

知床 中標津



肉のさとう



商品のご案内

北海道標津郡中標津町桜ヶ丘 3 丁目 4 番地 2

TEL 0153-72-3017

FAX 0153-72-7117

メール 29nosato@gmail.com

(代表) 佐藤 壽美

(担当) 佐藤 陽介

佐藤 沙季



企業概要

企業名	肉のさとう
創業年	1983年10月
従業員数	3名
代表者	代表 佐藤 壽美
担当者	佐藤 陽介 佐藤 沙季
住所	北海道標津郡中標津町桜ヶ丘3丁目4番地2
電話番号	0153-72-3017
FAX番号	0153-72-7117
HPアドレス	https://hokahokabentou-yaki29maru.com/
メールアドレス	29nosato@gmail.com
事業内容	食品製造業、飲食業、不動産業
沿革	1983年 持ち帰り弁当事業開始 1992年 焼肉店を自社店舗で開業、弁当事業を自社店舗に移転 2010年 焼肉店をリニューアルして事業再開 2021年 弁当事業の看板商品を製品化し製造販売業を開始 2023年 【肉のさとう】新業態として事業開始

事業実績・主な取引先

- ・中標津町
- ・中標津町農業協同組合
- ・JA道東あさひ（上春別、中春別、西春別）
- ・JA標津
- ・羅臼漁業協同組合
- ・（株）東武
- ・リンベル（株）
- ・東急エージェンシー北海道支社
- ・（株）FUJI
- ・（協）コープさっぽろ
- ・日本アクセス北海道（株）
- ・DMMオンラインクレーンゲーム
- ・（株）クイック
- ・（株）家庭画報ビジネスパートナーズ
- ・（株）ジーエス

知床どりのご紹介

特徴① 産地の差別化 【知床半島を望む大地から】



世界自然遺産の知床半島を望む自然豊かなオホーツク管内地域で大切に育てられた鶏肉です。名称に地名が入っているため消費者に雄大な北海道の自然をイメージ頂けます。



特徴② 飼料の差別化 【北海道産小麦をエサに配合】

飼料の一部に北海道産小麦やホタテ貝殻、海藻粉末を配合し、鶏に与えております。
北海道で育てた穀物（小麦）を与えることで、持続可能な供給（サステナビリティ）に対する好イメージをアピールすることができます。※ホタテ貝殻、海藻粉末は北海道産に限りません。

特徴③ 地域貢献 【北海道内の農業に貢献】

知床どりの鶏糞を堆肥化し、北海道内の農家に還元しております。北海道で育った穀物を鶏が食べ、堆肥を農業に還元。北海道内の農業に貢献しております。

日本ホワイトファーム株式会社 知床事業所（SQF認証取得工場）で処理
食品の安全及び品質の国際規格「SQF」の認証を取得した工場での処理されております！

商品概要

商品名 知床からあげ【知床の塩】レンチンタイプ※もも・むね共通



製造者名 肉のさとう
種類 冷凍食品
参考販売価格 もも 300g 1,390円 むね 300g 980円
ケース入数 1ケース当たり 45個入り
包装形態 PE包装袋/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 300g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（国産）、衣（でんぷん、卵）、揚げ油（大豆油、なたね油）、生姜、
昆布、塩、酒/シリコン、（一部に鶏肉・卵・大豆を含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384037 むね 4595644384020
ターゲット 全世代、時短料理関心が高い、単身者、少人数家族、シニア層
開発経緯 お客様の「自宅でレンチンだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『知床の海と山の恵みを閉じ込めて』
レンジで手軽に簡単調理 職人のからあげを食卓で～贅沢な夕食タイム～
こだわり 創業40年、年間1万食売れる【からあげ弁当】が人気No1メニューのお店が開発。
地の利を生かして【知床どり×知床羅臼昆布×知床羅臼の塩】を使用。
旨味を閉じ込める秘訣はフクシマガリレイ（株）のブラストチラー/ショックフリーザー
を使用して急速冷凍
主原料原産地 北海道

商品概要

商品名 知床からあげ【にんにく醤油】レンチンタイプ※もも・むね共通



製造者名 肉のさとう
種類 冷凍食品
参考販売価格 もも 300g 1,390円 むね 300g 980円
ケース入数 1ケース当たり 45個入り
包装形態 PE包装袋/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 300g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（国産）、衣（でんぷん、卵）、揚げ油（大豆油、なたね油）、
しょうゆ（国内製造）、酒、生姜、にんにく、塩、砂糖、昆布、水あめ／アルコール、
調味料(アミノ酸等)、甘味料（ソルビット、ステビア）、着色料（カラメル）、
ビタミンB₁、シリコン、（一部に小麦・鶏肉・卵・大豆を含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384075 むね 4595644384082
ターゲット 全世代、時短料理関心が高い、単身者、少人数家族、シニア層
開発経緯 お客様の「自宅でレンチンだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『知床の海と山の恵みを閉じ込めて』
レンジで手軽に簡単調理 職人のからあげを食卓で～贅沢な夕食タイム～
創業40年。年間1万食売れる【からあげ弁当】が人気No1メニューのお店が開発。
地の利を生かして【知床どり×知床羅臼の塩】を使用。
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ（株）のプラスとチラー/ショックフリーザー
を使用して急速冷凍
主原料原産地 北海道

