



ささはら豆腐店

代表 **笹原 淳氏**

HP : <http://sasatofu-yuba.jimdo.com/>
仙台市太白区緑ヶ丘4丁目21-15
TEL.022-248-8821
営業時間：9:00～16:00頃 定休日：日・祝



作りたてを毎日配送！ 八木山の住宅街に隠れた老舗豆腐店！

2代目を受け継がれるこだわり豆腐
当社は、昭和41年に父が創業してから約50年間、こだわりの豆腐を作り続けています。

当社の豆腐は、地元の素材手作りでこだわっており、大豆はミヤギシロメ、水はアルカリイオン水を使用しています。大豆の風味がしっかり生きる様、濃厚な豆乳で二つとっ手作りしていることも特徴で、毎日つくりたてを仙台市内の飲食店やスーパーにお届けしています。

震災による販路の喪失

震災による大きな被害は製造工場にはありませんでしたが、豆腐作りにかかせない水の供給が長期間停止。さらに追い打ちをかけるように、大口の取引先であった飲食店が次々に閉鎖していったことで大きく販路を喪失してしまいました。私人で製造しているため、限られた時間だけではなかなか販路開拓は難しく、当社にとって販路の回復は大きな課題でした。

このような状況の中、昨年4月に届いた月報「飛翔」で、仙台商工会議所が地元百貨店との事前予約型商談会「伊達な商談会」を開催することを知り、これなら豆腐を作りながらも効率よく販路の開拓ができると思い、まずは参加してみようと思いを決しました。



人気商品どでか揚げ。(写真手前)通常の4倍の大きさで迫力満点。

バイヤーや商工会議所の販路拡大専属コーディネーターからアドバイスをいただきながら、これまで4社と商談。その内1社と商談が進み、この夏の催事出店が決まりました。また、消費者ニーズを知るために積極的に手作り市などにも出店しています。新しい豆腐をつくるために日々試行錯誤しており、豆腐に合いそうな素材を見つけては試作品を作っていますので、手作り市ではいち早く新商品を召し上げられるかもしれませんよ。

販路の回復に向け商談会とコーディネーターを積極的に活用
仙台商工会議所では、今年度もさまざまなバイヤーとの商談会が開催されるとのことです。積極的に参加していきたいと考えています。その中で商品開発や販売先などの新たな様々な課題が見つかると思いますので、今後もコーディネーターの窓口相談を活用させていただきたいと思えます。



ホテルや会議室の無線LANにお薦め!!

- コンセントにWiFi(無線アクセスポイント)を埋込み、すっきりとしたネットワーク環境を構築しませんか?
- 既存の電話や電気のコンセントが利用できます。
- 前面に有線LANと電話線が接続できます。



コンセント埋込み型無線アクセスポイント

お問い合わせは

株式会社TTK コミュニティ事業本部 ソリューション営業部
TEL 022-297-5100 FAX 022-297-5090 <http://www.ttk-g.co.jp>

会社のPRやイベントに「紙うちわ」 削りカスの出ない「スクラッチ印刷」 いかがでしょうか

その他、多彩な商品をご用意いたしております。
詳しくはホームページをご覧ください。

印刷 安心のデータ入稿からプロ印刷
おまかせ.com

印刷おまかせ

検索

<http://www.insatsuomakase.com/>



▲定番丸うちわ



▲扇子うちわ



▲削りカスの出ないスクラッチ印刷



株式会社 **イメージパーク**

本社 〒984-0001 仙台市若林区鶴代町4番12号
TEL 022-236-7202 FAX 022-284-8895
URL <http://www.imagepark.co.jp/>