

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

豚

畜産物

伊達の純粋赤豚
生ハムスライス

選び抜かれた霜降り豚肉を原料とした、こだわりの生ハムです。

伊達の純粋赤豚は自社農場をはじめ、宮城県内の指定農家が愛情込めて育てています。

職人たちが目と舌で選び抜いた、伊達の純粋赤豚の霜降り肉を原料とした、こだわりの生ハムです。赤豚ならではの肉と脂の旨味を存分にお楽しみいただけます。



(有)伊豆沼農産(佐藤耕城)

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7

☎0220-28-2986

土・日・祝日は除く
平日9:00~17:00まで

[商品のお問い合わせ/info@izunuma.co.jp/FAX:0220-28-2987]

おすすめの調理法

そのままはもちろん、オードブルやサラダ、パスタなどでお楽しみいただけます。

主原料	伊達の純粋赤豚
規格	31g/P
賞味・消費期限	90日
発注から納品までの日数	4営業日
梱包材質	ダンボール
特定原材料7品目アレルギー物質	乳
ホームページ	http://www.izunuma.co.jp

生産地	宮城県
保存温度帯	冷蔵10℃以下
容量・入数	ご相談に応じます
単品の荷姿	真空パック
最低納品単位	ご相談に応じます
サンプルの提供	可

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL:022-211-2813 FAX:022-211-2819 MAIL:s-brand@pref.miyagi.lg.jp