出展企業紹介

出展企業名	株式会社 恋する鹿角（かづの）カンパニー（道の駅・湯の駅おおゆ）				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	菅原　久典		
メッセージ	道の駅・湯の駅おおゆの指定管理を受け、鹿角の資源・商品を県内外に発信する地域商社です。 他にも地域資源を用いた加工商品の開発・販売、ふるさと納税の中間業務・ECサイトの運営などを手掛けております。			TEL	0186-22-4184	FAX 0186-22-4185
				ホームページ	http://www.koisuru-kazuno.com	
担当者	役職	物販産直マネージャー	氏名	兎沢　優哉	E-mail	tozawa@koisuru-kazuno.com
会社所在地	〒018-5421 秋田県鹿角市十和田大湯字中谷地19番地				工場等所在地	商品に記載

商品情報

ホルモン幸楽謹製　鹿角ホルモン缶

希望小売価格（税込）	972円
発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より1095日
内容量	190g
JANコード	4570000860257
業務用対応	―― / OEM対応 ――

商品の特徴・セールスポイント：鹿角市民のソウルフード「幸楽」のホルモンが、お店の味をそのままに缶詰になりました。お酒・ご飯のお供にもぴったりの嬉しい食べきりサイズです。缶詰なので保存食やキャンプ飯としても重宝します。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

かづのフルーツサングリア　リンゴ&イチゴ

希望小売価格（税込）	1,500円
発注リードタイム	14営業日
賞味期限	製造日より300日
内容量	44g
JANコード	4570000860288
業務用対応	―― / OEM対応 ――

商品の特徴・セールスポイント：鹿角産フルーツを栄養素・加工後の色を考え贅沢にもフリーズドライ加工し使用しております。ワインはもちろん、お子様にはグレープ・オレンジジュースを使用しノンアルでお召し上がりいただいても美味しいです。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

バジル香る　かけるトマト

希望小売価格（税込）	918円
発注リードタイム	14営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	220g
JANコード	4570000860295
業務用対応	―― / OEM対応 ――

商品の特徴・セールスポイント：鹿角市産トマトを100%使用したアイデア膨らむトマトソースです。サラダにはドレッシング、お肉や魚にかけてグリルやカルパッチョに。パスタも良しチーズにかけてカプレーゼ風にと万能ソースとしてお使い下さい。

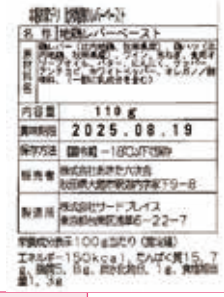
☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 あきた六次会(比内地鶏《火内鶏》)					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	白川　懸士			
メッセージ	火内鶏(ぴるないどり)は、日本三大美味鶏の一つ比内地鶏を5年間の研究と改良を重ね、独自の飼育方法で質を高めた当社の比内地鶏ブランドです。雌だけでなく雄も美味しくなるよう飼育した火内鶏をお楽しみください。				TEL	0186-59-4546	FAX 0186-59-4547
					ホームページ	http://www.rokujikai.jp/	
担当者	役職	課長	氏名	田村　新司	E-mail	akita-6gkai@star.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒017-0012 秋田県大館市釈迦内字家下9−8				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

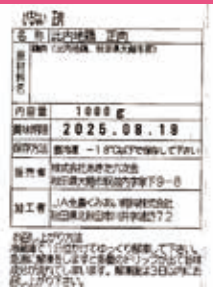
小さな贅沢本格おうちデリ　比内地鶏のレバーペースト



希望小売価格(税込)	972円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	110g		
JANコード	4549633002594		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	日本三大美味鶏の一つ"比内地鶏"、希少部位レバーとハツをふんだんに使用し、生クリーム等を極力抑え、あえて力強い味に仕上げております。放し飼いの比内地鶏の臓物は臭みも少なく絶品。おすすめの一品です。 ☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

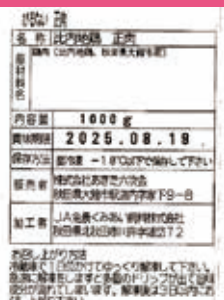
比内地鶏≪火内鶏≫　オス正肉



希望小売価格(税込)	オープン価格		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	1羽詰※約1kg		
JANコード	――		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	旨味が強く、高タンパク、低カロリーな比内地鶏≪火内鶏≫。とりわけ火内鶏のオスはその特徴が顕著。比較的柔らかく脂肪を蓄えたメス、風味と香気が強いオス。オス・メスの指定ができるのは弊社だけかもしれません。 ☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

