになりませんか？

■ ご提案

「〇〇できます」「〇〇しませんか」
<ul style="list-style-type: none"> ◇新規お取引の卸、酒販店、飲食店さんを募集しています。南部美人を取り扱ってみませんか？ ◇お酒以外の商品とのコラボレーションを積極的に進めています。何か一緒に開発しませんか？

■ 企業概要

代表者名	久慈浩介	担当者	富着いちこ
設立年月	1902年(創業)	従業員数	35名
住所	〒028-6101 岩手県二戸市福岡字上町13		
E-mail	sake@nanbubijin.co.jp	HPアドレス	http://www.nanbubijin.co.jp/
TEL	0195-23-3133	FAX	0195-23-4713

作成日
平成29年4月7日
開示
<input checked="" type="checkbox"/> 可 ・ 否

キーワード	農業生産	<u>食品加工</u>	<u>物流・販売</u>	飲食・ホテル	その他
提案	探してます	あります	できます	<u>コラボしましょう</u>	その他()

有限会社 三陸とれたて市場
最新の凍結技術CASを活用し、鮮度品質を自在に操れる環境を整備。
プレックク、個食パックの刺身が、廃棄ロスなく冷凍でご利用頂けます。

■ 事業概要

商品、サービス	コンクール入賞歴等
<p>鮮度に便利を付与する会社。 原料生産のプロである生産者、処理加工凍結のプロである当社のスキルが融合することにより、鮮度品質時間を自由自在に操れる、次世代鮮魚を活用いただけます。流水解凍数分で、浜のクオリティが復元。</p>   	<p style="text-align: center;">体制整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 衛生管理、危機管理等について HACCPに準拠した作業区画の切り分け、動線の整備、エアシャワー・衛生機器等の設置導入済 ■ HACCP認証、CSRについて 取得時期未定

■ PRポイント

当社の強み
<p>①原材料 大船渡魚市場の買参権を活用した素材調達、また、地元漁業集団である三陸漁業生産組合とも協力し、活魚、神経メ魚等の付加価値高い原材料を用いて、ハイスペックな凍結刺身製品の製造を行っております。</p> <p>②素材、イノベーション、シーン研究 適切な鮮度コントロールの元、凍結される魚介は、生の触感を確実に回復させながら、凍結熟成を経ることで、鮮魚では実現しえない「活」+「旨味」製品を供給する事が可能となりました。 生よりおいしくなる冷凍をテーマに、地域資源の利活用、付加価値の増加を生産者と共に積極的に押し進めています。</p>

■ ご提案

「〇〇できます」「〇〇しませんか」
<p>①自社製品について 包装サイズ変更、下処理方法のオリジナル化、レシピ持ち込みによる2次総菜としての加工等、多様なご提案に対応する事が可能です。</p> <p>②CAS凍結処理委託について 単純凍結の受託、製品特徴を最大化する為の処理加工方法の開発等、地先資源を最大価値化する為の取り組みを率先しています。</p> <p>鮮度劣化が激しく、販路の限られていた優良商品を、素材クオリティを落とすことなく、大幅な賞味期限の延長を果たせ、全世界のマーケットにロス・リスクなく投入する事が可能となります。</p>

■ 企業概要

代表者名	八木 健一郎	担当者	吉田友樹
設立年月	平成16年 5月	従業員数	10名
住所	〒022-0101 岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8		
E-mail	yagiken@sanrikutoretate.com	HPアドレス	http://sanrikutoretate.com
TEL	0192-44-3486	FAX	0192-44-3484

作成日
平成 29年4月27日
開示
<input checked="" type="checkbox"/> 可 <input type="checkbox"/> 否

キーワード	<input checked="" type="checkbox"/> 農業生産	<input checked="" type="checkbox"/> 食品加工	<input checked="" type="checkbox"/> 物流・販売	<input checked="" type="checkbox"/> 飲食・ホテル	<input type="checkbox"/> その他
提案	<input checked="" type="checkbox"/> 探してます	<input checked="" type="checkbox"/> あります	<input checked="" type="checkbox"/> できます	<input checked="" type="checkbox"/> コラボしましょう	<input type="checkbox"/> その他()

