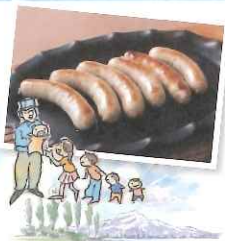


食農体験



自然

ラムサール条約登録湿地「伊豆沼・内沼」の自然や、その資源を賢明に利用するワイズユースの理念を学ぶ体験です。

体験プログラム

- 風土フットパス
- 渡り鳥ウォッチング
- 田畑の生きもの調査



農

田畑での共同作業は、都会では知ることのできない農業の魅力に触れ、地域の人との交流を味わうことができます。

体験プログラム

- 田植え・稲刈り
- 野菜・果実の収穫
- ファームステイ



食

自分たちで収穫した食材や地元産の農産物をつかったプログラムです。体験を通じてものづくりの楽しさを知ったり、家族・仲間同士のコミュニケーションが深まります。

体験プログラム

- 手づくりウイナー
- 農園バーベキュー
- 郷土料理体験



上記プログラムは一例です。
現地体験の他、オンラインでご提供できるプログラムもあります。

【通信販売/オンラインショップ】

お電話でご注文

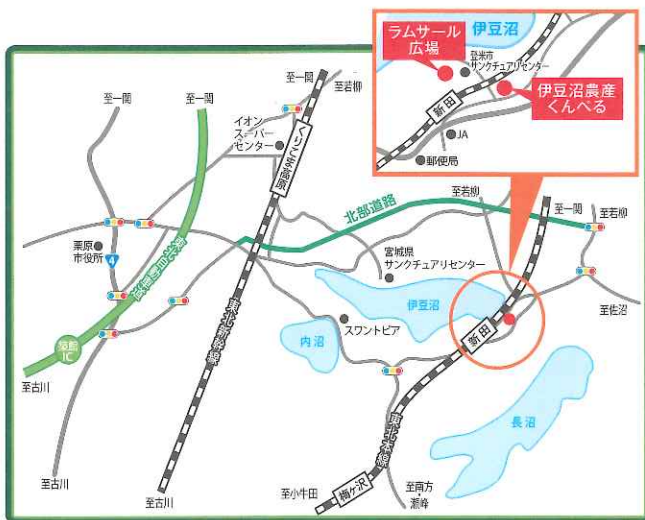
☎0120-77-2986

受付 9:00~17:00 (日曜定休)

