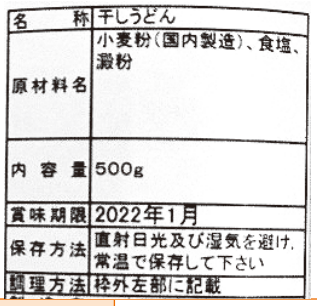
出展企業紹介

出展企業名	有限会社 稲庭古来堂（いなにわ こ らいどう）					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用いて熟練の職人が1本1本丁寧に仕上げる『稲庭古来うどん』は、ツルッとしたのど越しと程よいコシに定評があります。				TEL	0183-43-2537	FAX 0183-58-3030
					ホームページ	http://www.inaniwa-koraido.com/	
担当者	役職	専務	氏名	麻生　英治	E-mail	koraido@plum.plala.or.jp	
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

稲庭古来うどん　短寸500g



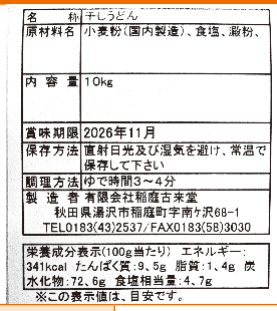
名称	干しうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、澱粉
内容量	500g
賞味期限	2022年1月
保存方法	直射日光及び湿気を避け、常温で保存して下さい
調理方法	枠外左部に記載

希望小売価格(税込)	648円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	500g		
JANコード	4964344000330		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

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」をどなた様でも食べ易く、アレンジ料理もし易い長さ(12cm)に切り揃えました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

稲庭古来うどん　業務用10kg



名称	干しうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、澱粉、
内容量	10kg
賞味期限	2026年11月
保存方法	直射日光及び湿気を避け、常温で保存して下さい
調理方法	ゆで時間3～4分
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 TEL0183(43)2537/FAX0183(58)3030

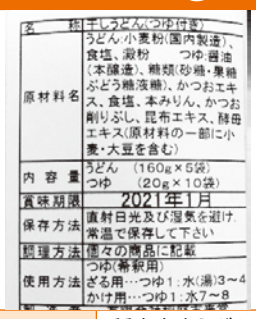
栄養成分表示(100g当たり)　エネルギー：341kcal　たんぱく質：9、5g　脂質：1、4g　炭水化物：72、6g　食塩相当量：4、7g
※この表示値は、目安です。

希望小売価格(税込)	14,040円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	10kg		
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

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」24cmを飲食店向け業務用に簡易包装でお届けいたします。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

稲庭古来うどん　紙箱入りたれ付き800g



名称	干しうどん(つゆ付き)
原材料名	うどん：小麦粉(国内製造)、食塩、澱粉　つゆ：醤油(本醸造)、糖類(砂糖・果糖ぶどう糖液糖)、かつおエキス、食塩、本みりん、かつお削りぶし、昆布エキス、酵母エキス(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
内容量	うどん　(160g×5袋) つゆ　(20g×10袋)
賞味期限	2021年1月
保存方法	直射日光及び湿気を避け、常温で保存して下さい
調理方法	個々の商品に記載
使用方法	つゆ(希釈用) ざる用…つゆ1：水(湯)3～4 かけ用…つゆ1：水7～8

希望小売価格(税込)	3,240円		
発注リードタイム	3営業日		
賞味期限	製造日より365日		
内容量	800g		
JANコード	4964344001047		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント：稲庭古来うどんの贈答用に最適な "特製麺つゆ" のセットにしました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

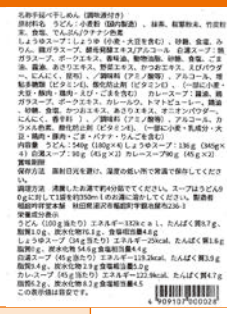
麺類

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 稲庭吟祥堂本舗（いなにわぎんしょうどう）					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	阿部　充			
メッセージ	弊社の稲庭うどんの最大の特徴は【手綯い】で造ることです。【手綯い】とは稲庭うどんと名乗るための基本原則の製法です。機械製造の稲庭うどんとの違いは麺の滑らかさとしなやかさはもとより麺そのもの味わいです。			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	E-mail	inaniwaudon@amail.plala.or.jp	
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

