



株式会社 かね久
KANEKYU CO.,LTD

仙台発祥！仙台ちーずんだの特徴 1

スイーヅ？コロツケ？

揚げるスイーヅ！

仙台発祥！仙台ちーずんだの特徴 2

こだわりのずんだ餡

あおばずんだ本舗（ZUNDA ZUNDA）の**無添加・無着色**ずんだ餡を使用



ずんだ&珈琲カフェ 仙台一番町本店

ZUNDA ZUNDA

At ZUNDA ZUNDA, we carefully select fresh edamame to ensure that you can enjoy the authentic flavor and texture of edamame. Each bean is left coarse to preserve its original characteristics, and our skilled artisans craft them with meticulous handwork. Please indulge yourself in the blissful Japanese sweets that are unique to our specialized zunda confectionery.



仙台発祥！ 仙台ちーずんだの特徴3

北海道産男爵いもを使用しました！

北海道から、素材に恵まれた良質なおいしさを。



生産者との協働から生まれる、
確かな製品づくり。

男爵いもから多彩なコロッケ

当社が使用しているのは、名産地「羊蹄山麓」を中心とした北海道産の「男爵いも」。昼夜の寒暖差が大きい畑でとれたいもは、でんぷんが多く、そのホクホクした食感がコロッケに最も適しています。
低カロリーでビタミンC、ビタミンB1が豊富。しかも加熱してもビタミンCが壊れにくいので、美容と健康にもうれしいメニューに仕上がります。



北海道の熟成じゃがいも 熟じゃが

低温貯蔵で甘みが増した北海道のおいしいじゃがいも
それが「熟成じゃがいも」です

じゃがいも問題研究所「じゃがいも問題レポート 第2弾」

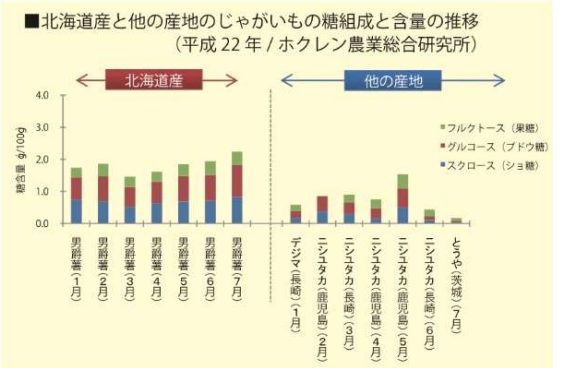
全国の生産量の約8割を占めるじゃがいもの産地、北海道では9月ごろに収穫が始まります。

秋に北海道で収穫された新鮮なじゃがいも「新じゃが」はそのみずみずしさが特徴でファンも多いですが、2、3月頃に出荷される北海道産のじゃがいもは、秋に収穫されたじゃがいもを低温条件で一定期間貯蔵管理されることにより、でんぷんが一部糖化し、甘みが増しているのが特徴です。他の産地では貯蔵が行われておらず、この「熟成じゃがいも」を出荷しているのは北海道だけです。



貯蔵することで糖化し、おいし さが増す北海道産のじゃがいも。

他の産地のじゃがいもと北海道産のじゃがいもの糖含量を比較してみると、北海道産のじゃがいもは、低温貯蔵により糖化が進んでいることから、他の産地のじゃがいもより糖含量が高くなっており、甘みが強いことがわかります。



【参考】じゃがいも問題研究所 <http://www.jagaimondai.jp/>

仙台発祥！仙台ちーずんだの特徴 4

安心・安全・実績 のサンマルコ食品で、かね久オリジナル商品を製造

The International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN
国際食品・飲料展
食卓で旅気分！ご当地ソウルフード

11C50-01 宮城県 株式会社かね久 P.06

1位
167票

牛たんコロッケ 仙台味噌仕込み
仙台発祥の牛タンコロッケ 1年間で10万個の販売実績



手軽に牛タンが楽しめるのが嬉しい。しかも北海道のお羊のコロッケ。揚げたてをガブリといきたい。
(39才 女性 会社員)

牛タンコロッケ自体が珍しいのに加えて、味噌味の牛タンが入っているというのが目新しいから。
(57才 女性 専業主婦)

