

田舎ならではの最高の食材で心と身体を養っていただきたい

◆株式会社 川俣町農業振興公社 <https://www.kawamata-shamo.com/> (作成日) 2024年7月11日



【ポイント】

福島の自然が育んだ地鶏「川俣シャモ」の最大の特徴は、脂っぽくないのに深みのあるコク。固すぎず柔らかすぎない歯触りの良さと適度な弾力が魅力です。

【商品】

- ・川俣シャモ肉（生・冷凍）
- ・シャモ加工品（ローストチキン・鍋セット・くんせい・レトルト食品等）
- ・シャモ関連商品（味付け卵・うどん）

【飲食店取り扱いメニュー例】

・焼き鳥・シャモ鍋・親子丼・丸鶏のロースト（丸焼き）・参鶏湯・すき焼き・炊き込みご飯

【取り扱い飲食店・外食企業】

県内飲食店・ホテル・旅館
都内飲食店

【基本情報】

事業内容	■川俣シャモを始めとする町特産品の加工、販売および新製品の開発 ■HP「川俣シャモ専門店 地鶏屋本舗」の運営 ■「銘品館シルクピア」・「レストラン シャモール」の運営 ■町ふるさと商品の取り扱い
会社所在地	〒960-1402 福島県伊達郡川俣町小綱木字泡吹地8
担当者名	菅野 展茂 (カンノノシゲ)
電話番号	024-566-5860
FAX	024-566-5083
メールアドレス	info@kawamata-shamo.com

対応エリア	全国	エリア								
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○
発注リードタイム	午前中までの発注で、関東翌日 関西翌々日									
決済方法	当月末支払い					翌月末支払い				
現地見学	農場見学4~9月 工場見学通年									
商談方法	オンライン					出張商談				