稲庭うどんギフト ジャパネスク【JAPANESQUE】



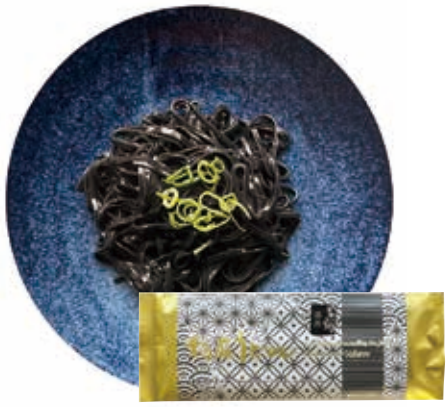
希望小売価格(税込)	4,320円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より730日
内容量	麺:180g×4袋　つゆ:8袋
JANコード	4909107000028
業務用対応	――
OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

稲庭うどんジャパネスクシリーズのセット商品です。稲庭うどんプレーン・稲庭うどん桜葉仕込み・稲庭うどん抹茶仕込み・稲庭うどん竹炭仕込み漆黒と比内地鶏つゆ3つの味のセットです。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

手綯いの稲庭うどん　漆黒【SHIKKOKU】インバウンドにも対応



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	製造日より730日
内容量	180g
JANコード	4909107000738
業務用対応	あり
OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

手綯い製法で造った稲庭うどんです。国内産竹炭パウダーを練り込み、究極の滑らかさを実現。デトックス効果も期待できる商品。英語表記併用。国内需要のみならずインバウンド、輸出にも最適です。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

手綯いの稲庭うどん　【即席】お湯を注ぐだけの稲庭うどん　白湯スープ

名　　称:即席めん
原材料名:めん(小麦粉(国内製造)、食塩、でんぷん)、スープ(鶏ガラスープ、ポークエキス、香味油、動物油脂、砂糖、食塩、ごま油、醤油、あさりエキス、野菜エキス、かつおエキス、えびパウダー、にんにく、昆布)、かやく(わかめ、ねぎ)/調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・えび・ごまを含む)
内 容 量:105.8g(めん60g)
賞味期限:枠外下部記載
調理方法:枠外上部記載
保存方法:高温多湿、直射日光を避け常温で保存
製 造 者:㈱稲庭吟祥堂本舗
秋田県湯沢市稲庭町字鍛冶屋布236-3
栄養成分表示(1食(105.8g)当たり)
エネルギー345kcal　たんぱく質9.38g　脂質10.0g
炭水化物52.7g　食塩相当量5.38g
この表示値は目安です。

希望小売価格(税込)	540円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より150日
内容量	105.8g(麺:60g)
JANコード	4909107000790
業務用対応	――
OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

手綯い製法で造った稲庭うどんを即席タイプにしました。発売から12年、ご好評頂いている商品です。比内地鶏白湯スープとかやく(ねぎ・わかめ)の1食セット商品です。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 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	https://toyamafoods.jp/		
担当者	役職	統括部長	氏名	藤原　真樹子	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

秋田十文字中華そば（即席めん）

希望小売価格（税込）	オープン価格		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より60日		
内容量	112g（めん60g）		
JANコード	4905834709098		
業務用対応	――	OEM対応	――

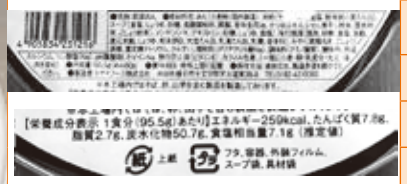
商品の特徴・セールスポイント	創業時（昭和35年）からの変わらぬなつかしの味をそのまま即席めんに仕上げました。あっさり煮干しスープに無着色の細ちぢれ麺が特徴です。チャーシュー、メンマ、乾燥ネギ、こしょうと具だくさんです。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

横手やきそば（即席カップめん）

希望小売価格（税込）	オープン価格		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より150日		
内容量	108g（めん75g）		
JANコード	4905834195105		
業務用対応	――	OEM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。麺はフリーズドライ製法により、もちもちとした生麺のような食感を再現しました。「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しました。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