比内地鶏≪火内鶏≫　メス正肉



希望小売価格(税込)	オープン価格		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	1羽詰※約1kg		
JANコード	――		
業務用対応	あり	OEM対応	――

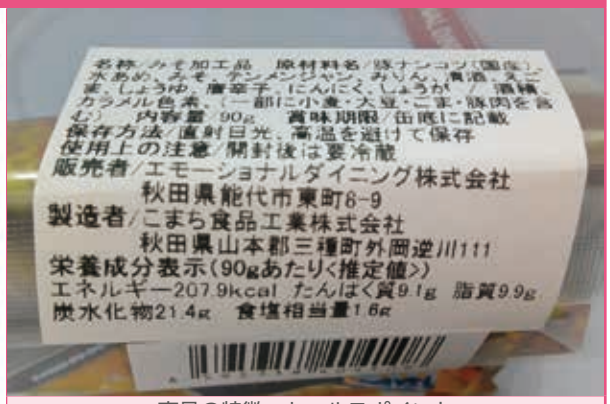
商品の特徴・セールスポイント	独自の飼育方法で旨味が強く、高タンパク、低カロリーな比内地鶏≪火内鶏≫。比較的柔らかく脂肪を蓄えたメス、風味と香気が強いオス。オス・メスの指定ができるのは弊社だけかもしれません。 ☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	エモーショナルダイニング 株式会社					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	田中　秀範			
メッセージ	秋田県能代市で飲食店3店舗を運営しております。当社の経営理念『食を通じてお客様に「価値ある時間」を提供する』を理念に掲げ、地産地消を心掛けると共に地域の食を広く発信していきたいと思います。			TEL	0185-53-5243	FAX	0185-52-3708
				ホームページ	https://iki-noshiro.com/		
担当者	役職	店長	氏名	落合　智之	E-mail	enishi.emotionalties@gmail.com	
会社所在地	〒016-0822 秋田県能代市東町8-9				工場等所在地	〒018-2305 (こまち食品工業株式会社)秋田県山本郡三種町外岡逆川111	

商品情報

なんばんべっちょ～豚ナンコツの南蛮肉みそ～



希望小売価格(税込)	540円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より1095日	内容量	90g
JANコード	4595318404108		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

能代名物「豚ナンコツ」と八峰町伝統の郷土料理「なんばんべっちょ」のマリアージュ！汗かくほど、しびれるうまさ。様々な料理に合わせる事も出来てアレンジも得意！価格と内容量を変更してリニューアルしました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

とろっとろの豚ナンコツ～赤ワイン煮込み～

希望小売価格(税込)	680円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より360日	内容量	150g
JANコード	4595318404054		
業務用対応	―――	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

「これが豚ナンコツ!?」と驚くほどに"とろっとろ"の柔らかさと高級感！能代の食文化と新たな豚ナンコツ料理の魅力を全国に発信！より沢山のお客様にお届け出来るよう価格改定をしてリニューアルしました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 白神屋（しらかみ や）					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	園部　精一郎			
メッセージ	「食」を通して地域を発信することをモットーに、地域の食文化や地域食材を活用した商品開発と、東北圏内の商品を取り扱う地域商社です。			TEL	0185-58-4822	FAX	0185-74-6500
				ホームページ	https://www.rakuten.ne.jp/gold/shirakamiya/		
担当者	役職	代表取締役	氏名	園部　精一郎	E-mail	info@shirakamiya.jp	
会社所在地	〒016-0122 秋田県能代市扇田字扇渕14-1				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

秋田県産牛 粗ほぐしコンビーフ

希望小売価格（税込）	1,296円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より540日		
内容量	70g		
JANコード	4571358010837		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

秋田県産牛を100%使用し、丁寧に粗ほぐしにした肉肉しい触感のコンビーフです。肉の旨味が強く、脂の口どけが良い「生ジャーキー」と表現したい逸品です。※あきた食のチャンピオンシップ2023 金賞受賞（秋田県知事賞）※令和5年度優良ふるさと中央コンクール 農林水産省大臣官房長官賞受賞

