

商品提案書

高知ゼリー「ゆず塩ゼリー」



商品名	ゆず塩ゼリー
容量	165g
JAN	4540166004925
入数	1c/s 48個 (12×4×1)
賞味期限	製造日より120日
温度帯	販売 常温・冷蔵 流通 常温
希望小売価格	350円(税抜) / 378円(税込)
製造者	道の駅めぐり窪川
アレルギー28品目	なし
原材料	ビートグラニュー糖(北海道製造)、ゆず果汁(高知県四万十町製造)、天日塩/ゲル化剤(増粘多糖類)

◆商品特徴

「ありそうでなかった!素材のうまさが生きている!」をコンセプトにゆず塩ゼリーを作りました。柚子を使ったゼリーは珍しくありませんが、天日塩を加えることにより柚子の尖った後味がやわらぎ、マイルドな味わいに仕上がりました。夏のミネラル補給等にも最適です。

「道の駅めぐり窪川新商品」

食材の豊富な高知県だからこそできる地場産品「柚子」と高知県産天日塩を使用したオリジナルゼリー。



「地元食材にこだわった」

柚子と言えば高知県。中でも四万十町の柚子は清流四万十川のそばで、土佐の太陽をいっぱい浴びて育ちます。その柚子を使い「十和おかみさん市」のおばちゃんたちが丁寧搾った柚子酢と、高知県産天日塩を加えゼリーに仕上げました。

「食のシーン」

忙しいときの朝食代わりに素早く簡単に、またオフィスで昼食後のデザートとして手軽に召し上がれます。夏場は凍らせるとお弁当の保冷としても重宝します。さらには、小腹がすいたときのちょっとした軽食としてもいかがでしょうか。

販売実績

帳合先

2019年4月より販売開始。

2019年4月～9月まで5,000個突破。

会社概要



高知県四万十町内にある道の駅め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。



道の駅めぐり窪川



ホテル松葉川温泉



営業課
課長

中平 慎司

Nakahira Shinji



株式会社めぐり窪川

〒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