懐かしの昭和中華そばサキホコレ（即席めん）



希望小売価格（税込）	オープン価格		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より150日		
内容量	95.5g（めん60g）		
JANコード	4905834231216		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	2022年に本格デビューした秋田県の新ブランド米「サキホコレ」の米粉を使用した即席めんです。フリーズドライ製法により生麺のような食感を再現し、サキホコレの独特な食感と昔ながらの中華そばを味わえます。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 稲庭宝泉堂（いなにわほうせんどう）					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	岩﨑　三四郎			
メッセージ	稲庭伝統の「手綯い製法」で作られる「稲庭宝来うどん」。自社独自の研究を重ねて辿り着いた秘伝の小麦の配合で、コシの強さと喉越しの良さを実現しました。伝統の技とこだわりが生むおいしさをご賞味ください。			TEL	0183-43-2103	FAX	0183-43-2919
				ホームページ	https://inaniwahousendo.jp/		
担当者	役職	営業	氏名	越　康秀	E-mail	inaniwahousendo@gmail.com	
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1				工場等所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢54-3	

商品情報

小さい鍋でもゆでやすい【17.5】稲庭宝来うどん（手延べうどん）

名称	手延べうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉（打ち粉）
内容量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外右側に記載
製造者	株式会社 稲庭宝泉堂 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1 TEL 0183-43-2103

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。

栄養成分表示（100gあたり）
●エネルギー 339kcal ●たんぱく質 9.7g
●脂質 1.2g ●炭水化物 72.3g ●食塩相当量 6.1g
ゆで上げ後の食塩相当量 0.24g
（この表示値は、目安です）。

希望小売価格（税込）	800円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	250g		
JANコード	4967301220031		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

小さい鍋でも茹でやすい長さの17.5cm。ご家庭にある小～中の大きさの鍋でもゆで易いように伝統的な長さの半分にしており、ゆでムラもなく美味しくゆで上がります。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

あんべいい長さ【26】稲庭宝来うどん（手延べうどん）

名称	手延べうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉（打ち粉）
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外右側に記載
製造者	株式会社 稲庭宝泉堂 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1 TEL 0183-43-2103

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。

栄養成分表示（100gあたり）
●エネルギー 339kcal
●たんぱく質 9.7g
●脂質 1.2g
●炭水化物 72.3g
●食塩相当量 6.1g
ゆで上げ後の食塩相当量 0.24g
（この表示値は、目安です）。

希望小売価格（税込）	650円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	200g		
JANコード	4967301220024		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

あんべいい長さの26cm。飾り盛りに適した長さとなっております。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

伝統的な長さ【35】稲庭宝来うどん（手延べうどん）

名称	手延べうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉（打ち粉）
内容量	300g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外右側に記載
製造者	株式会社 稲庭宝泉堂 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1 TEL 0183-43-2103

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。

栄養成分表示（100gあたり）
●エネルギー 339kcal
●たんぱく質 9.7g
●脂質 1.2g
●炭水化物 72.3g
●食塩相当量 6.1g
ゆで上げ後の食塩相当量0.24g
（この表示値は、目安です）。

希望小売価格（税込）	950円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	300g		
JANコード	4967301220048		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

伝統的な長さの35cm。稲庭うどんの伝統的な長さの商品です。飾り盛りに適した長さとなっております。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 秋田味商（あじしょう）					HP	
代表者	役職	取締役社長	氏名	工藤　真史			
メッセージ	秋田県比内地鶏ブランド認証事業者として、秋田名物「きりたんぽ鍋」や日本三大地鶏である「比内地鶏」を使った商品の製造・販売をしています。			TEL	018-870-6200	FAX	018-870-6251
				ホームページ	https://www.ajisho.jp/		
担当者	役職	営業企画課長	氏名	小川　浩彰	E-mail	h-ogawa@ajisho.jp	
会社所在地	〒010-0201 秋田県潟上市天王字江川21-2				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

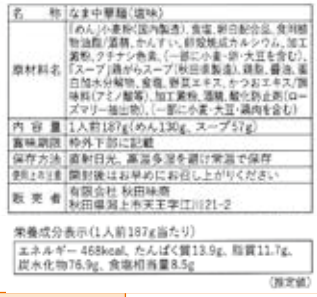
比内地鶏中華そば　醤油味

希望小売価格(税込)	378円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より90日
内容量	188g(めん130g、スープ58g)
JANコード	4997683030843
業務用対応	あり　OEM対応　あり

商品の特徴・セールスポイント：自社製の比内地鶏ガラスープをふんだんに使ったスープが自慢の中華そば。醤油味は比内地鶏ガラスープをベースに、鰹の旨味を加えたキレのいい醤油スープと特製中細めんがたっぷり130g(1人前)入っています。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