インターネットでご注文

伊豆沼農産 オンラインショップ 検索

<https://www.izunuma.com/>



アクセス

- 東北自動車道・築館ICより車で15分
- JR東北本線・新田駅下車 徒歩5分
- JR東北新幹線・くりこま高原駅から車で15分

農業生産法人 **有限会社伊豆沼農産**

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7

TEL (0220)28-2986 FAX (0220)28-2987

HP <https://www.izunuma.co.jp>

公式ホームページ

e-mail info@izunuma.co.jp

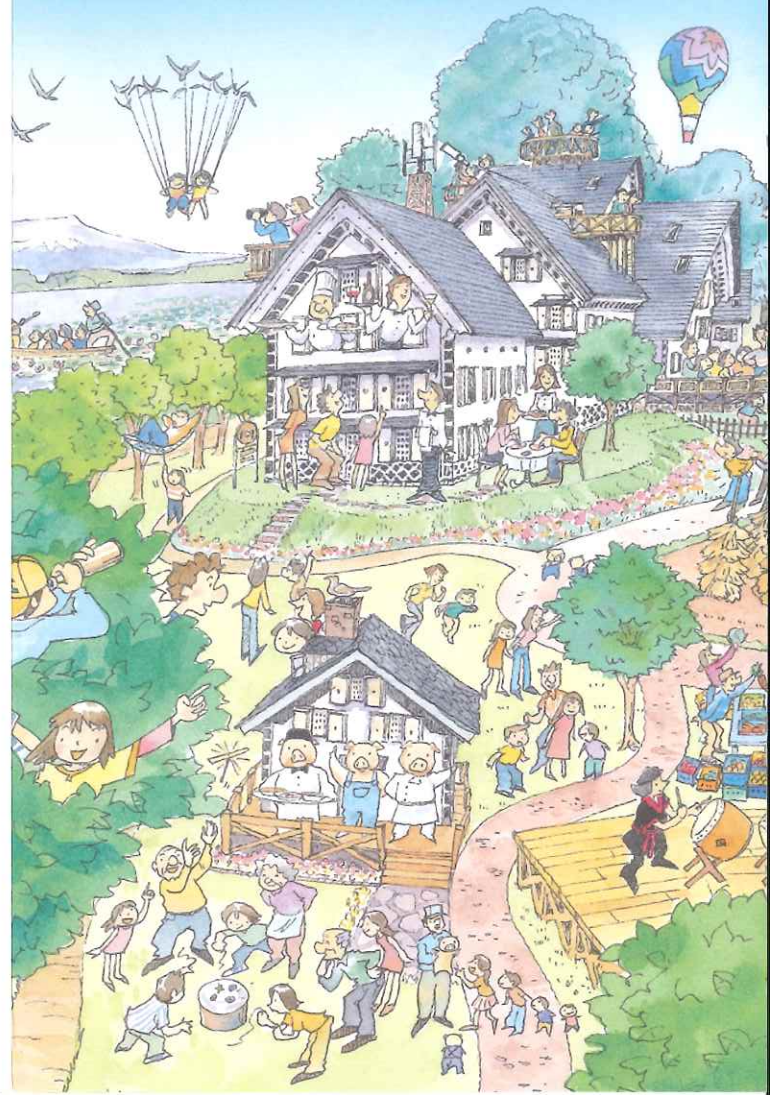


伊豆沼農産

人と自然へのやさしさをもとめて…

「農業を食業に変える」を原点に、

精いっぱい地域の人と自然の恵みに感謝します。



ごあいさつ

日本における少子高齢化の波は、留まる事がなく加速するでしょう。一方で、世界に目を向けた時、人口増加、温暖化などによる食料不足が大きな問題となる事は明らかです。しかしながら、日本の皆さんはどれだけ真剣にその事態に向き合っているのでしょうか。



代表取締役
伊藤 秀雄

わが社は、1988年「農業を食業に変える」を経営理念に、農産物を作る仕事から、食糧を供給する仕事へとシフトしてまいりました。生活する中で、何よりも大切な食糧の供給に責任を持った会社になろうと考えております。

2004年からは経営理念を「人と自然へのやさしさを求めて」と進化させ、農村で何が出来るかを考えるようになりました。地域資源の「宝物」探しをするのではなく、「あるもの」に新しく価値を見つけ、その資源を活用し、地域に最適な産業を創造する会社として事業に取り組んでいます。

今後は、更に農村社会を良くしたいという思いを常に持ち続け、住民が気づいていない価値を探し続けます。つまり、ニーズが存在しない価値の創造です。そして、その価値を提案し実践することによって、必然的に必要な資源が集まるものと確信しております。

そんな事、自分には出来ないと諦めず、常に考え続けることによって、ある瞬間、アイデアが浮かび、創造的に歴史は塗り替えられます。明るい農村を目指し、皆で頑張らしましょう。

会社概要

- 創業年月日 昭和63年10月1日
- 資本金 3,000万円
- 代表者 代表取締役 伊藤秀雄
- 営業種目 農業(養豚・水稲・果樹)／食肉製品製造業／食肉販売業／食肉処理業／そうざい製造業／アイスクリーム類製造業／菓子製造業／酒類製造業(どぶろく)／飲食店営業／農産物直売所他
- 従業員数 40名

伊達の純粋赤豚



質 宮城県が系統造成した「しもふりレッド」を純粋交配させ生産した肉豚が「伊達の純粋赤豚」(登録商標)です。毛の色が赤いため「赤豚」と名付けました。肉はやわらかく、多汁性に優れ、味がよく獣臭がありません。又、脂肪酸組成のオレイン酸が多く融点が高いので、舌触りがいいのが特徴です。アミノ酸組成のグルタミン酸、イノシン酸等を多く含み、味と健康両面で非常に優れています。

安全安心 自社農場をはじめ、宮城県内の指定生産者が、愛情をこめて大切に育てています。

究極のこだわり 全頭食べて検査します



豚の格付けは上・中・並…これは、美味しさの指標とはちょっと違います。伊達の純粋赤豚は、スタッフが1頭ごとにロースをしゃぶしゃぶにして全頭食べて検査(検食)し、やわらかさや風味、食感など、肉のおいしさを確認しています。

伊豆沼ハム



原料 宮城県内で愛情込めて育てられた豚肉を使用。添加物の使用をできる限り控え、素材そのものの旨み・食感が感じられるよう仕上げています。

技術 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、熟成に時間をかけています。



伊達の純粋赤豚、伊豆沼ハムは「安全・安心の印」、「品質管理の証」をもった登米ブランドとして認定されています。

くんぺる農場レストラン



伊達の純粋赤豚、伊豆沼ハムをはじめ、地元食材が贅沢に味わえるレストランです。パーティーや懇親会、接待、軽いお食事など、幅広い用途でご利用いただけます。

- ◆営業時間：11:00～21:00 (L.O.20:30)
- ◆定休日：不定休
- ◆電話番号：0220-28-3131
- ◆クレジットカード、電子マネー利用可
- ◆車椅子、補助犬との入店可



くんぺる直売マーケット



自社商品をはじめ、近隣農家さん自慢の野菜や花、加工品等を販売しています。出店コーナーでは季節のジュエリート、豚まん、メンチカツ、フランクフルトも楽しめます。

- ◆営業時間：9:00～18:00
- ◆定休日：不定休
- ◆電話番号：0220-28-2986
- ◆クレジットカード、電子マネー利用可
- ◆車椅子、補助犬との入店可





