

出展企業名	男鹿冷凍 株式会社					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	船木 一			
メッセージ	秋田県の水揚げの約半分を占める男鹿。バラエティ豊かな魚種がとれる反面その多くが少量で、海況によって日々の漁獲量・魚価の変動が激しく、安定確保できる魚が少ないのが実情です。この問題を解決し、より多くのお客様に安定的に高品質な状態で男鹿の魚をご提供することを目指し、当社は地元の水産会社や行政等の協力・支援をうけ、CAS凍結という先進技術を積極活用しながら「いつでも欲しいときに欲しい分だけとれたて品質で出荷できる仕組みづくり」の構築に取り組んでいます。			TEL	0185-47-7900	FAX	0185-47-7901
				ホームページ	https://offc.co.jp/		
担当者	役職		氏名	真壁 佳子		E-mail	info@offc.co.jp
会社所在地	〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

【味付】ねばとろ丼のもと

新商品



冷凍食品

●名称:調理冷凍食品 ●内容量:200g ●原材料名:あかもく(秋田県産)、ながいも、たれ(醤油、清酒、みりん、和風だし(の素)、おくら、いくら、納豆(大豆、納豆菌、食塩)、(一部に小麦・大豆・いくら・やまいもを含む) ●賞味期限:枠外下部に記載 ●保存方法:冷凍(-18℃以下) ●製造者:男鹿冷凍(株) 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150

●栄養成分表示(100gあたり)／エネルギー 80kcal たんぱく質6.4g 脂質2.5g 炭水化物8.1g 食塩相当量1.76g(推定値)

商品の特徴・セールスポイント

いまや秋田・男鹿の特産のひとつとなった「ぎばさ(あかもく)」をベースに、おくら、納豆、ながいもなどのカラダにやさしいねばとろ食材をミックス。さらに、ぶちぶち弾ける男鹿産いくら醤油漬けをトッピングしました。味付きですので解凍後はそのまま手軽にお召し上がりいただけます。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

希望小売価格(税込)	1,404円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	120日
内容量	200g(2〜3食分)
JANコード	4573104364102
業務用対応	可能
OEM対応	——

男鹿産天然真鯛の鯛めし



冷凍食品

一人前

●名称:冷凍米飯類(鯛めし) ●原材料名:うるち米(秋田県産)、真鯛(秋田県産)、醤油、清酒、しょうが、みつば、昆布、(一部に大豆・小麦を含む)

栄養成分表示／1食(180g)あたり
エネルギー 261kcal 炭水化物 52.4g
たんぱく質 10.4g 食塩相当量 1.54g
脂質 1.1g

商品の特徴・セールスポイント

直火でじっくり炙った男鹿産の天然真鯛のアタマ・ホホ・カマの肉をたっぷり使った、絶品の鯛めしを炊きあげました。できたての温かいうちにCAS凍結していますので、レンジアップすれば炊き立ての味を楽しめます。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

希望小売価格(税込)	648円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	120日
内容量	180g
JANコード	4580352678301
業務用対応	可能
OEM対応	——

男鹿産天然真鯛漬け(胡麻醤油)



冷凍食品

大葉の千切りやワサビなどの薬味でより美味しく楽しめます

名称 漬け丼のもと(真鯛の醤油ごまだれ漬け)
原材料名 真鯛(秋田県産)、醤油、清酒、三温糖、わりごま、白ごま、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

栄養成分表示(1袋80gあたり)／エネルギー114kcal
たんぱく質15.2g 脂質3.8g 炭水化物4.9g 食塩相当量1.35g

商品の特徴・セールスポイント

袋のまま5分ほど流水で解凍してあたたかいごはんにのせるだけの手軽さ。そのままはもちろん、途中でだし汁やお湯をかけて鯛茶漬けとしても楽しめます。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

希望小売価格(税込)	756円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	120日
内容量	80g(真鯛50g・たれ30g)
JANコード	4573104364003
業務用対応	可能
OEM対応	——

出展企業紹介

出展企業名		有限会社 小松百治商店				店名・屋号等		ヤマヒャク		HP			
代表者		役職	代表取締役	氏名	小松 勝信								
メッセージ		創業から88年、地域に根差した昆布作りを心掛けております。おいしい昆布、ねばる昆布を是非ご賞味ください。				TEL	0182-24-0153		FAX		0182-24-3608		
						ホームページ	https://yamahyaku.co.jp						
担当者		役職	代表取締役	氏名	小松 勝信		E-mail		staff@yamahyaku.co.jp				
会社所在地		〒013-0106 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92				工場等所在地		会社所在地と同じ					

