

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

スモークハム



ドイツマイスターの製造技術で職人が丁寧に仕上げました

伊豆沼ハム・ソーセージは宮城県内で愛情込めて育てられた、生産者の顔が見える豚肉を原料としています。ドイツマイスターの製造技術をベースに、日本人にあった味付けをし、熟成に時間をかけた、職人の目が届く範囲内で生産された限定品です。



(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

薄くスライスしてオードブルやサラダに、サンドイッチ、マリネにももちろん最適。
厚切りにしてステーキ風にジューシーな味をお楽しみいただけます。

主原料	豚肉
規格	300g/P
賞味・消費期限	20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
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

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