

地域を試食できる

タメシヨク 試食

tamesyoku catalog

vol. 1

2021年 秋冬号

特集

地域の逸品 試食・商談会

豊かな農産物に恵まれた、
地域の「イチオシ食材」をセレクトしました！



ヨーグルト・らっきょう・甘酒
キャンディー・ポタージュ・ジュース
お茶・高菜・みそ豚・ハンバーグ
炭火焼・生ハム・餃子・豚ハラミ・豚足



<https://tamesyoku.com>

サンプル請求とオンライン商談がセットになった、オフィスで地域食材を試食・商談できるサービスです。

バイヤーの皆様に役立つ情報満載でお届けする“地域発”の食材カタログです。隠れた名産品や 注目の逸品など選りすぐりの旬の食材を定期的にご案内します。



ご利用の流れ

① 新規登録 & ご希望の商品でお申込み

裏表紙の申込書にご記入の上、FAXでお送りいただくか、上記QRコードからタメシヨクWebにアクセスしてお申込みください。

② 発送予定日と商談日をご連絡(サンプルの場合)

事務局よりお電話orメールで商品の確認と商談日のご連絡をいたします。サンプルは商談会前に発送します。

③ サンプル送付

バイヤー様のもとへメーカーからサンプルが送付されます。お試しの上、ご検討ください。

④ オンライン商談会

サンプルを依頼されたバイヤー様には、事前に試食をしていただき食品メーカーとオンライン商談を行っていただきます。事務所またはご自宅でも可能です。Zoom使用不可の場合は会場のご利用も可能です。

お好きな場所でZoomでの商談が可能です！



開催日時

2021年 7月27日(火)・28日(水)

※上記以外の日程や場所をご希望のバイヤー様は調整させていただきます。

⑤ アンケート送付

後日メールでアンケートを送らせていただきます。商品への評価・要望などをメーカーに伝え、共有します。商談窓口は、マーケティングセバスチャン株式会社にて行います。

カタログ



商品の特徴をわかりやすくまとめたキャッチコピーをご用意しています。POPやメニューなどにすぐに使えます。

POPなどにそのまま使える画像やセールス用のテキストなどをWebから手軽にダウンロードできます。

詳しいFCP情報もこちらのページでご覧いただけます！



1分で完了！

登録はここから！

Web



▲ご登録いただくと、商品サンプルや見積もりの依頼をご利用できます。また、地域の情報をご案内させていただきます。



▲商品のサンプル依頼や見積もりの依頼のほか、POPなどにそのまま使える画像やセールス用のテキストなどをダウンロードできます。

カタログと連携し、より詳しい情報を紹介しています！



▲カタログでは紹介しきれない情報などを交えながら、商品やメーカー・生産者の魅力をわかりやすく紹介しています。



▲「サンプル依頼・お問い合わせ」ページ内で、オンライン商談会の日程を選択できます。

連絡先

K・Pクリエイションズ株式会社「地域を試食できる タメシヨク」担当
TEL.0985-24-4155 FAX.0985-24-1512
Mail. food@koyanagi.co.jp 〒880-0803 宮崎県宮崎市旭1-6-25

注意事項

※サンプルを依頼された場合はオンライン商談も行っております。サンプルはオンライン商談会前に発送します。
※オンライン商談後アンケートをお送りいたしますので10営業日以内に回答をお願いします。
※商談窓口は、グループ会社のマーケティングセバスチャン株式会社にて行います。

次号予告

タメシヨク vol.2 地域の逸品 春夏

■発行日 2022年1月4日
■オンライン商談会 2022年1月末～2月初旬
2022年春夏の商品を地域の食材からご検討いただけます。

タメシヨク vol.3 地域の逸品 秋冬

■発行日 2022年6月6日
■オンライン商談会 2022年6月末～7月初旬
2022年秋冬の商品を地域の食材からご検討いただけます。

業務用

小売用

大草原の恋人 信州望月高原ヨーグルト

“信州佐久地域循環型”
オリジナルヨーグルト



POINT 1

“信州佐久地域循環型”オリジナルヨーグルト
乳牛のエサは地元の「お米」

POINT 3

「佐久市農商工連携地産地消推進の店」認定

POINT 2

香料や保存料、酸味料を
一切使わないこだわりで生乳100%

POINT 4

ふるさと納税返礼品として好評

商品の
ポイント！



調理方法

レンジ

オーブン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

※要冷蔵。10℃以下で保存してください。



販促ツール



POP



POP



ポスター



チラシ

セールス用キャッチコピー

- 4戸の酪農家の生乳のみを使用した安全安心のこだわり製法。
- 乳牛のエサは地元の「お米」。

セールス用テキスト

- 搾乳から出荷までその日のうちに製造。
- 乳牛のエサは当JA管内で生産した稲発酵粗飼料（WCS）を導入。環境保全をコンセプトとした循環型農業を実践しています。WCSを与えて育てた乳牛の生乳は、ビタミンEの含有量が豊富なことがわかっています。
(一社)日本草地畜産種子協会より

販促カレンダー

売り上げアップが
見込める時期

7月 10月



お中元・お歳暮にピッタリ！
プチギフトとしてママ会や
お茶会のお供に。

通年

朝ごはんやお子様のおやつ、
スポーツ前後の栄養補給に！

ターゲット層



- 女性 ● お子様
- シニア層 ● スポーツ選手

添加物不使用で苦みと酸味がなく
すっきりと濃厚な生乳の風味がご好
評をいただき飲む人を選ばない味わ
いです。お中元・お歳暮などの贈答品
に最適。免疫力を高める乳酸菌や骨
格の強化や筋肉の収縮に重要な成分
のカルシウムがとれます。

「望月高原ヨーグルト」を飲む御嶽海(出羽海部屋)

F・C・P情報

商 品 名	望月高原 のむヨーグルト
主 原 料 産 地	長野県佐久市
原 材 料 名	生乳(長野県佐久市)、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、乳製品、オリゴ糖
特 定 原 材 料	乳
賞 味 期 限	製造より14日
無 脂 乳 固 形 分	8.0%
乳 脂 肪 分	3.0%
内 容 量	150ml / 500ml
保 存 温 度 帯	冷蔵

栄養成分表示(150mlあたり)

エ ネ ル ギ ー	138kcal
たん ぱ く 質	4.8g
脂 質	4.8g
炭 水 化 物	19.0g
食 塩 相 当 量	0.1g
カルシウム	147mg

ケースサイズ	150ml / 222×112×91mm 500ml / 319×159×178mm
ケ ー ス 重 量	150ml / 1,260g 500ml / 4,160g
ケース入り数	8本
納 品 ロ ッ ト	応相談
発注リードタイム	3日
J A N コード	150ml / 4908930301500 500ml / 4908930305003



商 品 名	望月高原 ソフトヨーグルト(プレーン)
主 原 料 産 地	長野県佐久市
原 材 料 名	生乳(長野県佐久市)、脱脂粉乳、オリゴ糖、乳酸菌
特 定 原 材 料	乳
賞 味 期 限	製造より14日
無 脂 乳 固 形 分	11.0%
乳 脂 肪 分	14.30%
内 容 量	400g
保 存 温 度 帯	冷蔵

栄養成分表示(100gあたり)

エ ネ ル ギ ー	73kcal
たん ぱ く 質	3.9g
脂 質	3.3g
炭 水 化 物	7.0g
ナ ト リ ウ ム	53mg
食 塩	0.1g

ケースサイズ	343×173×111mm
ケ ー ス 重 量	3,350g
ケース入り数	8本
納 品 ロ ッ ト	応相談
発注リードタイム	3日
J A N コード	4908930401002



会社PR



いのちとくらしを育む地域づくりをめざして

JA 佐久浅間の行政区域は、小諸市・佐久市・佐久穂町・軽井沢町・御代田町・立科町・東御市(旧北御牧村地区)の3市4町にまたがり、本州のほぼ中央、長野県における東の玄関口に位置しています。地域に密着した各事業を通して、いのちを育む農業を基軸に快適な地域環境づくりのための産業や地域開発を振興し、みどり豊かな美しい郷土、安心して長生きのできる活力ある地域の実現を目指しています。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

業務用 小売用

ご が つ ほ う せ き

五月の宝石（個包装らっきょう）

しそ風味／甘酢／黒みつ／アソート



5月に収穫されたらっきょうの
おいしさ“ギュッ”と詰め込んで、
手軽な個包装に！

五月の宝石 しそ風味

POINT 1

食物繊維や栄養成分が一粒にぎっしり

POINT 3

お酒のおつまみにもぴったり

POINT 5

こだわりの乳酸発酵

POINT 2

液だれせず、手も汚れず、手軽に食べられます

POINT 4

大粒で食べ応えのある本格らっきょう

POINT 6

生産から製造・販売まで顔の見えるらっきょう

80gのパッケージは
穴が空いているので
フックに吊り下げて
陳列できます！



セールス用テキスト

- 本格的な美味しいらっきょうをお手軽に食べてもらえるよう個包装にしました。平安時代に薬用として渡来し、“畑の薬”といわれ健康志向の方にはうってつけのらっきょう。一粒一粒個包装されているため、液だれせず、手も汚れず、食べたいときにお手軽に。5月に収穫した大粒らっきょうを厳選しました。
- 国産のしその葉で漬けた逸品です。