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

秋田黒毛和牛　牛だし

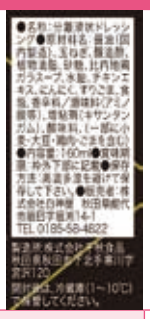
希望小売価格（税込）	734円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より300日		
内容量	75 g		
JANコード	4571358010844		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

秋田黒毛和牛（秋田牛）のコク深く優しい風味が特徴の顆粒出汁です。和風・洋風・中華等、幅広い料理にご活用いただけます。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

比内地鶏ドレッシングソース



栄養成分表示（100mlあたり）	
エネルギー	216kcal
たんぱく質	3.0g
脂質	15.1g
炭水化物	17.1g
食塩相当量	5.08g

（推定値）

希望小売価格（税込）	648円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	160ml		
JANコード	4571358010141		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

比内地鶏の出汁の旨味と、白神にんにくの風味がきいた濃厚な味わいのドレッシングソースです。野菜サラダはもちろんですが、ローストビーフ、サラダチキン、冷しゃぶ（豚バラ）サラダとの相性は抜群です。

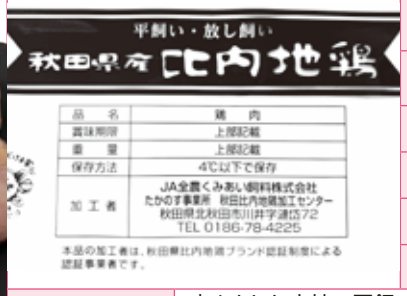
☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	JA全農くみあい飼料 株式会社					HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	遠藤　充史			
メッセージ	当社の比内地鶏加工センターは「秋田県比内地鶏ブランド認証制度」の食鳥処理施設・食肉処理施設・加工食品製造施設の認証を受けた施設で、比内地鶏を処理・加工し全国へお届けします。			TEL	0186-78-4225	FAX	0186-78-4114
				ホームページ	https://www.znf.co.jp		
担当者	役職	食鳥事業部長	氏名	髙村　丈治	E-mail	kakou_takanosu@znf.co.jp	
会社所在地	〒018-4211 秋田県北秋田市川井字漣岱72				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

比内地鶏　めす正肉



希望小売価格(税込)	オープン価格		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より7日		
内容量	1羽分=約1kg前後		
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

広々とした大地で平飼い・放し飼いで150日以上かけじっくり育てます。こうした自然の中でのびのびと飼育することによって、旨味を十二分に蓄え、余分な脂肪がついていない肉質に仕上がります

☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍

比内地鶏旨味スープ

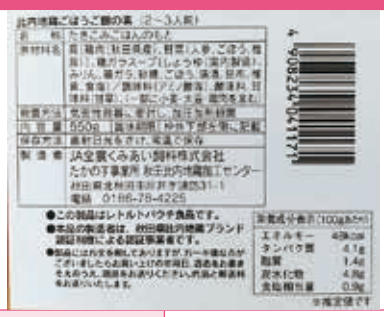
希望小売価格(税込)	オープン価格		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	200g		
JANコード	4908234021081		
業務用対応	―――	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

150日以上もの長い期間平飼い・放し飼いした比内地鶏を原料に野菜と昆布の旨味を加え調味しました。鍋物や煮物、吸い物など和風、洋風各料理に幅広くご利用頂けます。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

比内地鶏ごぼうご飯



希望小売価格(税込)	オープン価格		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	550g		
JANコード	4908234041171		
業務用対応	―――	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

洗ったお米二合と一緒に入れるだけ(加水はいりません)の簡単調理。比内地鶏の旨味とごぼうの風味で味わいよく仕上げました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 IMI（アイエムアイ）（ポルミート）					HP
代表者	役職	代表取締役	氏名	タベルスキ・マイケル		
メッセージ	弊社は、ポーランド出身の代表が、本場ヨーロッパ風の本格的なソーセージ、ハム、ベーコンを製造販売しております。最近、本場の本当のドイツソーセージを中心にドイツの商品、生ハム類シリーズも製造開始。			TEL	0187-73-6029	FAX 0187-73-6229
				ホームページ	https://www.polmeat.jp/	
担当者	役職	部長	氏名	丸川　直樹	E-mail	marukawa@polmeat.jp
会社所在地	〒014-0113 秋田県大仙市堀見内字穴沢3−1				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