商品番号 I-30X 乳 小麦
やわらか煮込みハンバーグ詰合せ
3,240円(税込・送料別) 賞味期限：冷凍180日

やわらか煮込みハンバーグトマトソース 140g(固形量100g)×3、やわらか煮込みハンバーグデミグラスソース 140g(固形量100g)×3



商品番号 I-30G 小麦
黄金の豚かば焼
3,240円(税込・送料別) 賞味期限：冷凍180日

黄金の豚かば焼 85g(固形量70g)×5



商品番号 I-30K 小麦
やわらか角煮
3,240円(税込・送料別) 賞味期限：冷凍180日

やわらか角煮 100g(固形量80g)×5



商品番号 I-30L 小麦 要加熱
バラ豚丼の具
3,240円(税込・送料別) 賞味期限：冷凍90日

バラ豚丼の具 110g(固形量80g)×5

ご注文の受付

TEL 0120-77-2986 (フリーダイヤル)
受付時間/9:00~17:00 (日・年末年始休)

FAX 0220-28-2987
受付時間/24時間・年中無休

インターネット <https://www.izunuma.com>
受付時間/24時間・年中無休

Eメール (終日受付) shop2@izunuma.co.jp

〒 下記住所 通販係 宛
郵送

お支払い方法

郵便・コンビニ

払込用紙をお送りいたしますので、到着後2週間以内にお近くの郵便局やコンビニにてお支払いください。
手数料220円を含んだ金額でご請求させていただきます。

銀行振込

お近くの銀行にてお支払いください。振込手数料はご負担をお願いいたします。

代金引換

配達時に運送会社の方へお支払いください。
代引き手数料を含んだ金額でご請求させていただきます。
オンラインショップでは、クレジットカードなど他のお支払い方法もご利用いただけます。

発送についてのご案内

発送費について

常温・冷蔵・冷凍とも、地域・大きさ(又は重量)に応じて送料金をいただきます。詳しくはお問い合わせ下さい。

- ご注文商品の温度帯を分けて発送する場合、一か所へのお届けでもそれぞれに送料がかかります。
- 常温30kg、冷蔵・冷凍15kgまでとなります。

委託製造承ります…世界でたったひとつのあなたの味を作らせてください。

有限会社 伊豆沼農産

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7 tel 0220-28-2986 fax 0220-28-2987 通販専用(フリーダイヤル) 0120-77-2986
url <https://izunuma.co.jp> webshop <https://izunuma.com> e-mail info@izunuma.co.jp

カタログ有効期限 2024年10月31日

使用しているアレルギー原料の表示です (えび) (かに) (くるみ) (小麦) (そば) (卵) (乳) (落花生) 都合により予告なく商品の規格(パッケージ、容量など)、原材料、価格などが変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。



ギフトカタログ

伊豆沼農産



原料の豚肉は、すべて宮城県産。ドイツで修業したマイスターの技術をベースに、「日本人の味覚に合う味付け」にこだわって生産しています。
熟成に時間をかけ、豚肉そのものの旨み・食感が感じられるよう仕上げました。
伊豆沼のほとりの本社工場から、職人が愛情と手間ひまをかけた逸品をお届けします。



商品番号 I-30B 小麦
生ハム・ソーセージ詰合せ
3,240円(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

モモ生ハム(20g)、肩ロース生ハム(20g)、生サラミ(40g)、あらびきウインナー(65g)、チョリソーウインナー(65g)、ポークウインナー(65g)、粒入りマスタード(40g)



商品番号 I-25C 小麦
スライス3種とソーセージ詰合せ
2,700円(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵14日

あらびきウインナー(65g)、チョリソーウインナー(65g)、ポークウインナー(65g)、原型ベーコンスライス(48g)、スモークハムスライス(50g)、ソフトサラミスライス(50g)

状況により、ご注文いただいてから商品をご用意できるまで、お時間をいただく場合がございます。

伊豆沼ハム



IFFA 2019
金賞受賞

「IFFA」はドイツ食肉協会が主催する、食肉加工の国際見本市。食肉加工のマイスター達が外観・食感・風味・色味・味などを審査し、全項目満点の製品のみが金賞をもらえる、厳しいコンテストです。



商品番号 I-50R 小麦

IFFA金賞ギフト
5,400円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

スモークハム(300g)、あらびきソーセージ(200g)、ポロニアソーセージ(200g)、粒入りマスタード(40g)



商品番号 I-30R 小麦

IFFA金賞ギフト
3,240円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵14日

ポロニアソーセージ(200g)、あらびきソーセージ(200g)、スモークハムスライス(50g×2)



商品番号 I-30A 小麦

ソーセージ詰合せ
3,240円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

あらびきウインナー(65g)、チョリソーウインナー(65g)、ポークウインナー(65g)、リングフランク(110g)、ミートケーゼ(200g)、粒入りマスタード(40g)



商品番号 I-35C 小麦

ベーコン・ソーセージ詰合せ
3,780円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

あらびきウインナー(90g)、チョリソーウインナー(90g)、ポークウインナー(90g)、原型ベーコンブロック(200g)、黒胡椒ポロニア(170g)、粒入りマスタード(40g)



