

商品提案書

「肉ぎょうざ」



商品名	肉ぎょうざ
容量	180g (10個入)
JAN	4540166000309
入数	1c/s 48袋 (24×2×1)
消費期限	製造日より90日
温度帯	販売 冷凍 流通 冷凍
希望小売価格	410円(税抜) / 442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	野菜(キャベツ(国産)、にら(四万十町産))、生姜(四万十町産)、にんにく(国産)、豚肉(高知県四万十町産)、豚脂(高知県四万十町産)、醤油(大豆・小麦を含む)、ごま油、食塩、ホワイトペッパー、皮(小麦粉、でん粉、植物油)/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料

◆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、国産キャベツ、国産にんにく、高知県四万十町産のにら、日本一の生産量を誇る高知県四万十町産生姜を具材に使用した生ぎょうざです。

「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です。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国産キャベツ・にんにくと高知県四万十町産にら・生姜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キャベツの味わいに、にんにく・にら・生姜のアクセントも加わったオリジナルの生ぎょうざとなっています。

「冷凍生ぎょうざの美味しい焼き方」

- ①フライパンに大きじ一杯の油をひき、よく熱した後ぎょうざを並べます。
- ②中火にして、水を約80ccぎょうざの上からふりかけるように入れます。
- ③フタをして約7分間蒸し焼きにします。
- ④水気がなくなり、底がパリッとなったら出来上がりです。

販売実績

帳合先

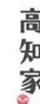
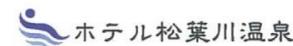
道の駅での実績

年間 約5,000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。



営業部門 営業課

坂本 亮
Sakamoto Ryo



株式会社あぐり窪川

〒786-0026

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