比内地鶏中華そば　塩味



希望小売価格(税込)	378円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より90日
内容量	187g(生麺130g、スープ57g)
JANコード	4997683030850
業務用対応	あり　OEM対応　あり

商品の特徴・セールスポイント：自社製の比内地鶏ガラスープをふんだんに使ったスープが自慢の中華そば。塩味は比内地鶏ガラスープをベースに、野菜とかつおとの旨味を加えた塩スープと、特製中細めんがしっかり130g(1人前)入っています。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

比内地鶏中華そば　冷し柚子塩味

希望小売価格(税込)	378円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より90日
内容量	180g(めん130g、スープ50g)
JANコード	4997683030874
業務用対応	あり　OEM対応　あり

商品の特徴・セールスポイント：自社製の比内地鶏ガラスープをふんだんに使ったスープが自慢の中華そば。冷し柚子塩は比内地鶏ガラスープをベースに、冷やし中華とは違う、スープまで飲み干せるさっぱりとした冷たいラーメンです。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	SONO（ソノ） 合同会社（園食堂）					HP	
代表者	役職	代表社員	氏名	馬淵　恵			
メッセージ	創業60余年。 高齢の夫婦が営む昼2時間だけ開く食堂。 看板商品の肉タンメンは長年の人気を誇る。 味を受け継ぎ暖簾を守るためのプロジェクトにも取り組んでいる。				TEL	080-4068-9936	FAX ――
					ホームページ	https://kisakata-sono.com/	
担当者	役職	代表社員	氏名	馬淵　恵	E-mail	mabu@frcmm.com	
会社所在地	〒018-0112 秋田県にかほ市象潟町字家ノ後165				工場等所在地	商品に記載	

商品情報

冷凍肉タンメン

新商品

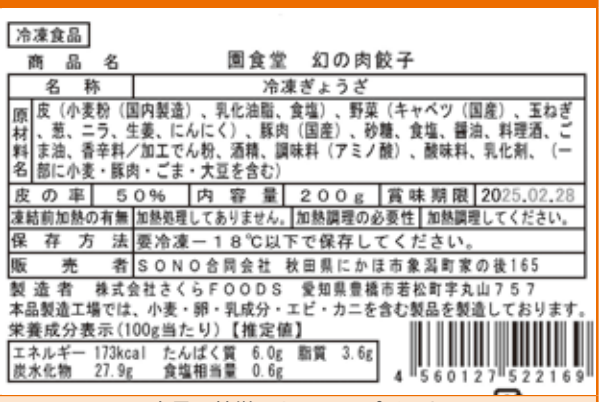
希望小売価格（税込）	1,404円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	720g
JANコード	4903344030558		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

追加材料無し！フライパン1つで10分簡単調理！テレビでも多数紹介！秋田･にかほ市の老舗「園食堂」で、長年地元の方々に愛されてきた不動の人気No.1メニュー。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

幻の肉餃子



希望小売価格（税込）	820円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より240日	内容量	200g
JANコード	4560127522169		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

皮はモチモチ、具に玉ねぎを使用し歯ざわりや甘味にこだわり、豚肉はジューシーでたっぷり入っており、かつての味を再現することに成功しました。今では "幻の肉餃子" とも呼ばれる餃子を是非ご賞味ください。

☐ 常温　☐ 冷蔵　☑ 冷凍

麺類

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 稲庭（いなにわ）うどん小川					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	小川　博和			
メッセージ	秋田県稲庭町で生まれた「稲庭うどん」の本物の味を作りたい。それが小川の創業の志。手をかけ、時間をかけ、心で仕上げた小川の「コシとのど越し」を皆様の食卓へお届けください。				TEL	0183-43-2803	FAX 0183-43-2857
					ホームページ	https://ogawaudon.com/	
担当者	役職	――	氏名	阿部　智江	E-mail	ogawa@ogawaudon.com	
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144				工場等所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋25-2	

商品情報

稲庭うどん

希望小売価格（税込）	648円	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より750日	内容量	200g
JANコード	4969447004032		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

五段階の熟成を経て生まれたツルツルとしたコシと、のど越しの良さが特徴の小川の稲庭うどんです。ゆで時間3分。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

