

展示会・商談用「商材シート」

自社の「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	おおわに自然村 「長期熟成純国産生ハム」	特長 機能	長期肥育し、ストレスフリーで育てた豚肉が生ハムに！
コンセプト	高級品として位置づけられている生ハムを、入手しやすい価格で提供することを目指し、国産生ハムを全国で販売すべく活動しています。		
いいところ 「強み」	自家生産豚が原料であり、トレーサビリティが明確。		
他社との 優位性	豚肉の生産、加工、販売まで一貫している。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	大人の女性、男性、年齢問わず、ワイン等嗜好のあるお客様。
利用場面 (利用シーン)	外食・会合・イベント・結婚式等あらゆる飲食を伴うスペース。(ワインと一緒に、サラダやパスタ、ピザ、ピンチョス)
お客様の 「メリット」	輸入品以外の国産長期熟成生ハムを食べる機会を得る。
地元での 「評判」等	スーパーで販売している生ハムは熟成期間が短いものが多いが、長期熟成だとより深みのある味わいで、おいしさの違いを知った。

展示会・商談用「商材シート」

自社の「会社概要」



2/3

【企業紹介】

会社名	有限会社エコ・ネット
-----	------------

従業員	13 人	売上	115 百万円
-----	------	----	---------

代表者名	三浦 浩
------	------

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

自社で食品残さの回収、飼料加工、豚の肥育、豚肉の販売・加工と最初から最後まで一貫した生産を手掛けております。薬品や抗生物質を使用せず、安心しておいしく食べられる豚肉を生産しております。

【所在地・連絡先】

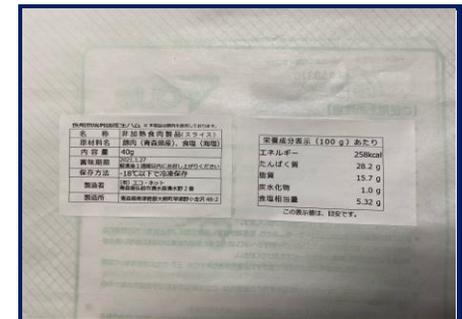
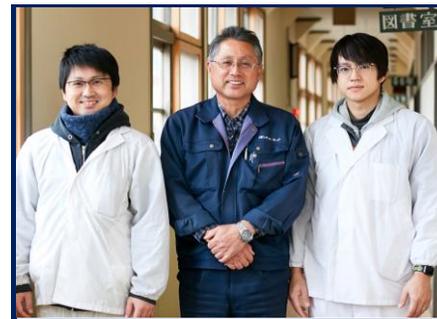
所在地	〒 036-8113 (本社)青森県弘前市大字清水森字清水野2番地 (工場)〒038-0222 青森県南津軽郡大鰐町早瀬野小金沢48-2
-----	--

URL	(本社) http://econet-aomori.com/ (工場) http://namahamu.owani-s.com/
-----	--

担当者名	
E-mail	
TEL	(本社) 0172-87-0188 (工場) 0172-26-8692
FAX	(本社) 0172-87-0333 (工場) 0172-26-8490

出展カテゴリ	企画出展(産学連携など)	出展回数	2 回
--------	--------------	------	-----

出展商品名	生ハム
-------	-----



地域貢献活動や地域とのつながりについて

過疎化により廃校となった小学校を生ハム工房としてリニューアル。地域外からの来客、交流、観光連携の場となっている。



展示会・商談用「商材シート」

自社の「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

青森県大鰐町の山奥で廃校になった小学校を利用、一部改造し、スペインのハモンセラノを基本にした製造工程である、塩のみで長期熟成した原木での製造です。屠場にて屠殺された翌日枝肉で引き取り、すぐに血抜きした後、整形・塩漬けをする。初期熟成については10℃以下の冷蔵庫で温度管理を行い、本熟成は教室を利用した熟成庫で匂い・カビの発生状態、熟成時間、サンプリング検査などから発酵状態を管理しています。

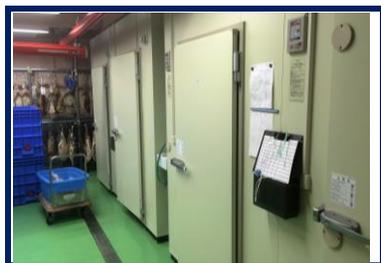
自家飼料

肥育

精肉

熟成

生ハム



【品質管理情報】

商品検査	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> その他 <具体的内容> 水分活性検査、大腸菌群検査
	生産・製造工程の管理 保冷車での運搬、10℃以下の加工室での作業 従業員の管理 白衣、専用長靴、専用手袋での作業、殺菌の徹底 施設設備の管理 出入口から加工場までの導線管理
衛生管理	
危機管理	担当者 連絡先

【公的認証・受賞歴】

平成28年1月
 一般社団法人日本有機資源協会
 第3回食品産業もったいない大賞
 審査委員会委員長賞

平成28年度
 公益社団法人 中央畜産会
 エコフィードを利用した畜産物生産の優良事例

【取引条件等】

※価格は、別途ご相談ください。

【賞味期限】
 原木:1年、ブロック:6ヶ月
 スライス:3ヶ月

【保存温度】
 原木:常温、ブロック・スライス:冷凍

【内容量】
 原木:不定貫
 ブロック:100~500g
 スライス:40g、100g