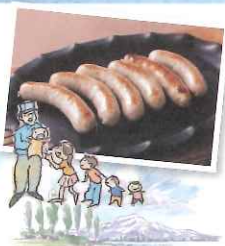


# 食農体験



## 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

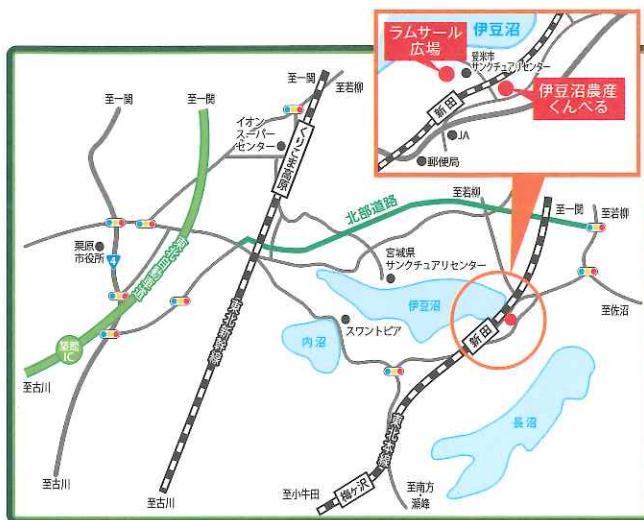
☎0120-77-2986

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](mailto:info@izunuma.co.jp)

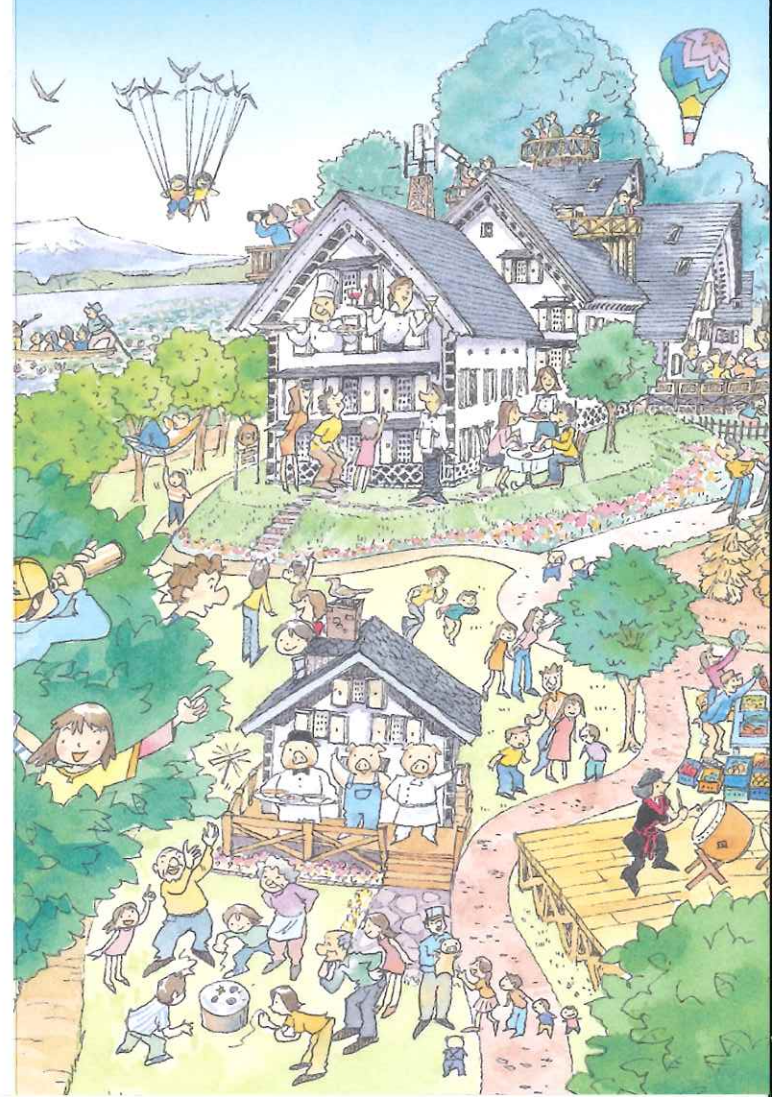


# 伊豆沼農産

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



**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。



**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







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×3)、やわらか煮込みハンバーグデミグラスソース(140g×3)