3つの味が楽しめるアソートパックも
ご用意しております。

JANコード	80g/4960708112404 200g/4960708112411
--------	---



F C P 情報

名 称	らっきょう甘酢漬（しそ風味）
原材料名	らっきょう（九州産）、しその葉（国産）、漬 け原材料【砂糖、醸造酢、食塩】／野菜色素
内 容 量	80g／200g
賞味期限	製造より100日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存してください
製 造 者	霧島食品工業株式会社 宮崎県都城市安久町4742番地1 TEL0986-39-0011

栄養成分表示（100gあたり）	
エネルギー	118kcal
たんばく質	0.4g
脂 質	0.3g
炭水化物	29.2g
食塩相当量	2.5g

ケースサイズ	80g／290×420×195mm 200g／290×435×280mm
ケース重量	80g／460g 200g／550g
ケース入り数	80g／50袋 200g／30袋
JANコード	80g／4960708112367 200g／4960708112374



調理方法

レンジ オープン 焼く 煮る
茹でる 揚げる 温める そのまま



五月の宝石 甘酢

セールス用テキスト

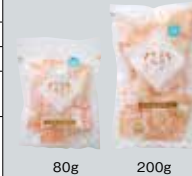
- さわやかな酸味と歯応えが楽しめます。

F C P 情報

名 称	らっきょう甘酢漬
原材料名	らっきょう（九州産）、漬け原材 料【砂糖、醸造酢、食塩】
内 容 量	80g／200g
賞味期限	製造より100日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存して下さい
製 造 者	霧島食品工業株式会社 宮崎県都城市安久町4742番 地1 TEL0986-39-0011

栄養成分表示（100gあたり）	
エネルギー	116kcal
たんばく質	0.5g
脂 質	0.5g
炭水化物	28.3g
食塩相当量	2.1g

ケースサイズ	80g／290×420×195mm 200g／290×435×280mm
ケース重量	80g／460g 200g／550g
ケース入り数	80g／50袋 200g／30袋
JANコード	80g／4960708112343 200g／4960708112350



五月の宝石 黒みつ

セールス用テキスト

- 女子会のお茶請けにもおすすめです。

F C P 情報

名 称	らっきょう甘酢漬
原材料名	らっきょう（九州産）、漬け原材料 【果糖ぶどう糖液糖、砂糖調製品 （砂糖、果糖、デキストリン）、黒糖 蜜、発酵調味料、醸造酢、食塩、鯉 節エキス】／pH調整剤、酸味料、 カラメル色素、甘味料（ステビア）、 調味料（アミノ酸等）
内 容 量	80g／200g
賞味期限	製造より100日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて 保存して下さい
製 造 者	霧島食品工業株式会社 宮崎県都城市安久町4742番地1 TEL0986-39-0011

栄養成分表示（100gあたり）	
エネルギー	170kcal
たんばく質	0.7g
脂 質	1.7g
炭水化物	39.7g
食塩相当量	1.9g

ケースサイズ	80g／290×420×195mm 200g／290×435×280mm
ケース重量	80g／460g 200g／550g
ケース入り数	80g／50袋 200g／30袋
JANコード	80g／4960708112381 200g／4960708112398



販促ツール



POP



POP

販促カレンダー



5月から収穫が始まり、店頭には青果のらっきょう
が並びはじめます。夏に向けさっぱりとしたらっきょう
は、そのまま食べても料理のアクセント食材とし
ても需要が高まります。5月に収穫されたらっきょう
は、10～11月の新物として出回ります。



会社PR



土にこだわり、乳酸発酵にこだわり、手間ひまかけた安心・安全な九州産らっきょう

創業以来、『安心・安全』で“いいもの”をお届けしたい…その一心でらっきょうを一から“つくる”こと
からこだわりました。らっきょうに適した土づくり～一粒一粒丁寧に、手作業で植え付け～収穫、
その後じっくりと熟練の技で乳酸発酵させていきます。らっきょう作りの全ての工程は人の手が支
える地道な作業。“素材”“製法”“手間ひま”すべてに妥協せずこだわり抜いています。保存料・着色料
を使用せず、安心・安全な美味しい九州産らっきょうをこれからも作り続けていきます。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用する
ことができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

小売用

フローズン優乳甘酒／糀みるくキャンディー 優しい牛乳のあまざけポタージュ

牛乳を米糀で発酵させた ノンアルコールのミルクあまざけ



フローズン優乳甘酒

POINT 1

牛乳と糀から生まれた
ノンアルコールの新しい発酵乳飲料
「ミルクあまざけ」

POINT 2

体の内側から元気・キレイに！
ミルクのあまざけ

POINT 3

スポーツ前後の栄養補給に
「ミルクあまざけ」

セールス用テキスト

- 牛乳を米糀で発酵させた「ミルクあまざけ」を手軽にお楽しみいただけるよう、フローズン化した商品です。牛乳と米糀の素材力を最大限に活かすため、砂糖・防腐剤・添加物など余計な物は一切加えないことを大切にしています。
- 米糀で牛乳の成分を発酵分解。消化吸収に大変優れており、活力・おなかの調子・免疫力アップをサポートします。通常の甘酒では摂取できないカルシウムも含み、ミルキーで自然なブドウ糖の甘味が特長の栄養満点なミルクあまざけです。ノンアルコールなのでいつでも安心してお召し上がりいただけます。

食べ方のご提案

- 冷蔵庫で半解凍してシャーベット
- 完全に溶かしてドリンク
- 寒い時期は温めてホットミルク



アレンジレシピ集

FCP情報

種 類 別	乳飲料
商 品 名	フローズン優乳甘酒
無脂乳固形物	4.3%
乳 脂 分	1.8%
植物性脂肪分	0.1%
原 材 料 名	生乳(50%以上)、米糀(国内産)
内 容 量	100g
賞 味 期 限	製造日+365日
保 存 方 法	要冷凍 -18℃以下

栄養成分表示 1パック(100g)あたり			
エネルギー	88kcal	たんぱく質	2.8g
脂 質	2g	炭 水 化 物	14.8g
一 糖 類	14.5g	食塩相当量	0.1g
カルシウム	56.1mg		

商品サイズ	160×70×15mm
ロ ッ ト	40・80・120パック／1ケース～
JAN コード	4580620681064



10パックセット

調理方法

フローズン優乳甘酒

レンジ	オーブン	焼く
煮る	茹でる	揚げる
温める	そのまま	

糀みるくキャンディー

レンジ	オーブン	焼く
煮る	茹でる	揚げる
温める	そのまま	

優しい牛乳のあまざけポタージュ

レンジ	オーブン	焼く
煮る	茹でる	揚げる
温める	そのまま	



糀みるくキャンディー

セールス用テキスト

- 生乳と米糀を発酵させて造った、砂糖不使用、無添加、ノンアルコールのミルクあまざけを手軽に召し上げられるキャンディーを造りました。ミルキーで優しい甘味と米糀の風味が味わえるキャンディーです。女性にもうれしい10粒程度のコンパクトタイプなので場所をとらずに持ち運びできるため、外出時でも手軽にお楽しみいただけます。

FCP情報

種 類 別	キャンディー
商 品 名	糀みるくキャンディー
原 材 料 名	砂糖(国内製造)、水飴、植物油脂、乳糖、乳等を主要原料とする食品、たん白質濃縮ホエイパウダー、ホエイタンパク濃縮物、乳飲料(生乳、米糀)／香料、乳化剤、酸味料、(一部に乳成分・大豆を含む)
内 容 量	36g(個包装を含む)
賞 味 期 限	常温365日
保 存 方 法	直射日光や高温多湿の場所を避けて保存してください。

栄養成分表示
(1粒標準3.5gあたり)

エネルギー	15kcal
たんぱく質	0.034g
脂 質	0.24g
炭 水 化 物	3.1g
食塩相当量	0.0014g

商品サイズ	185×130mm
ロ ッ ト	6袋×12B／ケース
ケースサイズ	400×280×120mm
JANコード	4580620681088



販促ツール



POP

会社PR



乳と発酵技術でニッポンを元気に！

人・地球・動物に優しくをモットーに牛乳と米糀を発酵させて造った「フローズン優乳甘酒」をはじめ、商品製造や研究分析などに取り組んでいます。「フローズン優乳甘酒」は、ふるさと名品オブ・ザ・イヤー 2020 と日本ギフト大賞 2021 を受賞しました。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

うんしゅうみかんジュース（ストレート）

宮崎県産みかんを使った
贅沢な生搾りみかんジュース



温州みかん

宮崎県日南市はサーフィンで有名な海と山に囲まれた、九州でも南の地域に位置します。県内ではみかんが有名な産地で、山林地域に入ると南西向きの日当たりの良い土地でこそってみかん栽培をしています。日南は日照時間が長く、温暖でフルーツを作るには適した土地ですが、同時に降水量も多い地域です。農家さんは雨がなくても水はけが良い畑を作る工夫をするようになりました。そんな日南市で作られるみかんは本島の中でも1番早く収穫されます。青切りみかんで有名な産地でもありますが、早生品種もさらに遅い時期でも美味しいみかんが食べられています。

