

出展企業名	株式会社 稲庭吟祥堂本舗				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	阿部 充			
メッセージ	非効率製造主義であり手造りを謳える稲庭うどん造り屋です。			TEL	0183-43-2287	FAX	0183-43-2281
				ホームページ	https://r.goope.jp/inaniwaudon/		
担当者	役職	代表取締役	氏名	阿部 充			
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字鍛冶屋布236番地3			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

漆黒SHIKKOKU 【稲庭うどん】

新商品



名称	手延六千しめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、調粉、竹炭パウダー
内容量	150g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け室温の低い所で常温で保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
製造者	株式会社稲庭吟祥堂本舗 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町 字鍛冶屋布 236-3 TEL:0183-43-2287 FAX:0183-43-2281

商品の特徴・セールスポイント

本場手造りの稲庭うどんに良質の竹炭パウダーを練り込み、驚異の滑らかさを実現しました。効能としてはカルシウム、カリウム、鉄分など豊富なミネラルを補給できます。また、腸内に溜まった老廃物を吸着し、便と一緒に体外に排出します。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	540円	発注リードタイム	5日
賞味期限	730日	内容量	150g
業務用対応	可能	JANコード	——

レンジアップの稲庭うどん【お湯を注ぐだけの稲庭うどん】



名称	即席めん
原材料名	うどん:小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん、つゆ:しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩、米発酵調味料、鶏がらスープ、酵母発酵エキス/アルコール、かやく:ワカメフレーク(湯通し塩蔵わかめ、デキストリン、食塩)、乾燥ねぎ
内容量	麺:60g つゆ:34g、ワカメ0.5g、ネギ0.3g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温多湿、直射日光を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
製造者	株式会社稲庭吟祥堂本舗 〒012-0107秋田県湯沢市稲庭町字鍛冶屋布236番地3 TEL:0183-43-2287 FAX:0183-43-2281

項目	稲庭うどん (1袋60gあたり)	比内地鶏つゆ (1袋34gあたり)	かやく (1袋0.8gあたり)
エネルギー	224kcal	25kcal	1.94kcal
たんぱく質	5.3g	1.6g	0.17g
脂質	0.5g	0g	0.04g
炭水化物	49.4g	4.6g	0.43g
食塩相当量	0.2g	4.4g	0.1g

この表示値は目安です

商品の特徴・セールスポイント

本場稲庭の手造り稲庭うどん(国内産小麦100%)を即席加工しました。第一回世界剛酒師大会ファイナリスト(東北チャンピオン)と日本ソムリエ協会認定ソムリエが監修。10年前に商品化した確かな実績の稲庭うどん即席商品の先駆けです。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	594円	発注リードタイム	3日
賞味期限	150日	内容量	94.8g
業務用対応	可能	JANコード	4909107000776

出展企業紹介

出展企業名	合資会社 富谷商店				HP			
代表者	役職	代表社員	氏名	富谷 公治				
メッセージ	明治16年創業、秋田県湯沢市で食品、酒類等の卸小売業を営んで140年、流通販売の商売だけでなく、稲庭うどんの製造販売を始め、独自の商品を企画して販売もしております。令和2年より、リニューアルしたネット通販サイト、「きらりとみや」を開店しております。				TEL	0183-73-1038	FAX	0183-73-6194
					ホームページ	https://inaniwa-tomiya.co.jp/		
担当者	役職	専務	氏名	富谷 美智子		E-mail	yamato17@sea.plala.or.jp	
会社所在地	〒012-0841 秋田県湯沢市大町2-1-25				工場等所在地	〒019-0203 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21 神室のめぐみ		

商品情報




ふんわりたまごの温そうめん

希望小売価格(税込)	378円	発注リードタイム	7日(10ケース以上時は14日)
賞味期限	183日	内容量	74.6g
JANコード	4950021100127	業務用対応	可能

商品の特徴
セールスポイント

稲庭手延べ素麺と比内地鶏のスープ、全体をやさしい味にまとめるフリーズドライのかきたま。ありそうでなかったカップ麺です。お湯でスッと戻る特殊製法で、本格的そうめんの味が楽しめます。原材料はすべて国産です。