稲庭そうめん

希望小売価格（税込）	648円	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より750日	内容量	200g
JANコード	4969447050671		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

小川の稲庭そうめんは細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作りで作り上げています。ゆで時間1分半。

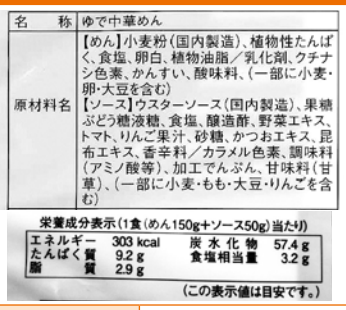
☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

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



名称	ゆで中華めん
原材料名	【めん】小麦粉（国内製造）、植物性たんぱく、食塩、卵白、植物油脂／乳化剤、クチナシ色素、かんすい、酸味料、（一部に小麦・卵・大豆を含む） 【ソース】ウスターソース（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、食塩、醸造酢、野菜エキス、トマト、りんご果汁、砂糖、かつおエキス、昆布エキス、香辛料／カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、加工でんぷん、甘味料（甘草）、（一部に小麦・もも・大豆・りんごを含む）

栄養成分表示（1食（めん150g＋ソース50g）当たり）

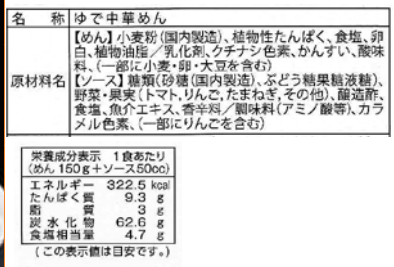
エネルギー	303 kcal	炭水化物	57.4 g
たんぱく質	9.2 g	食塩相当量	3.2 g
脂質	2.9 g		

（この表示値は目安です。）

希望小売価格（税込）	594円		
発注リードタイム	4営業日		
賞味期限	製造日より100日		
内容量	2人前（400g）		
JANコード	4920539150204		
業務用対応	――	OEM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'S」監修の2人前。もちもちの太い茹麺と鰹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。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

横手やきそば4食入



名称	ゆで中華めん
原材料名	【めん】小麦粉（国内製造）、植物性たんぱく、食塩、卵白、植物油脂／乳化剤、クチナシ色素、かんすい、酸味料、（一部に小麦・卵・大豆を含む） 【ソース】糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖）、野菜・果実（トマト、りんご、たまねぎ、その他）、醸造酢、食塩、魚介エキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部にりんごを含む）

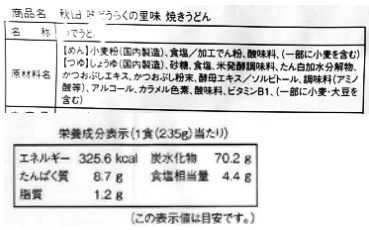
栄養成分表示　1食あたり（めん 150g＋ソース50cc）		
エネルギー	322.5	kcal
たんぱく質	9.3	g
脂質	3	g
炭水化物	62.6	g
食塩相当量	4.7	g

（この表示値は目安です。）

希望小売価格（税込）	1,188円		
発注リードタイム	4営業日		
賞味期限	製造日より120日		
内容量	4人前（900g）		
JANコード	4920539150402		
業務用対応	――	OEM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'S」監修の4人前。もちもちの太い茹麺と鰹ダシソースが決め手で、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。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

味どうらくの里味焼きうどん2食入



商品名　秋田 味どうらくの里味 焼きうどん

名称	ゆでうどん
原材料名	【めん】小麦粉（国内製造）、食塩／加工でん粉、酸味料、（一部に小麦を含む） 【つゆ】しょうゆ（国内製造）、砂糖、食塩、米発酵調味料、たん白加水分解物、かつおぶしエキス、かつおぶし粉末、酵母エキス／ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、酸味料、ビタミンB1、（一部に小麦・大豆を含む）

