



スナックミー 開発・製造パートナー募集の ご案内

(参考URL)

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000056.000031067.html>

https://snaq.me/news/oyatsu_partner_2/



s n a q . m e

<創業>

2015年9月

<従業員数>

90名 ※アルバイト含む、2021年7月現在

<資本金>

10,000千円

<主要な取引銀行>

みずほ銀行、三井住友銀行、りそな銀行

<オフィス兼ファクトリー所在地>

東京都中央区日本橋箱崎町44-1 ※菓子製造業取得

<主要な事業内容>

- ・ おやつサブスクリプション（定期購入）サービス「snaq.me」の運営
- ・ おつまみサブスクリプション（定期購入）サービス「otuma.me」の運営
- ・ [CLR BAR](#)、[JQ](#)など自社商品の企画、製造、販売

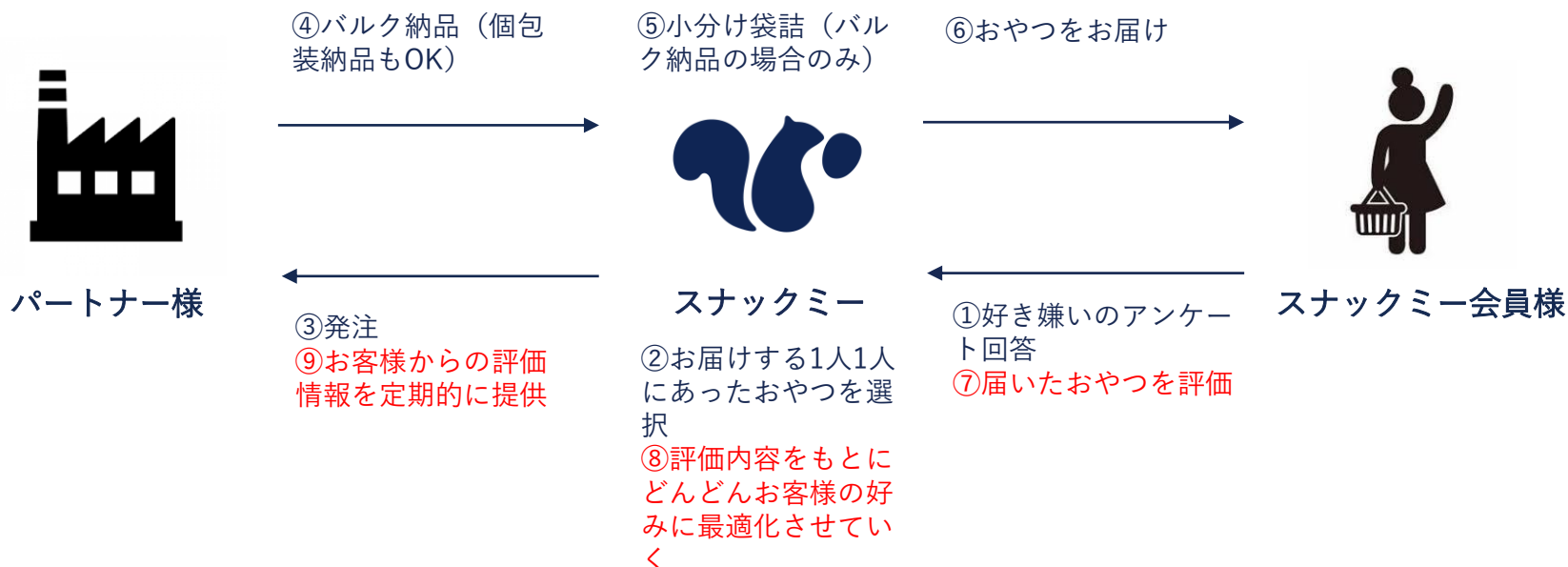
- 1箱（8種のおやつ）1,980円 ※送料無料
- 商品はポスト投函でお届け
- お届けするおやつの種類は、焼菓子、ドライフルーツ、ナッツ、チョコ（秋冬限定）、米菓、チップス、和菓子など様々
- お客様の好き嫌い、おやつへの評価内容に応じて、1人1人に最適な8品を選択してお届け
- 2016年3月よりサービス開始、お客様の95%が女性
- 全国の取引パートナー様は累計150社以上