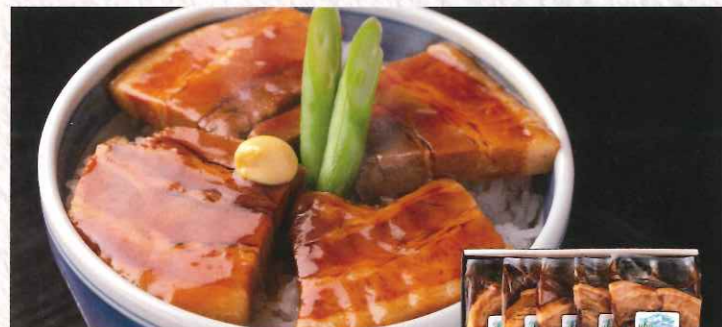


商品番号 I-30G 小麦

黄金の豚かば焼き

3,240円(税込・送料別) 賞味期限: 冷凍180日

黄金の豚かば焼き(85g×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×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×5)



ギフトカタログ

伊豆沼農産



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。「伊豆沼豚」は、「伊達の純粋赤豚」と同じ宮城県の系統造成豚「しもふりレッド」が父親です。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。肉質が良く脂が甘いのが特徴です。

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](mailto:shop2@izunuma.co.jp)
- 〒 下記住所 通販係 宛

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。

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。
- 冷蔵品と冷凍品を同時にご注文の場合は、別々の発送となりますので、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](mailto:info@izunuma.co.jp) カタログ有効期限 2023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) (小麦) (そば) (卵) (乳) (豚) 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。

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)



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)



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





# 伊豆沼ハム



「IFFA」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  
あらびきウィンナー(65g)、チョリソーウィンナー(65g)、ポークウィンナー(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-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)、肩ローズ生ハム(20g)、生サラミ(40g)、あらびきウィンナー(65g)、チョリソーウィンナー(65g)、ポークウィンナー(65g)、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  
あらびきウィンナー(65g)、フライシュケーゼ(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  
あらびきウィンナー(65g)、チョリソーウィンナー(65g)、ポークウィンナー(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  
骨つきげんこつハム(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)



## 発酵シリーズ～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。



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-30M 要加熱  
伊達の純粹赤豚  
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  
伊達の純粹赤豚ロース味噌漬け(85g×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)



## しゃぶしゃぶセット 上質な脂の甘さと肉のうまみ、しっとりした食感

「伊達の純粹赤豚」のおいしさをストレートに味わえる「しゃぶしゃぶセット」。やわらかく、上質な脂のしっとり食感が魅力。季節のお野菜と一緒に、赤豚のうま味を是非お楽しみください。

伊達の純粹赤豚  
しゃぶしゃぶセット  
賞味期限：冷凍90日 要加熱

商品番号 A-30V  
**3,240円**  
(税込・送料別)  
バラ(200g)、モモ(200g×2)

商品番号 A-50V  
**5,400円**  
(税込・送料別)  
バラ(200g×3)、モモ(200g×3)



※包装形態は異なります。  
※時期によって部位が変更になる場合がございます。



**要加熱** 生ものため、必ず充分に加熱してからお召し上がりください。

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。

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 豚(豚) 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。





# 伊豆沼農産 単品商品カタログ

☐内は商品番号です。

## 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。



**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、シンプ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  
表面に粒胡椒をまもわせた、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。



