

他エリア

丸中商店(まるなかしょうてん)

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

| | | | |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------|
| 所在地 | 516-0018伊勢市黒瀬町1416-1 | | |
| TEL&FAX | 0596-28-0168/0596-28-7868 | 担当者名 | - |
| 営業時間 | 8:00~17:00 | 定休日 | - |
| Email | nakamura@ise-marunaka.com | HP | http://ise-marunaka.com/ |

<施設概要>

地元根差して食品卸業を60年余り営んでいる食品卸企業です。経験と取引先様との信頼関係を生かし、フードビジネスと豊かな食文化創造を目指す企業です。

【企業理念】

地域に根差し「食」を通して催行の満足と最大の信頼を得る企業を目指します。

【企業テーマ】

フードビジネス&豊かな食文化創造のお手伝い!

時代にチャレンジ!

トータルフードビジネスサポーターズ"TFBS"

<主要商品、サービス>

【事業内容】

- ・総合食品卸
- ・学校、保育園、病院、工場、諸官庁指定納入
- ・ギフト用オリジナルセットの開発 販売
- ・三重県食材の商品画期各支援 販売
- ・みえフードイノベーション商品の販売 開発
- ・料理人の顔が見えるグルメサイト「ヒトサラ」代理店



<サミット限定商品>

【サッポロ一番 三重山ラーメン 牛骨味噌味】

～伊勢志摩サミット開催記念パッケージ～ 三重県初のご当地ラーメン復活!

平成27年1月から6か月間、サンヨー食品株式会社と連携し、三重県初のご当地ラーメンを販売。

この度、伊勢志摩サミット開催を記念し特別パッケージで再び「サッポロ一番 三重山ラーメン 牛骨味噌味」発売を開始しました。

三重県産小麦のニシノカオリを一部採用したコシが有りながらももちもちした食感の麺と「牛骨」をベースにオリジナルブレンド味噌を用いた牛骨味噌ブレンドのスープが特徴です。

- ・麺・・・三重県産小麦「ニシノカオリ」を使用した麺
- ・スープ・・・世界を目指せ! 亀山ラーメン会のオリジナルブレンド味噌を用いた牛骨味噌スープ
- ・具材・・・三重県産の3種のキノコ「ハタケシメジ」「ハナヒラタケ」「ヒラタケ」を使用

※みえフードイノベーション・プロジェクト

三重県の取り組みで県内の農林水産資源を活用した新たな商品又はサービスの開発を促進し、もうかる農林水産業の実現を図り、

もって県内各地域が抱える課題の解決に資することを目的としています。

三重県農林水産部フードイノベーション課 TEL: 059-224-2391

<パンフレット情報>