

作成日・Ver	平成 30 年 11 月 23 日・Ver5
開 示 可 否	㊟ ・ 否

株式会社 門崎 「門崎熟成肉 格之進」

一関と東京を食で繋ぐ。いわてを世界に届ける。

キーワード	農業生産		食品加工		物流・販売	飲食・ホテル	その他
提 案	探してます	あります	できます	コラボしましょう	PR 紹介	その他(	)

こんな仕事をしています

『門崎熟成肉』

格之進は「いわて南牛」を中心とした黒毛和牛を主に使用しております。その中でも当社の肉職人が厳選した牛を一頭まるごと使用し、当社独自の熟成を施し、バラエティに富んだ部位を提供しております。

『生産者の方との交流』

生産者が丹精を込めて育てた地元食財を PR する場を作ることで、消費者の方との交流を深めて頂き、地域活性に繋げるためのサポートをしています。

【事業内容】

牛肉販売(一般/卸売、
OEM 受注生産など)
飲食事業
焼肉店・レストランなど



PR ポイント

「いわて」食財にこだわった ハンバーグを創っています。

ミネラル豊富でまろやかな味わいの「三陸野田塩」、岩手オリジナル麹菌「黎明平泉」、絶滅危惧種のメダカが田んぼに自然に生息している一関市川崎町門崎地区で育てられた「門崎めだか米」を使用して作った塩麹を、格之進の肉職人が厳選した牛肉と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の挽材に練り込むことでお肉本来のおいしさを引き出しました。

格之進のハンバーグは、生産者の食財へのこだわりや想いが沢山詰まったハンバーグです。当社は、今後も地域の農産物を活用したメニューや商品の開発、提案を進めてまいります。



皆さんへのご提案です

岩手の農産物を一緒に PR しましょう。

格之進では、こだわりのある食財をお持ちの方の情報をお待ちしております。

千厩マランツさんとの「椎茸ハンバーグ」のように、自社製品とマッチングできる食財や調味料などがあるようでしたら、是非一緒に商品を作り、岩手の食財のすばらしさをアピールしていきましょう。

企 業 概 要

代表者 : 千葉 祐士

事業内容: 飲食、卸売、小売

郵便番号: 029-0201

住 所: 岩手県一関市川崎町門崎字宮畑 5

電話番号: 0191-43-4029

FAX番号: 0191-43-4430

ホームページ: <https://kakunosh.in/>

設 立: 平成 20 年 10 月 1 日

従業員数: 174 名(内正社員 54 名)

担当者名: 松本 一晃

担当者連絡先: 0191-43-4029