

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。



第20号平成29年2月
 発行：有限会社 梅金
 責任者：代表 梅村順一
 岡崎市石原町字市場 78-1
 TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

○「白滝」と「生芋きしめん風蒟蒻」のパッケージデザインが変わりました！



「白滝」と「生芋きしめん風蒟蒻」のパッケージデザインが変わりました。「白滝」のデザインは、梅のマークを配して、かわいらしいデザインになりました。「生芋きしめん風蒟蒻」は、金次郎ブランドマークにイメージカラーのオレンジ色を配しシンプルなデザインになりました。センターには、水引に見立てた赤い糸で丸を書き「人と人の和」と「人と物との輪」を表しています。当社の売れ筋商品、6種類のデザインを変更しました。お客様に楽しんでお買い求めいただけるよう研究を重ねてまいります。

○岡崎SA「ネオパーサ」 お土産処三州岡崎宿で販売開始！

新東名高速道路の岡崎サービスエリア「ネオパーサ」で、年末の12月23日から1月9日の期間中、赤い糸プロジェクト新商品販売会が開催されました。岡崎市100周年記念事業として新商品開発プロジェクトが実施され岡崎市の新たな特産品が生まれました。岡崎市にある資源を活用し、岡崎市の特産品を創り出す事業です。



その成果は、「赤い糸プロジェクト岡崎本」として紹介されています。見事に赤い糸大賞になったのは、「岡崎おうはん」(純国産地鶏で、全国地鶏コンテスト最優秀賞受賞)の鶏肉を削り節にした商品名「鶏武士(とりぶし)」でした。

当社は、入賞を逃しましたが岡崎八丁味噌を活用した「岡崎いえやす田楽」を進化させました。お鍋で温めて手軽に頂ける商品であることをPRする為、「そのまま湯煎シール」を作成し貼りつけました。ハサミを使わなくても蒟蒻と田楽味噌が取り出せるようなノッチ(切り口)を追加して、より使いやすい商品となりました。県外からのお客さまが多くいらして売れ行きも上々の販売会でした。引き続き販売していただきますので、皆さんも是非ご利用ください。

	<p>岡崎の地域資源 “岡崎おうはん”の鶏肉で作った 削り節「鶏武士」</p> <p>新 100周年の特産品</p>	<p>地元産の蒟蒻芋と 男川の美味しい水を使った 生いもの蒟蒻と八丁味噌がマッチング</p>
--	--	--

“岡崎おうはん”の鶏肉を削り節にした「鶏武士」