御社の味を「飴」という新しい形で、
次の世代へ届けませんか。

代表者様・商品開発ご担当者様

突然のご連絡失礼いたします。
静岡県富士宮市で、70 年以上親しまれてきた伝統菓子「みそ玉」を製造しております、株式会社丸繁と申します。
私たちは、単に「みそ飴」を製造する会社ではありません。
それぞれの地域で長く愛されてきた味噌・醤油・ソースなどの調味料を、その土地ならではの個性を活かした**「ご当地みそ玉」**として商品化する OEM 事業に取り組んでいます。
すでに他地域の味噌を使用した商品開発実績があり、原料ごとの味噌の味のバランスで配合を調整し、それぞれの味わいを活かした商品づくりを行っています。

今回、実際の味を知っていただくため、**「ミマスヤのみそ玉」と「甲州みそ玉」の 2 種類を同封いたしました。**
「ミマスヤのみそ玉」は、**醤油をベースに味噌を加えた味わい**。
一方、「甲州みそ玉」は、**醤油のベースを減らし、味噌を増やすことで、味噌の味わいをより深く感じていただけるよう仕上げています。**
ぜひ 2 つを食べ比べてみてください。
同じ「みそ玉」でも、使用する味噌や調味料、配合によって味わいが変わることを感じていただけると思います。
そして、
「御社の味噌なら、どんなみそ玉になるだろう？」
と想像していただけましたら、私たちにとって何より嬉しいことです。
現在、この OEM 事業は**小規模事業者持続化補助金の採択事業**として、本格的に取り組んでおります。
生産設備や試作体制を整え、全国の調味料メーカー様との共同開発を進めるプロジェクトとして推進しています。

私たちが目指しているのは、
「飴を作ること」ではありません。

御社が長年育ててこられたブランドや地域の食文化を、**新しい形で、より多くの方へ届けるお手伝いをすること**です。
観光土産として。
地域限定商品として。
道の駅や直売所で。
スーパーの地域フェアで。

「御社の味」を活かしたオリジナル商品として、さまざまな展開が考えられます。
そして、無理のない小ロットから始めていただけます。
初回の試作品は、御社のご希望を伺いながら、**1 ロット無料**にて製作いたします。
本生産についても、**100g サイズで 1 釜あたり約 250 個を上限とした小ロット生産**に対応しております。
一度に大量の商品を抱える必要がなく、まずは小さく始めて、お客様の反応を見ながら展開していただくことができます。
また、**賞味期限は 7 か月**ありますので、観光シーズンや地域イベントなど、販売時期に合わせて計画的にご活用いただくことも可能です。
「まずは試してみたい」、「実際にお客様に食べてもらって、反応を見てみたい」
そんな商品開発にも、ぜひご活用ください。

「こんな商品ができるなら、実際に見てみたい。」
そう感じていただけましたら、ぜひ一度お話をお聞かせください。
同封のチラシをご覧いただき、「御社の味でも作ってみたい」「まずは試作品を見てみたい」と思われましたら、同封のチラシをご覧いただき、QR コードから簡単なアンケートにご回答ください。
ご回答内容をもとに、ご希望に応じて詳しいご説明や試作品についてご案内させていただきます。
地域の伝統ある味を未来へつなぐパートナーとして、ご一緒できることを心より楽しみにしております。

株式会社 丸繁
〒418-0055
静岡県富士宮市宝町 16-18
TEL：0544-26-5149
FAX：0544-27-4463
代表取締役　渡邉 卓
t_watanabe@maru-sige.com