商品概要

商品名 知床からあげ【塩こうじ】レンチンタイプ※もも・むね共通



製造者名 肉のさとう
種類 冷凍食品
参考販売価格 もも 300g 1,380円 むね 300g 980円
ケース入数 1ケース当たり 45個入り
包装形態 PE包装袋/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 300g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（国産）、衣（でんぷん、卵）、揚げ油（大豆油、なたね油）、
米こうじ粉末、生姜、にんにく、塩、酒/シリコン、（一部に鶏肉・卵・大豆を
含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384099 むね 4595644384105
ターゲット 全世代、時短料理関心が高い、単身者、少人数家族、シニア層
開発経緯 お客様の「自宅でレンチンだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『知床の海と山の恵みを閉じ込めて』
レンジで手軽に簡単調理 職人のからあげを食卓で～贅沢な夕食タイム～
創業40年。年間1万食売れる【からあげ弁当】が人気No1メニューのお店が開発。
地の利を生かして【知床どり×知床羅臼の塩】を使用。
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ（株）のプラスとチラー/ショックフリーザー
を使用して急速冷凍
主原料原産地 北海道

商品概要

商品名 知床からあげ【知床の塩】揚げるタイプ※もも・むね共通



製造者名 肉のさとう
種類 食肉
参考販売価格 もも 500g 1,976円 むね 500g 1,350円
ケース入数 1ケース当たり 27個入り
包装形態 真空包装/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 500g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（国産）、衣（でんぷん、卵）、生姜、昆布、塩、酒
／シリコン、（一部に鶏肉・卵を含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384051 むね 4595644384068
ターゲット 全世代、料理好き、時短料理関心が高い、多人数家族、孫と食べるシニア層
開発経緯 お客様の「自宅で揚げるだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『知床の海と山の恵みを閉じ込めて』
解凍して揚げるだけ簡単調理、職人の味を食卓で～贅沢な夕食タイム～
こだわり 創業40年。年間1万食売れる【からあげ弁当】が人気No1メニューのお店が開発。
地の利を生かして【知床どり×知床羅臼昆布×知床羅臼の塩】を使用。
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ（株）のブラストチラー/ショックフリーザー
を使用して急速冷凍
主原料原産地 北海道

商品概要

商品名 知床からあげ【にんにく醤油】揚げるタイプ※もも・むね共通



製造者名 肉のさとう
種類 食肉
参考販売価格 もも 500g 1,976円 むね 500g 1,350円
ケース入数 1ケース当たり 27個入り
包装形態 真空包装/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 500g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（国産）、衣（でんぷん、卵）、生姜、昆布、塩、酒／アルコール、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ソルビット、ステビア）、着色料（カラメル）、ビタミンB₁、シリコーン、（一部に鶏肉・卵・小麦・大豆を含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384136 むね 4595644384143
ターゲット 全世代、料理好き、時短料理関心が高い、多人数家族、孫と食べるシニア層
開発経緯 お客様の「自宅で揚げるだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『知床の海と山の恵みを閉じ込めて』
解凍して揚げるだけ簡単調理、職人の味を食卓で～贅沢な夕食タイム～
こだわり 創業40年。年間1万食売れる【からあげ弁当】が人気No1メニューのお店が開発。
地の利を生かして【知床どり×知床羅臼の塩】を使用。
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ（株）のプラスとチラー/ ショックフリーザーを使用して急速冷凍
主原料原産地 北海道

商品概要

商品名 知床からあげ【塩こうじ】揚げるタイプ※もも・むね共通



製造者名 肉のさとう
種類 食肉
参考販売価格 もも 500g 1,976円 むね 500g 1,350円
ケース入数 1ケース当たり 27個入り
包装形態 真空包装/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 500g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（国産）、衣（でんぷん、卵）、米こうじ粉末、生姜、にんにく、塩、酒、
／シリコン、（一部に鶏肉・卵を含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384150 むね 4595644384167
ターゲット 全世代、料理好き、時短料理関心が高い、多人数家族、孫と食べるシニア層
開発経緯 お客様の「自宅で揚げるだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『知床の海と山の恵みを閉じ込めて』
解凍して揚げるだけ簡単調理、職人の味を食卓で～贅沢な夕食タイム～
こだわり 創業40年。年間1万食売れる【からあげ弁当】が人気No1メニューのお店が開発。
地の利を生かして【知床どり×知床羅臼の塩】を使用。
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ（株）のプラスとチラー/ショックフリーザー
を使用して急速冷凍
主原料原産地 北海道