ことぶき

日本では日南の一部の農家しか生産していません。とても珍しい品種です。温州みかんの中でもとても糖度が高く、10月上旬で糖度14度を記録しました。この時期から11月までにこの甘さのみかんはなくとも人気の商品です。さらに自然の力を引き出す生産方法により後味すっきりの上品な味となっています。味に深みとコクがあり、つぶ感を感じられます。

POINT 1

甘さと酸味のバランスが抜群！
宮崎県産のみかんを使用

POINT 2

忙しい朝でも栄養チャージ。
皮ごと搾った贅沢ストレートジュース。

POINT 3

みかん20個分が濃縮！
βクリプトキサンチンが一般的なみかんの2倍！！

POINT 4

生搾りみかんジュース。
今年のみかんをそのまま詰め込みました！

商品の
ポイント！



調理方法

レンジ

オープン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

NEIGHBORHOOD
Miyazaki_Nichinan Mikan

販促ツール



POP



POP



POP

セールス用キャッチコピー

- 宮崎県日南市の温暖な気候で育ったみかんを使用。その年のみかんがそのまま凝縮！
- 専用の貯蔵庫で完熟になるまで熟成、しっかりとコクを出して搾汁しています。
- ヘルシージュース。βクリプトキサンチンが一般的なみかんの2倍
- 皮ごと搾ったみかんジュース。贅沢なつぶ感をお楽しみください。
- オススメはホットで。コップに移し、500Wで50秒温めてください。



セールス用テキスト

- 温暖な気候で育てられたみかんをぎゅっと濃縮。南西向きの斜面で水はけが良い土地で栽培。
- 完熟したみかんのみ、20個のみかんをぎゅっと詰め込みました。酸味と甘さのバランスがとていい。
- βクリプトキサンチンが100gに対して1.4g。これは通常のみかんの2倍の量でヘルシージュースです。
- 皮ごと搾ったストレートのみかんジュース。果肉と皮のつぶつぶが楽しめます。
- 特別栽培により残留農薬を限りなく0に近づけた、人に環境に優しい栄養ジュース。

販促カレンダー



夏の暑さには、太陽をいっぱいあびて育ったみかんが一番。ビタミンCは夏の疲れを取る栄養です。氷を入れて、炭酸で割っても美味しい。



美味しいみかんが待ちきれない方、みかんの皮をむくのが面倒な方にもおすすめ。完熟したみかんだけで搾汁されたジュースはまるでみかんを食べているような味。

通年

みんなが大好きなみかんが通年味わえます。手軽に食べられるみかんが無添加で安心安全。つぶ感があリスムージーのような味わい。

食べ方のご提案

- お好みで炭酸水やお酒で割っていただく。
- 氷を入れてロックで飲む。
- コップに移し、500Wで50秒温めてください。

ターゲット層

- 朝忙しくて食べる時間のない方。
- 栄養が足りない食生活が多い方。
- お子さんが朝ごはんを早く食べてくれない。
- 夜に小腹が空いた時、何か食べたいけど、夜あまり食べたくない方。



FCP
情報

名称	うんしゅうみかんジュース(ストレート)
原材料名	うんしゅうみかん(宮崎県産)
内容量	1000ml
賞味期限	10ヶ月
保存方法	直射日光を避けて常温保存。開封後はお早めにお召し上がりください。
製造者	株式会社ひよっこ堂
製造所	株式会社ひよっこ堂 宮崎県児湯郡高鍋町大字南高鍋8269-2

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	49kcal	パウチサイズ	290×138mm
たんぱく質	0.4g	箱サイズ	433×345×305mm
脂質	0g	JANコード	4573579100014
炭水化物	11.9g	※業務用タイプもございます	
食塩相当量	0.0g		



会社PR



環境に人に優しい農業

宮崎県日南市。農業を限りなく少なくし、人に環境に優しい農業に取り組み、主に温州みかん、レモン、デコボンを栽培。輸出も行なっている会社です。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

宮崎濃い煎茶 おもてなしの想い／失敗しないほうじ茶 水出しティーバッグ／宮崎煎茶 無名の強み



全国茶品評会三連覇の名店が考案
お茶の淹れ方、出し方までわかる商品

宮崎濃い煎茶 おもてなしの想い

POINT 1

商品に手軽にできる「お茶の淹れ方」を表記

POINT 2

商品に「おもてなし」の仕方まで表記

POINT 3

濃い旨味が癖になり、高いリピート率

POINT 4

上品な「白ベース」の袋がお客様に好評

セールス用テキスト

- お茶の購入者にとって一番ハードルの高い「淹れ方」を、わかり易く表記しています。
- 誰でも自信をもって美味しいお茶をお客様にお出しできるようになります。

販促カレンダー

8月 12月 お中元やお歳暮の時期には、上品なパッケージが贈答品にピッタリで重宝されています。

淹れ方のご提案

おもてなしの裏ワザ（基本の2人分）

- 1 急須に茶葉をカレースプーン1杯分(約5g)入れます。
- 2 おもてなしの裏ワザポイント！水を注ぐと苦くなる失敗がありません。湯のみを2つ用意し、片方0.5杯分のお水を急須に注ぎます。
- 3 熱湯1.5杯。続けて1.5杯分の熱湯を急須に注ぎます。
- 4 1分弱、急須を揺らさず待ち、お茶の濃さが均等になる様に、少しずつ交互に注ぎ、最後の1滴まで注ぎきって下さい。
- 5 湯のみの底をさっと拭いて茶たぐにのせれば、湯のみと茶たぐがくっつきません。
- 6 湯のみの正面はどこか確かめてお出ししましょう。

名 称	深蒸し煎茶	原 材 料 名	緑茶
原材料産地名	国産	内 容 量	100g
賞 味 期 限	製造から364日		
保 存 方 法	高温・多湿を避け移り香にご注意ください。		
製 造 者	株式会社新緑園 宮崎県児湯郡新富町大字新田15530-2 フリーダイヤル 0120-092650		
商品サイズ	11×2.1×23cm	ケースサイズ	32×25.6×21cm
ケース入り数	30バック	JAN コード	4992622212823



失敗しないほうじ茶 水出しティーバッグ

POINT 1 淹れ方を失敗しない3つのポイントを表記

POINT 2 若い顧客層の開拓になるデザイン

POINT 3 一般的なほうじ茶より際立つ清涼感

POINT 4 ワンコインなので購入しやすい

淹れ方のご提案

茶師の推める失敗しない淹れ方とは・・・
水に入れて待つだけ！
水350～500ml / 1コを入れて1時間待つだけ！

セールス用テキスト

- 好評の「失敗しないティーバッグ」シリーズ。
- 消費者がお茶を買わない理由は、「茶葉の量、抽出時間、お湯の温度」の3つがわからないからという分析結果が出ています。それらを誰でも分かりやすいように、より美味しくお茶を淹れるためのポイントを商品裏面に解説しています。
- 原料は宮崎県産の希少価値の高い釜炒りほうじ茶。飲み口の清涼感と爽やかな焙じ香は癖になります。

販促カレンダー

5月 から 7月 水出しならではの味わいと清涼感を体感できるこの時期が、最も販売数が伸びます。

名 称	ほうじ茶ティーバッグ
原 材 料 名	緑茶
原材料産地名	国産
内 容 量	60g (4g×15P)
賞 味 期 限	製造から364日
保 存 方 法	高温・多湿を避け移り香にご注意ください。
製 造 者	株式会社新緑園 宮崎県児湯郡新富町大字新田15530-2 フリーダイヤル 0120-092650
商品サイズ	14.8×2.5×19cm
ケースサイズ	32×25.6×20cm
ケース入り数	30バック
JAN コード	4992622212663



宮崎煎茶 無名の強み

POINT 1 お手頃価格で高品質、高いリピート率

POINT 2 少ない渋みと強い甘みが大好評

POINT 3 売り場で目立つネーミングと白い袋

セールス用テキスト

- お茶の産地と言えば静岡、鹿児島、宇治や八女が有名ですが、宮崎茶は長年、静岡や宇治茶のブレンド用として利用されており、それは品質の良さの証明でもあります。
- 若い茶樹から採れたフレッシュな葉っぱは香りも良く、お買い得の味わいです。

販促カレンダー

8月 12月 お中元やお歳暮の時期には、上品なパッケージが贈答品にピッタリで重宝されています。

名 称	煎茶
原 材 料 名	緑茶
原材料産地名	国産
内 容 量	100g
賞 味 期 限	製造から364日
保 存 方 法	高温・多湿を避け移り香にご注意ください。
製 造 者	株式会社新緑園 宮崎県児湯郡新富町大字新田15530-2 フリーダイヤル 0120-092650
商品サイズ	11×2.1×23cm
ケースサイズ	32×25.6×21cm
ケース入り数	30バック
JAN コード	4992622212236

会社PR 全国茶品評会3連覇や航空会社国際線ファーストクラス採用など多数の実績

宮崎県で自社・県内産の茶葉を使用した製品を作り全国に流通。当社のお茶は渋みが少なく甘みがあるのが特徴で、数多くのリピーターを獲得しています。これまで「全国茶品評会」3連覇や「日本茶アワード」でのプラチナ賞受賞、イギリスの食品コンテストで3ツ星受賞など国内外で数多くの受賞歴があり、ファーストクラスでは当社商品が採用されています（令和4年8月末まで予定）。宮崎のお茶を全国に広める担い手として、大きく期待されています。