いぶりがっこソーセージ

希望小売価格（税込）	1,280円		
発注リードタイム	4営業日		
賞味期限	製造日より30日（冷蔵）		
内容量	350g		
JANコード	4560475104222		
業務用対応	あり	OEM対応	――

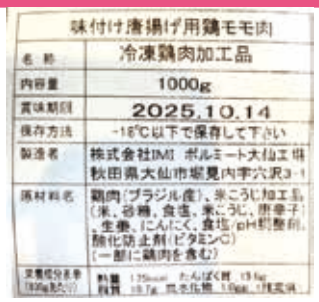
商品の特徴・セールスポイント

秋田名産、いぶりがっことチーズを合わせてソーセージにしました。
いぶりがっこ、チーズ、ソーセージの燻製相性が抜群で、いぶりがっこのポリポリ食感もクセになる逸品です。

☐ 常温　☑ 冷蔵　☑ 冷凍

旨辛鶏唐揚げ

新商品



希望小売価格（税込）	オープン価格		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より365日		
内容量	1kg		
JANコード	4560475104147		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

秋田県角館の名店「安藤醸造」の寒こうじ旨辛と、特製の調味料で絶妙な唐揚げが出来上がりました。食堂、業務用におすすめです。
冷蔵、冷凍対応可能です。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

BBQスモークソーセージ

希望小売価格（税込）	840円		
発注リードタイム	4営業日		
賞味期限	製造日より365日		
内容量	300g		
JANコード	4560475107612		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

BBQやホットドックにもピッタリのBIGサイズです。
スモークが効いたクラシックテイストのソーセージです。
その他にホワイトソーセージ、醤油チーズソーセージのBBQシリーズです。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	ミートスマイル秋田 株式会社(牛玄亭ミートマルシェ)				HP	――
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	黒澤　和則		
メッセージ	(有)日野のグループ会社です。県内直営の焼肉店が1店舗、グループで10店舗の飲食店・仕出し店がございます。自社通販・自販機・卸業を主に運営しております。秋田県の食材を使って秋田をPRしていきたいです。			TEL	0182-23-8529	FAX ――
				ホームページ	――	
担当者	役職	店長	氏名	佐藤　なな	E-mail	msa@niku-hino.co.jp
会社所在地	〒019-0701 秋田県横手市増田町増田字上町62				工場等所在地	商品に記載

商品情報

みそっこ豚ロース

希望小売価格(税込)	580円		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より90日		
内容量	100g		
JANコード	4570072983014		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	横手産のブランド豚「あっぷるとん」を使用した味噌漬けです。 味噌は増田町の羽場こうじ店の味噌を使用しています。秋田味噌ならではのあまじょっぱさとあっぷるとんのさっぱりとしたあまみが癖になる逸品です。 ☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

牛玄亭デミグラスソース　煮込みハンバーグ

希望小売価格(税込)	900円		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より365日		
内容量	200g		
JANコード	4570072980112		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	横手産のブランド豚「あっぷるとん」の粗挽き肉と厳選した黒毛和牛をブレンドした肉汁たっぷりのジューシーなハンバーグです。デミグラスソースを含め手作りしています。 ☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

牛玄亭トマトソース　煮込みハンバーグ

希望小売価格(税込)	900円		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より365日		
内容量	230g		
JANコード	4570072980129		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	横手産のブランド豚「あっぷるとん」の粗挽き肉と厳選した黒毛和牛をブレンドした肉汁たっぷりのジューシーなハンバーグです。トマトソースを含め手作りしています。 ☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	ハンサム侍（ざむらい）					HP	
代表者	役職	代表	氏名	舘花　尚美			
メッセージ	お客様へ『健康・安心・笑顔・夢』を届けたい。 食べる事によって幸せを感じ笑顔になれるよう新鮮、安全な食品を提供出来るよう研究しております。 食を通じて地域発展・社会貢献もして行きたいと思っております。				TEL	0186-22-7370	FAX 0186-22-7376
					ホームページ	http://handsome-samurai.jp/	
担当者	役職	代表	氏名	舘花　尚美	E-mail	handsome-samurai.jp@star.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字下タ町88				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