常温
 冷蔵
 冷凍




稲庭手延そうめん 柚子みそ味

希望小売価格(税込)	400円	発注リードタイム	7日(10ケース以上時は14日)
賞味期限	183日	内容量	61.9g(麺50g)
JANコード	4950021100134	業務用対応	可能

商品の特徴
セールスポイント

特産品の稲庭手延べ素麺のカップ麺です。柚子味噌味の和風カップ麺はまだレアで、食事の汁物としてスープも美味しく飲み干せるとご好評を頂いております。お土産やストック食材としてもニーズがあると思われます。

常温
 冷蔵
 冷凍



稲庭うどん 卵の花麺3袋セット(米袋入り)

希望小売価格(税込)	2,160円	発注リードタイム	7日~10日
賞味期限	730日	内容量	270gX3
JANコード	4950021100073	業務用対応	可能

商品の特徴
セールスポイント

卵の花麺とは、稲庭うどんを細かくし、食べやすくしたものです。かけうどんはもとより、マカロニサラダのようにしたり、使い方は多岐にわたります。幼児食にもスプーンで、食べやすく、米袋のコンパクトで可愛いパッケージはギフトにも喜ばれます。

常温
 冷蔵
 冷凍



秋田県産 わらびと昆布のしょうゆ漬け

希望小売価格(税込)	756円	発注リードタイム	10日~14日
賞味期限	120日	内容量	60g(固形物)
JANコード	4950021100011	業務用対応	可能


商品の特徴
セールスポイント

秋田県産のわらびと北海道の昆布、お醤油は湯沢の醸造元石孫商店のものを使用しています。富谷商店オリジナル商品です。おつまみはもちろん、お醤油味ですのので白いご飯にのせても、また茹でた野菜の上にかけてもおおいしく召し上がれます。

常温
 冷蔵
 冷凍

麺類

出展企業紹介

出展企業名	なべや製麺株式会社				HP			
代表者	役職	代表取締役	氏名	鍋谷 暁				
メッセージ	創業から60余年の能代うどんの製麺所です。先代の代表取締役が亡くなり、27歳の新代表取締役が就任しております。弊社は稲庭うどんとも一風変わった明治時代からの伝統の能代うどんを製造しています。今回掲載の「能代うどんパスタ」をはじめ、新商品開発に力を入れています。				TEL	0185-52-5679	FAX	0185-52-5982
					ホームページ	https://www.noshiroudon.com		
担当者	役職	代表取締役	氏名	鍋谷 暁				
E-mail	nabeya-a@shirakami.or.jp							
会社所在地	〒016-0014 秋田県能代市落合字中大野台116-12				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報



ノシロチーネ

名称	干しめん	希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	デュラム小麦粉(国内製造)、食塩	賞味期限	製造後2年	内容量	200g
内容量	200g	JANコード	495896900011	業務用対応	—
賞味期限	枠外上部に記載	商品の特徴	明治時代からの伝統品・能代うどんの製法を応用することで、うどんのような独特のモチモチ食感を実現した和風パスタです。フェットチーネ風の平打ちの細麺で、ソースとからみやすくオイル系・クリーム系パスタとして召し上がるのがオススメです。標準ゆで時間が4分となっており、味だけでなく短時間も追求しました。		
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。	セールスポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		
調理方法	枠外上部に記載				
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				



しらかみ美人

名称	干しうどん	希望小売価格(税込)	432円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく質、食塩、酵母/加工でん粉	賞味期限	製造後2年	内容量	140g
内容量	140g	JANコード	4958969900045	業務用対応	—
賞味期限	枠外上部に記載	商品の特徴	世界自然遺産・白神山地で発見された白神こだま酵母を加え熟成発酵させることで、独特のモチモチ食感がある新しい能代うどんです。また、八峰町の食塩、藤里町の白神山水を使用しており、あきた白神(能代山本)地域のブランド品となっています。		
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。	セールスポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		
調理方法	枠外上部に記載				
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				