栄養成分表示（1食（235g）当たり）

エネルギー	325.6 kcal	炭水化物	70.2 g
たんぱく質	8.7 g	食塩相当量	4.4 g
脂質	1.2 g		

（この表示値は目安です。）

希望小売価格（税込）	756円		
発注リードタイム	4営業日		
賞味期限	製造日より100日		
内容量	2人前（519g）		
JANコード	4920539303020		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント	味どうらくの里とは東北醤油（株）で製造されている濃縮5倍の「万能つゆ」です。本醸造醤油に鰹だしを加えうま味・甘みをバランス良く仕上げてます。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。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 そば研（けん）					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	藤原　洋介			
メッセージ	秋田の優良農地で育った美味しいそばを是非お召し上がりください。			TEL	0183-55-8091	FAX	0183-55-8092
				ホームページ	https://akitasoba.studio.site		
担当者	役職	代表取締役	氏名	藤原　洋介	E-mail	ugo.rainbowy@gmail.com	
会社所在地	〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54			工場等所在地	商品に記載		

商品情報

秋田そば街道

名称	即席そば
原材料名	【めん】そば粉(秋田県産)、小麦粉、小麦タンパク、食塩【麺つゆ】醤油(国内製造)、砂糖、みりん、かつおエキス、鶏油、食塩、発酵調味料、かつおぶし、こんぶだし／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘多糖類、ビタミンB1【具材】ねぎ、七味(唐辛子、ごま、山椒、けしの実、おの実、青のり、陳皮) 一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む
内容量	90.5g (めん50g)
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	高温・多湿を避け常温で保存してください
調理方法	上部に記載
製造者	株式会社 神室のめぐみ　秋田県湯沢市寺沢字中川原1-21　TEL.0183-52-4345

栄養成分表示
(1食90.5g当たり)

エネルギー	232 kcal
たんぱく質	10.4 g
脂質	1.8 g
炭水化物	41.2 g
食塩相当量	4.0 g

(推定値)

希望小売価格(税込)	400円		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	90.5g		
JANコード	―――		
業務用対応	―――	OEM対応	―――
商品の特徴・セールスポイント	そばの生産面積が全国第3位の秋田県。秋田県の優良農地で育った美味しいそばを、ノンフライで即席めんを作りました。スープは比内地鶏スープを使用しております。是非、ご賞味ください。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍		

秋田そば街道(カップ麺)

●名称／即席そば ●原材料名／【めん】そば粉(秋田県産)、小麦粉、小麦タンパク、食塩【麺つゆ】醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、発酵調味料、さば節、比内地鶏ガラスープ、煮干／調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB1【具材】ワカメフレーク(湯通し塩蔵わかめ、デキストリン、食塩)、ネギ(ネギ、ブドウ糖)※一部にそば・小麦・大豆・さば・鶏肉を含む ●内容量／80.8g(めん 50g) ●賞味期限／外装フィルムに記載 ●保存方法／高温・多湿を避け常温で保存してください ●製造者／株式会社神室のめ

栄養成分表示
(1食80.8g当たり)

エネルギー	217 kcal
たんぱく質	10.0g
脂質	1.5g
炭水化物	41.1g
食塩相当量	3.0g

希望小売価格(税込)	540円		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	80.8g		
JANコード	4571301238035		
業務用対応	―――	OEM対応	―――
商品の特徴・セールスポイント	そばの作付面積が全国第3位の秋田県。秋田県内で栽培された香り豊かなそば粉を使い「即席そば」をつくりました。お手軽に秋田県のそばを楽しんでいただけたらとても嬉しいです。 ☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍		

そば粉

販売元　(株)そば研

名称	そば粉
原材料名	そば(国産)
内容量	500g
賞味期限	2025.11.26 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。

希望小売価格(税込)	648円		
発注リードタイム	7営業日		
賞味期限	製造日より180日		
内容量	500g		
JANコード	―――		
業務用対応	あり	OEM対応	あり
商品の特徴・セールスポイント	1尺8寸(約54㎝)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で上質な白色のそば粉となっております。 ☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍		

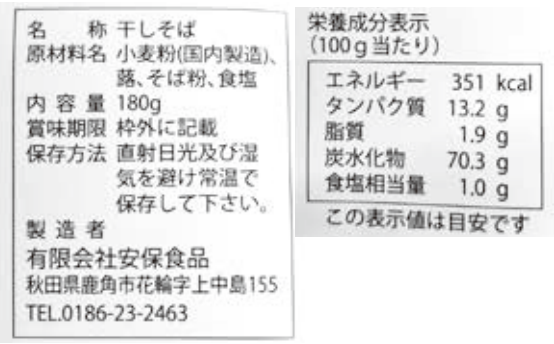
麺類

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 安保食品（あんぽ）					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	安保　大介			
メッセージ	素材の味を活かした製品づくりに取り組んでおります。			TEL	0186-23-2463	FAX	0186-23-7653
				ホームページ	https://anbo-foods.com/		
担当者	役職	代表取締役	氏名	安保　大介	E-mail	maruhana.2463d@gmail.com	
会社所在地	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字上中島155				工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