商品番号 I-40A 小麦

ソーセージ詰合せ
4,320円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

あらびきウインナー(65g)、フライッシュケーゼ(110g)、ミートケーゼ(200g)、黒胡椒ポロニア(170g)、あらびきソーセージ(200g)、粒入りマスタード(40g)



商品番号 I-50H 小麦

ハム・ソーセージ詰合せ
5,400円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

あらびきウインナー(65g)、チョリソーウインナー(65g)、ポークウインナー(65g)、ミートケーゼ(200g)、リングフランク(110g)、スモークハム(250g)、粒入りマスタード(40g)

商品番号 I-100H

厳選ハム・ベーコン詰合せ
10,800円(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

骨付きげんこつハム(約1.3kg)、純白のしっとりボンレスハム(600g)、原型ベーコンブロック(200g)



発酵三昧～豚漬け～

宮城県産の上質な豚ロース肉を、「仙台味噌をベースにした特製味噌ダレ」「ほんのり麴の甘さが感じられる塩麴」「塩麴に醤油をブレンドして香ばしさを加えた醤油麴」に漬けて込んで仕上げました。素材が引き立つ発酵シリーズをぜひお試しください。



味噌漬け



塩麴漬け



醤油麴漬け



商品番号 I-30U 小麦 要加熱

ロース発酵三昧
3,240円
(税込・送料別)

賞味期限：冷凍180日

ロース味噌漬け・塩麴漬け・醤油麴漬け(75g×各2枚)



商品番号 A-35M 要加熱

伊達の純粋赤豚
ロース味噌漬け5枚入り
3,780円
(税込・送料別)

賞味期限：冷凍180日

伊達の純粋赤豚ロース味噌漬け(80g×5)



商品番号 I-25T 要加熱

ロース塩麴漬け5枚入り
2,700円
(税込・送料別)

賞味期限：冷凍180日

ロース塩麴漬け(75g×5枚)



商品番号 I-25S 小麦 要加熱

ロース醤油麴漬け5枚入り
2,700円
(税込・送料別)

賞味期限：冷凍180日

ロース醤油麴漬け(75g×5枚)



商品番号 I-25P 小麦 要加熱

肩ロース香草漬け5枚入り
2,700円(税込・送料別)

賞味期限：冷凍90日

肩ロース香草漬け(70g×5)



商品番号 I-100H

厳選ハム・ベーコン詰合せ
10,800円(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

骨付きげんこつハム(約1.3kg)、純白のしっとりボンレスハム(600g)、原型ベーコンブロック(200g)



商品番号 I-40Z

骨付きげんこつハム
5,400円
(税込・送料別)

賞味期限：冷蔵21日

骨付きげんこつハム(約1.3kg)

1頭から2本しか作れない希少なハム。長時間熟成させたモモ肉を桜の原木でスモークし、じっくり焼き上げました。迫力満点な見た目と旨みたっぷりなおいしさを、骨の髄までお楽しみください。





伊豆沼農産 単品商品カタログ

伊豆沼ハム

伊豆沼周辺の指定農場でゆったりと育てた「伊豆沼豚」が主原料。ストレスフリーの環境で、こだわりの飼料(枯草菌・乳酸菌・海藻粉末・鉄分等を補完)を与え、健康に育てています。

☐内は商品番号です。



I-006 原型ベーコンスライス
432円(税込)
内容量: 48g
賞味期限: 冷蔵14日
人気のベーコンを使い、やすい薄切りにしました。

IA-017 ロースハムスライス
486円(税込)
内容量: 50g
賞味期限: 冷蔵14日
ロース肉で作ったハム。赤身と脂の旨みたっぷり。

I-004 原型ベーコンブロック
1,512円(税込)
内容量: 200g
賞味期限: 冷蔵21日
豚バラ肉を塩漬けし燻製に。濃厚な味わいが人気。

I-005 スモークハムスライス
432円(税込)
内容量: 50g
賞味期限: 冷蔵14日
モモ肉を低温でじっくりスモーク。風味豊かな自慢のハムです。

I-010 チョリソーウィンナー
464円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷蔵21日
肉の旨味が引き立つ、ピリッと辛いウィンナー。

I-011 ポークウィンナー
464円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷蔵21日
誰もが食べやすい、シブブルな細練りウィンナー。

IA-019 ペッパーボンレスハムスライス
432円(税込)
内容量: 50g
賞味期限: 冷蔵14日
表面に粒胡椒をまとわせた、スパイシーなハム。

I-009 あらびきウィンナー
464円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷蔵21日
人気No.1のウィンナー。初めての方にもおすすめ。

I-013 ハーブウィンナー
464円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷蔵14日
ハーブの上品な香りが爽やか。グリルでどうぞ。

I-019 ブラートヴルスト
464円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷蔵14日
こんがり焼いて味わう、ノンスモークのウィンナー。

I-012 ポリッシュウィンナー
464円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷蔵21日
黒胡椒入りでスパイシーな味わい深さが特徴。