片栗うどん

名称	干しうどん	希望小売価格(税込)	216円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩	賞味期限	製造後2年	内容量	240g
内容量	240g	JANコード	4958969100018	業務用対応	—
賞味期限	枠外上部に記載	商品の特徴	明治時代から能代で愛される伝統の能代うどん。つるつるした舌ざわりとしこしとした食感が特長の細麺。		
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。	セールスポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		
調理方法	枠外上部に記載				
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				



帰ってきた椎茸うどん

新商品

名称	干しうどん	希望小売価格(税込)	432円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく質、食塩/加工でん粉	賞味期限	製造後2年	内容量	200g
内容量	200g	JANコード	4958969000110	業務用対応	—
賞味期限	枠外上部に記載	商品の特徴	明治伝統の能代うどんに三種町琴丘特産しいたけの粉末をねりこんだうどんです。ほのかな椎茸のかおりとつるつるとしたのどごしが特徴です。		
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。	セールスポイント	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		
調理方法	枠外上部に記載				
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				


麺類

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 稲庭絹女うどん				HP			
代表者	役職	代表取締役	氏名	高橋 和彦				
メッセージ	弊社は創業55年を迎える稲庭うどんメーカーです。現在も創業から続く全行程手作りの稲庭うどんを作っており、品質をより向上させるため新たな原料へのチャレンジもしております。品質を安定させるため日々のデータを記録し、塩分や加水量、乾燥方法などを調整し、最高の状態の稲庭うどんをお届けできるよう心掛けています。				TEL	0183-43-2638	FAX	0183-43-2688
					ホームページ	https://kinume.jp/		
担当者	役職	代表取締役	氏名	高橋 和彦				
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町稲庭132-1				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

稲庭絹女うどん 和紙袋入り180g GK-20



添加物不使用	
栄養成分表示 100gあたり	
熱量	357kcal
たんぱく質	8.9g
脂質	0.9g
炭水化物	74.1g
食塩相当量	6.4g
この表示は目安です	
GK-20	

名称	干しうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん
内容量	180g(2人前)
賞味期限	特下部に記載
保存方法	直射日光及び湿気を避けて保存してください
調理方法	特外上部に記載
製造者	(有)稲庭絹女うどん 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町 字稲庭132-1 TEL:0183-43-2638 FAX:0183-43-2688 ☎0120-55-2638


希望小売価格(税込)	500円
発注リードタイム	2営業日
賞味期限	製造日より2年間
内容量	180g
業務用対応	可能
JANコード	4989855080015

商品の特徴・セールスポイント

この稲庭うどんは生地を練る、銚うなどの全ての工程を手作業で行っており、完成まで4日間をかけております。生、半生状態での熟成期間により小麦の美味しさが引き出され、弾力があり見た目にも美しい稲庭うどんです。

常温 冷蔵 冷凍

稲庭絹女うどん 木箱入り RK-100



名称	干しうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん
内容量	900g(180g×5袋)
賞味期限	2024.09.30
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい
調理方法	内袋に記載
製造者	(有)稲庭絹女うどん 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭132-1 TEL:0183-43-2638
栄養成分表示(100gあたり)	エネルギー 357kcal たんぱく質 8.9g 脂質 0.9g 炭水化物 74.1g 食塩相当量 6.4g この表示は目安です。


希望小売価格(税込)	3,000円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より2年間
内容量	180g×5袋
業務用対応	可能
JANコード	4989855080121

商品の特徴・セールスポイント

この稲庭うどんは生地を練る、銚うなどの全ての工程を手作業で行っており、完成まで4日間をかけております。生、半生状態での熟成期間により小麦の美味しさが引き出され、弾力があり見た目にも美しい稲庭うどんです。

常温 冷蔵 冷凍

稲庭うどん×いぶりがっこ ギフトセット



名称	たくあん漬
原材料名	大根、漬(調味料(食塩、米ぬか、食塩))
内容量	1170g
賞味期限	2023.04.17
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい
調理方法	特下部に記載
製造者	(有)有限会社稲庭絹女製法 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭132-1 〒0120-0107
栄養成分表示(100gあたり)	エネルギー 117kcal たんぱく質 2.0g 脂質 0.7g 炭水化物 96.8g 食塩相当量 6.8g この表示は目安です。

