

商品提案書

「具だくさん豚まん」



商品名	具だくさん豚まん
容量	140g (1個入)
JAN	4540166006073
入数	1c/s 72袋 (24×3×1)
賞味期限	製造日より365日
温度帯	販売 冷凍 流通 冷凍
希望小売価格	230円(税抜) / 248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・乳成分・豚肉・鶏肉・大豆・ごま
原材料	小麦粉(国内製造)、玉葱(国産)、豚肉(高知県四万十町産)、豚脂(高知県四万十町産)、液体調味料(醤油、砂糖、チキンエキス(乳成分・鶏肉を含む)、酵母エキス、米発酵調味料、コショウ末)、砂糖、でん粉、パン粉(大豆を含む)、調整ラード、パン酵母、竹の子水煮(竹の子(高知県産))、食塩、ごま油/ベーキングパウダー

◆商品特徴

道の駅の自社工場で製造しており、1日最高2,200個の販売実績を持つ名物豚まん。とても柔らかく甘みが強いブランド豚四万十ポーク、国産玉葱、高知県産竹の子を具材に使用し、それをしっかりと味わっていただけるようしっとり皮で包みました。具と皮の割合は製造比 具6：皮4で、1個140gもあります。名前のおり具だくさん豚まん。たっぷりの具材をこぼさずに食べるためのコツがキャッチコピーの「ひっくり返してめしあがれ！」です。

「ひっくり返してめしあがれ！」

一般的な豚まんは上下そのままに食べても具がこぼれることはありませんが、あぐりの豚まんは具がたっぷり入っています。これをこぼさず食べるには上下をひっくり返してどんぶり状にすることをお薦めします。この食べ方があぐり流！！



上下ひっくり返すのがあぐり流！

「ブランド豚 四万十ポーク使用」

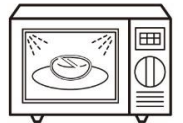
四万十町は畜産の町として盛んなところです。地元で飼育されている豚肉は四万十ポークというブランドで知られており、とても柔らかく甘みが強いのが特徴です。この四万十ポークに加えて国産玉葱と高知県産竹の子を具材に使用しました。このこだわりによって豚肉と玉葱の甘みが際立ち、素材の味そのものと言えるシンプルな味に仕上がっています。

「化学調味料・甘味料・着色料不使用」

化学調味料・甘味料・着色料不使用。ベーキングパウダーもアルミ不使用のものを使用しています。自社工場の衛生管理は高知県版HACCP第3ステージを取得しています。

「レンジアップで簡単調理」

豚まんを袋のまま、袋の裏面を上にして電子レンジに入れ、3分(1個の場合)を目安にレンジアップするだけです。素材の味が活着ているので、実は朝食にピッタリ！忙しい朝に簡単調理できるボリュームあるあぐりの豚まんは季節を選ばず通年で召し上がれます。



販売実績

帳合先 旭食品(株)、(株)G7ジャパンフードサービス、加藤産業(株)、ケイ低温フーズ(株)、国分フードクリエイト(株)、三井食品(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

年間 約80万個
累計 800万個以上
1日最高販売数 2,200個(12月)

販売先

- サニーマート(全店)
- コープしこく(共同購入)
- マルヨシセンター
- サンシャイン(一部店舗)

販売数

約38,000袋
約70,000袋
約20,000袋
約17,000袋

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
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