商品情報

納豆昆布

新商品



		希望小売 価格(税込)		432円	
		発注リード タイム		2営業日	
		賞味期限		365日	
		内容量		30g	
		JANコード		4906387104057	
		業務用対応		可能	OEM対応
				———	
商品の特 ・ セールスポイント		乾燥昆布と乾燥納豆を併せた商品です。水で10分位もどし、しょうゆや麵つゆを混ぜてご飯にかけていただくのがオススメです。ダブルの粘りとダブルの栄養が摂れて、忙しい朝の食卓に最適です。			
		☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍			

とろろ昆布



とろろ昆布		5007
名 称	昆布製品	
原材料名	昆布(北海道産がごめ昆布40%、国産)、醸造酢・酸味料(氷酢酸)	
内容量	30g	賞味期限 24.07.24
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて早めにお召し上がりください。	
製造者	(有)小松百治商店 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92 TEL0182-24-0153	
4 906387 110010		

商品の特徴・ セールスポイント	希望小売 価格(税込)	432円		
	発注リード タイム	2営業日		
	賞味期限	120日		
	内容量	30g		
	JANコード	4906387110010		
	業務用対応	可能	OEM対応	——
北海道産がごめ昆布を含む、国内産の昆布を使用しております。みそ汁や麺類、鍋物などに一つまみ程度入れると、磯の風味と粘りが食欲をそそります。尚、召し上がる際は熱湯は避けてください。				
☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍				

おぼろ昆布



おぼろ昆布		5002	
名 称 昆布製品		希望小売 価格(税込)	
原材料名	昆布(国産)、醸造酢、酸味料(氷酢酸)	540円	
内容量	20g	発注リード タイム	2営業日
賞味期限	24.07.24	賞味期限	120日
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて早めにお召し上がりください。	内容量	20g
製造者	(有)小松百治商店 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92 TEL0182-24-0153	JANコード	4906387110027
4 906387 110027 		業務用対応	可能
商品の特性・ セールスポイント		OEM対応	——
		熟練した職人が、一枚一枚手で削っています。とろろ昆布同様に、みそ汁や麺類、鍋物などに入ると磯の風味と粘りが食欲をそそります。稲庭うどんとの相性もバッチリです。尚、召し上がる際は熱湯は避けてください。	
		☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 かんぶつの吉田				店名・屋号等	かんぶつの吉田	HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	吉田 孝史				
メッセージ	北前船によって秋田に伝わる「棒たら煮」「かすべ煮」等の海産乾物の食文化。この昔ながらの変わらぬ味を安心安全に提供し「乾物」や「旨煮」の保存食文化を伝えていきます。				TEL	0183-73-3528	FAX	0183-72-8900
					ホームページ	https://kyoshida1996.stores.jp/		
担当者	役職	取締役	氏名	吉田 明子		E-mail	k-yoshida@cmail.plala.or.jp	
会社所在地	〒012-0826 秋田県湯沢市柳町2丁目1-5				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

棒たら煮

	商品名 棒たら煮 91		希望小売 価格(税込)	594円		
	名 称 惣 菜		発注リード タイム	3営業日		
	原材料名 凍干たら（北海道産）、白双糖、醤油（大豆・小麦を含む）、水飴		賞味期限	150日		
	栄養成分表示 100g 当たり（測定値）／熱量 159 kcal、たんぱく質 26.2 g、脂質 1.7 g、炭水化物 9.7 g、食塩相当量 1.1 g		内容量	160g		
			JANコード	4948798100068		
商品の特徴・ セールスポイント			業務用対応	可能	OEM対応	——
	厳選した北海道産「凍干助宗鰹」を昔ながらの製法を守り手間ひまかけてじっくりと煮込みました。まろやかな旨味がありご飯のお供、酒の肴、お茶請けにもお勧めです。保存料、着色料、アミノ酸等の添加物は使用しておりません。		☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍			

