株式会社 丸繁

想いをつなぎ、未来をつなぐパートナー

地域の味を、
もっと多くの人へ。

# 富士宮で70年以上 親しまれてきた みそ玉

おばあちゃんからもらった、あの懐かしい味。

みそ玉は、味噌や醤油などの調味料の風味を活かした、
なめて味わう伝統菓子です。
株式会社丸繁では、この「みそ玉」をベースに、
全国各地の味噌・醤油・調味料の個性を活かした、
ご当地みそ玉のOEM商品開発に取り組んでいます。

素材の風味が
生きた
素朴なおいしさ

## ミマスヤの みそ玉

醤油をベースに
味噌を加えた
味わい。
醤油の風味と
味噌のコクが
調和した
伝統の味です。







## 甲州 みそ玉

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
より深く感じられる
よう仕上げています

## 御社の味噌なら、どんな味になるでしょう?

味噌や調味料の種類、塩分、風味、水分量などに合わせて配合を調整。
それぞれの「味」を活かしたオリジナル商品をご提案します。

### こんな商品展開に

- **観光土産**
  地域の魅力を
  伝える逸品に
- **道の駅・直売所**
  地元産品との
  相性抜群
- **EC販売**
  全国の
  皆さまへ
- **スーパーマーケット などの小売り**
  地域の食材フェアや
  ご当地コーナーに

### 小ロットだから、始めやすい

- **試作品**
  約150個
  無料で制作
- **本生産**
  100gサイズ
  約250個
- **賞味期限**
  7か月
  計画的に販売
  できます

まずは小さく試して、
実際のお客様の反応を
見ながら、無理なく、
商品化を進めていただけます。

想いをかたちに。共につくる、地域の新しい価値

まずは
お気軽に
ご相談ください！

# ご当地みそ玉OEM

## 商品化までの9つのステップ

初めての方でも安心して進められます

### 1 アンケート（Googleアンケート・FAX）

御社の商品や、OEMについての
お考えをお聞かせください。

### 2 打ち合わせ（Zoomまたはお電話）

希望の味やサイズ、用途、
おおよその費用感などを
お伺いします。

### 3 試作品のお申し込み

打ち合わせ内容をもとに、
試作品の方向性を決定します。

### 4 御社の商品をお預かり

味噌・醤油・調味料など、
使用する原料をお預かりします。

### 5 味の調整・パッケージの作成

原料の特徴を確認しながら、
味を調整、商品に合わせた
パッケージについても
検討します。

### 6 試作品を無料にて制作



約150個　制作期間：約1か月

実際の商品をイメージできる
試作品を制作します。

### 7 試作品のフィードバック

検討期間：1〜2か月

試作品を用いて、御社内や
得意先様などでご検討
いただきます。

### 8 具体的なロット・見積もりなど調整

試作品のご評価をもとに、
製造ロット・商品単価・仕様・
お見積もりなどを調整します。

### 9 OEM覚書の締結

商品化に向けた条件を確認し、
OEM覚書を締結します。

### そして 本製造・商品化

御社オリジナルの「みそ玉」が完成。
観光土産・道の駅・直売所・EC・
小売店など、御社の販売先に合わせて
展開していただけます。

まずは、
ここから始めて
みませんか？

「うちの味で作ったら、
どんな味になるんだろう？」
そんなご相談だけでも大歓迎です。

**OEMについてのアンケートはこちら**

Googleフォームから簡単にご回答いただけます。
FAXでのお申し込み・お問い合わせも承ります。

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
watanabe@maru-sige.com

想いをつなぎ、
未来をつなぐパートナー