小売用

PURE シリーズ

こだわり辛子高菜／こだわり味噌大根／こだわり醤油高菜



宮崎県産原料と国産調味素材のみを使用した無添加漬物。
食卓のさまざまなシーンで活躍します。



POINT 1

食品添加物不使用。
体にやさしい味わい！

POINT 2

二段目切込みでスタンドパックを
立てて食べられる

POINT 3

長期乳酸発酵の素材を使用。
体の中からキレイに。

F C P 情報	こだわり辛子高菜		こだわり味噌大根		こだわり醤油高菜	
	名 称	しょうゆ漬(刻み)	名 称	だいこんみそ漬(薄切り)	名 称	しょうゆ漬(刻み)
	原 材 料 名	高菜、漬け原材料【砂糖、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、醸造酢、かつお削りぶし、昆布、唐辛子、乾しいたけ、うこん粉】	原 材 料 名	だいこん、昆布、かつお削りぶし、漬け原材料【みそ、(大豆を含む)、砂糖、食塩、醸造酢、かつお削りぶし、うこん粉】	原 材 料 名	高菜、椎茸、漬け原材料【しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、醸造酢、かつお削りぶし、うこん粉】
	内 容 量	80g	内 容 量	80g	内 容 量	80g
	賞 味 期 限	120日	賞 味 期 限	120日	賞 味 期 限	120日
	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存
	製 造 者	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7	製 造 者	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7	製 造 者	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7
	商品サイズ	165×130mm	商品サイズ	165×130mm	商品サイズ	165×130mm
	ケース入り数	20パック	ケース入り数	20パック	ケース入り数	20パック
	最小ロット	1ケース	最小ロット	1ケース	最小ロット	1ケース
	JANコード	4571415730340	JANコード	4571415730357	JANコード	4571415730333
	栄養成分表示(100gあたり)		栄養成分表示(100gあたり)		栄養成分表示(100gあたり)	
	エネルギー	47kcal	エネルギー	63kcal	エネルギー	49kcal
	たんぱく質	1.9g	たんぱく質	0.9g	たんぱく質	2.2g
	脂 質	0.1g	脂 質	0.1g	脂 質	0.1g
	炭水化物	9.6g	炭水化物	14.5g	炭水化物	9.8g
	食塩相当量	3.5g	食塩相当量	3.5g	食塩相当量	3.5g

調理方法

レンジ	オープン	焼く	煮る
茹でる	揚げる	温める	そのまま

セールス用テキスト

- 食品添加物不使用。宮崎県産原料と国産調味素材にこだわった贅沢な味わい。
- ノッチを2か所設けたことで、スタンドパックを立ててそのまま食べられる。
- 無添加再仕込み醤油と宮崎県産どんこ椎茸の豊かな風味が香る「こだわり醤油高菜」。
- 希少な国産唐辛子を使用。濃厚な旨みと程よい辛味がクセになる「こだわり辛子高菜」。
- 宮崎県の在来種「みやだいず」を使用。素朴で懐かしい味わいの「こだわり味噌大根」。

販促ツール



POP



売り上げアップが見込める時期

販促カレンダー

7月	8月
10月	12月

簡単ササッと食せる乳酸発酵野菜。夏の塩分補給に高菜ソーメンや高菜おにぎりがおススメです。

お皿要らずのパッケージで、3種類の味付けが行楽シーズンの付け合わせやおかずにもなる万能商品。温かい鍋料理やラーメンアレンジもおススメです。

通年 味比べ出来るシリーズ3商品。日配品としても提供できます。

食べ方のご提案

●高菜入り鶏がんも
鶏ひき肉に高菜・人参・玉ねぎなどの野菜がたっぷり！じゅわっと旨味広がるおかずが出来上がります。

●高菜チーズピザパン
食パンやピザ生地などに高菜漬けとチーズを乗せて焼くと、高菜の旨味とチーズのまろやかさが絶妙な総菜パンが出来上がります。



※純情高菜シリーズ(塩仕込み、醤油仕込み、ごま油炒め)もございます。

業務用

グリーン高菜

安全性にも優れたアットグリーン(復色添加液)を使用することで、高菜採取時に近い自然色を実現しました。熱を加えても鮮やかな緑が残るため、料理に彩りを添えることができます。ピラフやチャーハンなどにもおススメです。

F C P 情報	名 称		商品サイズ	
	原 材 料 名	たかな、漬け原材料【食塩】／酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料	ケースサイズ	326×256×207mm
	原材料産地名	宮崎県	ケース重量	11.5kg
	内 容 量	1kg	ケース入り数	10パック
	賞 味 期 限	90日	JANコード	4571415 730982
	保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	栄養成分表示(100gあたり)	
	製 造 者	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 宮崎県児湯郡都農町大字川北1432-7 TEL0983-21-2139	エネルギー	20kcal
			たんぱく質	0.6g
			脂 質	0.1g
			炭水化物	4.1g
			食塩相当量	3.5g



会社PR



生産から加工、販売までの一貫体制により、安心・安全でおいしい商品をお届けします。

サンアグリフーズは、豊かな自然が広がる宮崎県児湯郡都農町を拠点に漬物などの醗酵野菜を全国にお届けしている農業生産法人です。原料となる野菜の生産から加工、販売まですべて自社で行う一貫体制を確立。各段階でしっかりと品質を管理し、トレーサビリティを確保することで、安心・安全な商品の提供を実現しています。

JFS-B 規格取得
(2020年3月 認定工場取得)



JFS-B 規格は、惣菜、菓子、漬物、水産、食肉、製茶、精米工場等、食品工場向けに日本で開発された食品安全規格です。食品安全マネジメントシステム(FSM)、ハザード制御(HACCP)、適正製造規範(Good Manufacturing Practice=GMP)の3つの要求事項層(HACCP7原則12手順を含む)で構成されています。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

小売用

ちゃちゃっとグルメ 黒毛和牛ハンバーグ／きじょん山豚の炭火焼き



ちゃちゃっとグルメ

POINT 1

簡単便利！
時短家事の味方！！

POINT 2

具材を加えて
本格おかず

POINT 3

バリエーション豊富で
まとめ買い必須



F C P 情報

品 名	きじょん山豚 みそ豚
原 材 料 名	豚肉(宮崎県産)、みそ(国内製造)、砂糖、りんご加工品、にんにく加工品、しょうゆ、アミノ酸液、植物油脂、ごま、醸造酢、香辛料、植物たん白加水分解物/ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カラメル、パブリカ色素)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に豚肉、小麦、大豆、りんご、ごまを含む)
内 容 量	130g
賞 味 期 限	365日
保 存 方 法	冷凍
製 造 者	株式会社みやざきサンミート季穰(宮崎県児湯郡木城町大字高城 4476-10 TEL0983-32-2911)

栄養成分表示 (100gあたり)			
熱 量	256.0kcal	たんぱく質	15.6g
脂 質	16.9g	炭 水 化 物	8g
食塩相当量	8g		

【アレルギー物質情報】豚肉、小麦、大豆、りんご、ごまを含む
【アレルギーコンタミ注意喚起】なし

ケースサイズ	80サイズ
ケース重量	2,700g
ケース入り数	20パック
JANコード	4549882040064



ちゃちゃっとグルメ
豚味噌漬け

豚ロースの味噌漬けの他に、豚ロースの生味噌焼き、鶏モモの照り焼き、砂肝のアーヒョなど全10種をラインナップしています。

セールス用テキスト

- 当社契約の生産者が自然由来の飼料で育てた豚を使用しています。豚肉特有の臭みがなく、脂の美味しさを堪能できるロースの味噌漬けです。
- 少し濃い目の味付けで野菜などを加えて炒める調理にも最適です。
- 急速冷凍機を用いた冷凍加工により、風味・品質ともにしっかり保っています。
- 1人前の使い切りサイズを真空パックにしているので、お弁当のおかずや、ちょっとしたおつまみなどにも使えます。
- フライパン1つで、簡単・時短の本格おかずが出来上がります。

調理方法

ちゃちゃっとグルメ

レンジ	オーブン
焼く	煮る
茹でる	揚げる
温める	そのまま

山牛ハンバーグ

レンジ	オーブン
焼く	煮る
茹でる	揚げる
温める	そのまま

山豚の炭火焼

レンジ	オーブン
焼く	煮る
茹でる	揚げる
温める	そのまま



黒毛和牛ハンバーグ

POINT 1 宮崎県産黒毛和牛100%

POINT 2 ジューシーな旨味と赤身のコク

POINT 3 焼くだけ簡単調理

セールス用テキスト

- 黒毛和牛独特のジューシーな旨味と、赤身のコクを存分に堪能出来るハンバーグです。
- 焼くだけ簡単、IQFで1枚ずつ真空パックにしてあるため、使いたい分だけ解凍でき、お弁当・夕食、ハンバーガー、和食洋食と幅広くご利用いただけます。

F C P 情報

品 名	黒毛和牛ハンバーグ
原 材 料 名	牛肉(宮崎県産和牛)、パン粉、玉ねぎ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、こしょう、全粉乳、パプリカ、チキンエキス、ローストガーリック、ナツメグ、ローストオニオン、オースバイス、生薑、乾燥全卵、赤唐辛子、甘味料、(トレハロース)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に牛、卵、乳成分、小麦、大豆、鶏を含む)
内 容 量	120g
賞味期限	365日
保存方法	冷凍
製 造 者	株式会社みやざきサンミート季穰(宮崎県児湯郡木城町大字高城 4476-10 TEL0983-32-2911)
JANコード	4549882040224



