



株式会社山元ヒルズファーム
2023
「ヒルズいちごの贈り物」
商品概要



会社概要

会社名	株式会社山元ヒルズファーム
所在地	宮城県亶理郡山元町浅生原字東田72-1
設立	2019年2月
資本金	3,000,000円
代表者	小林幸男
取引銀行	仙台銀行
事業内容	いちごの生産販売、他ブルーベリー 観光農園、スイカ、イチジクの生産

いちご農園の始まり

Our Story

岩手県二戸市出身で、元々建築関連の仕事に従事していましたが、急性大動脈離がきっかけで仕事が出来なくなりました。

療養する過程で、東日本大震災で津波に襲われた宮城県山元町との出会いがあり、人のために自分にもまだできることがあると感じました。

山元町の小高い丘ですくすくと育った“ヒルズいちご”を1人でも多くのお客様にお届けしたいです。



いちご好きや料理好きなら 1度は味わってみたい

ヒルズいちごの贈り物

人生ではじめて受け取る特別なギフト
上品な甘みと酸味があるいちごがギュッと詰まった
3点セットでお届け

- ・いちごドレッシング
 - ・いちごクラフトコーラ
 - ・いちご中濃ソース
- (150ml x 3本セット)





製品ラインナップ



いちごドレッシング

いちごの甘さと爽やかさが
ダブルで楽しめる



おすすめ

いちご中濃ソース

肉料理との相性抜群
素材の良さを最大限
引き出してくれる



いちごクラフトコーラ

パンチのあるスパイス感と、
鼻にぬけるフワツとした
いちごの華やかさがクセになる



お客様の声



20代女性

お料理にかけて時に見た目が **ピンクでかわいい！** と思いました。
ソースはエビフライ、ロースカツ、チキンカツにかけて食べたら
相性最高でした！！

40代男性



コーラ味だけど鼻に抜ける感じがいちご100%！
シャンパンのような高級感を味わえる。



50代女性

パッケージがかわいい！インパクトが大きいので **話のネタにしたい**。
黒い箱といちごの赤で高級感があるので贈答用にピッタリだと
思いました。一言で表すなら **“初恋の思い出”** のような商品です。



Recipe

真鯛のカルパッチョ

2~3人前

<材料>

- ・真鯛（刺身用） 1冊
- ・いちご（飾り用） 1~2粒
- ・フレッシュディルまたはローズマリー（少量）
- ・塩こしょう 適量
- ☆オリーブオイル 大さじ2
- ☆レモン汁 小さじ1
- ☆いちごドレッシング 大さじ1

<作り方>

1. 真鯛は適度な暑さに切って軽く塩・こしょうをし、冷蔵庫で冷やしておく。
2. ☆マークの材料をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
3. お皿に真鯛を盛り付けソースをかけたら、ハーブやいちごで飾り付けて出来上がり。





Recipe



いちごのクラフトコーラ

1人前

<材料>

- ・いちごクラフトコーラ 大さじ2
- ・炭酸水 120ml

<作り方>

1. グラスにいちごのクラフトコーラを入れる
2. 上から炭酸水を入れる

飲む際にフワッといちごの甘美な香りがし、とても
贅沢な気持ちになります♪

しょうがや香辛料が入っているので、甘ったるくなく
喉は炭酸とジンジャーの刺激でスッキリ。

いちごで飾り付けしたり、グラスの中に1粒入れても
オシャレです。

Recipe



いちごソースのハンバーグ

2人前

<材料>

- ・合挽肉 220g
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・塩、サラダ油、こしょう 適量
- ・卵 1個
- ・パン粉 20g
- ・牛乳 20ml
- ・酒 大さじ1

