



サクサク食感極太黒糖かりんとう

内容： 5 0 0 g × 4 計 2 k g

税込 ¥5,500 当日価格 税込 ¥3,900



食感にこだわった生地を米油で揚げ、深い味わいの黒糖蜜をたっぷりかけたサクサクの極太かりんとう。高級割烹の板前出身の現社長が、和食の一皿を作るようにレシピを考えて作り上げた極太の“黒糖かりんとう”かりんとうの生地は、ドーナツとかりんとうの中間のサクサクの食感を目指しました。かりんとうのおいしさの要ともいうべき“揚げ”には米油を100%使用し、生地少量ずつ油を吸わせてじっくりとコクを出す、メーカー独自の“大釜4度揚げ製法”にこだわっています。沖縄黒糖と赤糖、きび粉糖を使用した黒糖蜜には、醤油を隠し味に加え、あっさりとした味わいに仕上げました。たっぷりとかかったあっさりした黒糖蜜の深い味わいと、サクサクのかりんとう生地の食感がたまらない逸品。個包装でお届けするため、おすそ分けや持ち歩きにも便利です。

ショップチャンネルでの販売に関して改善点

- * メーカー既存商品に、黒糖蜜を多くかけてもらい、外側の黒蜜感をアップした。
- * 大袋で販売がちなかりんとうを個包装で食べやすく持ち歩きが出来るようにして、開けたてで1個ずつ召し上がれるようにした。

2019年10月にデビュー1113セット販売（30分）

2020年1月 1852セット販売（30分）2回目ライブリピートのお客様が固定

2021年2月 10512セット販売（120分）GGVOFF企画で新客を取り込む

2019年販売合計 1113セット

2020年販売合計18,300セット

2021年販売合計29,200セット



こだわりのちぎり生芋こんにゃく(味付)

内容: 6個 × 18 税込 ¥5,400 当日価格 税込 ¥3,990

広島県産こんにゃくの生芋だけを使用。味わい深い出汁により、こんにゃく本来のおいしさを楽しめる。産地を限定した生芋を使い昔ながらの製法で作上げた“ちぎりこんにゃく”。

老舗のこんにゃく屋さんが作ったこんにゃく芋の旨みと食感が特徴の商品。手でちぎったような断面から染み込むこだわりの出汁で、常温でも、温めてもおいしくお召し上がれる。便利な小分けタイプでいろいろなアレンジ可能



出汁香るこんにゃくそうめん(味付)

内容: 270g × 12

税込 ¥4,200 当日価格 税込 ¥3,480

出汁の味わいと香りが引き立つ、極細のこんにゃくそうめん。袋をあけてすぐにお召し上がれる。

袋を開けてすぐ、水で洗い流さずにそのままお召し上がりいただける「こんにゃくそうめん」。

のどごしを良くするため、極細麺にこだわったこんにゃくそうめん、たっぷりの出汁を入れて仕上げた。

こんにゃく特有のにおいもなく、冷たくしても温めても出汁までおいしく食べられる。

1袋あたりカロリーが59キロカロリー

ショップチャンネルでの販売に関して改善点

- * 産地を広島県産の生芋に限定(こんにゃく粉は不使用)
- * 1食分で食べやすい小分けに設計
- * 通常生芋は冷蔵管理で保管しにくい所をレトルトをかけることにより常温で日持ちを(90日)出来るように商品設計
- * こんにゃくをあく抜き等せずに出汁ごとそのまま召し上がれるように簡単調理の商品に設計

販売実績

こだわりのちぎり生芋こんにゃく

2022年10月デビュー1500セット販売(30分)

2023年6月デビュー出汁香る こんにゃくそうめん

ー3750セット販売(30分)

それ以降の販売に関して効率よく販売で売り上げを確保

こんにゃくそうめん2500セット～2700セット(25分)＋ちぎり生こんにゃく500セット～900セット(5分)

当初メーカーは新商品のこんにゃくりゾット(カロリーを抑えた商品)の提案できたが、産地を見学させていただき自然に囲まれた美味しい水を使用し生芋で作るこんにゃくの美味しさに感動しこんにゃく屋ならではの商品販売することに変更。他ではなかなか無い出汁入りの商品がお客様に受け入れられて販売好調

ショップチャンネルでの販売している商品について

お客様にわかりやすく、ありそうで無いものを企画しています。お客様にとってほしいと感じていただける商品。そしてまたリピートしたいと思う商品をメーカー様からのご協力を経て作っております。食品は量販店、高級スーパー、デパート、コンビニエンスストア、ドラッグストア、各種通販と多くの媒体で販売されています。そんな多種多様な食品業界の中、弊社はテレビを使って商品の説明する場があるので付加価値の説明をきちんとおこなってお客様にご理解いただける商品にしなくてはなりませんしご自宅に届いたときには期待以上の満足感が必要です。そのような商品づくりを日々検討しております。