ハンサム豚ホルモン

名称	味付豚ホルモン
原材料名	豚内臓肉（秋田県鹿角市産）、砂糖、しょうゆ、にんにく、米みそ、唐辛子/アルコール、調味料（アミノ酸等）、（一部に豚肉・大豆・小麦を含む）
内容量	700g
賞味期限	2023.01.24
保存方法	要冷凍（-18℃以下で保存）
製造者	ハンサム侍 H.F.C　舘花　尚美 秋田県鹿角市花輪字下タ町88　TEL 0186-22-7370

使用上の注意
解凍後は要冷蔵（10℃以下で保存）
お召し上がり前の解凍方法は、必ず冷蔵庫で行って下さい。
常温解凍、電子レンジでの解凍は品質劣化につながります。
尚、解凍後の再冷凍はお勧めできません。
味が落ち、更に細菌が増殖するきっかけになります。

栄養成分表示（100g当たり）
熱量154kcal、たんぱく質11.3g、脂質7.1g、炭水化物11.2g、食塩相当量2.21g

4 595316 511013

希望小売価格（税込）	1,458円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	700g
JANコード	4595316511013		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

鹿角のブランド豚・八幡平ポーク使用。新鮮な内臓肉を特別な配合のタレで味付けしました。ホルモン独特の臭みがなく、味も濃すぎずにんにく臭もきつくない為女性のお客様に人気が有るのが特徴です。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

麹発酵豚ホルモン

新商品

名称	味付麹発酵熟成豚ホルモン（780g）
原材料名	豚内臓肉（秋田県鹿角市産）、米麹、砂糖、しょうゆ、にんにく、米みそ、唐辛子/アルコール、調味料（アミノ酸等）、（一部に豚肉・大豆・小麦を含む）
内容量	780g
賞味期限	2025.02.01
保存方法	要冷凍（-18℃以下で保存）
製造者	ハンサム侍 H.F.C　舘花　尚美 秋田県鹿角市花輪字下タ町88　TEL 0186-22-7370

使用上の注意
解凍後は要冷蔵（10℃以下で保存）
お召し上がり前の解凍方法は、必ず冷蔵庫で行って下さい。
常温解凍、電子レンジでの解凍は品質劣化につながります。
尚、解凍後の再冷凍はお勧めできません。
味が落ち、更に細菌が増殖するきっかけになります。

栄養成分表示（100g当たり）
熱量192kcal、たんぱく質8.5g、脂質10.0g、炭水化物17.0g、食塩相当量2.04g

4 595316 511112

希望小売価格（税込）	1,922円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	780g
JANコード	4595316511112		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

麹で発酵熟成させてお肉を柔らかく仕上げました。

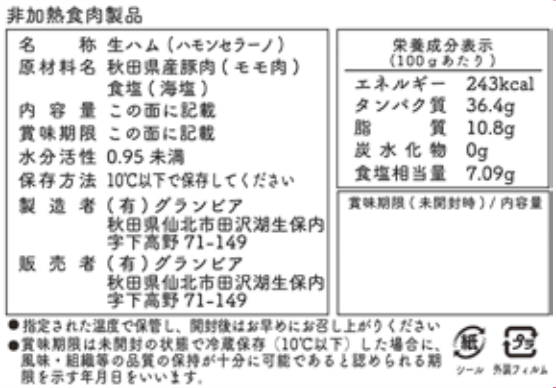
☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 グランビア					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	金子　裕二			
メッセージ	グランビアでは秋田県仙北市田沢湖高原を拠点に、スペインの長期熟成型生ハム「ハモン・セラーノ」の製法をもとに、独自の製法と手作りにこだわり、秋田産の長期熟成生ハムの製造を行っております。				TEL	018-807-2693	FAX 018-807-2693
					ホームページ	https://www.granvia.jp	
担当者	役職	―――	氏名	樋口　拓志	E-mail	info@granvia.jp	
会社所在地	〒014-1201 秋田県仙北市田沢湖生保内字下高野71-149				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