にしん昆布巻

		商品名 にしん昆布巻 90		希望小売 価格(税込)	594円	
		名 称 惣 菜		発注リード タイム	3営業日	
		原 材 名 昆布(北海道産)、鰯(北海道石狩湾産)、干び よう(栃木産)、白双糖、醤油(大豆・小麦を含 む)、水飴		賞味期限	150日	
		栄養成分表示 100g 当たり(測定値) / 熱量 131 kcal、たんぱく質 9.1g、脂質 4.8g、炭水化物 12.8g、食塩相当量 1.4g		内容量	3本入	
				JANコード	4948798100044	
商品の特徴・ セールスポイント		業務用対応	可能	OEM対応	——	
		北海道産棹前昆布(一等検)を使用し昆布は柔らかく上品な味に仕上げました。 おせち料理の一品として、また日常のご飯やお弁当のおかずにもお勧めです。 保存料、着色料、アミノ酸等の添加物は使用しておりません。				
		☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍				

にしん姿煮

		商品名 にしん姿煮 96		希望小売 価格(税込)	594円	
		名 称 惣 菜		発注リード タイム	3営業日	
		原 材 料 鰯(北海道)、昆布(北海道)、白双糖、醤油(大豆・小麦を含む)、水飴		賞味期限	150日	
		栄養成分表示100g当たり(測定値)/熱量243kcal、たんぱく質19.7g、脂質13.4g、炭水化物10.9g、食塩相当量1.1g		内容量	2枚入	
		JANコード		4948798100112		
商品の特徴・ セールスポイント		業務用対応	可能	OEM対応	——	
		上質な北海道産身欠鰯と日高昆布を石孫本店謹製天然醸造醤油「百寿」を使用してじっくりと煮込みました。ご飯のお供、酒の肴、お蕎麦や稲庭うどんに添えてお召し上がりください。保存料等の添加物は使用しておりません。				
		☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍				

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 男鹿水産加工						HP	——
代表者	役職	代表取締役		氏名	菅原 啓子			
メッセージ	弊社は、「地のもの」を取り入れた、水産加工品の製造を行っています。わたしたちは、海と共生しながら、海の食とその価値を創造し、それを通じて人の心を豊かにすることを目指しています。				TEL	0185-23-3710	FAX	0185-23-3833
					ホームページ	——		
担当者	役職		氏名	神崎 聖子		E-mail	shop@ogasuisan.com	
会社所在地	〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字芦沢205				工場等所在地	〒010-0683 秋田県男鹿市北浦北浦字忍田107		

商品情報

男鹿半島 紅ズワイガニ甲羅めし



甲 羅 め し	希望小売価格(税込)	1,080円
名称 魚介加工品 原材料名: 白米(秋田県産)、ポイルベニズワイガニ(秋田県産)、本みりん、りんご発酵調味料、こんぶだし、かつおだし、白だし、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部にかに・小麦・大豆・さば・りんごを含む)	発注リードタイム	1~5営業日
栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 168kcal 炭水化物 35.2g たんぱく質 5.7g 食塩相当量 1.2g 脂 質 0.5g ※推定値	賞味期限	製造日より90日
	内容量	150g
	JANコード	4595640558104
	業務用対応	可能 ☐ OEM対応 ☐ —— ☐
商品の特徴・セールスポイント	自社漁船で水揚げした高鮮度の紅ズワイガニと秋田県産米を使用した商品です。シンプルな味付けで紅ズワイガニそのものの旨味、風味が味わえます。 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	

男鹿半島 紅ズワイガニ甲羅めし 3個セット



甲 羅 め し	希望小売価格(税込)	2,700円
名称 魚介加工品 原材料名: 白米(秋田県産)、ポイルベニズワイガニ(秋田県産)、本みりん、りんご発酵調味料、こんぶだし、かつおだし、白だし、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部にかに・小麦・大豆・さば・りんごを含む)	発注リードタイム	1~5営業日
栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 168kcal 炭水化物 35.2g たんぱく質 5.7g 食塩相当量 1.2g 脂 質 0.5g ※推定値	賞味期限	製造日より90日
	内容量	120g×3
	JANコード	4595640558234
	業務用対応	可能 ☐ OEM対応 ☐ —— ☐
商品の特徴・セールスポイント	自社漁船で水揚げした高鮮度の紅ズワイガニと秋田県産米を使用した商品です。シンプルな味付けで紅ズワイガニそのものの旨味、風味が味わえます。 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	

