

『刺身用ゴマだれ』
を活用した
新規販売企画書

ジーフーズ：片山水産 営業部



1、エグゼクティブマリー : バイヤー様への提案



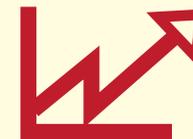
核の提案

ジーフーズ・片山水産の「博多刺身用ごまだれ」を主力とし、グループの信頼と品質を背景に、高付加価値なギフト市場の売上拡大に貢献します。



提供価値

プロの味を家庭で再現できる「簡便性」と、玄界灘の鮮魚を活かした「高品質」の両立。博多の食文化というストーリーを商品に込めて提供します。



バイヤー様メリット

当社製品は『ごまサバ専用』では御座いません。競合の少ない「刺身専用ごまだれ」による差別化、鮮魚コーナーの活性化さらには廃棄ロスの削減といった多角的なメリットを提供いたします。

2. ツマミナグループのご紹介：信頼と総合力

ツマミナグループは、飲食・水産加工・流通の6次化モデルで事業を展開する総合フードグループです。博多・天神の激戦区で培った「食のプロ」の知見を商品開発に活かしています。

競合優位性内容

- 消費者思考** 飲食事業で消費者の声を収集し水産加工事業で高品質な商品を開発・製造。
- 食のプロ集団** 博多・天神の激戦区で長年勝ち抜いてきたプロが商品開発を監修。
- 安定供給体制** 自社グループ内での一貫体制により高品質な商品を安定的に供給。



株式会社 ツマミナ

地元福岡・博多で創業25年

「自然・文化・人を守り育て、新たな価値を広げ続ける」
九州の豊かな食材や食文化を活用し、
生産者から製造・加工の連携による六次化モデルの確立。
サステナブルな食の循環の創造、そして顧客や地域、
従業員に喜びと成長の場を提供することを目指しています。

1次産業

生産 / 仕入れ



上田養鶏場
UEDA Poultry Farm



- ・佐賀県鹿島市に平飼いの養鶏場を運営
- ・糸島市をはじめ北部九州の漁港や市場より自社仕入れ

2次産業

食品製造 / 加工



G foods ジーフーズ

- ・鮮魚の下処理と加工
- ・飲食店で使用する食品の開発・製造

3次産業

飲食店運営
食品卸売



- ・福岡 / 熊本 / 東京 / 台湾で多業態 29 店舗を展開
- ・飲食店を中心とする加工品の卸売

3. 現状分析と競合優位性



博多の繁盛店で愛され続ける「本物の味」をお届けします。

豊饒の海・玄界灘

世界有数の漁場である玄界灘に近く、質の高い魚を扱う博多の食文化を長年支えてきました。この背景が、商品の品質とストーリーを強力に裏付けます。

味と品質の裏付け

ツミナグループが博多・天神を中心に20店舗以上の飲食店を継続運営する中で、毎日安定して商品を生産し続けてきた実績がそのままジーフーズの供給力の基盤となっています。

食文化の体験価値

単なる調味料ではなく、博多の繁盛店での「刺身体験」を**家庭に届ける**という**付加価値**をバイヤー様と消費者に提供します。

4、商品の強み：職人仕込みの味と品質



職人仕込みの黄金比ブレンド

濃厚ねり胡麻と自家製刺身醤油を独自比率で配合。鯛やマグロなど幅広い魚に合う万能だれです。



徹底した品質管理と安全性

アレルギー表示（小麦・大豆・ごま）を明確化
工場で製造し贈答にも安心です。



「時短 × 贅沢」を叶える簡便性

冷凍個包装で解凍するだけ。手軽に博多の味を家庭で再現できます。



5. ご提案 ゴマだれで味わう冷凍刺身の4つの利用シーン

～お中元・お歳暮・季節の贈り物に選ばれる『体験型ギフト』～

冷凍で日持ちし、解凍するだけです。受け取った方が困らず、誰でも美味しく楽しめる**安心ギフト**です。博多の繁盛店の味を、特別な贈り物としてお届けします。

ご提案

体験価値

食の激戦区博多・天神における繁盛店の料理人監修による**専門店の味わい**を家庭で楽しめる。**繁盛店で実際に提供され評価された味**を商品化、**刺身＝醤油という常識を変える。**

間便性

解凍のみで**時短料理**。送られた側の利便性が高く**専用ゴマだれで失敗しない。**

品質

長浜市場で**高品質鮮魚**の直接買い付けが可能であり**プロトン冷凍による抜群の鮮度**。**プロトン冷凍（イカの活き造り）はクラウドファイディングで約1,000名の支持を得た実績あり。**

安定供給

HACCPに準じた衛生管理を実地する**セントラルキッチン**で加工。**グループ会社である（株）ツマミナは20店舗以上の飲食店舗を経営し、安定した基盤あり。**

