

第19回 新商品・新サービス等合同プレス発表会を開催!

食品事業所4社が堂々発表

2月12日(金)、会員企業のための「新商品・新サービス等合同プレス発表会」を当所にて開催しました。

今回は、「コロナ禍」に立ち向かう食品小売・おみやげ食品販売を中心とした新商品を、4社が報道機関を前にプレゼンテーションを行いました。その後、報道機関に取材を受け、商品PRを積極的に行いました。当日の様子は新聞各社や上田ケーブルビジョンの番組内でも取り上げられ、メディアを通じてPRの一助となっています。

当所では今後も新商品・新サービスの販路開拓を支援していきます。今後も発表会を開催していきますので、積極的にご参加いただき、企業経営・販路拡大にお役立てください。

「上田」を売り込む新ショップ! Unity 0268 Shop

【製品サービス内容】

「商品ではなく、背景にある『上田』を売る。」をコンセプトとした、新しいショップです。柳町の北側で、観光のお客様向けの「特産品」だけでなく、カフェ・菓子・パンといった、生活スタイルに取り入れてもらいやすい商品もご提供していきます。また、当社のドライフルーツ製造・販売のノウハウを活かした独自商品のプロデュースや、コミュニティ・スペース・飲食店「たまカフェ」の運営などを通じ、最高の「上田」をご提供いたします。



※イメージ写真

★ここがイチオシ!★

- ★まちなか観光地 北国街道柳町だからこそ「みんなが喜ぶ」商品をラインナップ!
- ★自社のノウハウを活用し、地域産業と連携した独自の地産商品のプロデュース!
- ★開放的なコミュニティ・スペースでの飲食店「たまカフェ」も併設!

★商品価格★

価格帯：300円～10,000円 幅広い商品を取り揃えております
令和3年4月中旬 オープン!!

📍(有)玉井フルーツ店

〒386-0012 上田市中央4-11-11 (本社・店舗)
☎ FAX: 0268-22-0581
企業HP <https://tamafruit.com/>

長野県産小麦100%、富士山溶岩窯、自家培養発酵種 伝統製法のカンパーニュ

【製品サービス内容】

東京・高田馬場でベーカリーカフェレストランを9年間営業し、2012年6月ベーグル専門店として上田市移転。2019年10月に「富士山溶岩窯」を導入し商品内容も一新。「石窯パンハル」として再スタートを切りました。そのメイン商品として掲げた商品が「カンパーニュ」です。カンパーニュ(フランス語:Pain de campagne)はフランスパンの一種です。フランス語で「田舎パン」を意味し、スープによく合う食事パンです。



★ここがイチオシ!★

- ★出来る限り長野県産の食材を使用
- ★富士山溶岩窯の遠赤外線で、焼き上がりは表面パリッと、中はもっちりジューシー!
- ★発酵種 1gあたり乳酸菌6億個と、酵母菌1千万個が共存している「自家培養発酵種(サワードウ)」を使用。消化しやすいパンに仕上がっています
- ★乳酸菌効果により、常温1週間、冷蔵で2週間保存可能です



★商品価格(税込)★ カンパーニュ(大)1,360円/ (小)910円

石窯パン ハル

〒386-0012 上田市中央2丁目11-19 グラス海野町II号館1階A号
☎ & FAX: 0268-75-0777 E-mail: chatte-sato@mvo.biglobe.ne.jp
<https://ishigamapan-haru.com/>

真田REDアップルを使った りんごの温泉まんぢゅう

【製品サービス内容】

6代目に事業承継する際、事業体制と商品の見直しをしました。新たな名物商品を考案する中で、別所温泉にはなかった「温泉まんぢゅう」の開発を決意しました。それから上田商工会議所が取り組む地域連携型6次産業化プロジェクトと出会い、真田REDアップルを活用したご当地商品として開発することに至りました。当商品は、温泉旅館を目的に訪れるお客様をメインターゲットにしたものであり、旅館関係者に相談し意見を伺いながら完成しました。



★ここがイチオシ!★

- ★長野らしさ 長野県の特産品「りんご」を使用することで長野らしさを表現
- ★上田らしさ 上田市産「真田REDアップル」を使用し、上田市らしさを表現
- ★別所温泉らしさ 旅館関係者とタッグを組み開発することで別所温泉らしさを表現

★商品価格★

1個216円(税込) / 1パック(6個入)1,410円(税込)

📍鎌原まんじゅう

〒386-1431 上田市別所温泉181-2
☎ 55-3469 E-mail: yorozu.kanbara@gmail.com
企業HP <https://rokumon.amebaownd.com/>

上田の地酒と高知のチョコレートが奇跡のコラボ! 純米大吟醸 福無量トリュフ

【製品サービス内容】

高知県の高級チョコ製造会社(株)エスエスと、当社の日本酒が初めてコラボレーションしたトリュフチョコレートが誕生しました。当社最高級ブランドである「福無量 純米大吟醸 金紋錦」を原料に使用し、華やかな香りと優しい甘みは調和された豊潤な味わいを生み出します。さらに、生産量全国1位の高知県産である「生姜」をパウダーに使用し、ガナッシュ仕様の大人なトリュフチョコレートとなっています。



★ここがイチオシ!★

- ★高知県の高級チョコレートと上田の地酒による、初のコラボレーション商品です。
- ★当社最高級品「福無量 純米大吟醸 金紋錦」の豊潤な甘みと香りを味わえます。
- ★生産量全国1位の高知県産「生姜」を使用した、とろける大人なチョコレートです。

★商品価格・取扱店★

1箱4個入り 2,000円(税込)
当社直売店・オンラインショップ、(株)エスエスオンラインショップにて販売

📍沓掛酒造

〒386-0043 上田市下塩尻35 (本社・直売店「郷の蔵」)
☎ 21-9232 (直売店) E-mail: sato-no-kura@kutsukake-sake.com
公式Webサイト <https://kutsukake-sake.com/>

感染症拡大防止のため、プレゼンテーション中のフィジカルディスタンスの維持、プレゼンテーション中の試食の配布を行い、対策を講じたうえで開催しました。