☆ソース

- ・いちごの中濃ソース 大さじ2
- ・水 小さじ2
- ・赤ワイン 大さじ3
- ・ケチャップ 大さじ4

<作り方>

- 1.玉ねぎをみじん切りにし、飴色になるまで炒める
- 2.ボウルに合挽肉、塩胡椒、炒めた玉ねぎ、卵、パン粉、牛乳を入れて粘りが出るまでこねる。
- 3.フライパンに油をひき、ハンバーグを並べる。中火で焼き目が付いたらひっくり返し、酒を加えて5分蒸し焼きにする。
- 4.ハンバーグを取り出した後、ソースの材料をフライパンに入れて中火で煮詰め、皿に盛り付ける。



1粒370円
高級いちご使用



肉料理に合う



**ADDITIVE
FREE**

無添加

Point

ヒルズいちごは、頬張るのが難しいくらい大きいサイズなのに先端から根元まで隅々までとても甘いのが特徴です。

1粒370円の高級いちごをぜいたくに使い、市場に出回っていない新商品を開発しました。

元銀座フレンチシェフと何度も試作して作り上げた自信作です！！

コンビニのメンチカツに一滴たらすだけで、あっという間に高級料理の味わいになり、肉料理との相性抜群のいちごソースができました。今回はコーラ、ドレッシングの3点セットでお届けします！

メディア掲載

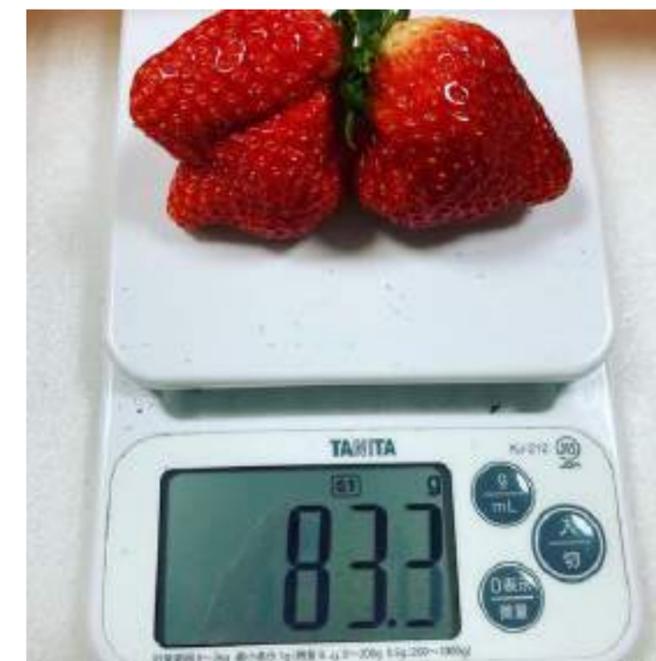
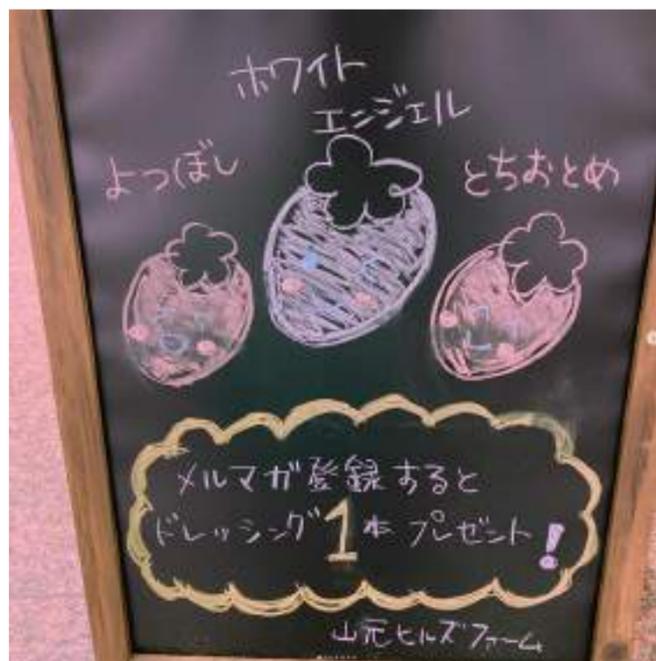
月刊マスターズ2022年2月号掲載