名称	干しうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん
内容量	540g(180g×3袋)
賞味期限	2023.04.17
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい
調理方法	内袋に記載
製造者	(有)稲庭絹女うどん 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭132-1 TEL:0183-43-2638
栄養成分表示(100gあたり)	エネルギー 357kcal たんぱく質 8.9g 脂質 0.9g 炭水化物 74.1g 食塩相当量 6.4g この表示は目安です。

希望小売価格(税込)	3,800円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より1年間
内容量	稲庭うどん180g×3 いぶりがっこ300g×2
業務用対応	—
JANコード	—

商品の特徴・セールスポイント

全行程手作りの稲庭うどんと、100日間漬け込んだ無添加のいぶりがっこをセットにしたギフトセットです。

常温 冷蔵 冷凍

麺類

出展企業名	有限会社 稲庭古来堂			店名・屋号等	有限会社 稲庭古来堂 HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	麻生 一			
メッセージ	秋田県稲庭地区に300余年の古くから継承されている伝統製法を頑なに守り、日本の伝統食文化を後世に引き継ぐべく近代的な機械化に頼らず熟練の職人が日々手作業で1本1本丁寧に仕上げています。			TEL	0183-43-2537	FAX	0183-58-3030
				ホームページ	http://www.inaniwa-koraido.com/		
担当者	役職	営業部長	氏名	麻生 英治			
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字稲庭258-4			工場等所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字南ケ沢68-1		

商品情報



宇治抹茶粉末入り稲庭古来うどん

栄養成分表示 100g当たり	名称	干しうどん
エネルギー 334 kcal	原材料名	小麦粉(国内製造)、抹茶(宇治抹茶)、食塩、澱粉/着色料(β-カラシ黄色素、クチナシ黄色素)
たんぱく質 9.3 g	内容量	300g
脂質 7.8 g	賞味期限	枠外下部に記載
炭水化物 71.4 g	保存方法	直射日光及び湿気を避け常温で保存してください。
食塩相当量 1.7 g	調理方法	枠外左側に記載
食塩相当量 4.8 g	製造者	有限会社稲庭古来堂 秋田県湯沢市稲庭町字南ケ沢68-1 TEL 0183(43)2537 FAX 0183(58)3030
ホリフェアール 390mg (この表示値は、目安です。)	※一括表示原材料名においてアレルギー疾患のある方は、ご注意ください。	

希望小売価格(税込)	1,080円	発注リードタイム	5日
賞味期限	製造日より12か月	内容量	300g
JANコード	4964344001184	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	日本三大うどん「稲庭うどん」と日本三大茶「宇治茶」の日本三大銘品の融合商品。 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		



稲庭古来うどん 切り落とし800g

栄養成分表示 100g当たり	名称	干しうどん
エネルギー 341 kcal	原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、澱粉
たんぱく質 9.5 g	内容量	800g
脂質 1.4 g	賞味期限	枠外下部に記載
炭水化物 72.6 g	保存方法	直射日光及び湿気を避け常温で保存してください。
食塩相当量 4.7 g	調理方法	枠外左側に記載
	製造者	有限会社稲庭古来堂 秋田県湯沢市稲庭町字南ケ沢68-1 TEL 0183(43)2537

希望小売価格(税込)	1,080円	発注リードタイム	3日
賞味期限	製造日より24か月	内容量	800g
JANコード	4964344010117	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	300余年の伝統製法を用いて作れる「稲庭古来うどん」の製造工程で生じる端の部分(多少麺線にバラツキあり)を集めたお買い得品です。 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		



さくらうどん

名称	干しうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、澱粉/着色料(桜葉粉末)、着色料(野苺色素)
内容量	300g
賞味期限	2023年11月
保存方法	直射日光及び湿気を避け常温で保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
製造者	有限会社稲庭古来堂 秋田県湯沢市稲庭町字南ケ沢68-1 TEL 0183(43)2537/FAX 0183(58)3030

