

# 商品提案書

## 「肉しゅうまい」



商品名	肉しゅうまい
容量	210g (6個入)
JAN	4540166006103
入数	1c/s 40袋 (20×2×1)
消費期限	製造日から365日
温度帯	販売 冷凍 流通 冷凍
希望小売価格	430円(税抜) / 464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(玉ねぎ(国産)、生姜(高知県四万十町産))、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(小麦・大豆を含む)、砂糖、蛋白加水分解物、昆布エキス、食塩、酵母エキス、小麦発酵調味料)、つなぎ(でん粉、小麦粉加工品)、ごま油、皮(小麦粉、でん粉、植物油/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、国産玉葱、生産量日本一を誇る高知県四万十町産生姜を具材に使用し、それをボリュームたっぷりに薄皮で包み込みました。1個35gの大粒肉しゅうまいです。化学調味料不使用。

## 「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四万十町産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玉葱の甘みが際立ち、それに生姜のアクセントも加わり、一味違ったオリジナルの肉しゅうまいとなっています。

## 「化学調味料 不使用」

あぐり窪川肉しゅうまいは化学調味料を使用しておりません。

## 「レンジアップで簡単調理」

しゅうまいに水をつけてラップで包んで1個約1分・6個約4分レンジアップするだけ。トレーは1個ずつカットできます。



## 「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、また揚げてもOK。薄皮なので皮はパリッと中身はジューシーそのまま。串で刺せばしゅうまい棒の出来上がり。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

### 道の駅での実績

年間 約18,000個

### 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)、三井食品(株)、三菱食品(株)、高知県食品外販共同組合 等

### 販売先

- サニーマーケット(全店)
- コープしこく(共同購入)
- サンシャイン(一部店舗)

### 販売数

約20,000袋  
約12,000袋  
約7,000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



営業部門 営業課

坂本 亮  
Sakamoto Ryo



株式会社あぐり窪川



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