**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。

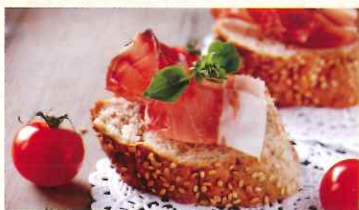
**IB-038** やわらか角煮  
756円(税込)  
内容量: 100g  
賞味期限: 冷蔵14日  
下茹でしたバラ肉を、特製甘辛ダレに漬け込みました。

**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  
ピリっとした辛みが、おつまみにぴったり。

**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  
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  
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-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。

**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) (遺伝子)

※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  
醤油麹漬け  
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  
塩麹漬け  
540円(税込)  
内容量：75g  
賞味期限：冷凍180日  
麹の力で、お肉がまるや  
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、融点が高いので甘いまる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(検査)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。



**A-005**  
生餃子  
756円(税込)  
内容量：15個入り  
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  
1,080円(税込)  
内容量：150g×2  
賞味期限：冷凍540日  
モチモチの生地に赤豚のひ  
き肉タネがぎっしり。食べ応  
え満点の大きめサイズ。



**Y-003**  
やわらか煮  
1,706円(税込)  
内容量：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  
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。

伊達の純粹赤豚、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  
リーの果実です。Mサイズ以  
上に選別しております。



6月下旬～7月中旬は、生での販売  
も行っております。その他の時期は  
冷凍の果実のみ販売しております。

**BB-001** 乾し  
ブルーベリー  
1,998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-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  
ザーズスタイルのジャム。



**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  
しい米づくりを心がけています。

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。  
軽減税率対象外(消費税10%)  
180ml 825円(税込) 720ml 2,640円(税込)



乳酸発酵あまざけ  
**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**  
宮城県・日本ゼトック・  
伊豆沼農産のコラボ商品  
伊豆沼のハス花エキスと乳酸菌入り甘酒  
を使った化粧品。自然の恵みと厳選した美  
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。  
化粧水 150ml 1,980円(税込) クリーム 100g 2,420円(税込)  
軽減税率対象外(消費税10%)

有効期限 2023年5月末日

# 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

ホームページ  
<https://www.izunuma.co.jp/>

公式オンラインショップ  
<https://www.izunuma.com/>





お客様情報

貴団体名・社名 フリガナ 様	代表 TEL (あれば)
ご担当者氏名 フリガナ 様	ご担当者 TEL (携帯電話)
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:○○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

Q. 作ったものを持帰る際の形態は?

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。

Q. 伊豆沼まで行くのが大変なので、出張もお願いできる?

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。

Q. 子供料金の設定はありますか?

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。

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?

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。



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!



受付人数: 5 ~ 50 セット

大人にも子供にも一番人気!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: 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。

プラスで嬉しい! オアシロシ!  
作ったウィンナーで BBQ もできます!

プラスで嬉しい! オアシロシ!  
炊き立てごはんやおにぎりも付けられます!

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



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!

お申込・お問合せ

〒989-4601 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



## ■ 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。



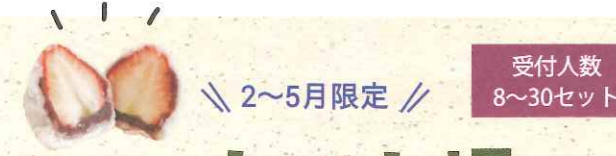
### 豚まん

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。



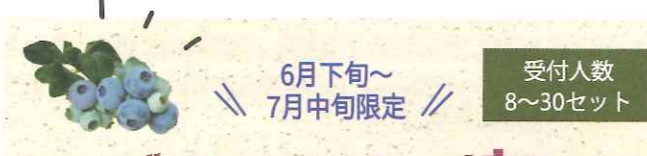
### いちご大福

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いいだけでなく、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)【入場料+サイト使用料】の合計です。  
■入場料:1人660円 ※小学生未満無料  
■サイト使用料:テント1張(1泊)550円  
※日帰りも同様

### 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

- ・オンラインウィンナー教室
- ・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。