サービスの特徴

- おやつ単品毎の評価をお客様から迅速に集約、分析することで、お届けするおやつをお客様の好みにどんどん合わせていくことができる
- お届けできるおやつは全100種類あり、新商品20種類を毎月発売して入れ替えを行うことで飽きのこない品揃えを維持している

取引の流れ

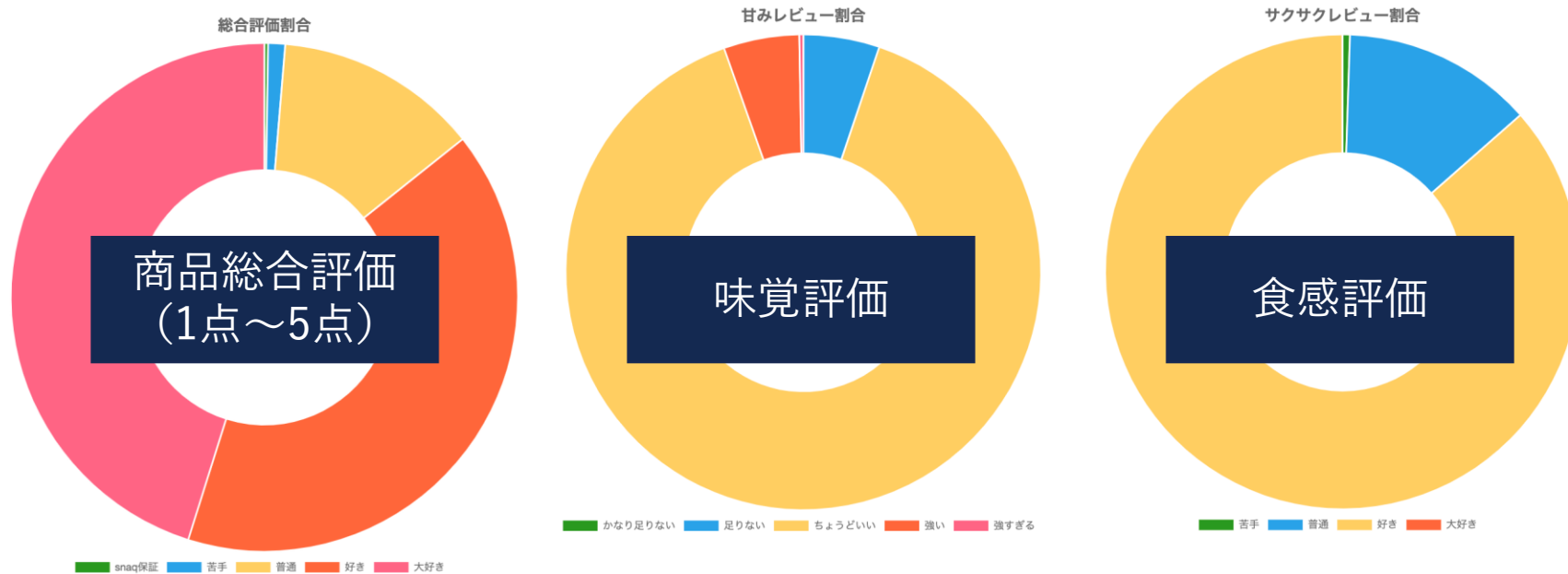


さくさくかぼちゃクッキー 評価レポート

レポート期間	2020/05/25 ~
総レビュー件数	17145
総合評価平均点	4.29

スナックミーからのコメント

サクサク感がかなり好評のようです。その一方、サクサクが故に割れの発生が少々多いようにも感じられます。こちらは形状変更等で改善できずと、より一層の高評価につながると感じます。また、かぼちゃの風味がもう少し欲しいといったコメントも多く寄せられています。かぼちゃのペーストかパウダーの増量を試みるのも良いかもしれません。アクセントで練り込んであるかぼちゃの種もかなり好評ですので、サクサクの食感の中にアクセントになるナッツやシードを練り込むのは他のクッキーでも試してみて良さそうです。



