



わたしのイチオシ! つるおか名物 コンテスト

10月14日(日) つるおか大産業まつり内 会場:小真木原総合体育館 主催:鶴岡食文化創造都市推進協議会、鶴岡商工会議所、出羽商工会

鶴岡には、多様な農林水産物を活かした、市民から愛されている加工品やお菓子が沢山あります。こうした鶴岡の優れた商品情報を発信するとともに、食関連産業の振興を図るため、市民・有識者100名が審査員となり、エントリーされた商品を試食・審査する「わたしのイチオシ!つるおか名物コンテスト」を初開催しました。今回は、加工食品部門・菓子部門で見事金賞を獲得した2つの会員事業所をご紹介します。*コンテスト結果の詳細は、折込チラシをご覧ください。



11/8 (木) ビジネスマッチ 東北2018

場所:仙台市夢メッセみやぎ

当所会員企業の販路開拓を目的に、東北最大級の展示商談会「ビジネスマッチ東北2018」に鶴岡商工会議所企画出展としてブースを確保し、当所会員6事業所より出展をいただきました。今回は一部県外を含む東北一円より全489ブース(497企業・団体)が出展、バイヤーも43社が商談に訪れ盛大に開催されました。当会員の出展者は事前のエントリーによりバイヤーとの個別商談や参加企業、来場された企業との積極的な商談が行われ契約に結びつくことができました。

販路開拓・拡大については、引き続き支援を行ってまいりますので積極的にご相談ください。

11/1 (木) 鶴岡ものづくり企業懇談会 & 第5回トップマネジメントセミナーin鶴岡

場所:東京第一ホテル鶴岡 鳳凰の間



「次世代に繋げるビジネス拡大のノウハウを学ぶ」をテーマに、自動車産業やロボット導入の先進事例等について学ぶとともに、商談スキルとプレゼン力を高めることを目的に開催。

講師に、東北経済産業局地域経済部自動車・航空機産業室菅原室長、マツダ(株)パワートレイン開発本部パワートレイン企画部小笠原主幹(株)デンソーウエーF.A.ロボット事業部東日本営業室萩原室長らを講師に迎え、国や自動車・ロボットメーカーの取組みについて学びました。

講演会の後には、企業プレゼン・連携セッションを実施し、オリエンタルモーター(株)販促技術部販促技術課鈴木貴幸課長が模擬商談をイメージしたプレゼンを行ない、講師からより成約に結びつくプレゼン手法についてアドバイスを受けました。市内企業の社による事業紹介では、参加者相互の情報交換が活発に行なわれ知識と懇親を深めました。

新会員登録

ご入会ありがとうございます。ご入会された事業所の皆様をご紹介します。

ハサミノウタ
美容業
渡部 新悟
錦町3-35
TEL.0235-26-7140

おやつやゆう
カフェ・飲食業
山口 佑
馬場町6-41
TEL.080-1856-7646

焼肉いわじ
焼肉店
佐藤 貴幸
末広町15-20 マリカ駐車場ビル1F
TEL.0235-26-7386

小池喜左衛門ファーム
農産物の製造・販売
小池 貢
寺田乙147
TEL.0235-22-4405

(株)金丸建設
一般土木工事業
伊藤 靖幸
東岩本字沖田145
TEL.0235-53-2415

Fifty Bell (フィフティーベル)
自動車バイク小売業
五十嵐 拓志
小淀川字谷地田128-12
TEL.0235-25-6556

整体リラクゼーションほぐし家一休
リラクゼーション業
伊藤 充
山王町9-29
TEL.0235-26-8370

会員募集中
鶴岡商工会議所に入会を希望される方は、お気軽に下記へご連絡ください。事務局職員がご説明にうかがいます。
TEL.0235-24-7711

会 員 登 録 変 更

- 今野工務店
代表者変更 新 代表 今野秀逸
- むらかみ
代表者変更 新 代表 村上大樹
- 日本海庄や鶴岡駅前店
代表者変更 新 宇佐美 吉昭

- 鶴岡市農業(協)
住所変更 新 日吉町3-1
- (株)山形銀行鶴岡支店
住所変更 新 若葉町24-7 NTT東日本鶴岡ビル1F
- (株)瀬尾医療連携事務所
住所変更 新 本町一丁目7-45 まちづくりスタジオ鶴岡Dada3F



菓子部門
金賞

1個あたり、8さや分のだだちゃ豆を使用 だだちゃ豆のフィナンシェ

「A1」ご支持くださいました市民の皆様には、感謝の気持ちでいっぱいです。だだちゃ豆のシーズンは限られており、8月25日〜8月30日の間に集荷しております。集荷した豆は、山形大学工学部発のベンチャー企業が開発した「常温乾燥技術」を用いて加工しております。栄養価や色、香りを飛ばさないように気を配り、何度も何度も試作を重ねて完成しました。

「A2」だだちゃ豆の濃厚な味を出すことをコンセプトとして、多くの工程を経てだだちゃ豆の風味が強いお菓子になりました。使用し

ている材料はシンプルなので、安心して召し上がります。ぜひ、コーヒーと一緒に召し上がりください。また、パッケージは誰にでも受け入れていただけるように工夫を凝らし、かわいいキャラクター「だだちゃ豆右衛門」を使用しています。



有限会社 木村屋
代表取締役 吉野 隆一 さん
(本店)山王町9-25 TEL.22-4530 FAX.22-4538



加工食品部門
金賞

洋×和の発酵が生み出す「旨み」と「コク」 蔵王クリームチーズ粕漬

「A1」なにより市民の方々から票を入れてもらえたことが嬉しかったです。「新しい味・風味がとても良い」などの声をいただきました。酒処として有名な大山で漬物屋を創業し、今年で110年目。私達は先祖代々粕漬のプロですので、粕漬には自信があります。しかし、チーズは乳製品。今までと同じ作り方ではだめだと試行錯誤しました。専用のチーズ加工室を設け、乳製品加工所を作るなど、発案から1年以上かけて製品化しました。

「A2」素材のチーズが美味いですが、色々なチーズで試しましたが、

クリームチーズがやわらかくて一番合いました。酒粕職人が地元の酒粕をブレンドして作っています。日本酒はもちろん、ワインやウイスキーなどの洋食系にもよく合います。また、パッケージに関しては、女性の方や若い方にも親しんでもらうことを目指し、今までは一味違う、和モダン調のおしゃれなデザインになっていきます。



株式会社 本長
代表取締役社長 本間 光太郎 さん
大山1丁目7-7 TEL.33-2023 FAX.33-0878