






事業社名	有限会社 宇田ミート		
代表者名	宇 田 陽 一		
住 所	三重県志摩市磯部町迫間 446		
T E L	0599-56-0029	ホームページ	http://www.uda-meat.com
代表者からの メッセージ	当社は、国内・国外を問わず常に新しい食材・食文化の向上・多様化するニーズに対応し、安心・安全な品物をお届けします。		


出展品目	三重県産松阪牛肩ローススライス
	<p>自社工場で折り畳み加工をし 2 次加工の手間が要らず盛り付けるだけの時間短縮になる商品です。プロトン凍結機を採用しており、精肉が一番鮮度の良い状態を保ったまま、冷凍保存して 1 枚ずつご使用いただくことで食品ロスの少ない商品です。</p>
お客様ターゲット	性別：男女 年齢層：10代～30代
利 用 シ ーン	箱詰め包装での贈答品 ホテル・旅館業での食品ロスの少ないすきやき・しゃぶしゃぶ用商品

出展品目	三重県産松阪牛ハンバーグ
	<p>「松阪牛」を、お手軽にご家庭でご堪能いただける様にこの商品を作りました。</p> <p>誰にも愛されるハンバーグにする事により、お子様からご年配、女性の方まで幅広く松阪牛の美味しさを知って頂ける商品となっております。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>自家用 少量の個包装で使いやすい商品です。</p> <p>贈答用 予算に合わせたセット販売可能です。</p> <p>ホテル用 地域ブランドを活かした使いやすい商品です。</p>
<p>利用シーン</p>	<p>自家用 お誕生日や記念日などお求めやすい商品です。</p> <p>贈答品 シーンを選ばず、贈りやすい商品です。</p> <p>レストラン・ホテル様では 1枚120gでは多い場合ハーフカットでの使用や未加熱だからこそその2次加工して味をオリジナルに、成形して独自性を出してご使用いただける商品</p>

出展品目	三重県産松阪牛バラスライス
	<p>お肉の脂の旨みがふんだんに詰まったバラ肉をすき焼き用でもしゃぶしゃぶ用でも美味しくいただけていただける厚みのスライス肉です。</p>
<p>お客様ターゲット</p>	<p>性別：男女 年齢層：10代～30代</p>
<p>利用シーン</p>	<p>折り畳み加工をしたスライスの為、仕込みの手間が要らず盛り付けるだけの時間短縮になる商品です。スライス折り畳み、急速冷凍する事により精肉が一番鮮度の良い状態を保ったまま、お客様が食べる頃に一番美味しい状態で召し上がって頂けます。しゃぶしゃぶ・すき焼き等におすすめです。</p>

出展品目	三重県産松阪牛陶板スペック
	<p>三重県産松阪牛肩ロース陶板は、網焼き・石焼き等に最も適した厚みと大きさを追求した商品です。</p>
お客様ターゲット	性別：男女 年齢層：10代～30代
利 用 シ ーン	ホテル様、旅館様におかれまして、仕込みの手間がなく、盛り付けるだけの為、時間短縮になるお薦め商品です。

出展品目	三重県産伊勢どり モモ
	<p>「伊勢どり」は緑美しい銘水の郷、三重県南勢地方の山間部で自然の恵みを受けながら、ストレスの少ない良い環境でのびのびと飼育されています。</p> <p>また、独自の天然の広葉樹エキスを加えた飼料で育てているので、鶏肉特有のにおいを少なくし、鶏肉の鮮度も長持ちします。そのため肉質が良くお肉の歯ざわり、コクのある味は抜群です。</p>
お客様ターゲット	性別：男女 年齢層：30代～60代
利 用 シ ーン	ソテーや、親子丼！焼き鳥！から揚げ等 伊勢どりでは、一味違う鶏肉料理になりますのでご賞味ください。

出展品目	三重県産伊勢どり ムネ
	<p>「伊勢どり」は緑美しい銘水の郷、三重県南勢地方の山間部で自然の恵みを受けながら、ストレスの少ない良い環境でのびのびと飼育されています。</p> <p>また、独自の天然の広葉樹エキスを加えた飼料で育てているので、鶏肉特有のにおいを少なくし、鶏肉の鮮度も長持ちします。そのため肉質が良くお肉の歯ざわり、コクのある味は抜群です。</p>
お客様ターゲット	性別：女 年齢層：30代～60代
利 用 シ ーン	ソテーや、親子丼！焼き鳥！から揚げ等 伊勢どりでは、一味違う鶏肉料理になりますのでご賞味ください。