

follow up tohoku made.

made in
miyagi

「本物」の味で、
恩返しをする。



合同会社 猪又屋

宮城県石巻市長浜町14-12

TEL.0225-97-5595

FAX.0225-97-3584

<http://www.inomataya.net/>



三代目猪又屋のむきたて牡蠣



①



②



③



④

① 当社自慢の商品「金華プラチナ鮭・むきたて金華牡蠣“まるごと塩辛”・牡蠣の水煮缶」

これからも、海と共に、
美味しい商品を作り出す。



⑤



②⑤ 宮城県で獲れた牡蠣を工場内水槽で管理
③④⑥⑦ 社内風景および平成23年12月に復旧した当社工場



⑦

宮城県産の獲れたて剥きたての鮮度を保持した生食用むき身の牡蠣を、国の地域産業資源活用事業を活用して、「三代目猪又屋のむきたて牡蠣」シリーズとして商品化。
東日本大震災による大津波で甚大な被害を受けましたが、お陰様をもちまして平成23年12月に同じ場所ので工場復旧を果たすことが叶いました。
これからも、牡蠣商品をはじめ金華鮭・金華秋刀魚など、お客様に喜ばれる「本物の味」をお届けできるように取り組んで参ります。

会社情報

合同会社 猪又屋

- 会社所在地…〒986-2133 宮城県石巻市長浜町14-12
- 電話番号…0225-97-5595
- FAX番号…0225-97-3584
- ホームページ…<http://www.inomataya.net/>
- Eメール…info@inomataya.net

商品情報

- 商品名…むきたて牡蠣の水煮缶
- 最もおいしい時期…通年
- 賞味期限…3年
- 主原料産地…国産(宮城県)
- 内容量…230g
- 1ケースあたり入数…24
- 保存温度帯…常温(直射日光を避けて保管)
- 発注リードタイム…発注日の2~3営業日後
- 最低ケース納品単位…2
- JANコード…4965546973132
- ケースサイズ/縦×横×高さ【重さ】
350mm×500mm×150mm【6kg】



ニッポンを元気にするのは地域から。地域の力で新事業をカタチに！

地域資源活用事業 各県が指定する地域資源(農林水産物・鉱工業品・観光資源)を活用して、新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う国の事業です