男鹿 海鮮燦々漬 きら六華



男 鹿 海 鮮 燦 々 漬 きら 六 華	希望小売価格(税込)	2,970円
名称 水産加工品 原材料名: キバサ(秋田県産)、ベニズワイガニ(秋田県産)、いくら(秋田県産)、マダラの卵(秋田県産)、サザエ(秋田県産)、アカザ科ホウキの木の実(秋田県産)、白醤油、みりん、昆布、かつお出汁、食塩、りんご発酵調味料/酒精、調味料(アミノ酸等)、PI調整剤、(一部にかに・小麦・いくら・大豆・さば・りんごを含む)	発注リードタイム	1~5営業日
栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 66kcal 炭水化物 5.2g たんぱく質 7.1g 食塩相当量 1.0g 脂 質 1.9g ※推定値	賞味期限	製造日より180日
	内容量	200g
	JANコード	4595640558227
	業務用対応	可能 ☐ OEM対応 ☐ —— ☐
商品の特徴・セールスポイント	六華(雪の異称)を四季折々の地のものをたっぷり使用し表現しました。ひとつひとつの食材を職人が丁寧に仕上げた秋田ならではのオリジナル海鮮漬です。 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	

出展企業紹介

出展企業名	佐藤食品 株式会社				店名・屋号等	角長(かくちょう)	HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	佐藤 賢一				
メッセージ	「食」を通して「笑顔」を提案する。この経営理念のもとに、社員一同、安心で安全な商品を提供できるように日々取り組んでいます。定番商品の「いかあられ」や「わかさぎ甘露煮」等、昔から変わらぬ味が多くのお客様に喜ばれており、近年は八郎湖で獲れた「わかさぎ」を使用した「わかさぎ唐揚げ」が大人気となっております。				TEL	018-877-2054	FAX	018-877-4077
					ホームページ	http://www.satousyokuhin.co.jp		
担当者	役職	主任	氏名	湊 洋二	E-mail	info@satousyokuhin.co.jp		
会社所在地	〒018-1401 秋田県潟上市昭和久保字片田千刈田26				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

わかさぎからあげ 塩こしょう



～すべてのビール好きさんへ～ ピリッとあとひくコショウ味、時々カリカリ食感のローストアーモンド。こだわりのクラフトビールに合うこだわりのおつまみでした。	
商品名	わかさぎからあげ 塩こしょう 6919
名称	唐揚げ
原材料名	わかさぎ（秋田県産）、アーモンド、小麦粉、植物油、こしょう、食塩（男鹿半島の海産）、砂糖、オニオンパウダー
内容量	43g
賞味期限	2024.11. 5
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	佐藤食品株式会社
秋田県潟上市昭和大久保字片田千刈田26	
TEL	018-877-2054
【本製品の原料魚は海老が選ばれる漁法で採取しています。開封後は常温で保管し、早めにお召し上がりください。】	
栄養成分表示 100g当たり（推定値）／熱	
量523kcal	たんぱく質27.2g
脂質39.6g	炭水化物19.9g
食塩	相当量0.4g

商品の特徴・セールスポイント

からりと揚げたわかさぎに、ピリッと効かせたこしょう味。ビールの苦みが引き立ちます。自社でローストしたカリカリアーモンドが程よいアクセントに。こだわりのおつまみを探している方に自信をもってお勧めします。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

わかさぎからりん ミックス(甘口)



商品名	わかさぎからりんミックス 6913
名称	つくだ鯨
原材料名	魚介類（わかさぎ、白魚、はせ、海老）（秋田県産）、砂糖、醤油（大豆・小麦を含む）、小麦粉、水飴、みりん、植物油、食塩
内容量	54g
賞味期限	2024. 7. 9
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製造者	佐藤食品株式会社
秋田県潟上市昭和大久保字片田千刈田26	
TEL	018-877-2054
【本製品の原料魚は海老、かにが選ばれる漁法で採取しています。】*商品の特性上、油がたまることがありますが、品質に問題ありません	
栄養成分表示 100g当たり（推定値）／熱	
量476kcal	たんぱく質19.9g
脂質25.5g	炭水化物41.8g
食塩	相当量1.7g

商品の特徴・セールスポイント

秋田県八郎湖で獲れた、「わかさぎ・白魚・えび・ごり」を贅沢に唐揚げにしました。醤油ベースの甘めの味付けでお茶請けにピッタリです。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	すがい 株式会社 菅英佃煮本舗					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	菅原 英孝			
メッセージ	秋田県の食材を使った佃煮を主力商品として、日本の食文化を次の世代に繋いでいくと共に、健康と楽しさを惹き起こすお手伝いをしたい会社です。			TEL	018-877-2024	FAX	018-877-6368
				ホームページ	https://www.sugae.co.jp		
担当者	役職	専務取締役	氏名	菅原 英美			
会社所在地	〒018-1402 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119			E-mail	info@sugae.co.jp		
				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

厳選 白魚のカリカリ揚げ(しお味)



