

商品提案書

「四万十の搾りたて生乳アイス(高知フレーバー)8個入セット」



商品名	生乳アイス(高知フレーバー)8個入セット
容量	80ml×8個
JAN	
入数	4種8個入
賞味期限	
温度帯	要冷凍(-18℃以下)
希望小売価格	3,000円(税抜)/3,240円(税込)
製造者	株式会社あぐり窪川
アレルギー28品目	乳成分・卵(乳成分・卵・大豆を含む共通設備で製造を行っています)
セット内容	塩みるく 80ml×2個 生姜 80ml×2個 緑茶 80ml×2個 いちご 80ml×2個

◆商品特徴

四万十川流域でのびのびと育つ健康な乳牛から生まれた生乳はまさに自然の恵みそのものです。地元JAが酪農家から集荷し乳業メーカーに出荷しますが、当社は乳業メーカーに出荷される前に仕入れます。そしてその搾りたての生乳を自社でじっくりと低温殺菌します。生乳の濃さと鮮度をより実感していただけるのはこのためです。カルピジャーニ社製マシンを使って本格的なアイスクリームに仕上げました。濃厚でコクがありながらもなめらかであり、後味はさっぱりとしています。搾りたて生乳そのものの味を存分に楽しめます。

「搾りたての生乳を直接仕入れ」

最後の清流・四万十川が流れるJA四万十管内は標高230Mの中山間地に位置しており、古くから酪農が盛んです。ここでのびのびと育った健康な乳牛から新鮮な生乳が搾乳されます。酪農家から乳業メーカーに出荷される前にこの搾りたての生乳を仕入れています。しかも搾ってから48時間以内のものしか使用していません。

搾りたての生乳仕込み濃厚

「低温殺菌で濃厚なみるく感」

仕入れた搾りたての生乳は自社の加工場でじっくりと低温殺菌しています。だから仕上がりの濃厚さが牛乳から作ったアイスとは全くと言っていいほど違います。生乳本来の濃厚な味やミルクの風味がふんだんに感じられます。

「道の駅で定番の4種をセットに」

道の駅あぐり窪川 みるく工房の高知フレーバー4種のカップアイスセットにしました。搾りたて生乳そのものの味を味わえる「フレッシュみるく」をベースに、天日のみで仕上げた高知県産の天日塩を使用した「塩みるく」、生産量日本一の四万十町産生姜を使用した「生姜アイス」、朝晩の寒暖差によってできた四万十町産緑茶を使用した「緑茶アイス」、四万十町産のいちごを中心に果肉・果汁20%以上使用した「いちごアイス」がセットになっています。

販売実績

2021年4月より外商本格スタート

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

営業部門 営業課

坂本 亮

Sakamoto Ryo



株式会社あぐり窪川

〒786-0026

御あぐり窪川

ネットショップ



高知県高岡郡四万十町平串284-1
TEL 0880-22-8848 FAX 0880-22-8849
mobile 080-6388-6993
mail eigyou-aguri@shimanto.tv