評価	コメント
3	もっと歯応えがあるほうが好みました。(ブラチナ / 女性 / 30歳 / 2021-07-27)
5	美味しいです! (シルバー / 女性 / 29歳 / 2021-06-17)
5	今回のカボチャクッキーも最高でした。スナックミーのクッキー、大好きです。(ブラチナ / 女性 / 46歳 / 2021-06-14)
	パッケージの中でクッキーが割れていました。形がそれらしかつたのもあり、「食べかけ...?」と一瞬考えてしまったので、出来れば割れる可能性がある旨通知頂きたいです。(シルバー / 女性 / 34歳 / 2021-06-10)
	あまりカボチャの種の味とか食感が無かったように感じました(シルバー / 女性 / 28歳 / 2021-06-10)
	かぼちゃの素朴な甘みと、種の香ばしさのアクセントがとても良かったです(ブラチナ / 女性 / 41歳 / 2021-06-08)
	バター感が強く思ったよりかぼちゃは感じなかった。原材料にかぼちゃを使用しているのにもったいないと思う。フレーバークッキーは基本のクッキーの材料とのバランスが難しいと思った。(ブラチナ / 女性 / 46歳 / 2021-06-04)
5	もう少しかぼちゃの風味がしっかりついていても美味しいと思います!サクサク感は最高です!!(ブラチナ / 女性 / 32歳 / 2021-06-04)
4	美味しい!ほんのり香るのはカボチャかな?パンブキンシードも可愛らしく、見るのも食べるのも楽しいお菓子でした。(シルバー / 女性 / 26歳 / 2021-05-30)
5	噛めば噛むほど奥からかぼちゃの風味があって美味しいです。(ゴールド / 女性 / 28歳 / 2021-05-28)
4	さくさくで美味しかったです!かぼちゃの種の食感が時々感じられるのが新鮮でした!♥(ゴールド / 女性 / 28歳 / 2021-05-28)

商品に対するコメント

- 1箱 1,480円～5,980円まで価格帯は商品により異なる
- 週次で新商品を企画し期間と数量限定で発売
- 定期便とは異なり欲しい方のみ購入する
- お届けするのは、定期便おやつでは価格の制約や形状の問題からお届けできないような高品質なおやつ。半生菓子、国産ドライフルーツだけでなく、ジャーキーやスープなどの食品も取扱っている。



- 1箱（7種のおつまみ）1,980円※送料無料
- 定期便おやつと違い大袋サイズ1種あり
- 商品はポスト投函でお届け
- お届けするおつまみの種類は、海産珍味、ナッツ、米菓、チップス、ジャーキー、アヒージョなど様々
- 2020年11月よりサービス開始
- オールナチュラル（自然由来）素材のみで作ったシーズニングやフレーバーと素材そのものが持つ美味しさの掛け合わせと、新商品を含め毎回バラエティに富んだおつまみをお届けするのが特徴



スナックミーは地域の生産者様が培ってきた技術を活かしながら心を込めて作っているお菓子を、弊社のサービスを通してもっと多くの方に食べていただきたいという思いをもって事業を行っています。

そうすることが地域の食文化や生産技術の継承につながり、ひいては地域経済の活性化にもつながると考え、開発・製造パートナーの募集をスタートしました。

このような目的のため、その土地ならではの原料を使用している、または独自の製法にこだわりをもっている生産者様とお取引をさせていただきたいと考えています。

原材料として使用できないもの

- ・ 白砂糖（精製前のきび糖、甜菜糖、黒糖などは使用可能）
- ・ 水素添加油脂（マーガリン、ショートニング）
- ・ 化学調味料、添加物（ベーキングパウダーはアルミフリーであれば使用可能）

※NB商品で上記の原材料を使用しているものでも原材料を変更できるのであれば取引可能

原材料の変更や商品開発で調達の難しい原材料があれば弊社からの提供も可能（チョコ、ドライフルーツなど）

サイズ・納品・配送・賞味期限

①定期便おやつ（継続発注）

- ・ 商品サイズ：縦9cm×横5.5cm×高さ2.5cm以内
- ・ 納品方法：バルク納品、個包装（全量買取）
- ・ 配送方法：常温のみ
- ・ 賞味期限：製造後21日以上