カリカリ揚げ しお味	
名 称	魚介加工品
原材料名	白魚(秋田県産)、植物油脂(大豆・小麦を含む)、小麦粉、食塩(秋田県産)
内 容 量	40g
賞味期限	枠外左下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しい所で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 菅英佃煮本舗 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119 TEL:018-877-2024

		栄養成分表示:1袋(40g)当たり
賞味期限	2024.02.22	エネルギー 222kcal
		たんぱく質 10.7g
		脂 質 14.9g
		炭水化物 11.3g
		食塩相当量 0.44g

この表示値は、目安です。

商品の特徴・セールスポイント

八郎湖でとれた美しい白魚をカリッと揚げました。サラダにも合う、ほんのり塩味が美味しい一品です。

☒ 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営業日
賞味期限	180日	内容量	40g
JANコード	4900714228409		
業務用対応	可能	OEM対応	——

厳選 白魚のカリカリ揚げ(ガーリック味)



カリカリ揚げ ガーリック味	
名 称	魚介加工品
原材料名	白魚(秋田県産)、植物油脂(大豆・小麦を含む)、小麦粉、ガーリックパウダー、食塩(秋田県産)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グアーガム)
内 容 量	40g
賞味期限	枠外左下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、涼しい所で保存して下さい。
製 造 者	株式会社 菅英佃煮本舗 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119 TEL:018-877-2024

		栄養成分表示:1袋(40g)当たり
賞味期限	2024.02.22	エネルギー 220kcal
		たんぱく質 10.8g
		脂 質 14.8g
		炭水化物 10.9g
		食塩相当量 0.54g

この表示値は、目安です。

商品の特徴・セールスポイント

八郎湖でとれた美しい白魚をカリッと揚げました。ガーリックのパンチが、晩酌のおともにもピッタリの一品です。

☒ 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営業日
賞味期限	180日	内容量	40g
JANコード	4900714228744		
業務用対応	可能	OEM対応	——

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 ユリフーズ				店名・屋号等	高山食品	HP	
代表者	役職	代表取締役社長		氏名	齋藤 英則			
メッセージ	ぬか漬けと聞くと、ほとんどの人は野菜の漬け物を想像すると思いますが、高山食品がぬかで漬ける素材は魚や鶏肉など。素材の旨味が極限まで凝縮されたほんのり甘く、焼き上げられたときの香ばしさがたまらない逸品をご賞味ください。				TEL	0184-33-4152	FAX	0184-33-4158
					ホームページ	https://yuri-foods.jp/		
担当者	役職		氏名	佐々木 勇志郎	E-mail	sasaki.y@yuri-foods.jp		
会社所在地	〒018-0604 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下490-5				工場等所在地	〒018-0604 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下2-781		

商品情報

いか糠漬

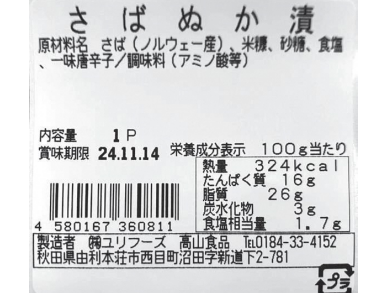


	希望小売価格(税込)	850円
	発注リードタイム	発注日より5日以内
	賞味期限	210日
	内容量	1枚
	JANコード	4580167360033
	業務用対応	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ OEM対応 ☐
商品の特徴・セールスポイント	ぬか漬としては珍しい、肉や魚を原料とした商品です。原料本来の旨味とぬかの風味が合わさった美味しさをお楽しみください。 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	

さば糠漬(レンジ)

新商品



	希望小売価格(税込)	600円
	発注リードタイム	発注日より5日以内
	賞味期限	210日
	内容量	1P(2切入)
	JANコード	4580167360811
	業務用対応	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ OEM対応 ☐
商品の特徴・セールスポイント	ぬか漬としては珍しい、肉や魚を原料とした商品です。原料本来の旨味とぬかの風味が合わさった美味しさをお楽しみください。 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	

銀カレイ醤油漬(レンジ)

新商品



	希望小売価格(税込)	650円
	発注リードタイム	発注日より5日以内
	賞味期限	210日
	内容量	1切
	JANコード	4580167361597
	業務用対応	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ OEM対応 ☐
商品の特徴・セールスポイント	レンジで温めるだけで食べられる、調理の手間が省ける商品です。わざわざグリルや鍋を汚さずとも食べられる手軽さがウリです。 ☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍	