【グルテンフリーパスタ】

農業生產法人PLUS株式会社

住所:〒501-3954 岐阜県関市千疋818-1

TEL: 0575-36-2124

HP: http://shoko-hi.jp/2015web/group_3/about.html

担当者:三輪 (comecoplus-2010@ccn.aitai.ne.jp)





○商品紹介

原材料のお米は、自社栽培した岐阜県の代表品種ハツシモ米を100%使用。世界農業遺産「清流長良川の恵みの逸品」に認定されています。

ホワイトパスタ、ブラウンパスタ等計 6種類を岐阜県のHACCP認定工場で製造 しています。

○6次産業化にまつわるストーリー

近年、グルテンフリーパスタの国内外の需要が増加していることから、お米の乾麺パスタの商品化に取り組みました。 地域の食料自給率向上を目指し、地域農業のさらなる発展に取り組んでいます。

希望小売価格(税込)	左346円、中238円、右367円
提供可能時期	通年
原材料	うるち米(岐阜県産ハツシモ)、増粘 剤(アルギン酸エステル) ※アルギン酸エステルは、昆布、わ かめなどの海藻に含まれる天然の食 物繊維です。
主原料産地	岐阜県
内容量	左200g、中80g、右130g
賞味期限/消費期限	2年間
1ケースあたり入数	15袋
保存温度帯	常温
最低ケース/最大ケース	1ケース/100ケース
発注リードタイム	4日~7日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	左)縦33.5cm×横27.5cm×高さ12cm (3.4kg) 中)縦45.5cm×横22.5cm×高さ12cm (1.6kg) 右)縦44.5cm×横20.5cm×高さ14cm (2.3kg)



【町屋ピクルス】

住所:〒514-0102 三重県津市栗真町屋町1356

TEL: 090-1727-7495

HP: https://gherkinfarm.com/

担当者:水谷 (info@gherkinfarm.com)





○商品紹介

優良堆肥を使った土づくりと、減農薬で40年間栽培している自慢のキュウリです。このキュウリから醸造したキュウリ酢をブレンドすることで、よりまろやかに仕上げました。幅広い料理に使っていただけるよう、まろやか風味、ごま油風味、昆布風味の3種類を1セットにしました。

○6次産業化にまつわるストーリー

20歳から2年間のアメリカ研修時にピクルスに出会い、病みつきになりました。自社で生産したこだわりのキュウリでもピクルスを作りたいと考え、試行錯誤を繰り返し、日本人好みの優しい味に仕上げました。また、香ばしいごま油風味、和風の昆布風味も作りました。

希望小売価格(税込)	3,000円/セット
提供可能時期	通年
原材料	【共通】キュウリ、醸造酢、キュウリ酢、砂糖、塩 【まろやか風味】 ジン、みりん、マスタードシード、 ローリエ、ブラックペッパー、オールスパイス、唐辛子 【ごま油風味】 ごま油、醬油、コンソメ、ニンニク、生 姜(材料の一部に大豆を含む)【昆布風味】みりん、 昆布、唐辛子
主原料産地	三重県津市栗真町屋町
内容量	220g×3
賞味期限/消費期限	6ヶ月
1ケースあたり入数	3本
保存温度帯	常温
最低ケース/最大ケース	1セット/50セット
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦12cm×横27cm×高さ10cm (1.5kg)