蕗そば



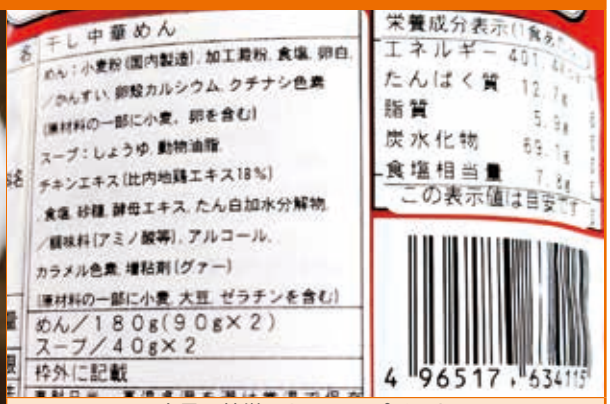
希望小売価格(税込)	324円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より555日	内容量	180g
JANコード	4965174634726		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

天然の秋田蕗を加工して練りこみ、低温熟成乾燥で製造した乾麺です。低温熟成乾燥なので秋田蕗の風味を感じられ、滑らかな食感が特徴です。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

棒状お祭りらーめん



希望小売価格(税込)	475円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より270日	内容量	260g(2食スープ付き)
JANコード	4965174634115		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

低温熟成乾燥で製造した乾麺です。小麦の味が強く感じられ、添付の比内地鶏醤油ラーメンスープとの相性が良い一品です。

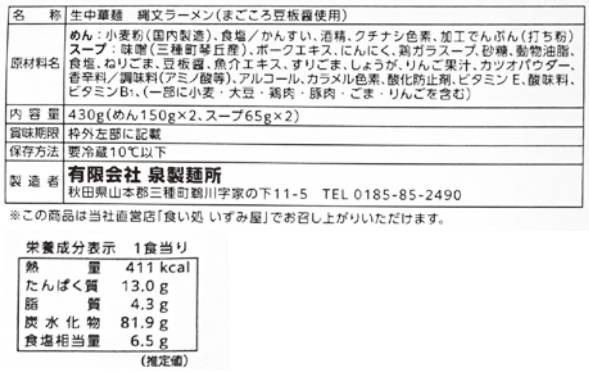
☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 泉製麺所（いずみ）					HP	――
代表者	役職	代表取締役	氏名	泉　一行			
メッセージ	当社は1952年創業で生めん及びきりたんぽの2部門で営業しております。主な販路は地元小売店、業務店で展開しており、特に鍋焼きうどんに関しましては全国各地のお客様から定評があります。現在は、縄文ラーメンと片栗うどんの販路拡大に向けて取り組んでおります。				TEL	0185-85-2490	FAX 0185-85-2509
					ホームページ	――	
担当者	役職	代表取締役	氏名	泉　一行	E-mail	izumiseimen@gmail.com	
会社所在地	〒018-2401 秋田県山本郡三種町鵜川字家ノ下11-5				工場等所在地	商品に記載	

商品情報

縄文ラーメン



名称	生中華麺　縄文ラーメン(まごころ豆板醤使用)
原材料名	めん：小麦粉(国内製造)、食塩／かんすい、着精、クチナシ色素、加工でんぷん(打ち粉) スープ：味噌(三種町琴丘産)、ポークエキス、にんにく、鶏ガラスープ、砂糖、動物油脂、食塩、ねりごま、豆板醤、魚介エキス、すりごま、しょうが、りんご果汁、カツオパウダー、香辛料／調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、酸化防止剤、ビタミンE、酸味料、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・りんごを含む)
内容量	430g(めん150g×2、スープ65g×2)
賞味期限	枠外左部に記載
保存方法	要冷蔵10℃以下
製造者	有限会社 泉製麺所 秋田県山本郡三種町鵜川字家の下11-5　TEL 0185-85-2490

