

商品提案書

高知ゼリー「塩トマトゼリー」



商品名	塩トマトゼリー
容量	155g
JAN	4540166004918
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	株式会社あぐり窪川
アレルギー28品目	なし
原材料	トマトピューレ(トマト(高知県四万十町産))、ビートグラニュー糖、天日塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、クエン酸

◆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!」をコンセプトに塩トマトゼリーを作りました。地元の最先端技術を使用し栽培したトマトは、季節変化や気候変動にも左右されないという特質をもっており、それを原料としてさらにうま味が凝縮されたトマトピューレを使用しています。真夏の塩分補給にも最適なゼリーです。

「道の駅あぐり窪川新商品」

食材の豊富な高知県だからこそできる地場産品「トマト」と高知県産天日塩を使用したオリジナルゼリー。



「地元食材にこだわった」

高知県四万十町「ベストグロウ」のトマトは、最先端技術ハイテクグリーンハウスで栽培され、季節変化や気候変動に左右されません。そのトマトを原料に「ベストグロウ自社加工場」にて製造した、うま味が濃縮したトマトピューレを使用。真夏の塩分補給にも最適なゼリーです。

「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

(株)サザビーリーグ、高知県特産品販売(株)、(株)はりま家 等

2019年4月より販売開始。
季節限定4月～9月までの販売。
年間5,000個以上突破。

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

高知家

営業部門 営業課

坂本 亮

Sakamoto Ryo



株式会社あぐり窪川

あぐり窪川

ネットショップ



〒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 080-6388-6993

mail eigyou-aguri@shimanto.tv





