

オリジナル即席乾麺のご提案

株式会社 峰尚商会

2016・7・27

総付景品ガイドライン

ホール5団体でとりまとめた「総付景品等の提供に関するガイドライン(自主規制)」の運用が2011年11月1日よりスタートした。

当該5団体では、警察庁の要請を受け、以前から策定に向けて協議を進めていたが、2011年10月24日付で合意・調印が完了したもの。

同ガイドラインは、景表法における総付景品の対象外となる街頭でのポケットティッシュ配りなども規制。

「提供できる総付け景品等の種類は菓子類、飲料、ティッシュその他の日用雑貨で、自店舗において賞品として提供していないものに限る」と規定している。

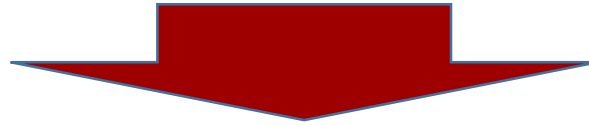
提供価額は200円以下、営業所内外で総付景品等を提供できる日数は1カ月に1回としている(1月は例外的に1～3日も提供可能)。

ただし、営業所内で配る「おしぼり、湯茶、ポケットティッシュ、うちわ、マスク、あめ玉」については毎日提供することが可。

営業所外でポケットティッシュを配る行為についても、1週間に1日、認められることになった(1月1～3日は例外的に配布可能)。

◆ オリジナル即席乾麺でイメージアップ!!

- 自社の麺を作りたい
- 自社キャラクター商品の麺を作りたい
- 販促品の麺を作りたい
- イベントでインパクトのある商品を配布したい
- 他店と差別化がしたい



- 製麺業者様のご協力により
製造⇒梱包⇒発送までを一括してお受けいたします



◆ 製造実績(一部抜粋)

・簡単即席めん 1食袋入り 賞味期限 180日

全日本シリーズ(一部抜粋)



ラーメン付 CD
お祭りJAPN!!告白Night



リカちゃんキャッスル
喜多方ラーメン



上野動物園
パンダラーメン



秋田
釣りキチ三平ラーメン



◆ 製造実績(一部抜粋)

・簡単即席めん 1食袋入り 賞味期限 180日

繁盛店 シリーズ

★小樽ラーメン
桂苑 味噌



★旭川ラーメン
八海 白湯 魚介



山形ラーメン
だるまや 合わせ味噌



★米沢ラーメン
三男坊 醤油



★米沢ラーメン
三男坊 味噌



喜多方ラーメン
まるや 醤油



★東京ラーメン
楓家 和風味噌



★倉敷ラーメン
味のてんりょう 醤油



★飛騨高山ラーメン
なないろ 醤油



★博多ラーメン
いっちよいっちよ 豚骨



熊本ラーメン
もっこす亭 豚骨



★印は
使用可能スープです

◆ 組合せ可能な麺とスープ

・ 麺の種類

極太麺 2.5m



竹炭入り

中太麺 1.5m



唐辛子入り麺

細麺 1.2m



・ スープの種類

・塩味 ・味噌味 ・喜多方醤油鶏ガラ ・醤油魚介 ・豚骨味 ・豚骨醤油味

☆ 使用可能な繁盛店ラーメンスープ

「小樽ラーメン 桂苑」 「旭川ラーメン 八海」 「米沢ラーメン 三男坊醤油」

「米沢ラーメン三男坊味噌」 「東京ラーメン 楓屋」 「倉敷ラーメン 味のてんりょう」

「飛騨高山ラーメン なないろ」 「博多ラーメン いっちよいっちよ」

◆ おすすめの乾麺とスープ

参考商品	小樽ラーメン	札幌ラーメン	喜多方ラーメン	東京ラーメン	尾道ラーメン	博多ラーメン いっちよいっちよ	小樽ラーメン 桂苑
							
スープ	塩味	味噌味	喜多方 醤油味 (鶏ガラ)	醤油味 (魚介)	豚骨 醤油味	豚骨味	桂苑スープ 味噌味
極太麺	△	△	○	○	○	△	△
中太麺	○	○	△	○	○	△	○
細麺	○	△	△	△	△	○	△
唐辛子入り麺	△	○	△	△	△	△	△
竹炭麺	○	△	△	△	△	△	△

※ 数量、麺、スープの組合せが決定すれば御見積もりさせていただきます。

◆ 使用可能な繁盛店ラーメンスープの特徴

品 名	特 徴
小樽ラーメン 桂苑	昭和39年創業、小樽都通りの「桂苑」 合わせ味噌の鳥ガラスープに野菜のうま味たっぷり濃厚な味でありながらマイルドで「ピリッ」とした味わい。
旭川ラーメン 八海	選びに選んだ豚骨は、下処理で一昼夜、それを豚骨とじっくり煮込んだ白湯スープに魚介でとっただしを加え、深みいコクを引き出す。豚の背脂から作るラードは長葱、生姜の風味と相まって、麺とのからみも絶妙
米沢ラーメン 三男坊 醤油味	米沢市役所東通りにある米沢ラーメン三男坊、米沢ラーメンの特徴であるちぢれ麺とあっさりスープで仕上げました。専門店の味をご賞味ください。
米沢ラーメン 三男坊 味噌味	米沢市役所東通りにある米沢ラーメン三男坊、米沢ラーメンの特徴であるちぢれ麺とあっさりスープで仕上げました。専門店の味をご賞味ください。
東京ラーメン 楓家	自慢のスープは鰹、焼アゴ、煮干の旨味をじっくり時間をかけて仕込み上げた風味豊かな和風醤油味です。
飛騨高山中華そば なないろ	高山の中華そば「なないろ」は地元・飛騨高山で古くから食べられていた中華そばの味、ほのかなかつおの香りと、極細のちぢれ麺、昔ながらの高山中華そばの味を是非ご賞味ください。
倉敷ラーメン 味のてんりょう	開業の依頼30年、豚骨を丹念に炊き出したスープ、チャーシューをじっくり炊き込んだ醤油ダレで作るまろやかな味と、コシの強い麺の絶妙なバランスが、てんりょうラーメンの旨さの極意です。
博多ラーメン いっちよいっちよ	ラーメン一筋の大将が仕込む昔ながらの博多ラーメン、深いコクとまろやかな豚骨スープは一度食べたなら忘れられない味です。

◆ 出荷ロット

- 20ケース(1600食)～ 1ケース(80食)～

◆ タイムスケジュール

- 麺とスープの組み合わせを決定
- デザインデータ(illustrator)をメールにて送信
- フィルムなどの作成
- 製造
- 梱包、出荷

フィルムのデザイン決定から約3週間程度で出荷予定

製麺業一筋 五十嵐製麺について

会社名	株式会社五十嵐製麺
住所	本社 〒966-0826
第一工場	福島県喜多方市字町尻東7468
本部	〒966-0096
第二工場	福島県喜多方市字押切南2丁目109
代表者	代表取締役 五十嵐 隆
設立	昭和24年4月
資本金	10,000千円
事業内容	麺の製造、販売 復興支援に関わる事業
従業員数	50名(うち正社員27名)
グループ会社	株式会社喜多方ラーメン村(販売会社)
主要取引先	株式会社JR東日本リテールネット 三菱食品株式会社 国分株式会社(一部抜粋)