東日本大震災から山元町を復興させたい
思いで農業経験ゼロからミガキイチゴの
生産を始めたきっかけを語る。
最先端IT技術を用いて常に高い品質と
美味しさを保てるミガキイチゴにかかる
情熱と、全国の人に美味しいいちごを
届けたい想いについて取材を受けた。





SNS (Instagram)





SDGsへの取り組み

地中熱ヒートポンプという
自然エネルギーを活用して
生産しています。

従来型の温度制御システム
のように化石燃料を必要と
しないため、
地球にもやさしいいちごです。





商品規格情報



	商品名	名称	内容量	サイズ (本体/mm)	重量 (本体のみ)	商品ロット	上代 (税込)	JAN
1	いちごドレッシング	分離液状ドレッシング	150ml	W 215*H 185 *D 16	340g	12本	1000円	4977071104561
2	いちごクラフトコーラ	シロップ (希釈用)	150ml	W 215*H 185 *D 16	340g	12本	1000円	4977071104578
3	いちご中濃ソース	調味用ソース	150ml	W 215*H 185 *D 16	340g	12本	1000円	4977071501025

	商品名	名称		サイズ (箱/mm)	重量 (箱込み)	商品ロット	上代 (税込)	JAN
4	ヒルズいちごの贈り物	いちご商品詰め合わせ	450ml	W 269*H 195*D 62	1.17kg		3,500円	

いちごドレッシング

Dressing



名称	分離液状ドレッシング
原材料名	糖類（果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖）、いちごピューレ（国産）、醸造酢、食用植物油、たまねぎ、いちごシロップ、発酵調味料、食塩、でん粉、昆布エキス、チキンエキス、酵母エキス、こしょう/pH調整剤（クエン酸）、香料、ベニコウジ色素（一部に鶏肉含む）
賞味期限	製造から1 2ヶ月
保存方法	直射日光を避け常温保温
販売者	株式会社山元ヒルズファーム 宮城県亘理郡山元町浅生原字東田72-1
製造者	株式会社ポールスタア 東京都東村山市久米川町3-28-2

栄養成分表示 大さじ1杯（15ml）あたり	
エネルギー	22kcal
脂質	1.0g
食塩相当量	0.4g
たんぱく質	0.1g
炭水化物	3.1g

いちごクラフトコーラ

Craft Cola



名称	シロップ (希釈用)
原材料名	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、水あめ、砂糖)、いちごピューレ (国産)、いちごシロップ、レモン果汁、みじん切りオレンジ皮、でん粉、しょうが汁、唐辛子/香料、ベニコウジ色素、pH調整剤 (クエン酸)、香辛料抽出物 (一部にオレンジを含む)
賞味期限	製造から1 2ヶ月
保存方法	直射日光を避け常温保温
販売者	株式会社山元ヒルズファーム 宮城県亘理郡山元町浅生原字東田72-1
製造者	株式会社ポールスタア 東京都東村山市久米川町3-28-2

栄養成分表示 100mlあたり	
エネルギー	205kcal
脂質	0.0g
食塩相当量	0.0g
たんぱく質	0.1g
炭水化物	53.0g

いちご中濃ソース

Sauce



名称	調味用ソース
原材料名	いちごピューレ（国産）、醸造酢、たまねぎ、梨、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、すりりんご、いちごシロップ、セロリー、食塩、精製はちみつ、でん粉、ワインビネガー/香辛料抽出物、ベニコウジ色素、pH調整剤（クエン酸）、（一部にりんごを含む）
賞味期限	製造から12ヶ月
保存方法	直射日光を避け常温保温
販売者	株式会社山元ヒルズファーム 宮城県亘理郡山元町浅生原字東田72-1
製造者	株式会社ポールスタア 東京都東村山市久米川町3-28-2

栄養成分表示 100gあたり	
エネルギー	96kcal
脂質	0.0g
食塩相当量	2.1g
たんぱく質	0.3g
炭水化物	24.0g

THANK YOU

Hills Strawberry

