

商品提案書



「生姜好きのためのジンジャーエール」



商品名	生姜好きのためのジンジャーエール
容量	195ml
JAN	4540166004895
入数	1c/s 48本 (24×2×1)
消費期限	製造日より350日
温度帯	販売常温 流通常温
希望小売価格	350円(税抜) / 378円(税込)
製造者	尚スタジオオカムラ (高知県高知市春野町弘岡下2880-1)
アレルギー-28品目	なし
原材料	生姜(高知県四万十町産)、 ビートグラニュー糖、みかん 果汁/炭酸

◆商品特徴

高知県は生姜生産量日本一の県です。その中でも四万十町は生産量日本一を誇ります。その四万十町産生姜を100%使用し、生姜本来の辛味をきかした生姜好きのための辛口ジンジャーエールに仕上げました。化学調味料、保存料は使用しておらず、生姜本来の味を堪能できる自然な味に仕上げています。

「生産量日本一の四万十町産生姜を使用」

高知県は生姜の産地で知られていますが、その中でも生産量が一番多いのが四万十町です。つまり日本一！その四万十町産生姜を100%使用し生姜本来の味が味わえるジンジャーエールにしました。



「あと味爽やかな辛口仕上げ」

生姜生産量日本一に恥じないよう生姜本来の辛味を前面に打ち出し、極力余計なものは加えませんでした。本物のジンジャーエールの味を堪能していただきたく、文字どおり生姜好きも唸る辛口の仕上がりになっています。

「化学調味料、保存料不使用」

化学調味料、保存料は使用しておりません。自然な味にこだわったメイドイン高知商品です。生姜の本当の美味しさを味わってください。

販売実績

帳合先

高知県食品外販共同組合、(株)インパクトワン、(株)大近、高知空港ビル(株)、県内道の駅 等

2019年5月1日より新発売。

県内観光地等中心に販売開始。

県外量販店にてご当地サイダー、高知フェアにて採用実績あり。

販売実績2,000本突破。

会社概要



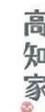
高知県四万十町内にある道の駅あぐり窪川とホテル松葉川温泉の両施設を運営する会社です。高知自動車道最終降り口目の前に位置する道の駅は四万十川観光の東の玄関口として観光案内から「食」を通じて地場産品の魅力を発信しています。また、道の駅として全国でも珍しく自社工場を持ちメーカーとしての側面も持っており海・山・川すべてが揃った四万十町の魅力を全国に発信しています。



道の駅あぐり窪川



ホテル松葉川温泉



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