

商品提案書

「にら饅頭」



商品名	にら饅頭
容量	200g (4個入)
JAN	4540166004734
入数	1c/s 48袋 (24×2×1)
消費期限	製造日より180日
温度帯	販売 冷凍 流通 冷凍
希望小売価格	400円(税抜) / 432円(税込)
製造者	株式会社あぐり窪川
アレルギー-28品目	小麦・豚肉・大豆・ごま
原材料	豚肉(四万十町産)、粉末油脂、ニラ(四万十町産)、醤油(大豆を含む)、粒状大豆たんぱく、ラード、椎茸パウダー、ごま油、砂糖、オイスターソース(小麦を含む)、ぶどう糖、塩、こんにゃく粉、ホワイトペッパー、でん粉/調味料(アミノ酸)、加工でん粉、ソルビトール、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、酵素、着色料(カラメル、ラック)

◆商品特徴

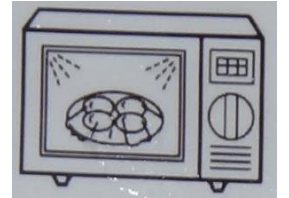
道の駅の自社工場で製造しています。とても柔らかく甘みが強いブランド豚四万十ポーク、高知県四万十町産にらを使用した具材をもちもち外皮で包んだにら饅頭です。四万十ポークの甘みとにらの風味がふんだんに味わえます。

「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高知県四万十町産にら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にらの甘み・香りが際立ちもちもち皮で包んだ一味違ったオリジナルのにら饅頭となっています。

「レンジアップで簡単調理」

にら饅頭を袋から出してお皿にのせラップをして、1個2分20秒、4個5分で出来上がります。



「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、またごま油で両面こんがり焼いてもOK。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

旭食品(株)、加藤産業(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

2020年販売実績アップ
年間 約2,500個

販売先

サニーマート (定番)
イオン北海道 (ネット)
ぎゅうとら (スポット)
マルヨシセンター (スポット)

販売数

2020年9月より
約1,400個
約560個
約240個

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。

国道の駅 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