

商品提案書

高知ゼリー「マンゴーパッションゼリー」



商品名	マンゴーパッションゼリー
容量	155g
JAN	4540166004932
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	マンゴー(高知県産)、ビードグラニュー糖、パッションフルーツ、ピューレ/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸化防止剤(V.C)

◆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!」をコンセプトにマンゴーパッションゼリーを作りました。高知県産の完熟マンゴーの甘さだけでなく、パッションフルーツがほんのり香る南国テイストのゼリーです。

「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ました。地場産品のマンゴーにパッションフルーツを加えたオリジナルゼリー。



「高知県食材にこだわった」

高知の海あるいは南国というイメージピッタリの高知県産完熟マンゴーを使用し、さらにパッションフルーツと合わせることで、一層南国テイストあふれた味わいに仕上げています。

「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



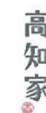
高知県四万十町内にある道の駅めぐり窪川とホテル松葉川温泉の両施設を運営する会社です。高知自動車道最終降り口目の前に位置する道の駅は四万十川観光の東の玄関口として観光案内から「食」を通じて地場産品の魅力を発信しています。また、道の駅として全国でも珍しく自社工場を持ちメーカーとしての側面も持っており海・山・川すべてが揃った四万十町の魅力を全国に発信しています。



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