IB-014 直火焼き
648円(税込)
内容量: 88g
賞味期限: 冷蔵60日
伊達の旨塩と香辛料のみで味付けした簡単おかず。

IB-015 直火焼き辛口
648円(税込)
内容量: 88g
賞味期限: 冷蔵60日
ピリッとした辛みが、おつまみにぴったり。

I-023 ポークジャーキー
399円(税込)
内容量: 18g
賞味期限: 常温120日
肉と醤油味の香ばしさで、つい手が伸びるおいしさ。

IB-038 やわらか角煮
648円(税込)
内容量: 100g(固形量80g)
賞味期限: 冷蔵14日
下茹でしたバラ肉を、特製甘辛ダレに漬け込みました。



I-017 発酵生サラミスライス
540円(税込)
内容量: 40g
賞味期限: 冷蔵90日
伊豆沼めぐみ乳酸菌で発酵させた柔らかなサラミ。

IB-013 煮込みハンバーグデミグラスソース
540円(税込)
内容量: 140g(固形量100g)
賞味期限: 冷凍180日
濃厚で高級感のある味わいが、年代を問わず人気。

IB-012 煮込みハンバーグトマトソース
540円(税込)
内容量: 140g(固形量100g)
賞味期限: 冷凍180日
酸味のあるオリジナルソースとお肉との相性が最高。

I-030 肩ロース生ハムスライス
540円(税込)
内容量: 20g
賞味期限: 冷蔵90日
上品な味わいと、赤身と脂のバランスが絶妙です。

I-032 モモ生ハムスライス
540円(税込)
内容量: 20g
賞味期限: 冷蔵90日
「これぞ生ハム」というモモ肉の旨みを堪能できます。



やさしさシリーズは、発色剤・結着剤・化学調味料不使用で、さらに7大アレルギーも入っていない加工品です。

無塩せきとは？

肉色を赤く発色させたり、熟成風味の醸成をする目的で、発色剤を添加することを「塩せき」といい、これに対し発色剤を使用しない加工肉を「無塩せき」と呼びます。

YI-001 無塩せきウィンナー
518円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷凍90日

YI-002 無塩せきあらびきウィンナー
518円(税込)
内容量: 90g
賞味期限: 冷凍90日

YI-003 無塩せきロースハムスライス
518円(税込)
内容量: 37g
賞味期限: 冷凍90日

YI-004 無塩せきベーコンスライス
518円(税込)
内容量: 43g
賞味期限: 冷凍90日

使用しているアレルギー原料の表示です。(えび) (かに) (小麦) (そば) (卵) (乳) (鶏卵)

※消費税の計算上、商品の合計額と、実際の精算額が異なる場合がございます。
※都合により、商品の規格(パッケージ、容量など)、原材料、価格などを変更する場合がございます。

味付け肉



生肉のため、十分に焼いてお召し上がりください。

I-020 ロース
味噌漬け
540円(税込)

内容量：75g
賞味期限：冷凍180日
仙台味噌が豊かに香る、
人気No.1味付け肉です。

I-021 ロース
醤油麴漬け
540円(税込)

内容量：75g
賞味期限：冷凍180日
醤油のコクがご飯にびつ
たり。リピーター率高め。

I-022 ロース
塩麴漬け
540円(税込)

内容量：75g
賞味期限：冷凍180日
麴の力で、お肉がまろや
か&しっとり柔らかかに。

I-025 肩ロース
香草漬け
540円(税込)

内容量：70g
賞味期限：冷凍90日
香草の効いた香辛料は、
日本人好みの味付け。

宮城県の畜産試験場で系統造成された「しもふりレッド」が両親。県内の指定農場で健康に育てられています。肉は多汁性に優れオレイン酸が多く、融点が低いので甘いまろやかな風味が特徴です。究極のこだわりとして、全頭食べて検査(検食)し、やわらかさや風味、食感など、肉のおいしさを確認しています。



惣菜



A-005
生餃子
756円(税込)

内容量：15個入
賞味期限：冷凍90日
冷凍ストックOKの便利
なおかず。カリッと焼いて
お召し上がりください。



A-008
カレー
734円(税込)

内容量：200g
賞味期限：常温1年
赤豚たっぷり、キーマ風
のレトルトカレーです。
ちょっぴり辛口。



A-009
豚まん 2個入
972円(税込)

内容量：150g 2個入
賞味期限：冷凍540日
モチモチの生地に赤豚のひ
き肉タネがぎゅっしり。食べ応
え満点の大きめサイズ。



Y-003
やわらか煮
1,620円(税込)

内容量：250g(固形量150g)
賞味期限：冷凍90日
地元産醤油のタレを使
い、箸で切れる柔らかさま
までじっくり煮込みました。



A-007
メンチカツ
648円(税込)

内容量：70g 3個入
賞味期限：冷凍90日
ザクザクの衣に赤豚ひき肉の
ジューシーさが際立つおいしさ。

伊達の純粋赤豚、伊豆沼豚は精肉もご注文いただけます。詳細は精肉注文用紙をご覧ください。

その他商品



ブルーベリー
(冷凍)
3,780円(税込)

