～「島と暮らす」の新商品～
ブランド猪豚ゴールデンボアポークを使った無添加ソーセージ「muku」
～ホテル・カフェ・プランナー・加工者・生産者がみんなで作った想いのこもったソーセージ～

2020年4月20日（月）

報道関係各位

せとうちDMO※1のグループ企業であり、瀬戸内エリアのこだわりの食品を厳選してネット販売している株式会社島と暮らすは、4月1日（水）
より、猪豚の無添加ソーセージ「muku」の取り扱いを開始いたしました。

■概要

この商品は、開発にあたり1年をかけて試作・モニター・改善を繰り返し、淡路島で育ったブランド猪豚・ゴールデンボアポークをふんだんに使って肉本来のうまみを味わえる、ジューシーな一本です。

「muku」の特徴（商品情報：https://www.shima-life.jp/SHOP/202003015.html）

１．添加物や保存料不使用
２．人口腸ではなく豚腸を使用
３．着色料不使用で肉本来の色が堪能可能

株式会社 島と暮らす
代表取締役：藤田 明久
設立：2018年9月18日
事業概要 ：インターネットを含む通信販売事業
ＨＰ：https://www.shima-life.jp/

※1 せとうちDMO
官民が参画する一般社団法人せとうち観光推進機構と金融機関・域内外の民間企業が参画する株式会社瀬戸内ブランドコーポレーションで構成。DMOはDestination Marketing／Management Organizationの略。観光需要の創出と商品やサービスの供給体制の強化を行いながら、多様な関係者とともに持続可能な観光地域づくりを推進している。

■本件に関するお問い合わせ先

URL：https://www.shima-life.jp/
担当：山根（0799-64-7560　）
E-Mail：islands@shima-life.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com