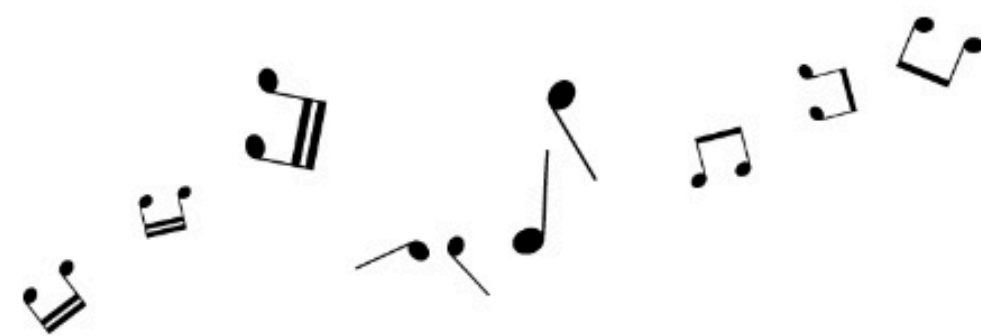


MOMI MOMI SHAKE



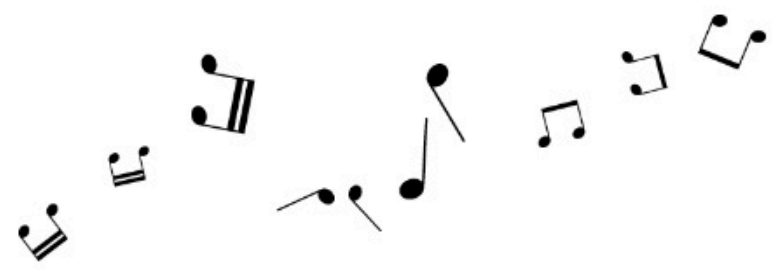
新商品

MOMI MOMI SHAKE

もみもみシェイク

2024.5.1

OUR COMPANY



1956年の創業



たなべ牧場

社名	合同会社たなべ牧場
事業内容	酪農業
代表者	田邊賢太
所在地	広島県庄原市口和町常定370-2
TEL	TEL 0824-89-2281
創業	1956年
沿革	1956年 創業 2001年 6月繋ぎからフリーバーン移行 2008年 1月頃モーツァルト療法開始 2020年 1月から田邊牧場(個人事業主)から合同会社たなべ牧場(法人)へ事業承継。

モーモーあいすらんど

社名	企業組合モーモーあいすらんど
事業内容	製造業
代表者	田邊明子
所在地	広島県庄原市口和町金田319-1
TEL	0824-89-7030
FAX	0824-89-7031
創業	2000年 9月
沿革	2000年 9月開業 2012年 1月パッケージ変更 2020年 4月全パッケージリニューアル



2000年
創業パッケージ



2012年
リニューアルパッケージ



2020年
全リニューアルパッケージ

OUR ADVANTAGE

弊社の強み

広島県内では稀にみる 毎日牛たちに**モーツァルトの曲**を 聴かせている牧場

牛に音楽を聴かせる？と思う方もいらっしゃると思います。自社農場では、モーツァルト効果とも呼ばれる〈精神と身体の両面の健康を維持させる〉・〈病気を改善させる〉という音楽療法の一つを活用しています。ストレスなく健康的な毎日を送る牛たちからは、甘くて濃厚なミルクを搾乳する事ができます。（2008年頃導入）

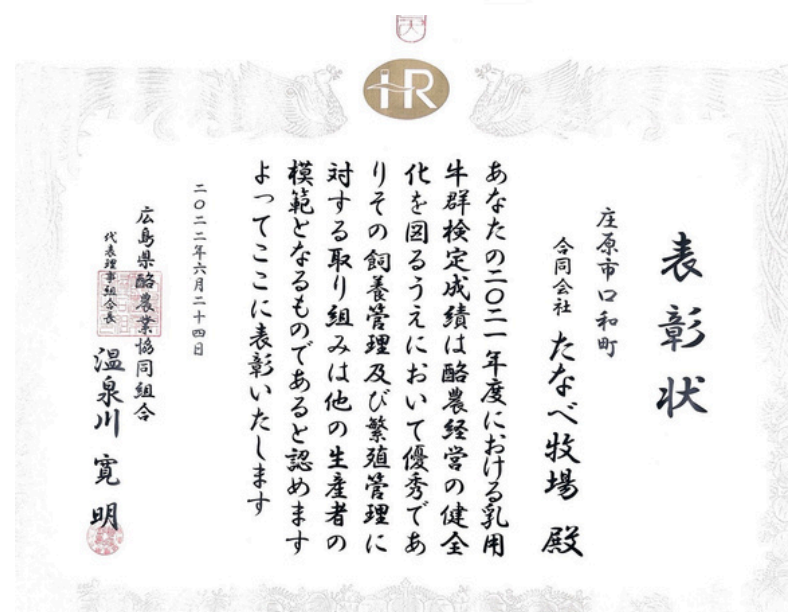


フレンチコース式の餌やりで 牛の食事にもこだわりました

私たちはゆっくりと美味しい食事をするさいに幸福感を感じませんか？たなべ牧場では、前菜→スープ→主菜→デザートのように牛たちが3時間かけゆっくりと食事ができる工夫をし、安定した品質づくりに務めています