内容量：1kg
賞味期限：冷凍180日
自社農場で育てたブルーベ
リーです。収穫した果実その
まま冷凍した無選別品です。

BB-001 乾し
ブルーベリー
1,512円(税込)

内容量：50g
賞味期限：常温90日
添加物を使わず乾燥させ
たブルーベリー。栄養価が
凝縮しています。

BB-002 ブルーベリー
ジュース
500円(税込)

内容量：50ml
賞味期限：常温1年
添加物を使わずブルーベ
リーだけで作った、甘酸っ
ぱい濃厚ジュースです。

BB-005 ブルーベリー
ジャム
972円(税込)

内容量：140g
賞味期限：常温90日
ブルーベリー・砂糖・レモ
ン果汁のみで作った、プレ
ザーブスタイルのジャム。



お米(ひとめぼれ)

農業・化学肥料節減米、ほか

農業や化学肥料をできるだけつかわ
ずに、田んぼに住む生き物にもやさし
い米づくりをこころがけています。

価格は重量・種類等により変動
(詳細は注文用紙をご覧ください)



くんべる農場ジェラート

(ミルク・ブルーベリー・
その他季節の野菜や果物)

宮城県産の牛乳をベースに、登米・栗原
産の野菜・果物などを使っています。甘
さを抑えたやさしい味わいが人気。

内容量：118ml 432円(税込)



どぶろく

ふゆみず田んぼのお米と「伊豆沼めぐみ酵母」で作りました。さっぱりとした甘さと、とろりとした口あたりが特徴。

180ml 825円(税込) 720ml 2,640円(税込)



乳酸発酵あまぎけ 初恋さくら

宮城県登米総合産業高等学校と共同開発した、ノンアルコール甘酒。「伊豆沼めぐみ乳酸菌」入りで、爽やかな味わいです。

160g 302円(税込) 賞味期限：常温180日



伊豆沼の恵み化粧品 はす肌

伊豆沼に咲くハス花エキスと、
「伊豆沼めぐみ乳酸菌」入りの
甘酒を使った化粧品。自然の恵みと敵
選した美肌成分配合で、肌の奥まで
しっとり潤います。無着色・無鉱物油・
パラベンフリー。

軽減税率対象外(消費税10%)

化粧水 150ml 1,980円(税込) クリーム 100g 2,420円(税込)

有効期限 2024年5月31日

有限会社 伊豆沼農産

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼149-7

通販専用TEL(フリーダイヤル) ☎ 0120-77-2986
通販専用 Email shop2@izunuma.co.jp FAX 0220-28-2987

TEL(代表) 0220-28-2986 Email(代表) info@izunuma.co.jp

TEL受付：月～土曜 9～17時
(日曜・年末年始休)

公式オンラインショップ
https://www.izunuma.com/



お客様情報

フリガナ 貴団体名・社名	フリガナ ご担当者氏名	フリガナ 代表 TEL (あれば)	フリガナ ご担当者 TEL (携帯電話)
様	様		
メールアドレス			

◆差し支えなければ、上記アドレスにメールマガジンを送らせていただきます。不要の方はチェック →

お申込内容

来場日	年	月	日 ()	到着時刻	時	分	来場人数	名
希望時刻 (あれば)				内容 (例 :OO体験、など)			申込セット数	備考
: ~ :								
: ~ :								
: ~ :								
: ~ :								

※お食事はくんべる農場レストランのほか、BBQやお弁当をご用意することもできます。詳しくはお問合せください。

その他特記事項

◇車いすの方など、個々のお客様の事情がある場合 ◇支払い方法が振込になる場合 (基本は当日現金といたします)
◇出発時刻が決まっている場合 ◇領収書のお名前が上記と異なる場合、領収書を複数に分ける場合 ◇その他

Q&A よくあるご質問

- | | |
|--|--|
| <p>Q. 作ったものを持帰る際の形態は?</p> <p>A. ウィンナーは、茹でた後に氷水で冷やし、1人ずつまたは1家族ずつポリ袋に入れた上で、保冷剤入りの保冷バックに入れてお渡しします。その他の体験では、フードバックをお渡しいたします。</p> <p>Q. 伊豆沼まで行くのが大変なので、出張もお願いできる?</p> <p>A. はい、出張も承っております。通常の体験料金の他に、別途講師代と出張料金がかかります。料金は体験人数や出張エリアによって異なりますので、一度ご相談ください。</p> | <p>Q. 子供料金の設定はありますか?</p> <p>A. 通常開催のプログラムでは、大人も子供も一律同料金となります。ただし、体験の種類によっては、親子ペアなど複数人で1セットをご注文いただくこともできます。イレギュラーなプログラムの場合は個別に対応させていただきます。</p> <p>Q. 記載の受付人数より少ない、または多いと予約できないの?</p> <p>A. 基本的には記載の人数で受付しております。ただし他のお客様のご予約状況や、通常のやり方と変えるなどして、開催できる場合もございますので、まずはお気軽にご相談ください。</p> |
|--|--|

お申込・お問合せ 7989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼 149-7 e-mail oideyo@izunuma.co.jp
(有)伊豆沼農産 TEL (0220) 28-2986 FAX (0220)28-2987 HP http://www.izunuma.co.jp



伊豆沼農産

体験プログラム
のご案内

■ 手づくり体験教室

地元食材を活用した料理などを通し、地域の資源や、食べることの大切さについて楽しみながら考えます。いずれかお好きなメニューをお選びください。

- ◆所要時間 ... 1時間半~2時間
- ◆料金 ... 1セット ¥2,200(税込)
- ◆持ち物 ... エプロン、三角巾またはバンダナ

※上記は各メニュー1種類あたりの数字です。

ウィンナー

ぷりっぷり、
ジューシー!