株式会社アマタケ

私たちは、一人ひとりが、くり返しくり返し、もうひとつ手間をかけて
ハッピーを創り続ける会社、ひと手間カンパニーです。

■ 事業概要

商品、サービス	コンクール入賞歴等
<p>● 南部どり</p>   <p>● 岩手がも</p> <p>● 南部どりたまご</p> <p>● 各種加工品</p> <p>● trico-iste(化粧品)</p> 	<p>サラダチキン・ハーブ 5年連続モンドセレクション金賞受賞</p> <p>体制整備</p> <p>■ 衛生管理、危機管理等について 食品安全衛生管理の他に、危機管理委員会が中心となり危機管理体制の総括整備も行っております。</p>

■ PRポイント

当社の強み
<p>■ トレーサビリティ</p> <p>生産から製造、加工、流通まで、一貫したシステムで商品を提供しています。また、独自にトレーサシステムを開発しており、現在はモモ正肉、ムネ正肉において鶏種、処理日、飼育農場をコード化し管理しております。</p> <p>■ 安定生産のために</p> <p>世界各国で発生する可能性の高い「鳥インフルエンザ」に備え、原種鶏からの生産システムを導入することで、安定的な生産体制を整えています。</p> <p>これからも「南部どり」のブランドを変えることなく守り続け、また変わらない美味しさをお得意先さま、そして何より消費者の皆さまにお届けさせていただくことで信頼をさらに構築できると考えています。</p>

■ ご提案

「〇〇できます」「〇〇しませんか」
<p>当社では、主軸の「南部どり」「岩手がも」「南部どりたまご」「加工品」のほかに、南部どりから抽出される優良な鶏由来の成分を使用した化粧品も販売しております。</p> <p>また、「岩手がも」の純国産ダウン100%を使用した羽毛布団も販売するなど、鳥からの恩恵を無駄にすることなく、こだわりの逸品として商品化し販売をしております。</p>

■ 企業概要

代表者名	代表取締役社長 甘竹秀企	担当者	執行役員総務部長 吉田亨
設立年月	昭和39年 2月	従業員数	480名
住所	〒022-0003 岩手県大船渡市盛町字二本杵5		
E-mail	yoshida-tooru@amatake.com	HPアドレス	http://www.amatake.co.jp/
TEL	0192-26-5205	FAX	0192-27-6234


作成日
平成 28年12月13日
開示
☑ ・ 否

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他
提案	探してます	あります	できます	コラボしましょう	その他()

有限会社 萬博堂

奥中山高原から「キレイ」の発信！！

■ 事業概要

商品、サービス	コンクール入賞歴等
<p>* 農薬を使用しない栽培方法で安全安心なカシスを提供いたします。 * 「カシスde美人 果汁飲料」は果汁感たっぷり、手摘みカシスの濃厚な味わい。(果汁40%) * 「カシスde美人 ドリンク」は天然果汁を飲み易く希釈した、爽やかな飲み心地。(果汁20%) * 「カシスとリンゴのコンフィチュール」は果実を味わうような果肉感です。</p> 	<p>体制整備</p> <p>■ 衛生管理、危機管理等について</p> <p>■ HACCP認証、CSRについて</p>

■ PRポイント

当社の強み
<p>弊社は電気・通信工事業の傍ら、奥中山高原の広大な自然の懷で、農薬無使用・旬季厳選のカシスを丹精込め育てひとつひとつ、手作業で摘み取り製造しています。</p> <p>カシスには、ビタミンC、E、マグネシウム、鉄分を中心に、全てのビタミン、ミネラルがバランスよく、かつ、とても豊富に含まれているといわれています。</p> <p><u>カシス飲料のカシスポリフェノールの効能としては、抹消血流改善作用、肩こり、冷え性、顔面血流、目の下のクマ改善といわれています。</u></p> <p>「カシスde美人」シリーズは、手摘みカシスを、美味しく、健やかに、毎日の食卓で取り入れていただきたい！との想いから誕生しました。</p>

■ ご提案

「〇〇できます」「〇〇しませんか」
<p>◎ 冷凍カシスの新規取引先を募集しています！ ◎ カシスのピューレもあります。お菓子作りなどにいかがですか？</p>

■ 企業概要

代表者名	野田 博	担当者	
設立年月	平成 18 年 (創業)	従業員数	2 名
住所	〒 028-5316 岩手県二戸郡一戸町岩館字馬場平64-17		
E-mail	cassis-mhd@samba.ocn.ne.jp	HPアドレス	
TEL	0195-33-4416	FAX	0195-33-4416

作成日
平成29年1月23日
開示
可

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他
提案	探してます	あります	できます	コラボしましょう	その他()