商品概要

商品名 肉のさとう 鶏のからあげレンチンタイプ※もも



製造者名 肉のさとう
種類 冷凍食品
参考販売価格 もも 300g 1,100円
ケース入数 1ケース当たり 45個入り
包装形態 個別包装/P、荷姿段ボール（120サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 300g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉（ブラジル産）、衣（でんぷん、卵）、揚げ油（大豆油、なたね油）、濃口醤油（混合）、醸造調味料（米、アルコール、米こうじ）、生姜、にんにく、水あめ、食塩/アルコール、カラメル色素、甘味料（甘草）、調味料(アミノ酸等)、（一部に鶏肉・卵・大豆・小麦を含む）
発注リードタイム 発注から2週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384013
ターゲット 全世代、時短料理関心が高い、単身者、少人数家族、シニア層
開発経緯 お客様の「自宅でレンチンだけで食べられるように」との声から開発
コンセプト 『いつものお弁当の味をいつでも食卓に』
レンジで手軽に簡単調理 職人のからあげを食卓で～贅沢な夕食タイム～
こだわり 創業40年。【からあげ弁当】が年間1万食売れるお店の人気No1メニューを商品化
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ（株）のプラスとチラー/ショックフリーザーを使用して急速冷凍
主原料原産地 ブラジル

商品概要

商品名 鶏のからあげ揚げるタイプ※もも



製造者名 肉のさとう
種類 冷凍食品
参考販売価格 もも 500g 1,350円
ケース入数 1ケース当たり 27個入り
包装形態 個別包装/P、荷姿段ボール(100サイズ)/ケース
商品サイズ 1パック 200mm(W)×300mm(D)×20mm(H)
1ケース 530mm(W)×370mm(D)×300mm(H)
内容量 1パック 500g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から365日
原材料 鶏肉(ブラジル産)、衣(でんぷん、卵)、濃口醤油(混合)、醸造調味料(米、アルコール、米こうじ)、生姜、にんにく、水あめ、食塩/アルコール、カラメル色素、甘味料(甘草)、調味料(アミノ酸等)、(一部に鶏肉・卵・大豆・小麦を含む)
発注リードタイム 発注から2週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード もも 4595644384006
ターゲット 全世代、時短料理関心が高い、単身者、少人数家族、シニア層
開発経緯 お客様の「自宅で揚げるだけ食べられるように」との声から開発
コンセプト 『いつものお弁当の味をいつでも食卓に』
レンジで手軽に簡単調理 職人のからあげを食卓で～手軽なお食事タイム～
こだわり 創業40年。【からあげ弁当】が年間1万食売れるお店の人気No1メニューを商品化
旨味を閉じ込める秘訣は、フクシマガリレイ(株)のプラスとチラー/ショックフリーザーを使用して急速冷凍
主原料原産地 ブラジル

商品概要

商品名 特製ミートソース



製造者名 肉のさとう
種類 冷凍食品
参考販売価格 500g 1,100円
ケース入数 1ケース当たり 27個入り
包装形態 真空包装/P、荷姿段ボール（100サイズ）/ケース
商品サイズ 1パック 200mm（W）×300mm（D）×20mm（H）
1ケース 530mm（W）×370mm（D）×300mm（H）
内容量 1パック 500g
保管方法 冷凍
賞味期限 製造から180日
原材料 トマトケチャップ（国内製造）、たまねぎ、豚肉、サラダ油（大豆油、なたね油）、小麦粉、マッシュルーム、塩、バター、こしょう／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に豚肉・大豆・小麦・乳成分を含む）
発注リードタイム 発注から1週間 ※ご注文数に応じて
最低納品単位 1ケースより納品
JANコード 4595644384129
ターゲット 全世代、料理好き、時短料理関心が高い、多人数家族、孫と食べるシニア層
開発経緯 閉店した食事処やまやの「やまやミート」が食べたいとお客様の声から開発
コンセプト 『なかしべつの名店の味～復活シリーズ～』
ゆでたてのパスタに温めてかけるだけの簡単調理、惜しまれつつ閉店した【名店の味を復活シリーズ】思い出の味を食卓で
こだわり 創業40年。小ロット対応可能な弊社の強みを生かし、【名店の味～復活シリーズ～】 お客様の声にお応えして惜しまれつつ“閉店”した名店の味を店主監修で完全再現させました。
主原料原産地 北海道