希望小売価格(税込)	1,080円	発注リードタイム	5日
賞味期限	製造日より12か月	内容量	300g
JANコード	4964344001917	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	伝統製法で作られる「稲庭古来うどん」に桜葉粉末で香付けをし野菜色素で色付けた食卓を華やかにする逸品です。 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		



稲庭古来そうめん お徳用袋入り250g

名称	干しそうめん	エネルギー	339 kcal
原材料名	小麦粉、食塩	たんぱく質	9.6 g
内容量	250g	脂質	1.8 g
賞味期限	枠外下部に記載	炭水化物	71.9 g
保存方法	直射日光及び湿気を避け常温で保存してください。	食塩相当量	4.9 g
調理方法	枠外左側に記載		
製造者	有限会社稲庭古来堂 秋田県湯沢市稲庭町字南ケ沢68-1 TEL 0183-43-2537 FAX 0183-58-3030		
※一括表示原材料名においてアレルギー疾患のある方はご注意ください。			

希望小売価格(税込)	540円	発注リードタイム	5日
賞味期限	製造日より24か月	内容量	250g
JANコード	4964344010018	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	栗駒山系の清らかな伏流水を使用して寒水・寒づくりで油を使わずに仕上げた極細の「稲庭古来そうめん」 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		

麺類

出展企業紹介

出展企業名	トヤマフーズ株式会社				HP	——
代表者	役職	代表取締役	氏名	外山 恵太		
メッセージ	創業60年の伝統を守りながら、秋田のご当地麺を多数製造しております。添加物を最小限に抑え、身体にやさしい麺づくりをモットーに日々取り組んでおります。				TEL	0182-42-0080
					FAX	0182-42-0055
					ホームページ	——
担当者	役職	常務取締役	氏名	外山 義久	E-mail	toyama@amber.plala.or.jp
会社所在地	〒019-0527 秋田県横手市十文字町字大道東38-8				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報



横手やきそば (即席カップめん)


新商品

希望小売価格(税込)	450円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	150日	内容量	108g(めん75g)
JANコード	4905834195105	業務用対応	——

商品の特徴
セールスポイント

日本三大焼きそばの横手やきそばを即席めんに仕上げました。中太麺でもちもちとした食感が特長です。ソースは弊社オリジナル。やや甘めで程よくスパイスが効いていて麺との相性抜群です。「あきた食のチャンピオンシップ2022」において奨励賞を受賞いたしました。

常温
 冷蔵
 冷凍




秋田十文字中華そば (即席めん)

希望小売価格(税込)	500円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	60日	内容量	112g(めん60g)
JANコード	4905834709098	業務用対応	——

商品の特徴
セールスポイント

創業時(昭和35年)からの変わらぬ懐かしの味をそのまま即席めんに仕上げました。あっさり煮干しスープに無着色の細ぢぢれ麺が特長。チャーシュー、メンマ、乾燥ネギ、こしょうが入って具たくさん。本格的なご当地麺が食べられます。

常温
 冷蔵
 冷凍




秋田十文字中華そば

希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	20日	内容量	302g(めん120g×2, スープ31g×2)
JANコード	4905834607318	業務用対応	可能

商品の特徴
セールスポイント

創業時(昭和35年)に開発した第一号商品で、製法・原料も変更していない懐かしさを感じる中華そば。無着色の細ぢぢれ麺でゆで時間が45秒と早く、あっさり煮干しスープがよく合う秋田県横手市十文字町のご当地麺です。

常温
 冷蔵
 冷凍



稲庭延打饅飩(生)冷タイプ

希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	20日	内容量	346g(めん120g×2, つゆ53g×2)
JANコード	4905834810152	業務用対応	可能

商品の特徴
セールスポイント

日本三大うどんの一つ、稲庭饅飩の生麺。十分に熟成させて仕上げられており、コシが強く独特なつるめきとしなやかさが特長です。乾麺に劣らない品質で弊社自慢の商品です。つゆはストレートめんつゆ。温タイプもあり、温タイプは濃縮つゆ入りとなっています。