株式会社 かわむら




■ 事業概要

商品、サービス	コンクール入賞歴等
<p>弊社は岩手県陸前高田市と宮城県気仙沼市に工場又は事務所を構えている企業で、イクラ、筋子、わかめ、コンブ、メカブ等の製品を製造しております。</p> <p>イクラなどは魚の買付から製造そして出荷するまで徹底した原料管理の元で製造しており、自社基準にて卵を選別し用途に合わせてご提案させていただいております。</p> <p>ISO9001の認証、HACCPの認定を受け安心して食べて頂ける商品を提供しつづけております。</p> <p>ワカメ、メカブ等の製品も三陸産の素材にこだわり続け、自社の設備でボイルし、鮮度、利便性を追求した商品をご用意しております。自主検査を行い検査基準をクリアした製品のみを出荷しております。</p>	<p>-</p> <p>体制整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 衛生管理、危機管理等について ISO9001 認証 ■ HACCP 認証、CSR について HACCP 取得

■ PRポイント

当社の強み
<p>①環境・・ ISO9001の認証、HACCP認定を受けております</p> <p>②いくら・・ 魚の買付から弊社が行っておりますので徹底した鮮度管理を行っております。女性やお子様を第一に考えた味付になっております。</p> <p>③わかめ、コンブ、メカブ・・ ボイル施設を完備し徹底した鮮度管理を行っており、幅広い用途にお応えできます。</p> <p>④・・自社検査室でロット毎の検査を行い自社基準をクリアした商品のみ出荷しております。</p>

■ ご提案

「お好みや用途に応じた提案ができます」
<p>①イクラ、筋子・・ 1kg、500g、200g等ご用意できます。 お好みに応じて味付できます。 軍艦、丼物等にかがでしょうか？</p> <p>②ワカメ、メカブ・・ 塩蔵・乾燥・冷凍・内容量・用途に応じたご提案ができます。お味噌汁、しゃぶしゃぶ、サラダなど</p>
  

■ 企業概要

代表者名	川村 賢壽	担当者	(株)加和喜フーズ 紺野
設立年月	昭和49年	従業員数	220名
住所	〒029-2204 岩手県陸前高田市気仙町字湊39-1(岩手営業所)		
E-mail		HPアドレス	http://www.kawamura-2114.co.jp/
TEL	0192-54-5373(株)加和喜フーズ)	FAX	0192-54-5377

作成日
平成29年3月21日
開示
可・否

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他
提案	探しています	あります	できます	コラボしましょう	その他()


カフェ・ド・カレー Kojika

三陸・大船渡で親子三代に渡って続く老舗カレー屋です。すばらしい三陸の食材に目を向けて、地域に根差した店舗と食を通してその魅力を圏外に発信するためのチャレンジを行っております。

■ 事業概要

商品、サービス	コンクール入賞歴等
<p>カレーを中心としたメニューの店舗とレトルトカレーの販売。 玉ねぎの持つ甘みとうまみを最大限に引き出した「オニオンフォデュ」をベースにカレーの製造を行っています。 「オニオンフォンデュ」 原材料(玉ねぎ)⇒ソテー(10~12時間) 「レトルトカレー」 原料解凍・加熱⇒レトルトパウチ充填⇒真空包装⇒高温高圧殺菌 ⇒流水冷却⇒常温保存</p>	<p>体制整備</p> <ul style="list-style-type: none"> ■衛生管理、危機管理等について 一般性菌・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌 ■HACCP認証、CSRについて

■ PRポイント

当社の強み
<p>100%地元産ミネラルたっぷりの玉ねぎを餡色のペースト状になるまで炒めた当社自慢のオニオンフォデュ。極限まで濃縮された玉ねぎの持つ甘みとコクがカレーの中に溶け込んでいます。 当社の商品にはレトルト食品特有のレトルト臭がなく、カレーの風味を残したお店と同じ味のカレーを再現しております。</p> 

■ ご提案

「〇〇できます」「〇〇しませんか」
<p>お店の味と同じKOJIKIカレー</p> <ul style="list-style-type: none"> ①ビーフカレー(中辛)180g 化粧箱入り ②ビーフカレー(辛口)180g 化粧箱入り <p>ご贈答用 4, 6, 8, 10個等 詰め合わせ対応可能。</p> 

■ 企業概要

代表者名	鈴木 奈代子	担当者	鈴木 典夫
設立年月	2001年 3月	従業員数	5名
住所	〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字野々田23-1		
E-mail	cafedecurrykojika@gmail.com	HPアドレス	
TEL	0192-47-4777	FAX	0192-47-4777