基本の流れ

- 1: ひき肉にスパイスと水を入れてよくこねる。
- 2: 専用の器具を使い、腸に肉詰めをしていく。
- 3: 好きな長さにねじって、20分間茹でる。
- 4: 茹で上がったものを氷水でよく冷やす。



受付人数: 5 ~ 50 セット

大人にも子供にも1番人気!宮城県産の豚肉を手ごねし、天然羊腸に詰め、ウィンナーを手づくりします。ご自分で作った物をお持ち帰りできる他、ポイルしたできたてを試食することもできます。



基本の流れ

- 1: はっとの生地をこねる
- 2: 季節の野菜や油麩などの具材を切る
- 3: 具材を煮込み、はっとをつみ入れる
- 4: 味付けをする

はっと

宮城県北エリアの
絶品! 郷土料理



受付人数: 5 ~ 50 セット

「はっと」とは、小麦粉に水を加え、練って伸ばしたものを平たく伸ばし茹でた郷土料理。一番スタンダードなスープ仕立ての「はっと」を手づくりします。最後はみんなで試食!



■ 手づくり体験教室

各コース料金 ¥2,200/セット(税込)



ピザ

受付人数
8~30セット

野菜のうまみ、たっぷり!



オリジナルのウィンナーや地元の野菜を使い、手の平サイズの米粉ピザを2枚作ります。野菜から作るピザソースが、美味しさのポイント!生地の部分も、粉を練るところから作ります。



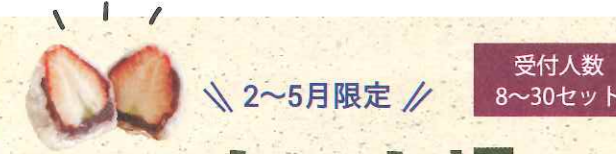
豚まん

受付人数
8~50セット

他の豚まんは、もう食べられない。



伊達の純粋赤豚と直売所のお野菜をたっぷり使用して、ジューシーな小豚まんを作ります。溢れ出る肉汁とごま油の風味が最高!1人6個作るの、お持ち帰りもできます。



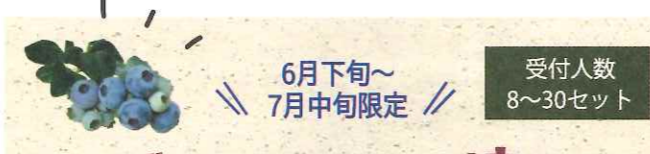
いちご大福

受付人数
8~30セット

家でも作りたい人続出!



地元農家さんのいちごと、地元の和菓子屋さんのあんこを使って、いちご大福を手づくりします。簡単なのに本格的な仕上がりに感動!1人4個作るの、お持ち帰りもできます。



ブルーベリー摘み & ムース作り

受付人数
8~30セット

フレッシュな初夏の味



伊豆沼農産のブルーベリー畑で摘み取りをした後、その新鮮な実を贅沢に使い、ふわふわムースを作ります。摘み取り・調理の両方を体験できると好評!1人4個作るの、お持ち帰りもできます。

手づくり体験にご参加の方へ

- 当日は、開始時刻5分前までに伊豆沼農産へお越しください。
- 爪や手先は清潔にしてご参加ください。
- 教室見学や打ち合わせをご希望の場合は、事前にご連絡ください。
- 10歳未満のお子様は、保護者の方が一緒に作業するか、お手伝いが必要な場合があります。
- 火や熱湯、刃物を使う場面もございますので、十分にご注意ください。
- 特にお子様連れの場合は、保護者の方が責任を持って見ていただきますようお願いいたします。
- ブルーベリー摘みをされる方は、防虫や熱中症対策などのご用意をお願いします(帽子・飲物は必須です)。
- ご予約後にキャンセルされた場合、開催までの日数とご予約料金に応じたキャンセル料を頂戴します。
3日前:30% 2日前:40% 前日:50% 当日:100%(ご連絡の無い場合も含む)



■ その他の体験・サービスなど

手ぶらで 農園BBQ

受付人数
2~50セット

「伊達の純粋赤豚」と直売所のお野菜がお腹いっぱい楽しめます。持参する道具や面倒な洗い物は不要!イベント時のお食事としても、お子様の食育の場としてもご利用いただけます。