シーン

お中元

暑い季節に嬉しい、さっぱりと楽しめる海の贈り物。**冷凍保管で受け取りやすく、日程調整が楽です。**

お歳暮

一年の感謝を“特別な体験で”**家族で囲んで楽しめる、失敗しないギフト。**

季節の贈り物

ちょっと特別感のあるご挨拶に**料理が苦手な方にも優しい解凍するだけ。**

価格帯別

卸値価格帯

セットイメージ

想定ターゲット

内容

* 価格詳細は7ページです。

A：2,550円 前後

家族で楽しむ満足セット

ファミリー層・親戚

冷凍刺身 300g+ゴマだれ

B：3,800円 前後

想いを込めて贈る個人ギフト

内祝い・記念日・取引先

冷凍刺身 450g+ゴマだれ

C：5,100円 前後

大切な方へ送る豪華ギフト

法人ギフト・高付加価値ギフト需要

冷凍刺身 600g+ゴマだれ

6. ギフトセット内容と写真

A

6個入り
ごまさば刺し 2個
サーモンゴマ刺し 2個
タイごま刺し 2個



B

9個入り+ゴマだれ
ごまさば刺し 3個
サーモンゴマ刺し 3個
タイごま刺し 3個



C

12個入り+ゴマだれ 2個
ごまさば刺し 3個
サーモンゴマ刺し 3個
タイごま刺し 3個
ごまカンパチ 3個



7. 博多刺身用ごまだれ 商品紹介



商品名	
名称	博多刺身ごまだれ
原材料名	醸造調味料（米・米麴の醸造調味料（国内製造）、醤油（アミノ酸液（国内製造）、食塩、脱脂加工大豆、小麦、その他）、すり胡麻、砂糖、胡麻ペースト）／調味料（アミノ酸等）、酒精、カラメル色素、甘味料（サッカリンNa、甘草、ステビア）、（一部に小麦・大豆、ごまを含む）
内容量	500cc
賞味期限	製造日より3カ月
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
加熱調理の必要	必要ありません
注意事項	良く振ってからお使いください
栄養成分表示 (100gあたりの目安)	エネルギー 281kcal たんぱく質 8.7g 脂質 15.1g 炭水化物 22.3g 食塩相当量 6.6g

製品外観(500ml / 1000ml)
職人監修の本格的な味わいを、
使いやすいボトルで提供します。

常温化への対応

● 常温保存化の推進

ごまだれ（1000ml）の常温化で陳列性を向上。

● 物流コスト削減

冷凍から常温へ切替え、物流コストを圧縮。

※現在は冷凍保存にて展開中

内容量

500ml

1000ml

販売価格(税抜)

ボトル 500円

ボトル 850円

プロが認める「黄金比」の味

濃厚なねり胡麻と自家製醤油の絶妙なブレンド。

あらゆる魚種に合う万能性

サバ、鯛、サーモンなど、魚種を選ばず引き立てます。

安心・安全の品質管理

徹底した管理体制で、安定した品質をお届けします。

8. 売れ筋加工品ラインナップ (A 商品)

バイヤー様必見：ジーフーズが自信を持っておすすめする、実績豊富な売れ筋商品です。

商品名	価格(税抜)	規格	保存	調理の目安・備考
本マグロテール煮 / 焼き  売れ筋	350円 / P	150-180g	冷蔵/冷凍	市場ではほとんど見ることのない希少部位 本マグロテールを贅沢に使用。 煮付けは九州醤油で甘めに炊き上げ 焼きは香ばしい塩胡椒で仕上げました。
博多ごまサバ(厚切り)  売れ筋	380円 / P	120g	冷凍	長浜市場で仕入れた新鮮なサバを使用 プロトン凍結を行い、ドリップ(旨味)の流出を極小化し 解凍後も冷凍前とほぼ同じ鮮度、食感、風味を保持 博多の大人気郷土料理です。
糸島産タイのあら炊き  売れ筋	200円 / P	頭半分分 約150g	冷蔵	真空調理を行っており煮崩れせず 旨みを閉じ込めています。 お食事向きの逸品です。
サバ明太焼き  売れ筋	340円 / P	半身200g	冷凍	特製の明太子エキスに漬け込み、表面に明太子を たっぷり乗せています。 ご飯もお酒も進む逸品です。
サバ味噌煮 	260円 / P	半身約180g	冷凍	九州産麦味噌と使用し真空調理を行い 香高い麦味噌の特徴をしっかりと出しています。

※上記は一部抜粋です。その他、多彩なラインナップをご用意しております。

9. 会社概要

会社名	有限会社 ジーフーズ  G foods
創業	2011年9月
代表者	代表取締役 藤吉 玲
住所	福岡県福岡市博多区板付1丁目9-4
電話番号	092-260-8199
FAX	092-260-8198
資本金	500万円
事業内容	鮮魚仕入れ・製造加工
年商	2億4000万円
従業員数	16名(パートアルバイト含む)
営業担当	亀崎 政彦
Mobile:	090-8221-3864



ツマミナHP



片山水産HP