肉の味が凝縮された味わいで夕食のメインになりそう。
(38才 女性 パート・アルバイト)



日常生活の主役である「食品」に対して高い意識を持つ女性たちが注目する商品は？女性たち 368 名に、中小企業総合展 in FOODEX2020「うまいものがたり」に出展される食品から、「食べてみたい！」と思うものに投票してもらいました。

調査媒体： **みんなのプロジェクト** (http://minproject.jp/) あなたと企業がいっしょに「モノ」づくり

調査期間：2019/11/25～12/3 回答数：368

仙台発祥！仙台ちーずんだの特徴 5

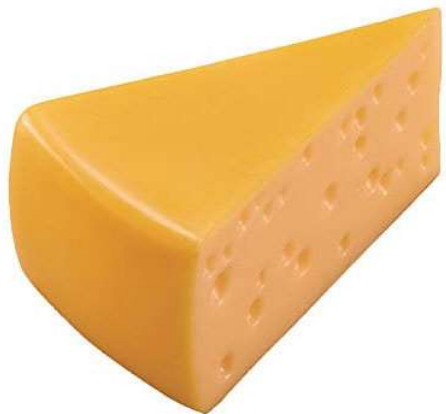
3種のチーズを使用。3種配合 黄金比！

チェダーチーズ・クリームチーズ・カマンベールチーズ

チェダーチーズ：牛乳を原料とした、セミハードタイプのチーズです。熟成が若いものは爽やかな酸味を帯び、熟成が進むにつれて芳醇な風味でシャープな味わいに。クセは少なくコクがあり、そのままでも食べやすい味が特徴です。

クリームチーズ：日本人に馴染みの深いチーズのひとつ。牛乳や生クリームを主原料としてつくられる非熟成のチーズで、クリーミーで滑らかな口当たりが特徴です。お菓子づくりはもちろん、そのままパンに塗ったり料理にも幅広く使うことができます。