※トレーの大きさは縦10.5cm×横7cm×高さ2cm

1トレーあたりの容量は30g前後

②ストアおやつ（単発発注、一定周期での発注）

- ・ 商品サイズ：要相談（配送方法により変更有）
- ・ 納品方法：バルク納品、個包装（全量買取）
- ・ 配送方法：常温、冷蔵、冷凍
- ・ 賞味期限：製造後14日以上



原材料として使用できないもの

- ・ 白砂糖（精製前のきび糖、甜菜糖、黒糖などは使用可能）
- ・ 水素添加油脂（マーガリン、ショートニング）
- ・ 化学調味料、添加物（ベーキングパウダーはアルミフリーであれば使用可能）

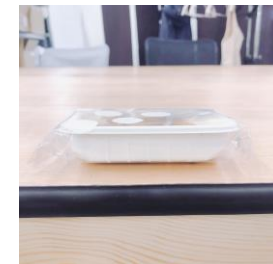
※NB商品で上記の原材料を使用しているものでも原材料を変更できるのであれば取引可能

原材料の変更や商品開発で調達の難しい原材料があれば弊社からの提供も検討可能

サイズ・納品・配送・賞味期限

○ 定期便おつまみ（継続発注）

- ・ 商品サイズ：2種類
 トレー：縦9cm×横5.5cm×高さ2.5cm以内
 大袋：縦15cm×横9cm×高さ2.5cm以内
- ・ 納品方法：バルク納品、個包装（全量買取）
- ・ 配送方法：常温のみ
- ・ 賞味期限：製造後45日以上



※トレーの大きさは縦10.5cm×横7cm×高さ2cm

1トレーあたりの容量は30g前後



※大袋の大きさは縦18cm×横9.5cm×厚み2.5cm

1袋あたりの容量は60g前後

A：弊社が企画するパターン、B：パートナー様から持ち込み提案をいただくパターン、の2つの形があります。（以下、定期便おやつの場合）

A：弊社が企画

1. 弊社担当より開発要望をお伝えする
2. 貴社にて試作いただく
3. 弊社にてサンプル試食（必要に応じて再度試作を依頼）
4. 規格書を提出いただき、弊社で商品情報を登録
5. お客様へ案内しリクエスト受付開始
6. リクエスト件数に応じて適性数量を発注
7. 量産→納品→提供開始
8. お客様からの評価内容を踏まえて、継続、改良、終売か、を判断

B：パートナー様の持ち込み提案

1. **商品規格に沿った**おやつをご提案 & 弊社にサンプルをお送りいただく（貴社既存NB商品も可能）
2. 弊社にてサンプル試食（必要に応じて再度試作を依頼）
3. 規格書を提出いただき、弊社で商品情報を登録
4. お客様へ案内しリクエスト受付開始
5. リクエスト件数に応じて適性数量を発注
6. 量産→納品→提供開始
7. お客様からの評価内容を踏まえて、継続、改良、終売か、を判断

①継続的な発注、全量買取

定期便おやつで積極的に商品開発のご提案をいただけるようになりますと、発注も継続的に行うことができます。また出来高を全量買取するため、ロスを考慮いただく必要はありません。月30kg～60kg（週500食前後）の生産から取引を行うことが可能です。

③お客様からの声の提供

評価点、再販希望率、コメントなどお客様からの評価データをご提供します。より良いお菓子作りのためにご活用ください。

②負担をかけない納品形態

個包装納品が難しい場合はバルクで納品いただき、弊社で袋詰を行います。全量一括納品いただけますので、余計な作業に時間を取られることなく、お菓子作りに専念していただけます。

④各媒体でパートナー様を紹介

お客様から評価の高い商品を開発していただいたり、積極的に商品開発のご提案をいただいて継続的な取引実績ができましたら、商品詳細やSNSなど各媒体でパートナー様のご紹介を行います。