秋田県産長期熟成生ハム　スライス



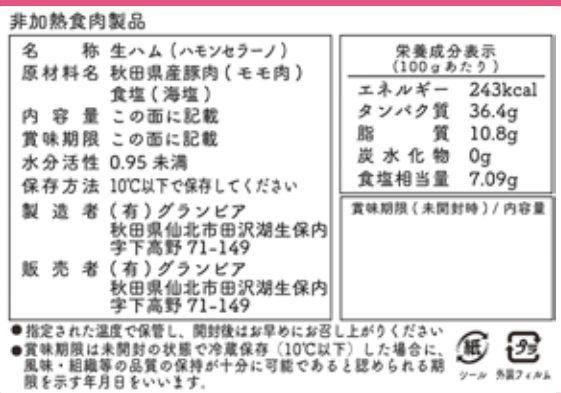
希望小売価格（税込）	2,160円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より60日	内容量	100g
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

そのままお召し上がり下さい。お好みに応じてオリーブオイルを掛けておつまみとして、又はサンドウィッチやホットドックに挟んだり、ピザのトッピングなど、お料理の具材としてでも美味しく頂けます。

☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍

秋田県産長期熟成生ハム　原木



希望小売価格（税込）	7,560円/kg	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	期限無し	内容量	約7kg
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

そのままお召し上がり下さい。お好みに応じてオリーブオイルを掛けておつまみとして、又はサンドウィッチやホットドックに挟んだり、ピザのトッピングなど、お料理の具材としてでも美味しく頂けます。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 秋田かまくらミート					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	村上　政勝			
メッセージ	秋田かまくらミートは食肉総合卸として地域畜産農家と共に歩み、お客様に安心で安全な「こだわり」商品を提供しています。				TEL	0182-33-0291	FAX 0182-33-3236
					ホームページ	https://www.akitakamakura-meat.com/	
担当者	役職	――	氏名	齋藤　久美子	E-mail	akm2@akitakamakura-meat.com	
会社所在地	〒013-0044 秋田県横手市横山町3-16				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

秋田牛　味噌漬け

新商品

希望小売価格(税込)	6,500円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より30日	内容量	300g×5
JANコード	0299127000004		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

牛肉に味噌を漬け込むことで一層味わいがあり、深いコクが引き立てられています。そのまま焼いてももちろん、季節の野菜を足して調理するのもお勧めです。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

八幡平ポーク　味噌漬け

新商品

希望小売価格(税込)	3,500円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より30日	内容量	300g×5
JANコード	0299128000003		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

豚に相性のいい味噌を漬け込むことで一層味わいがあり、深いコクが引き立てられています。そのまま焼いてももちろん、季節の野菜を足して調理するのもお勧めです。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 細川農興(のうこう)(TOKOTON PORK)				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	細川　茂博		
メッセージ	オリジナルブランド「十豚」を生産しています。生産者がプロの目利きで農場の上位10%を選抜。じゅわりと溢れるうま味とジューシーな食べ応えがありつつもさっぱりとしたあと口が特徴の豚肉です。			TEL	080-2819-9987	FAX 0182-23-5644
				ホームページ	https://hosokawa-swine.com/tenpork/	
担当者	役職	常務取締役	氏名	細川　拓也	E-mail	tenpork@hosokawa-swine.com
会社所在地	〒019-0501 秋田県横手市十文字町腕越字北軒端4				工場等所在地	〒013-0064 秋田県横手市赤坂館ノ下76-1

商品情報

十豚しゃぶしゃぶギフトセット　新商品

希望小売価格(税込)	5,500円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より60日		
内容量	1.2kg		
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント：十豚のしゃぶしゃぶ用スライスのギフトセットです。当店おすすめの1.5mmスライスです。御中元や御歳暮シーズンのギフト用や大切な方への贈り物としてもぜひ、ご利用ください。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

十豚焼肉ギフトセット　新商品

希望小売価格(税込)	5,500円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より60日		
内容量	1.2kg		
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント：口どけの良い甘い脂と濃厚な旨みが特長。十豚ならではの極上焼肉を、大切な方へ贈る贅沢なギフトとしてどうぞ。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

十豚ステーキ用ギフトセット　新商品

希望小売価格(税込)	5,500円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より60日		
内容量	1.2kg		
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント：十豚ならではのきめ細やかな肉質は、火を通しても固くなりにくく、ジューシーな脂にも関わらずあと口はさっぱりとお召し上がりいただけます。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