常温
 冷蔵
 冷凍

麺類

出展企業名	有限会社 三浦商店				HP			
代表者	役職	代表取締役	氏名	三浦 勝則				
メッセージ	横手やきそばを中心にご当地グルメの商品化を開発から販売まで手掛けております。商品を通して秋田が誇る食材・観光PR、地域興しに貢献致します。				TEL	0182-33-5567	FAX	0182-33-4555
					ホームページ	https://yokote-miura.jp		
担当者	役職	常務取締役	氏名	三浦 正樹	E-mail	miurex@lapis.plala.or.jp		
会社所在地	〒013-0051 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7				工場等所在地	〒013-0051 秋田県横手市大屋新町字新町177-6		

商品情報



横手やきそば2食入

商品名	横手やきそば YS2	
名 称	冷で中華めん	
原材料名	【めん】小麦粉(国内製造)、植物たんぱく質、食塩、卵白、植物油脂、乳白色色素、かつお節、調味料、(一部に小麦・大豆を含む) 【ソース】小麦粉(国内製造)、食塩、醤油、調味料、野菜エキス、かつお節、魚介エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦もも・大豆・りんごを含む)	
内容量	400g(めん150g×2、ソース50g×2)	
賞味期限	冷で下部に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。	
販売店	有限会社 三浦商店 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7 TEL 0182-33-5567 FAX 0182-33-4555	
栄養成分表示(1食(めん150g+ソース50g)当たり)	エネルギー	300 kcal
	たんぱく質	9.2 g
	脂 質	2.9 g
	炭水化物	57.4 g
	食塩相当量	3.2 g

希望小売価格(税込)	594円	発注リードタイム	3~4日程
賞味期限	製造日より100日	内容量	400g(めん150g×2、ソース50g×2)
JANコード	4920539150204	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	第4回B-1グランプリin横手優勝団体「横手やきそばサンライズ」監修の2人前。もちもちの太い茹麺と鯉ダシソースが決め手。別で用意した半熟目玉焼きの黄身と絡めて食べるのが地元流です。		



横手やきそば4食入

商品名	横手やきそば Ys	
名 称	冷で中華めん	
原材料名	【めん】小麦粉(国内製造)、植物たんぱく質、食塩、卵白、植物油脂、乳白色色素、かつお節、調味料、(一部に小麦・大豆を含む) 【ソース】小麦粉(国内製造)、食塩、醤油、調味料、野菜エキス、かつお節、魚介エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦もも・大豆を含む)	
内容量	900g(めん150g×4食入、ソース300ml×1本)	
賞味期限	冷で下部に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。	
販売店	有限会社 三浦商店 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7 TEL 0182-33-5567 FAX 0182-33-4555	
栄養成分表示(1食あたり(めん150g+ソース50ml))	エネルギー	322.5 kcal
	たんぱく質	9.3 g
	脂 質	3.3 g
	炭水化物	62.6 g
	食塩相当量	4.7 g

希望小売価格(税込)	1,188円	発注リードタイム	3~4日程
賞味期限	製造日より120日	内容量	900g(めん150g×4、ソース300g×1本)
JANコード	4920539150402	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	第4回B-1グランプリin横手優勝団体「横手やきそばサンライズ」監修の4人前。もちもちの太い茹麺と鯉ダシソースが決め手、お好みでソースの継ぎ足し可能な大容量ボトルソース付。		



横手やきそば8食入

商品名	横手やきそば YS2	
名 称	冷で中華めん	
原材料名	【めん】小麦粉(国内製造)、植物たんぱく質、食塩、卵白、植物油脂、乳白色色素、かつお節、調味料、(一部に小麦・大豆を含む) 【ソース】小麦粉(国内製造)、食塩、醤油、調味料、野菜エキス、かつお節、魚介エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦もも・大豆・りんごを含む)	
内容量	400g(めん150g×2食入、ソース50g×2)	
賞味期限	冷で下部に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。	
販売店	有限会社 三浦商店 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7 TEL 0182-33-5567 FAX 0182-33-4555	
栄養成分表示(1食(めん150g+ソース50g)当たり)	エネルギー	303 kcal
	たんぱく質	9.2 g
	脂 質	2.9 g
	炭水化物	57.4 g
	食塩相当量	3.2 g

