

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「商品・サービス」



## 【商品の特性】

1/3

<b>商品名</b>	伊達の純粋赤豚(デュロック種)	<b>特長機能</b>	希少性、品質、究極のこだわり「検食」
<b>コンセプト</b>	職人たちが目と舌で選び抜いた霜降り豚肉をお楽しみください。		
<b>いいところ「強み」</b>	指定農家によって大切に育てられた赤豚の肉は、淡いピンク色をしており、風味も豊かでやわらかく、多汁性に優れています。また、脂肪酸組成のオレイン酸が多く融点が高いため舌触りが良いのが特徴です。アミノ酸組成のグルタミン酸やイノシン酸等も多く含まれ、味と健康の両面で非常に優れています。		
<b>他社との優位性</b>	品種、希少性		



## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	品質、希少性に興味がある30~70代男女。
<b>利用場面(利用シーン)</b>	レストランでの食材としての提供。ご自宅でシンプルにしゃぶしゃぶや焼肉でのご利用をおすすめ。
<b>お客様の「メリット」</b>	デュロック種ならではの肉質と良質な脂を感じられる。希少価値。
<b>地元での「評判」等</b>	地元はもとより、香港で18年間豚肉としては最高値の評価をいただいていた。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「商品・サービス」



## 【商品の特性】

1/3

<b>商品名</b>	伊達の純粋赤豚 ジャンボンブラン	<b>特長機能</b>	原料の希少性、品質、製法・
<b>コンセプト</b>	伊達の純粋赤豚のモモ肉を原料に、しっとり上質な食感と風味に仕上げました。ハムにはこだわりがあるという方にぜひ召し上がっていただきたい逸品		
<b>いいところ「強み」</b>	希少性、素材の良さを最大限に活かした究極のボンレスハム。		
<b>他社との優位性</b>	希少性、製法		

写真②

## 【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

<b>ターゲットお客様は</b>	品質、希少性に関心がある30~70代男女。
<b>利用場面(利用シーン)</b>	ホテルレストランのメニュー、デリカテッセンでのご利用。
<b>お客様の「メリット」</b>	風味、食感、希少性
<b>地元での「評判」等</b>	自社レストランでも好評、首都圏のラグジュアリー、プレミアムホテルのレストランでも高評価をいただいている。

# TMC 展示・商談用「商材シート」

# 「会社概要」



2/3

## 【企業紹介】

会社名	有限会社伊豆沼農産
-----	-----------

従業員	33 人	売上	529 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	伊藤秀雄
------	------

### 代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

昭和63年に「農業を食業にかえる」を基本コンセプトに、ハム・ソーセージの加工、それを食べていただくレストラン事業に着手致しました。その後、農家直売所などを加えて、総合的に地域と関わる「農商工」の一貫体制を構築致しました。

## 【所在地・連絡先】

所在地	〒 989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7
-----	----------------------------------

URL	<a href="https://www.izunuma.co.jp/">https://www.izunuma.co.jp/</a>
-----	---

担当者名	佐藤耕城
E-mail	<a href="mailto:info@izunuma.co.jp">info@izunuma.co.jp</a>
TEL	0220-28-2986
FAX	0220-28-2987

出展カテゴリ	食と農	出展回数	回
--------	-----	------	---

出展商品名	伊豆沼ハム、伊達の純粋赤豚
-------	---------------



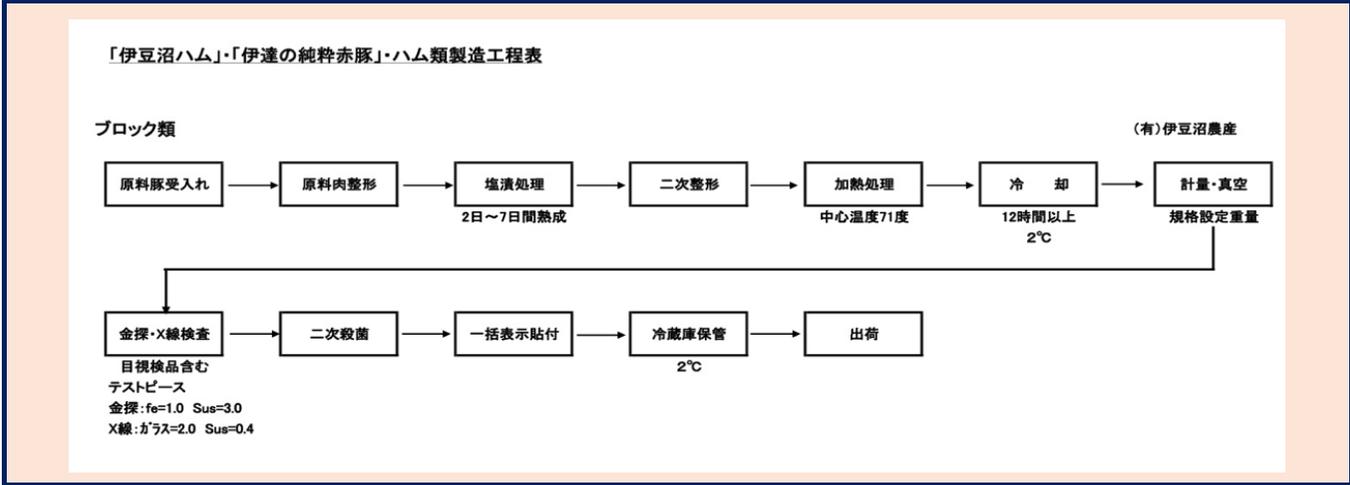
### 地域貢献活動や地域とのつながりについて

2004年から経営理念を進化させ「農村の産業化」をテーマに活動しています。農村の産業化とは、地域の「人」「もの」「環境」の価値を再発見し、それらの地域資源を組み合わせた商品やサービスによって都市農村交流が活発化し、地域全体が潤うことを意味しています。





【アピールポイント】及び【生産・製造工程】



【品質管理情報】

<b>商品検査</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 <具体的内容> 衛生検査（一般生菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、亜硝酸根）
	<b>生産・製造工程の管理</b> 自社の作業マニュアルを基に、衛生管理責任者が管 <b>従業員の管理</b> 毎朝の朝礼時に、健康状態、爪の長さ等、衛生状態をチェック。 <b>施設設備の管理</b> 衛生管理責任者が設備の定期チェックを行う。
<b>危機管理</b>	担当者 赤田 聡 連絡先 0220-28-2986

【公的認証・受賞歴】

- ・平成18年 SUFFA 2006ドイツ国際食肉加工コンテスト
- ・平成20年 食料王国みやぎ推進優良活動表彰 ブランド化部門
- ・平成21年 第38回 平成20年度日本農業賞大賞 受賞
- ・平成24年 東北農業経済学会賞（木下賞）実践賞 授与
- ・平成24年 第5回地産地消メニューコンテスト外食、弁当部門 農林水産大臣賞
- ・平成26年 みやぎ食育大賞 受賞

【取引条件等】

「別途、話し合い」