

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ウィ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

- 手づくりウインナー
- 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・くりこま高原駅より車で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>

e-mail info@izunuma.co.jp

公式ホームページ

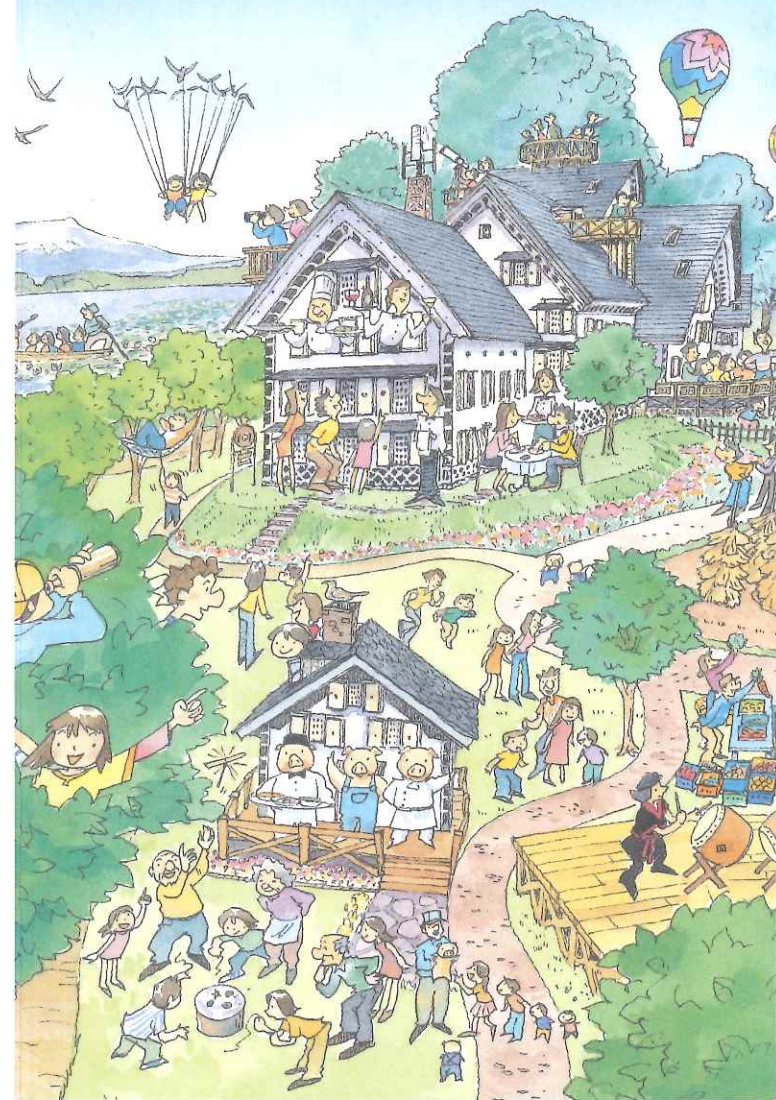


伊豆沼農産

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、

精いっぱい地域のひと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、皆で頑張りましょう。

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を食べて検査(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ェラート、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

