

企業の情報			
企業・団体名	株式会社　マ印　神内商店		
所在地	〒086-1639　標津郡標津町北9条東1丁目1-6		
ホームページ	なし		
理念	北海道の美味しい魚を消費者に届けたい		
事業内容	水産加工業		
対象商品の情報			
対象商品	船上一本メ（スモークサーモン、白子）	商品分類	鮭加工品
価格	各　1,080円（税込）	内容量	各　約230 g
保存方法	冷凍	賞味期限	6カ月
現行品の パッケージ寸法	32cm×12cm×5cm		
商品概要	北海道東部の根室海峡沿岸に位置する標津町は、日本有数の水揚げ量を誇るサケの一大産地です。この町で伝統のサケ漁と共に歩み、専門加工会社として培ってきた技術を生かし、上質なイクラやサケの加工品を製造・販売しています。近年、標津産サケの付加価値を高めようと、官民一体となって取り組み、第1号の商品として誕生したのが「船上一本メ」シリーズ。水揚げ直後、船上で活メしたもので、肉質の色合いが鮮やかになり、張りが出て、生臭みが低減されるうえ、酸化が抑制され、さばいても血が出にくいなど多数のメリットがあります。ラインナップは、塩だけでシンプルに味付けし、サクラのチップで燻した「スモークサーモン」、とろりとまろやかな味わいの「白子」（精巢）の2タイプがあり、標津産サケの新ブランドとして、早くも全国から注目を集めています。		
現在の販売場所	東京都築地、北海道どさんこプラザ、札幌市デパート、ふるさと納税など		
ターゲット	国内のグルメな方		
デザインの要望			
デザインの 要望	●今までのイメージを一新したい ●「スモークサーモン」、「白子」のそれぞれ新たな商品名を希望 ●現在の商品名「船上一本メ」はシリーズ名として標記してほしい、サイズは自由 ●ベースの真空パックのデザインは1種類、それぞれの商品名はシールで対応したい ●冷凍販売可能な真空パックでデザインを希望 ●中身が見えるようなデザインに ●会社名の屋号「マ印」、地名「標津」又は「標津町」等を標記		
担当者から ひとこと	サケの船上一本メは、全国的にも珍しく、魚の生臭さが感じられないのが大きな魅力です。販売以来、消費者や販売業者からは「身の色がきれいで雑味がない」「魚嫌いの子供がこれなら食べられた」といった感想が届き、百貨店のギフトや築地などからも多くの依頼が来ています。スモークサーモンは、そのまま味わうのはもちろん、サラダやピザのトッピングに。白子は、バター焼きやソテー、天ぷらなどもおすすめです。標津産サケがワンランク上の味わいに昇華した「船上一本メ」をブランド化し、根付かせていきたいです。		

商品名の変更の可否	商品ロゴ変更の可否	名称等の記載について	ロゴマーク
可能	可能	●商品シリーズ名 「船上一本」 ●屋号の「マ印」	 船上一本 HOKKAIDO SHIBETSU Senjo Ippon Jime マ印
商品の購入方法			
商品の購入方法	メール又は電話でお申し込みください メール mazirusi@wonder.ocn.ne.jp TEL 0153-82-2384 担当／神内		