※この商品は当社直営店「食い処 いずみ屋」でお召し上がりいただけます。

栄養成分表示　1食当り

熱量	411 kcal
たんぱく質	13.0 g
脂質	4.3 g
炭水化物	81.9 g
食塩相当量	6.5 g

(推定値)

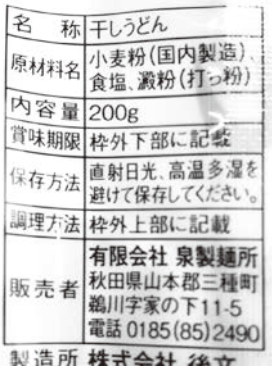
希望小売価格(税込)	600円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より30日	内容量	めん重量150g×2、スープ65g×2
JANコード	4954844222998		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

三種町琴丘産のまごころ味噌と豆板醤を使用した旨辛味噌スープ。

☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍

稲庭熟成手法　片栗うどん



名称	干しうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、澱粉(打ち粉)
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
販売者	有限会社 泉製麺所 秋田県山本郡三種町鵜川字家の下11-5 電話 0185(85)2490

製造所 株式会社 後文

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	337kcal
たんぱく質	8.0 g
脂質	0.9 g
炭水化物	74.1 g
食塩相当量	3.0 g

この表示値は、目安です。

希望小売価格(税込)	400円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より730日	内容量	200g
JANコード	4954844060118		
業務用対応	あり	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

稲庭うどん製造本舗の株式会社後文様の監修により、稲庭うどんの熟成手法を取り入れ、当地区販売用に開発された商品。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 高山製麺					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	高山　康樹			
メッセージ	地元ならではの素材を練り込みました。丹念に手をかけ作り上げました。ぜひご賞味ください。			TEL	0184-65-3074	FAX	0184-24-3097
				ホームページ	https://takayamaseimen.com		
担当者	役職	代表取締役	氏名	高山　康樹	E-mail	kinusaya@takayamaseimen.com	
会社所在地	〒018-0711 秋田県由利本荘市岩谷町字川端64番地の7				工場等所在地	〒015-0885 秋田県由利本荘市水林387	

商品情報

きぬさや麺

名　称	きぬさやめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、さやえんどう粉末、わかめ粉末、ほうれん草粉末／クチナシ青色素、紅花黄色素、(一部に小麦含む)
内容量	200g
賞味期限	枠外表面上部に記載
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。

栄養成分表示(製品100g当たり)	
エネルギー	335 kcal
たんぱく質	9.2 g
脂	1.3 g
炭水化物	71.5 g
食塩相当量	3.81 g

この表示値は、目安です。

希望小売価格(税込)	380円	発注リードタイム	4営業日
賞味期限	製造日より547日	内容量	200g
JANコード	4958992010155		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

大内地区で収穫された「絹さやえんどう豆」を粉末にし、うどんに香りと食感を練りこんでみました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

ざる中華三食

名　称	生中華めん
原材料名	(めん)小麦粉(国内製造)、食塩、卵白粉末、わかめ粉末／かんすい、酒精、クチナシ青色素、紅花黄色素、加工でん粉、(一部に小麦・卵を含む) (スープ)しょうゆ(国内製造)、砂糖、果糖ぶどう糖果糖液糖、かつお節エキス、食塩、米発酵調味料、みりん、かつお節、こんぶエキス、たんぱく加水分解物／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
内容量	553.8g(めん360g(120g×3)、スープ193.8g(64.6g×3))
賞味期限	枠外裏面に記載してあります。
保存方法	冷蔵庫(10℃以下)にて保存してください。
使用上の注意	賞味期限内にお召し上がりください。
製造者	有限会社高山製麺 秋田県由利本荘市水林387　電話0184-24-3047

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。
※本品生産工場では、そばを含む製品を製造しております。

ホームページ　http://www.takayamaseimen.com

栄養成分表示(製品1食(184.6g)当たり)	
エネルギー	344 kcal
たんぱく質	11.5 g
脂質	1.9 g
炭水化物	70.1 g
食塩相当量	3.26 g

(この表示値は目安です。)

希望小売価格(税込)	378円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より14日	内容量	553.8g
JANコード	4958992500014		
業務用対応	――	OEM対応	――

商品の特徴・セールスポイント

秋田のつけ麺は「わかめ入りざる中華」。お求めやすく三食入りにしてみました。

☐ 常温　☑ 冷蔵　☐ 冷凍

麺類