栄養成分表示 (100gあたり)	
エネルギー	300.5kcal
たんぱく質	15.5g
脂 質	20.2g
炭 水 化 物	11.4g
食塩相当量	1.3g

ケースサイズ	80サイズ
ケース重量	2,500g
ケース入り数	20パック

F C P 情報

品 名	きじょん山豚の炭火焼
原 材 料 名	豚肉(宮崎県産)、荒塩、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	80g
賞 味 期 限	180日
保 存 方 法	冷凍
製 造 者	MGS有限会社(とり源) (宮崎県西都市大字穂北字上野4425-1 TEL0983-35-3121)

栄養成分表示 (100gあたり)

エネルギー	386.0kcal
たんぱく質	22.6g
脂 質	32.6g
炭 水 化 物	0.5g
食塩相当量	2.13g

ケースサイズ	60サイズ
ケース重量	1,700g
ケース入り数	20パック
JANコード	4549882002314



会社PR

当社自信のオリジナルブランド「山牛」「山豚」「山鶏」。
契約農家さんが手掛けるこれらは、設立当初から当社の主力です。

「山牛」 黒毛和牛特有のブドウのような香り、赤身のコク、あっさりした脂を併せ持つ牛肉です。地元木城町産の飼料にこだわり、じっくりと肥育された山牛は、低価格、高品質を実現したブランド牛です。

「山豚」 山牛と同じく農家さんが自社配合した天然由来のエコ飼料を用いて育てています。町の喧騒から離れたストレスフリーの環境で飼育された山豚は、栄養価が高く、サッパリとクセのない味わいが特徴です。

私たち、みやざきサンミートは農家の皆様と消費者の皆様の架け橋となり、「これからの将来を担う子どもたちに、安心安全で本当においしいお肉をお腹いっぱい食べてもらいたい。」この想いを伝えるべく、「食」に携わって生きたいと考えております。

「山鶏」 抗生物質を一切使わず、みかん畑の路地を活かした平飼いで自由奔放に育てているのが最大の特徴。みかんの実など自然由来の栄養分を摂って成長し、病気もほとんどせずたくましく育てられています。通常の鶏の約2倍の期間をかけて育てられた山鶏は、柔らかさの中にも適度な歯ごたえがあり、鶏のジューシーな旨味が抜群です。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

熊本和牛あか牛ハンバーグ

和牛あか牛100%使用のハンバーグ。
あか牛本来の肉の旨味を味わえます。



POINT 1

和牛あか牛100%使用

POINT 2

一つ一つ手作りのこだわり製法

POINT 3

大切な方への贈り物にも

POINT 4

日本ギフト大賞2018 熊本賞受賞

商品の
ポイント!



調理方法

レンジ

オープン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

有限会社 三協畜産

セールス用キャッチコピー

- 和牛あか牛を100%使用！和牛本来の肉の旨さを味わえるこだわりのハンバーグ。
- 霜降り肉とは違う、赤身ならではのコクのあるジューシーな味わい。
- 子供からお年寄りまで。幅広い年齢層に。
- 冷蔵庫でゆっくりと自然解凍し、フライパンでの調理がおすすめ。

セールス用テキスト

- 熊本阿蘇の広大な草原やささいな水、穏やかな気候など飼育に最適な環境の中で育てられたあか牛は余分な脂肪が少なく、赤身本来の美味しさが味わえる肉質を作り出しています。
- 熊本県阿蘇の大自然の中で育てられた和牛あか牛を100%使用した、和牛本来の肉の旨さを味わうことができるこだわりのハンバーグです。



販促カレンダー

8月

12月

贈答用としても
大変喜ばれます。

売り上げアップが
見込める時期

通年

ハンバーグは食卓の定番メニュー。
年間を通して販売できます。



ターゲット層

- 20代以上の男女（夏・冬及び通年を通した贈答用に）
- ファミリー層（夕食の一品やお酒のお供にも）
- 飲食店、宿泊施設等（業務用として）

食べ方のご提案

- 冷蔵庫で自然解凍し、フライパン等で調理してください。



販促ツール



画像



画像



ロゴマーク

F C P 情報

品名	熊本和牛あか牛ハンバーグ
名称	食肉半製品
原材料名	牛肉、牛乳、ソテードオニオン、パン粉、ケチャップ、食塩、コショウ、コーングリッツ、上新粉、馬鈴薯でん粉、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む)
内容量	120g
賞味期限	発送より60日
保存方法	-18℃以下にて冷凍保存
原料原産地名	熊本県(牛肉)
製造者	(有)三協畜産 熊本市西区田崎町430-11 TEL096-354-9388(代)
栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	233kcal
たんぱく質	12.8g
脂質	17.5g
炭水化物	6.0g
食塩相当量	0.96g
商品サイズ	130×180mm
ケース入り数	最大100個まで一括発送可 ※100個に満たなくても発送できます
ケースサイズ	300×595×195mm(一括100個発送時)
JANコード	4528606055430



会社PR

手間ひまかけた自慢のあか牛とともに、
あか牛一番店を目指します

私たちは、熊本阿蘇の牧場にて自社ブランドのあか牛『甲誠牛』を育てています。あか牛というのは4種ある和牛のひとつで、「褐毛和種」という種類の『和牛』です。現在流通する和牛の95%以上は「黒毛和種」で、脂肪交雑の多さ(サシが多く入っている)が特徴です。あか牛は適度な脂肪交雑と、牛肉に含まれる旨味成分の多さが特徴です。阿蘇の涼やかな気候と広大な牧草があか牛の生育には非常に適しており、熊本では昔からあか牛の飼育が盛んに行われています。

自分たちの手で、自慢の牛を育て、販売することで、安心・安全を適正な価格で提供できると自負しています。



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

小売用

まるみ豚 生ハム

解凍するだけですぐ食べられる！
お酒のおつまみに最適！



POINT 1

お酒のおつまみに最適

POINT 2

味の決め手は素材の良さです

POINT 3

開けたらすぐに食べられる！

セールス用キャッチコピー

- まるみ豚の旨味を実感！燻製をせず塩漬けのみのシンプルな味わい。
- アレンジ豊富！お酒のお供に最適です！
- 簡単！時短！解凍するだけで食べられる！
- しっとりやわらか！老若男女問わず好まれます！

セールス用テキスト

- まるみ豚のもも肉で作った生ハムです。
- シンプルな味付けにすることでまるみ豚本来のお肉のうまみが引き立てられます。
- サラダと一緒に食べても美味しいですし、お酒のお供にも最適です。

調理方法

レンジ

オーブン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

食べ方のご提案



切り落としタイプですので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。サラダやトーストのトッピング、チーズとの相性も抜群です。



販促カレンダー

7月

8月

冷製パスタやサラダのトッピングにピッタリ！
お好みの夏野菜と生ハムで華やかなサラダに。

12月

クリスマスのお料理に！バケットやピザのトッピングに使用できます。

売上げアップが見込める時期



通年

解凍するだけでお召し上がりいただけますので、通年売りができる商品です。

ターゲット層

- お酒が好きな方(お酒のお供)
- 簡単に使えるので時短目的の方
- ワンランク上のアレンジ料理にしたい方

F C P 情報

品名	まるみ豚 生ハム
原材料名	豚もも肉(まるみ豚)、食塩、砂糖／調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
内容量	1PC 100g入り
賞味期限	製造より365日
保存方法	-18度以下で保存してください(要冷凍)

栄養成分表示
(100gあたり)

熱量	145kcal
たんぱく質	22.3g
脂質	5.8g
炭水化物	0.9g
食塩相当量	3.5g



ケースサイズ	385×285×100mm
ケース重量	2,600g
ケース入り数	20パック
JANコード	4580460241190

会社PR

「まるみ豚は、数々の輝かしい栄光を手にかけています！」



宮崎県畜産振興協議会主催
平成24年度
第8回宮崎県肉畜共進会
優勝



宮崎県畜産振興協議会主催
平成27年度
第59回宮崎県肉畜共進会
優勝



宮崎県畜産振興協議会主催
平成28年度
第9回宮崎県肉畜共進会
優勝



雑誌「料理王国」
2015料理王国
100選
優勝

まるみ豚のこだわり

私たちが日々求めているものは、豚の「美味しさ」ではありません。豚の「健康」です。そのために私たちは豚に対する愛情を基に「水・餌・衛」を3つの大切な要素としています。その結果がまるみ豚の美味しさにつながっています。豚のお腹の中から始まる「良い連鎖」のために、私たちは日々努力しています。

水



まるみ豚の飼育には、多くのミネラルを含む尾鈴山(宮崎県川南町)の自然水を使用。私たちは良質の水を豚に与えることで、豚の健康や肉質に違いが出ると確信しており、自然水をより優れたものにするための研究・改良を重ねてきました。

餌



餌は粉碎したとうもろこしに、乳酸菌・酵母菌・納豆菌ほか、何億もの微生物を含む「ZERO-1」という原料を配合。独自開発された技術により有用微生物群が生きたままお腹に届き、腸内環境が整うことで免疫機能が強化されていきます。

衛



皆様の食に関わる者として、安全・安心を追求した商品を作ることは義務であると考えます。我々は徹底管理された衛生環境のもと、厳しく定めた基準に従いながら豚の飼育を行い、「HACCP」、「グローバルGAP」取得に向けた取り組みもしています。

質



まるみ豚を分析機関に調査依頼した結果、一般豚の平均値と比較し、「旨み成分(遊離グルタミン酸)」の値が高い、「加熱重量の減少率が少ない」、「保水性に優れドリップロスが少ない」点が際立った特徴として報告されました。

※フィード・ワン株式会社 南九州支店 平成29年度調べ



販促ツールを即ダウンロード可能！
ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

まるみ豚の餃子

オール宮崎素材で市場手仕込み！
宮崎餃子の魅力を堪能できます！



POINT 1

赤丸急上昇中！宮崎餃子！！

POINT 2

安心のオールみやざき素材

POINT 3

市場手仕込み伝統の味

商品の
ポイント！



調理方法

レンジ

オーブン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

セールス用キャッチコピー

- ラーメン屋台骨とまるみ豚のコラボ餃子！本格餃子を味わえます！
- 素材ひとつひとつがブランド品！こだわり素材で作られた贅沢餃子です。
- 日本のひなた宮崎県！宮崎の太陽をたっぷり浴びた、甘み・旨み抜群の野菜がぎゅっと詰まっています。
- 宮崎市ぎょうざ協議会の会長の餃子を食べてみたくないですか？

セールス用テキスト

- 宮崎市ぎょうざ協議会会長在籍店「屋台骨」とのコラボ商品！！
- まるみ豚はもちろん、キャベツ、にら、にんにくと原材料の全てを宮崎県産にこだわり、手仕みで作り上げた餃子です。
- 2020年上半年餃子消費量日本一の宮崎市で親しまれる「屋台骨」の手掛ける餃子をぜひご賞味ください。
- バランスよく仕上げたジューシーなタネと、もちり皮が特徴のスタンダードで飽きの来ない餃子です。

食べ方のご提案

- ① フライパンを強火で熱し、大さじ2杯のサラダ油を引きます。
- ② すき間をあけて宮崎餃子を並べて上から水又はお湯を約80cc～120ccかけてください。
- ③ フタをして中火で約6分～7分（冷凍の場合は8分～10分）蒸し焼きしてください。
- ④ フタを取り、水分がなくなってから少量の油を加えて強火でフライパンを動かしながら、焼きます。

会社PR

「まるみ豚は、数々の輝かしい栄光を手に入れています！」



宮崎県畜産振興協議会主催
平成24年度
第8回宮崎県肉畜共進会
優勝



宮崎県畜産振興協議会主催
平成27年度
第59回宮崎県畜産共進会
優勝



宮崎県畜産振興協議会主催
平成28年度
第9回宮崎県肉畜共進会
優勝



雑誌「料理王国」
2015 料理王国
100選
優勝

水



まるみ豚の飼育には、多くのミネラルを含む尾鈴山（宮崎県川南町）の自然水を使用。私たちは良質の水を豚に与えることで、豚の健康や肉質に違いが出ると確信しており、自然水をより優れたものにするための研究・改良を重ねてきました。

衛



皆様の食に関わる者として、安全・安心を追求した商品を作ることは義務であると考えます。我々は徹底管理された衛生環境のもと、厳しく定めた基準に従いながら豚の飼育を行い、「HACCP」、「グローバルGAP」取得に向けた取り組みもしています。

餌



餌は粉碎したとうもろこしに、乳酸菌・酵母菌・納豆菌ほか、何億もの微生物を含む「ZERO-1」という原料を配合。独自開発された技術により有用微生物群が生きたままお腹に届き、腸内環境が整うことで免疫機能が強化されていきます。

質



まるみ豚を分析機関に調査依頼した結果、一般豚の平均値と比較し、「旨み成分《遊離グルタミン酸》の値が高い」、「加熱重量の減少率が少ない」、「保水性に優れドリップロスが少ない」点が際立った特徴として報告されました。

※フィード・ワン株式会社 南九州支店 平成29年度調べ

販促カレンダー



夏場は冷たいビールのおつまみにピッタリ！大根おろしと青じそトッピングでさっぱりと！

通年

焼くだけでメインのおかずになるので、通年売りができる商品です。もちろんそのままでも美味しいですが、季節によってトッピングを変えてアレンジをお楽しみいただけます。

ターゲット層

- お子様からお年寄りまで（おつまみや夕食の1品）
- 焼くだけなので時短目的の方
- 日頃の食材にもう1品加えたい方

F C P 情報

品名	まるみ豚の餃子
原材料名	キャベツ（国産）、豚肉（宮崎県川南町産）、小麦粉、ニラ、ニンニク、でん粉、砂糖、食塩、コショウ、ゴマ油／調味料（アミノ酸等）、酒精、発酵乳酸ナトリウム、（一部に小麦を含む）
内容量	餃子12個入り 240g
賞味期限	製造日から90日間。開封後は要冷蔵にてお早めにお召し上がりください。
保存方法	-18度以下で保存してください（要冷凍）

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	209kcal	ケースサイズ	385×285×100mm
たんばく質	6.3g	ケース重量	1,500g
脂質	10.5g	ケース入り数	6パック
炭水化物	22.3g	JANコード	4538215000134
食塩相当量	1.2g		



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

小売用

倉菌牧場の宮崎牛生ハム（ブレザオラ）／ 倉菌牧場の黒毛和牛燻製（スモーク）

宮崎県小林市で親子三代にわたって牛に携わる倉菌牧場。
「安心して食べられる安全な牛（牛肉）づくり」の答えが
“倉菌印”の宮崎牛（黒毛和牛）です。
“本当の美味しい牛肉”がここにあります。



倉菌牧場の宮崎牛生ハム（ブレザオラ）

POINT 1

ファーストクラスの味わい

POINT 2

この一枚に凝縮された旨味

POINT 3

このハムは“倉菌牧場の宮崎牛だからこそ”

FCP情報

品名	倉菌牧場の宮崎牛生ハム（ブレザオラ）
原材料名	牛もも肉（宮崎県産）、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、（一部に牛肉を含む）
内容量	50g ※その他20g入りの規格もございます。
賞味期限	1年
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
製造者	株式会社ジャンボンフーズ 宮崎県都城市都島94-3
ケースサイズ	80サイズ
ケース重量	2,100g
ケース入り数	40パック
JANコード	4997540958303

栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	174kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	13.8g
炭水化物	2.3g
食塩相当量	1.8g



調理方法

レンジ	オープン	焼く
煮る	茹でる	揚げる
温める	そのまま	

レンジ	オープン	焼く
煮る	茹でる	揚げる
温める	そのまま	

商品の説明

倉菌牧場のオリジナル商品の第1弾である「倉菌牧場の宮崎牛生ハム」は、まるで精肉のようなみずみずしい食感と、噛むほどに口の中に広がる牛の旨味、臭みや癖のない後味に至るまで、高いクオリティを持つ商品です。その証として2019年の秋期には、国際線ファーストクラスの機内食にも採用されるなど、舌の肥えた方々も満足すること間違いなしの一品となっています。大人の貴方に食べて欲しい、まさに極上のおつまみです。



食べ方のご提案

- そのまま
冷凍庫から取り出し、流水または自然解凍を行ってください。
- ワインなどに合わせた上品なおつまみに
- お野菜と合わせて彩り、風味豊かなサラダに



セールス用テキスト

- 畜産県宮崎が誇るブランド「宮崎牛」はその品質の高さから数多の賞に輝いています。本品は、その「宮崎牛」を使った贅沢な一品です。
- じっくりと肥育された倉菌牧場の牛肉は、口当たりが柔らかく、脂の風味も上品です。まさしく“生ハム”と呼ぶにふさわしい品です。
- 2019年国際線ファーストクラスの機内食に採用された本品は、旨味、香り、食感に絶対の自信があります。
- サラダに合わせて前菜として味わうのはもちろん、チーズ、クラッカーなどと合わせて、ちょっと贅沢なお酒のお供としてご利用ください。

倉菌牧場の黒毛和牛燻製（スモーク）

国産牛肉（抗生物質不使用のもと肥育した自社ブランド「倉菌牛」）を使った燻製（スモーク）です。



FCP情報

名称	倉菌牧場の黒毛和牛燻製（スモーク）
原材料名	牛肉（国産）、食塩、砂糖、香辛料、発色剤（亜硝酸Na）、調味料（アミノ酸）、リン酸塩Na、（原材料の一部に大豆を含む）
内容量	50g ※その他20g入りの規格もございます。
賞味期限	1年
保存方法	要冷凍（-18℃以下）
製造者	株式会社都城くみあい食品 宮崎県都城市山田町中霧島3500-7

ケースサイズ	80サイズ
ケース重量	2,100g
ケース入り数	40パック
JANコード	4956636205431
栄養成分表示（100gあたり）	
熱量	607kcal
たんぱく質	7.9g
脂質	63.3g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	1.0g



会社PR

大自然での生産は、美味しさへの飽くなきこだわり。
倉菌牧場 宮崎牛生ハムの「美味しさ」の秘密

大自然の中で
ストレスを与えず飼育



牛も人間と同じで、ストレスを受けると体調や体質に大きな影響が出てしまいます。当社の牧場は山奥の閑静な場所にあり、音によるストレスをほとんど受けることなく、綺麗に保たれた牛舎でのびのびと飼育されています。

不純物のない餌で
自然体の牛に成長



当牧場では、粉末の穀物に新鮮な牧草やビタミンを加えた飼料を、牛の成長に合わせて調整しながら給餌しています。飼育期間も約32ヶ月間と一般的な期間より約4ヶ月間も長く、その分の飼育コストはかかりますが、それに見合う肉と脂の質を得ています。

安全・安心を作る
一貫体制



食に関わる者として「安全・安心」を追求することは当然のことです。生産から加工、販売など、全てがトレーサビリティのできる状態にあります。一貫体制は、私たちの肉に対する自信とプライドでもあり、それを最高の状態でお客様へお届けするには必要不可欠です。

倉菌牧場 宮崎牛生ハムは、
ANA国際線ファーストクラスで
採用されました。

2019年12月から2020年2月までの3ヶ月間、全日本空輸(ANA)の国際線ファーストクラス機内食において、倉菌牧場 宮崎牛生ハムが提供されました。

メニュー名：
宮崎県小林市産宮崎牛生ハムとレッド
オニオンのマリネ



ANA NEWS(2019.11.28発行)



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

倉菌牧場の黒毛和牛ハンバーグ

宮崎県小林市で親子三代にわたって牛に携わる倉菌牧場。
「安心して食べられる安全な牛（牛肉）づくり」の答えが
“倉菌印”の宮崎牛（黒毛和牛）です。
“本当の美味しい牛肉”がここにあります。



POINT 1

「お肉」を食べる楽しさ、
満足感を味わえるハンバーグ

POINT 2

粗挽き仕上げが、
旨さの決め手

POINT 3

あふれる肉汁と、旨味に、
リピート間違いなし！

調理方法

レンジ オープン 焼く 煮る
茹でる 揚げる 温める そのまま

商品の説明

倉菌牧場の黒毛和牛ならではのジューシーな旨味と、赤身のコクを存分に堪能できるハンバーグです。粗挽きのお肉で仕上げているためボリューム満ちた食感もしっかりと味わうことができます。成型後、急速冷凍でお肉の風味を閉じ込めた本品は、焼くだけの簡単調理で、本格的な美味しさを味わえます。お弁当・夕食、ハンバーガー、和食・洋食と幅広くご利用いただけます。



食べ方のご提案

●美味しいお召し上がり方

- ① ハンバーグを自然解凍します。前日の夜もしくは、朝から冷蔵庫に移してください。
 - ② フライパンに適量の油を引きます。
 - ③ 蓋をした状態で片面を中火で約4分焼きます。
 - ④ ひっくり返し、蓋をした状態でもう片面を弱火で約3分焼けば完成です。
- ※火加減や時間などは、焼き色を見て調整してください。

●デミグラスソースを添えてディナーのメインに

●お子様も喜ぶ煮込みハンバーグなどにしても!!



セールス用テキスト

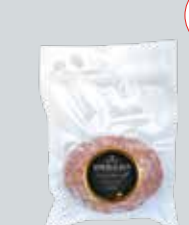
- 柔らかな肉質と脂の甘味が、ハンバーグに凝縮されています。中からあふれる良質な肉汁が食欲をそそります。
- 食べ応えはもちろん食感にこだわった、ぜひ夕食メインとしてご賞味いただきたい一品。
- できるだけ余計なものは加えず、臭みや、クセのない風味に仕上げたので、幅広い世代に気に入っていただけるはずです。
- 肉汁もぜひソースづくりに活用してください。
- 焼きはもちろん、煮込みまで、粗挽きのお肉がおいしい働きをしてくれます。



F C P 情報

品名	倉菌牧場の黒毛和牛ハンバーグ
原材料名	牛肉(宮崎県産和牛)、牛脂(宮崎県産)、パン粉(国内製造)、乾燥玉ねぎ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、こしょう、全粉乳、パプリカ、チキンエキス、ローストガーリック、ナツメグ、ローストオニオン、オールドパイス、生姜、乾燥全卵、赤唐辛子、甘味料(トレハロース)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に牛、卵、乳成分、小麦、大豆、鶏を含む)
内容量	1パック120g
賞味期限	180日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	株式会社みやざきサンミート季穂 宮崎県児湯郡木城町大字高城4476-10 TEL0983-32-2911

ケースサイズ	80サイズ	ケース重量	3,300g
ケース入り数	20パック	JANコード	4549882040163



栄養成分表示
(100gあたり)

熱量	300.5kcal
たんぱく質	15.5g
脂質	20.2g
炭水化物	11.4g
食塩相当量	1.3g

会社PR

大自然での生産は、美味しさへの飽くなきこだわり。
倉菌牧場 宮崎牛生ハムの「美味しさ」の秘密

大自然の中で
ストレスを与えず飼育



牛も人間と同じで、ストレスを受けると体調や体質に大きな影響が出てしまいます。当社の牧場は山奥の閑静な場所にあり、音によるストレスをほとんど受けることなく、綺麗に保たれた牛舎でのびのびと飼育されています。

不純物のない餌で
自然体の牛に成長



当牧場では、粉末の穀物に新鮮な牧草やビタミンを加えた飼料を、牛の成長に合わせて調整しながら給餌しています。飼育期間も約32ヶ月間と一般的な期間より約4ヶ月間も長く、その分の飼育コストはかかりますが、それに見合う肉と脂の質を得ています。

安全・安心を作る
一貫体制



食に関わる者として「安全・安心」を追求することは当然のことです。生産から加工、販売など、全てがトレーサビリティのできる状態にあります。一貫体制は、私たちの肉に対する自信とプライドでもあり、それを最高の状態でお客様へお届けするには必要不可欠です。

倉菌牧場 宮崎牛生ハムは、
ANA国際線ファーストクラスで
採用されました。

2019年12月から2020年2月までの3ヶ月間、全日本空輸(ANA)の国際線ファーストクラス機内食において、倉菌牧場 宮崎牛生ハムが提供されました。

メニュー名:
宮崎県小林市産宮崎牛生ハムとレッド
オニオンのマリネ



ANA NEWS(2019.11.28発行)



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

業務用

小売用

ジューシー豚ハラミ（生）

塩胡椒／九州味噌／にんにく醤油



塩胡椒

味付け加工ですぐに使える
国産豚の希少部位！



九州味噌



にんにく醤油

POINT 1

1頭から300gしかとれない希少部位

POINT 2

「豚ハラミ」ならではの程よい弾力

POINT 3

冷めても柔らかく美味しさが続く！

POINT 4

ふっくらジューシーで焼き歩留りもよい

商品の
ポイント！



調理方法

レンジ

オーブン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

商品の説明

塩胡椒

ハラミの旨味や食感が引き立つ一品。塩分控えめでさまざまなアレンジに最適です。

九州味噌

2種類の熟成した九州味噌をメインに醤油、にんにくで甘辛風味に仕上げました。

にんにく醤油

生にんにくをたっぷり九州醤油に漬け込みました。香りまで美味しく、食欲がわくこと間違いなしです！

販促カレンダー

7月

8月

通年

ビールのおつまみにピッタリ！オベーションも焼くだけ、季節のお野菜と炒めればボリューム感も出て食が進むメニューです。

焼き物からアヒージョまでさまざまなメニューに使えます。メイン・サブを問わず使えるアレンジの幅の広がる商品です

セールス用キャッチコピー

- 冷めても柔らかくて美味しい
- ふっくらジューシー
- ガツンとくるうまみ
- オードブル・お弁当に
- ごはんがすすむ
- 希少部位
- 簡単調理

セールス用テキスト

- 焼き物からアヒージョまで、さまざまなメニューに活用いただけます。メイン、サブを問わず使える、アレンジの幅の広がる商品です。
- [栗山クオリティ] 国産豚のみを使用し、一次処理から検品まで全て手作業に近い工程で丁寧に行っています。
- [風味・食感] ジューシーで程よい弾力がクセになります。冷めても柔らかく、美味しく召し上がっていただける一品です。
- [オベーション] 味付け加工により、解凍して火を通すだけで提供できます。「すぐ使える」加工品が弊社のコンセプトです。

食べ方のご提案

- ① 冷凍庫から取り出し、流水または自然解凍をしてください。
※気温等によって解凍時間は異なります。
- ② フライパンに少量の油を引き、中火で焼いてください。



●鉄板焼き調理にもおすすめ



●ごはん味噌汁と



●ビールと



●串焼きなど焼き商材として

FCP情報

ジューシー豚ハラミ(生) 塩胡椒

品名	味付け豚ハラミ(塩こしょう)
原材料名	豚ハラミ(国産)、食塩、黒胡椒、植物油/加工でんぶん、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、乳化剤
内容量	150g/1kg
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	製造日より365日
製造者	株式会社栗山ノースン 宮崎県都城市横市町9762番地1 TEL0986-23-8491

栄養成分表示(100gあたり)

熱量	231kcal	たんぱく質	14.9g
脂質	17.3g	炭水化物	4.0g
食塩相当量	1.3g		

JANコード	150g/4562211311819 1kg/4562211311369
--------	---

FCP情報

ジューシー豚ハラミ(生) 九州味噌

品名	味付け豚ハラミ(味噌たれ)
原材料名	豚ハラミ(国産)、味噌、砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、おろしにんにく、こま、植物油、料理酒、唐辛子/加工でんぶん、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、甘味料(カンゾウ)
内容量	150g/1kg
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	製造日より365日
製造者	株式会社栗山ノースン 宮崎県都城市横市町9762番地1 TEL0986-23-8491

栄養成分表示(100gあたり)

熱量	283kcal	たんぱく質	13.1g
脂質	20.9g	炭水化物	10.7g
食塩相当量	2.1g		

JANコード	150g/4562211312083 1kg/4562211312120
--------	---

FCP情報

ジューシー豚ハラミ(生) にんにく醤油

品名	味付け豚ハラミ(にんにく醤油)
原材料名	豚ハラミ(国産)、醤油(大豆・小麦を含む)、にんにく、砂糖、香辛料、植物油/加工でんぶん、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、甘味料(カンゾウ)
内容量	150g/1kg
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	製造日より365日
製造者	株式会社栗山ノースン 宮崎県都城市横市町9762番地1 TEL0986-23-8491

栄養成分表示(100gあたり)

熱量	228kcal	たんぱく質	15.4g
脂質	16.3g	炭水化物	5.0g
食塩相当量	1.1g		

JANコード	150g/4562211312243 1kg/4562211312250
--------	---

ジューシー豚ハラミ(生) 塩胡椒／九州味噌／にんにく醤油

配送方法	冷凍	包装	真空パック包装
商品サイズ	150g/150×250mm	1kg/240×350mm	
ケースサイズ	150g/405×275×115mm	1kg/360×300×219mm	
ケース入り数	150g×30/バック	1kg×10/バック	



荷姿(150g)



荷姿(1kg)



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

豚足（4分割やわらか豚足・半割れボイル豚足）

和洋中さまざまな料理に使える
ボイル済みのやわらか国産豚足



POINT 1

お箸で食べられる豚足

POINT 3

良質なコラーゲンがお肌にうれしい

POINT 2

臭みがない！従来のイメージを覆すおいしい豚足

POINT 4

「食わず嫌い」じゃ後悔します

商品の
ポイント！



調理方法

レンジ

オーブン

焼く

煮る

茹でる

揚げる

温める

そのまま

商品の説明

4分割やわらか豚足

4分割にカットした食べやすいサイズの豚足なので、煮込み、揚げ物、焼き物、何でもってこいです。おでんの具材や、南蛮などアレンジが広がります。

半割れボイル豚足

食べ応えのある半割れ（2分割）豚足は、焼き物や揚げ物にして、豚足をしっかり堪能したい方におすすめです。

セールス用キャッチコピー

- 栗山ノーサン印の豚足はモノが違う!!
- 臭みがない豚足
- コラーゲンたっぷり
- 和洋中のオールマイティー

セールス用テキスト

- 栗山ノーサンの豚足は、焼く・揚げる・煮る・和えるなど汎用性が高く和洋中さまざまな料理に万能です。
- [栗山クオリティ] 国産豚足のみを使用し、一次処理から検品まで全て手作業に近い工程で行っています。豚足で気になる残毛の処理についても、丁寧に行っています。
※原料に由来する畜毛が残っていることがあります。
- [風味・食感] 長時間ボイルした状態で製品化されています。身離れや味の染み込みも格段に良くなり、おいしさと食べやすさを最大限に引き出せる状態に仕上がっています。
- [オペレーション] ボイル済みなので、調理時間の短縮に繋がるのはもちろん、身離れや味の染み込みも格段にUP! 開封したら、すぐに具材として使えます。



食べ方のご提案

冷蔵庫で解凍後、加熱調理してください。



● 焼き豚足



● 揚げ豚足



● 煮物

販促カレンダー

7月

8月

冷たいビールと一緒に焼き豚足や揚げ豚足はおススメです！

11月

12月

おでんの具、お鍋の具に入れても美味しい。温かいお鍋でコラーゲンチャージ！

通年

焼く・揚げる・煮るなど汎用性が高く、和洋中さまざまな料理に使えます。

会社PR

経済産業省選定 地域未来牽引企業

地域内外の取引実態や雇用・売上高を勘案し、地域経済への影響力が大きく、成長性が見込まれるとともに、地域経済のバリューチェーンの中心的な担い手、および担い手候補である企業として、経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定されました。



FCP情報

4分割やわらか豚足

品名	ボイル豚足
原材料名	豚足(国産)
内容量	1kg
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	製造日より365日
製造者	株式会社栗山ノーサン 宮崎県都城市横町9762番地1 TEL0986-23-8491



栄養成分表示(100gあたり)

熱量	230kcal
たんぱく質	20.1g
脂質	16.8g
炭水化物	0g
食塩相当量	0.3g

配送方法

冷凍	真空パック包装
商品サイズ	240×350mm
ケースサイズ	430×220×120mm
ケース入り数	1kg×5パック
JANコード	4562211311451

FCP情報

半割れボイル豚足

品名	ボイル豚足
原材料名	豚足(国産)
内容量	5kg(バラ詰め)
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
賞味期限	製造日より365日
製造者	株式会社栗山ノーサン 宮崎県都城市横町9762番地1 TEL0986-23-8491



栄養成分表示(100gあたり)

熱量	230kcal
たんぱく質	20.1g
脂質	16.8g
炭水化物	0g
食塩相当量	0.3g

配送方法

冷凍	真空パック包装
商品サイズ	430×220×120mm
JANコード	4562211311246



販促ツールを即ダウンロード可能！

ダウンロードマークの付いているものは、「タメシヨク」のウェブサイトよりダウンロードして使用することができます。右記のアドレス、またはQRコードよりアクセスいただき、ご自由にお使いください。



<https://tamesyoku.com>

申込先

オンライン商談会付/
商品サンプル依頼は、
タメシヨク Web & FAX にて受付中

オンライン商談会 2021年7月27日(火)・28日(水)



JJA佐久浅間 望月高原 のむヨーグルト <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	JJA佐久浅間 望月高原 ソフトヨーグルト(プレーン) <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	霧島食品工業株式会社 五月の宝石 しそ風味 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	霧島食品工業株式会社 五月の宝石 甘酢 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
霧島食品工業株式会社 五月の宝石 黒みつ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	霧島食品工業株式会社 五月の宝石 アソート <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社 Milk Lab. フローズン優乳甘酒 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社 Milk Lab. 粧みるくキャンディー <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
株式会社 Milk Lab. 優しい牛乳の あまざけポタージュ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社ネイバーフッド うんしゅうみかんジュース (ストレート) <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社新緑園 宮崎濃煎茶 おもてなしの想い <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社新緑園 失敗しないほうじ茶 水出しティーバッグ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
株式会社新緑園 宮崎煎茶 無名の強み <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 PUREシリーズ こだわり辛子高菜 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 PUREシリーズ こだわり味噌大根 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 PUREシリーズ こだわり醤油高菜 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
農業生産法人サンアグリフーズ株式会社 グリーン高菜 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社みやざきサンミート季嬢 ちやちやとグルメ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社みやざきサンミート季嬢 黒毛和牛ハンバーグ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社みやざきサンミート季嬢 きじょん山豚の炭火焼き <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
有限会社三協畜産 熊本和牛 あか牛ハンバーグ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	まるみ豚(有限会社協同ファーム) まるみ豚 生ハム <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	まるみ豚(有限会社協同ファーム) まるみ豚の餃子 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社ビーフ倉園 倉園牧場の宮崎牛 生ハム(プレザオラ) <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
株式会社ビーフ倉園 倉園牧場の黒毛和牛 燻製(スモーク) <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社ビーフ倉園 倉園牧場の黒毛和牛 ハンバーグ <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社栗山ノース ジューシー豚ハラミ(生) 塩胡椒 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社栗山ノース ジューシー豚ハラミ(生) 九州味噌 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個
株式会社栗山ノース ジューシー豚ハラミ(生) にんにく醤油 <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社栗山ノース 豚足 (4分割やわらか豚足) <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	株式会社栗山ノース 豚足 (半割れボイル豚足) <input type="checkbox"/> サンプル依頼 個	他商品も Webに掲載中!

ご希望の商品にチェックマーク ☒ と数量を記入し、下記必要事項をご記入のうえ送信してください。

FAX 送信先



FAX.0985-24-1512

Webからも受付できます▶



会社名・部署名			
お名前			
連絡先	住所 〒 -		
	TEL.	FAX.	
メールアドレス	@		

※お届け先が上記の連絡先と異なる場合は、下記にご記入くださいませ。

お届け先	住所 〒 -		
	TEL.		
	会社名・部署名	お名前	

注意
事項

※サンプルを依頼された場合はオンライン商談も行っていました。サンプルはオンライン商談会前に発送します。※オンライン商談後アンケートをお送りいたしますので10営業日以内にご回答をお願いします。※商談窓口は、グループ会社のマーケティングセバスチャン株式会社にて行います。

連絡先

K・Pクリエイションズ株式会社「地域を試食できる タメシヨク」担当
TEL.0985-24-4155 FAX.0985-24-1512

〒880-0803 宮崎県宮崎市旭1-6-25
MAIL. food@koyanagi.co.jp