希望小売価格(税込)	2,970円	発注リードタイム	3~4日程
賞味期限	製造日より100日	内容量	1,600g(めん150g×2、ソース50g×2)×4袋
JANコード	—	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	「横手やきそばサンライズ」監修商品を詰め合わせた8人前ギフト。もちもちの茹麺とかつおダシソースが決め手。別で用意した半熟目玉焼きの黄身と絡めて食べるのが地元流です。		



味どららの里味焼きうどん2食入

新商品

商品名	味どららの里味 焼きうどん	
名 称	うどん	
原材料名	【めん】小麦粉(国内製造)、食塩/加工でんぷん、調味料、(一部に小麦を含む) 【つゆ】しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、味噌調味料、たんぱく質分解剤、かつお節エキス、かつお節、かつお節エキス、かつお節、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、調味料、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆を含む)	
内容量	519g(めん200g×2食入、つゆ100ml×1本)	
賞味期限	冷で下部に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温で保存して下さい。	
販売店	有限会社 三浦商店 秋田県横手市大屋新町字堂ノ前22-7 TEL 0182-33-5567 FAX 0182-33-4555	
栄養成分表示(1食(めん200g+つゆ100ml)当たり)	エネルギー	325.6 kcal
	たんぱく質	8.7 g
	脂 質	1.2 g
	炭水化物	70.2 g
	食塩相当量	4.4 g

希望小売価格(税込)	756円	発注リードタイム	3~4日程
賞味期限	製造日より100日	内容量	519g(めん200g×2、つゆ100ml×1本)
JANコード	4920539303020	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	味どららの里とは東北醤油(株)で製造されている濃縮5倍の「万能つゆ」です。本醸造醤油にかつおだしを加え、うま味・甘みをバランス良く仕上げています。秋田県民に親しまれているご当地の味で作る、絶品焼きうどんです。		

麺類

出展企業名	株式会社 そば研				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	藤原 洋介			
メッセージ	「農地を農地として次世代に引き継ぐ」をモットーに、荒廃が懸念される優良農地でソバを栽培することで農地を守っています。法人化を機に6次化に取り組み、安心安全なそば粉を生産地よりお届けいたします。			TEL	0183-55-8091	FAX	0183-55-8092
				ホームページ	https://www.sobaken.co.jp		
担当者	役職	代表取締役	氏名	藤原 洋介			
会社所在地	〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54			E-mail	ugo.rainbowy@gmail.com		
				工場等所在地	〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸56		

商品情報

そば粉



販売元 (株)そば研

名 称	そば粉
原材料名	そば(秋田県産)
内 容 量	500g
賞味期限	2023.09.20 未開封時
保存方法	直射日光、高温、多湿を避け低温で保存し、開封後は、早めに使い切ってください。
製 造 者	株式会社 そば研 〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54番地 Tel 0183-55-8091 Fax 0183-55-8092

本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しております。

商品の特徴・セールスポイント

1尺8寸(約54cm)の石臼にて、涼しい環境の下でゆっくりと少量ずつ製粉することで、しっとりとした感触のそば粉となっており、そば殻を剥いてから製粉しているの上質な白色のそば粉となっております。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	648円	発注リードタイム	1週間程度
賞味期限	180日	内容量	500g
業務用対応	可能	JANコード	——

そばむき実



販売元 (株)そば研

名 称	そばむき実
原材料名	そば(秋田県産)
内 容 量	500g
賞味期限	2023.09.20 未開封時
保存方法	直射日光、高温、多湿を避け低温で保存し、開封後は、早めに使い切ってください。
製 造 者	株式会社 そば研 〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54番地 Tel 0183-55-8091 Fax 0183-55-8092

本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しております。

商品の特徴・セールスポイント

玄そばの殻を剥く前に、余分な埃や汚れを取り除いてむき実に加工しております。最近では健康食材として需要が急上昇中です。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	648円	発注リードタイム	1週間程度
賞味期限	180日	内容量	500g
業務用対応	可能	JANコード	——