

商品提案書

「肉しゅうまい」



商品名	肉しゅうまい
容量	210g (6個入)
JAN	4540166000071
入数	1c/s 40袋 (20×2×1)
消費期限	D+6日
温度帯	販売 冷蔵 (フロチル) 流通 冷凍
希望小売価格	400円 (税抜) / 432円 (税込)
製造者	道の駅あぐり窪川
アレルギー-28品目	小麦・豚肉・大豆・ごま
原材料	野菜 (玉ねぎ(国産)、生姜(四万十町産))、豚肉(四万十町産)、皮 (小麦粉、でん粉、植物油)、でん粉、醤油 (大豆・小麦を含む)、砂糖、小麦粉加工品、ごま油/調味料 (アミノ酸)、酒精、酸味料

◆商品特徴

道の駅の自社工場で製造しています。とても柔らかく甘みが強いブランド豚四万十ポーク、国産玉葱、生産量日本一を誇る高知県四万十町産生姜を具材に使用し、それをボリュームたっぷりに薄皮で包み込みました。1個35gの大粒肉しゅうまいです。

「ブランド豚 四万十ポーク使用」

四万十町は畜産の町として盛んなところ。地元で飼育されている豚肉は四万十ポークというブランドで知られており、とても柔らかく甘みが強いのが特徴です。この四万十ポークに加えて国産玉葱と高知県四万十町産生姜を具材に使用しました。中身は全て国産というこのこだわりによって豚肉と玉葱の甘みが際立ち、それに生姜のアクセントも加わり、一味違ったオリジナルの肉しゅうまいとなっています。

「レンジアップで簡単調理」

しゅうまいに水をつけてラップで包んで1個約30秒・6個約2分レンジアップするだけ。トレーは1個ずつカットできます。



「アレンジ調理でいろいろなシチュエーションに」

食卓でもお弁当でも、レンジアップしても蒸しても、また揚げてもOK。薄皮なので皮はパリッと中身はジューシーそのまま。串で刺せばしゅうまい棒の出来上がり。さらには、贅沢な具材としてスープやお鍋などに入れてもよし。お好みのアレンジでいつでもどこでも召し上がれます。



販売実績

帳合先

旭食品(株)、(株)G7ジャパンフードサービス、加藤産業(株)、ケイ低温フーズ(株)、三井食品(株)、三菱食品(株)、高知県食品外販共同組合 等

道の駅での実績

年間 約18,000個

販売先

- サニーマーケット(全店)
- コープかがわ(共同購入)
- サンシャイン (一部店舗)

販売数

約20,000袋
約3,000個
約5,000袋

会社概要



高知県四万十町内にある道の駅あぐり窪川とホテル松葉川温泉の両施設を運営する会社です。高知自動車道最終降り口目の前に位置する道の駅は四万十川観光の東の玄関口として観光案内から「食」を通じて地場産品の魅力を発信しています。また、道の駅として全国でも珍しく自社工場を持ちメーカーとしての側面も持っており海・山・川すべてが揃った四万十町の魅力を全国に発信しています。

道の駅あぐり窪川 ホテル松葉川温泉

高知家

営業課
課長

中平 慎司
Nakahira Shinji



株式会社あぐり窪川

〒786-0026
高知県高岡郡四万十町平串284-1
TEL 0880-22-8848 FAX 0880-22-8849
mobile 080-6388-6995
mail shinji-aguri@shimanto.tv