料金(税込)
農園BBQセット一式 2,500円~
含まれるもの:お肉・野菜、箸・皿などの消耗品など
その他ご予算に応じた提案も可能です。

キャンプスペース

受付人数
1~10組

ラムサール条約登録湿地・伊豆沼に一番近いキャンプ場で、野鳥観察やヤギとのふれあいなどが楽しめます。JR新田駅のそばにあり利便性が高いだけでなく、電車好きの方にも人気!シャワー室やトイレは屋内にあるため、キャンプ初心者の方でも安心です。



料金(税込) ※日帰りも同じです
■サイト入場料
小学生以上 1,100円/人、小学生未満 無料
(テント・タープ1張まで、定員6名)

視察・研修



■基本コース[60~90分]

創業からこれまでの取組、今後の事業展開についてご説明します。質疑応答や意見交換後、生ハム工房や直売所、体験教室などの関連施設をご案内します。

料金(税込)
・1団体(10名まで) 11,000円
・11名以上~ +1,100円/人

■施設案内コース[30分]

生ハム工房や直売所、体験教室などの関連施設を説明しながらご案内します。

料金(税込)
・1団体(10名まで) 5,500円
・11名以上~ +550円/人

説明内容・所要時間など、ご要望がございましたらお気軽にご相談ください。

企業・団体の方やツアー向けの特別プログラム!

~目的・ご要望に合わせた、カスタマイズメニュー~

■自然体験

- ・風土フットパス
- ・ハスのお花見
- ・バードウォッチング
- ・水辺の生きもの観察
- ・伊豆沼クリーン活動

■農村体験

- ・田植え/稲刈り
- ・野菜&果樹の定植/収穫
- ・餅つき/餅料理づくり
- ・田舎の保存食づくり
- ・郷土芸能体験

■その他

- ・オンラインウイナー教室
- ・生ハムオーナー
- ・田んぼ&畑のオーナー
- ・食農体験ソムリエ研修
- ・地域の技と知恵を学ぶ研修

◎ 一般の観光地では企画しにくい、「農業」と「食」をテーマにした、ストーリー性のあるプログラムをご提案できます。

◎ 「見る・聞く」だけではない、体験的な要素も加え、農村の魅力をガイドが楽しく分かりやすく伝えます。

旅行サービス手配業

宮城県知事登録第27号
令和3年4月8日登録

ツアー催行の場合は、当社が地域のコンシェルジュとなり、事前調整からツアー終了までのコーディネート、窓口1本で対応させていただきます。



生ハムオーナー Dry-Cured Ham

募集中

自分だけの生ハムを作ってみませんか？

ご自宅で、自分が仕込んだ生ハムを味わう、贅沢な時間を過ごしてみませんか？
普段使いで楽しめるのはもちろん、記念日や結婚式、ホームパーティーや会社行事など、
様々なイベントでの花形料理としてもどうぞ。



- ご自宅で本格的な生ハムを楽しみたい方
- 飲食店を運営されている方
- パーティー等で特別メニューを出したい方

(一括払いの場合)

伊達の純粹赤豚 骨付きモモ … 税込 ~~¥49,500~~

▶ 2023年11月お申込分までの特別価格 … 税込 ¥45,000



仕込み体験日 毎月第1土曜日 11:00~12:00

詳細は裏面をご覧ください。

<お申込み・お問合せ> 有限会社 伊豆沼農産 TEL:0220-28-2986 Email: oideyo@izunuma.co.jp

完成までの流れ

仕込みの日にご都合がつかない方は、「仕込み代行」も承りますのでご相談ください。
仕込みからおよそ13ヶ月でお引き渡しとなります。



仕込み体験日 毎月第1土曜日 11:00~12:00

ご都合の良い月をお選びください。

生ハムオーナー 申込用紙

(フリガナ) お名前	TEL
〒 - ご住所	
メールアドレス	

ご注文内容 (数量を記入)

	料金(税込)	数量
必須メニュー 伊達の純粹赤豚 骨付きモモ	通常価格 ¥49,500 ▶ 2023年11月30日申込まで ¥45,000	
(ご希望の方) 追加メニュー 追加熟成 1ヶ月	¥1,100	
脱骨・スライスパック加工	¥16,500	

※追加メニューは、完成時など後からでもご注文が可能です。

※完成品の受け取りが難しい方には、発送も承ります(発送代は地域により算出します)。

お支払方法	<input type="checkbox"/> 現金	<input type="checkbox"/> 銀行振込	<input type="checkbox"/> 郵便局・コンビニ振込
※お支払いは、仕込み前に前もってお振込みいただくか、仕込み体験時に現金にてお願いいたします。			
体験希望日	月	日	(毎月第1土曜日 11:00~)

生ハムオーナー様には、イベントやお得な情報をメルマガにて定期的にお知らせしております。 不要な方はチェック →

申込・お問合せ 有限会社伊豆沼農産

〒989-4601 宮城県登米市迫町新田字前沼 149-7

TEL:0220-28-2986 FAX:0220-28-2987

E-mail: oideyo@izunuma.co.jp