参考URL：<https://snaqmag.me/>

パートナー様のプロフィール

山本慎弥 ビスコッティ専門店 Binasce（ビナーシェ）

イタリアにて料理の修業を積む中で出会った「ビスコッティ」を「もっと美味しく作れるのでは…！」との思いで独自で探求し、現在はビスコッティ専門店「ビナーシェ」を営む。

店名でもある造語「Bi（もう一度）nasce（生まれる）」の言葉の通り、食材にお菓子としての新しい力を吹き込むように日々丁寧に、心をこめてお届け。また Table for two や自治体支援など社会貢献活動にも力を入れている。

- 弊社の役員がビスコッティの美味しさと職人氣質に一目惚れしたことがお取引組みの始まりです。
- 無理を言って上白糖を使用したビスコッティをキビ糖にご変更くださり、お届けをスタートしました。多くのお客様から高評価をいただき、今では月間100kg以上発注させていただくメインパートナーとなりました。
- ビナーシェ様にはテレビ東京の「モーニングサテライト」のご取材と一緒に受けていただいたり、過去自社メディアにてインタビューもお受けいただきました。

パートナー様のプロフィール

清水 敬太 精華堂霰総本舗代表

某百貨店外商部で数多くの販促ノベルティを開発した後に、2003年に父の経営する精華堂霰総本舗に入社。ネット販売に従事し楽天市場の週間MVPにも輝き、2009年に社長就任するが、東日本大震災で宮城工場が被災。閉店寸前に追い込まれるが、復興へ。「美味しさを極める」有機米菓の普及に奔走している。

- スナックミー創業当初からお取引を続けている精華堂様。
- 夏に向けてチョコレート味のおやつが欲しいと要望を伝えると「ココアおかき」を作ってくださいったり、チーズのなめらかな美味しさが味わえるおかきを一緒に作りたいとご提案した時には「おかき揚げ チーズ」を作ってくださいたりと、既存のあられの枠組みを超える挑戦をいつも一緒に続けてくださっています。

パートナー様のプロフィール

くにおかチョコレート

美しい余韻を残すチョコレートをお客様に届けるため、千葉県市原市の里山で手間暇を惜しまないチョコレート作りをご夫婦で営む。snaq.meでは2020年のクリスマスおやつであるシュトーレンの制作を担当。

- カカオの焙煎から行うこだわりのチョコレートショップです。
- 数量限定の手作りチョコレートケーキや、繁忙期のクリスマスシーズンにシュトーレンの製造も行ってくださり、全て完売いたしました。
- スナックミーでの販売を始めたことで、自社ウェブサイトへの流入も増えているとお話しくいただきました。

ご興味をお持ちいただけただけの場合は、オンライン/オフラインでの商談やイベント開催など、詳細をご相談させていただきたくため、お気軽に以下の担当者までご連絡をお願いいたします。

食の流通を通して地域共創の一助となる活動を推進していきたいと考えておりますので、なにかお困りごとがありましたらお話をお聞かせください。

担当：経営企画 今西（いまにし）

Mail：imanishi@snaq.me

電話：050-5364-0948

ご興味をお持ちいただけただけの場合は、予算感や発注量など、より詳細をお伝えさせていただきますので、お気軽に以下の担当者までご連絡をお願いいたします。

担当：商品プロデューサー/バイヤー 浅野（あさの）

Mail：asano@snaq.me

電話：050-5363-9330



※サンプルをお送りいただける際は以下までお願いいたします

〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町44-1 イマス箱崎ビル3F

株式会社スナックミー 浅野宛

TEL：03-4288-8840

補足資料

おやつ時間を
価値あるものに。

snaq.meがお届けするのは、お菓子という単なる「モノ」ではなく、おやつ時間、そしてワクワクしたり楽しんだりする体験、つまり『おやつ体験』です。



素材へのこだわり

人工甘味料や着色料などは使わず、
素材を活かしたおやつを提供します



環境への配慮

環境負荷の少ない原材料や包材(バイオ素材など)を積極的に使います



生産者様の応援

全国のおやつ職人や生産者の方を応援し、
地域活性化にも貢献します



食糧問題への取り組み

サブスクリプションの仕組みで、
フードロスを経験までゼロにします



透明性

お客様とオープンで透明性の高いコミュニケーションを行います