カマンベールチーズ：熟成の進み具合で味や香りが変化する点も魅力。カマンベールチーズの芳醇な風味は、ワインなどお酒のおつまみにもよく合います。



仙台発祥！仙台ちーずんだの特典



大阪在住若手女性デザイナー制作

仙台発祥！ 仙台ちーずんだのポップ・販促品



仙台ちーずんだのご提供イメージ



仙台ちーずんだの 販売・ご提供店

NO	販売先		住所	発売時期
1	さがえサービスエリア	山形市	〒991-0041 山形県寒河江市寒河江乙1113	2月中旬
2	肉のいとう 仙台駅1階店	仙台市	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央1丁目1-1 JR 仙台駅 1階	2月5日
3	伊達のくら 仙台西口店	仙台市	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央1丁目6-1 ハーブ仙台	2月下旬
4	伊達のくら 仙台北店	仙台市	〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡4丁目4-38	2月下旬
5	伊達のくら 仙台東口店	仙台市	〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡2丁目3-16	2月下旬
6	楽天モバイルパーク宮城 森のキッチン	仙台市	〒983-0045 宮城県仙台市宮城野区宮城野2丁目11-6	2月中旬
7	杜の市場 沢庵	仙台市	〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町5丁目2-6	2月7日
8	HAKKA(キッチンカー)	仙台市	〒984-0816 宮城県仙台市若林区河原町2丁目4-13	調整中
9	郷家精肉店	角田市	〒981-1505 宮城県角田市角田田町62	2月中旬
10	道の駅 かくだ	角田市	〒981-1504 宮城県角田市枝野北島81-1	2月中旬
11	道の駅 上品の郷 Tomaberry上品の郷店	石巻市	〒986-0132 宮城県石巻市小船越二子北下1-1-1	2月14日
12	炉ばた 海彦山彦 立町店	石巻市	〒986-0824 宮城県石巻市立町1丁目2-5	2月14日
13	炉ばた 海彦山彦 あけぼの店	石巻市	〒986-0862 宮城県石巻市あけぼの3丁目1-2	2月14日
14	八鶏飯蔵 極 駅前店	石巻市	〒986-0826 宮城県石巻市鑄銭場3-13-SASADENBILL1F	2月14日
15	八鶏飯蔵 極 あけぼの店	石巻市	〒986-0862 宮城県石巻市あけぼの2丁目4-7	2月14日
16	松島 お食事とおみやげ処 洗心庵	松島町	〒981-0213 宮城県宮城郡松島町松島町内67	2月7日
17	きくやベーす	松島町	〒981-0213 宮城県宮城郡松島町松島町内75-23	2月7日
18	ECサイト 食の東北応援団(フードベース㈱運営)	ECサイト	https://www.rakuten.co.jp/food-base2023/	2月中旬
19	ECサイト 食材王国みやぎプラザ(㈱仙台放送運営)	ECサイト	https://www.rakuten.ne.jp/gold/miyagi-s-iroha/	3月上旬
20	東北うまいもの食堂(旭川)	冷凍自動販売機	〒079-8431 北海道旭川市永山町2丁目120-31	2月下旬
21	東北うまいもの食堂(かね久前)	冷凍自動販売機	〒984-0015 宮城県仙台市若林区卸町2丁目6-4 Kanekyuビル	2月7日
22	東北うまいもの食堂(バリューライフ前)	冷凍自動販売機	〒132-0023 東京都江戸川区西一之江2丁目2-8 坂倉ビル	2月7日
23	東北うまいもの食堂(コインランドリーSUNSUN)	冷凍自動販売機	〒985-0863 宮城県多賀城市東田中志引88-6	2月下旬
24	東北うまいもの食堂(石巻双葉町)	冷凍自動販売機	〒986-0874 宮城県石巻市双葉町8	2月7日
25	東北うまいもの食堂(石巻岡部薬局)	冷凍自動販売機	〒986-2112 石巻市後生橋1-3 宮城県	2月7日
26	東北うまいもの食堂(仙台二十人町)	冷凍自動販売機	〒983-0862 宮城県仙台市宮城野区二十人町307	2月7日
27	東北うまいもの食堂(北仙台駅前)	冷凍自動販売機	〒981-0916 宮城県仙台市青葉区青葉町1-1	2月8日
28	東北うまいもの食堂(ララガーデン長町)	冷凍自動販売機	〒982-0011 宮城県仙台市太白区長町7丁目20-5	2月7日
29	東北うまいもの食堂(日昇工業前)	冷凍自動販売機	〒983-0821 宮城県仙台市宮城野区岩切2丁目3-36	2月7日
30	東北うまいもの食堂(横浜デポ)	冷凍自動販売機	〒221-0021 神奈川県横浜市神奈川区子安通3-304-1	2月下旬
31	東北うまいもの食堂(東京江戸川区)	冷凍自動販売機	〒132-0023 東京都江戸川区西一之江2丁目2-8 坂倉ビル	2月下旬
32	東北うまいもの食堂(東京新宿区)	冷凍自動販売機	〒160-0016 東京都新宿区信濃町7	2月下旬

仙台発祥！ 仙台ちーずんだの目的と今後の展開

【目 的】

- ・食を通して、**仙台・宮城の食文化**を知ってもらう。
- ・食を通して国内外の**観光誘客**に繋げる。
- ・**仙台発祥のシティーセールスフード**を目指す。



【今後の展開】

- ・スーパーマーケット・トレードショー2024
日時：2月14～16日 場所：幕張メッセ 9ホール 9-307ブース
- ・あべの★天王寺ええEXPO 10th Anniversary
クレープえんどう出展決定
日時：3月14日～18日
場所：あべのハルカス近鉄本店9階



食の仙山交流 目的と今後の展開

【目 的】

- ・ 食の仙山交流を通して、**仙台・宮城の食文化**を知ってもらう。
- ・ 山形方面の物流ルートを活用する事で効率よく輸送することが可能となります。**ムダな配送**を集約し、**CO2の削減効果**を目指す。
- ・ **2024年問題**対策として**物流の効率化**を図る。



【今後の展開】

- ・ 東北萬国社×かね久 食の仙山交流の**連携強化・協定**
- ・ 食の仙山交流、連携による**新商品開発**
- ・ 食のみやぎ応援団主催、食の仙山交流**新商品発表会・展示会**