合同会社 たなべ牧場



広島県酪農業協同組合に加盟し卸しています。

企業組合 モーモーあいすらんど



プレミアムバニラ
premium vanilla
アレルギー表示
卵 乳



濃厚宇治抹茶
green tea
アレルギー表示
卵 乳



ショコラ
chocolate
アレルギー表示
小麦 卵 乳



塩生キャラメル
salted caramel
アレルギー表示
卵 乳

ジェラートを催事、ECにて販売しています。

NEW PRODUCT

「もみもみ シェイク」

毎日モーツァルトを聴いて育ったストレスフリーの牛達の、朝搾りミルクを使った新感覚シェイク。

★ 後味スツキリな味わい ★

ミルキーなのに後味スツキリ味わいが広がります。

★ 売れ筋 **フレーバー3種** ★

有機栽培のバニラビーンズをふんだんに使った「バニラ」をベースに、「ストロベリー×バニラ」、リッチな「バニラ×チョコレート」。



成分詳細

アレルギー物質：乳



- 種類別：アイスマルク（バニラ）
- 乳成分:4.8% ●無脂乳固形分:9.7% ●原材料名:生乳（広島県口和町産）、クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、バニラビーンズ/トレハロース、安定剤（増粘多糖類）



- 種類別：アイスマルク（バニラ×チョコレート）
- 乳成分:4.8% ●無脂乳固形分:9.7% ●原材料名:生乳（広島県口和町産）、クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、チョコレートシロップ/トレハロース、安定剤（増粘多糖類）、キタサンガム、香料



- 種類別：アイスマルク（バニラ×ストロベリー）
- 乳成分:4.8% ●無脂乳固形分:9.7% ●原材料名:生乳（広島県口和町産）、クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、ストロベリーソース/トレハロース、安定剤（増粘多糖類）、酸味料、ベニコウジ色素、香料（一部にリンゴを含む）

- 内容量:120g
- 保存方法:-18℃以下で保存してください
- 製造者:企業組合モーモーあいすらんど 広島県庄原市口和町金田319-1

検体検査済

No. F245100214-001
2024 年 5 月 17 日

試験検査成績書

企業組合 モーモーあいすらんど 様

食品衛生法に基づく登録検査機関
一般財団法人
広島県環境保健協会
理事長 佐藤 均
〒730-8631 広島市中区広瀬北町9番1号
TEL (082)293-1517 (直通)

検体名 アイスマルク（チョコ）

製造（採取） 2024 年 4 月 28 日
年 月 日

2024 年 5 月 13 日 当協会に依頼された上記検体の試験検査の結果は次のとおりです。

試験検査結果

検査項目	検査結果	検査方法	備考
一般細菌数 (個/g)	300以下	1	
大腸菌群	陰性	1	
以下余白			

検査方法
1. 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令

PRODUCT POINT

製品特徴



イメージ動画

1

味と楽しさ

こだわり素材のミルクー
な味わいと、もみもみと
自分好みに柔らかくする
楽しさ。

2

ゴミが少ない

チャック付きの包装なの
で、移動中でも安心。捨て
るゴミもかさばらない。

3

安全性 & 販売効率

その場で作るアイスクリームやジェ
ラートなどと違って、いつでも、ど
こでも、安全に販売できます。



OUR TARGET

ターゲット

メインターゲットは、夏の熱いイベントに来られる方々。夏の活動的な余暇をワイワイ彩る、美味しく、涼しく、楽しい少し変化のある飲食体験を提供します。



POP UP MARKETING

お試し販売実績

先日5月3日～5日のGWの三日間で「道の駅たかの」にて、
新商品お試し価格でのPRとして、期間限定のポップアップ
ストアを展開し、若い子供連れの家族やご老人まで、老若
男女問わず高評価をいただきました。(約300個販売)



CLIENTS TESTIMONIAL



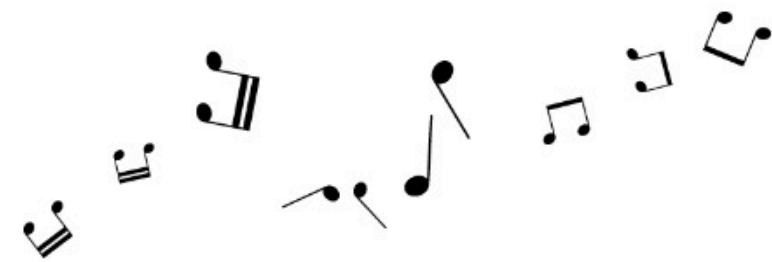
お客様の声

- ・最初は どうやって飲むの？と戸惑いましたが (笑)、もみもみしながら飲む体験は初めてで楽しかったです。
 - ・持ち運びも便利で、飲み終わった後にかさばらないのも嬉しい。
 - ・揉む行為が楽しい
 - ・意外にさっぱりした感じがいい
 - ・飽きない程度で量もちょうどいい
 - ・牛がかわいい
-
- ・もみもみするときに冷たすぎる
 - ・どこまで揉めばよいかわからない
 - ・量が物足りない
 - ・チョコが少し甘すぎる

POP UP STORE

販 促

今後の展開としては、ポップアップストアを通じて認知度を高め、消費者との直接的な交流の中で商品のフィードバックを図りつつ、商品改善と販路を拡大させていきたいと考えています。



PROPOSAL

販 促



- 小売価格 想定 600円 / 個
- 卸価格 お問い合わせ下さい。
※ ストロー付
- ロット 100個
- 発送方法 冷凍 (-18℃以下で保存)
- 送料 込み
- リードタイム 午前中発注で翌日着
※ 10ロットまで
※ 生産力 600~800個 / 日
- 支払い条件 月締め翌月10日

味、量、デザインなどを御社のご希望に沿うカタチ
にアレンジすることもできます。
(5,000個~)

CONTACT

ご注文・お問い合わせ



<https://thebase.com/inquiry/moumouice-base-shop>



広島県庄原市口和町金田319-1



0824-89-7030



<https://kuchiwa-ice.com/>

