


出展企業紹介

出展企業名	あじしょう <b>有限会社 秋田味商【秋田あじしょう】</b>				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「きりたんぼ鍋」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			
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

比内地鶏屋の鶏めし



品名	物 比内地鶏(鶏めし)
原材料名	比内地鶏(鶏肉)、つゆ(醤油(国内製造)、食塩、唐辛子エキス、糖、みりん、食塩)、みりん、鶏がらスープ、砂糖、酵母エキス、鶏肉(もも、むね)、玉ねぎ
内容量	2合用(出汁380g、具160g)
賞味期限	製造日より120日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	有限会社 秋田味商 秋田県潟上市天王字江川21-2

希望小売価格(税込)	1,404円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	2合用(出汁380g、具160g)
JANコード	4997683060079
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

比内地鶏専門店が味にこだわった「炊き込みごはんの素(2合用)」。具材は比内地鶏と国産野菜(椎茸、ごぼう、人参)をふんだんに使用しています。出汁は比内地鶏や昆布、かつおの旨みを活かしたストレートタイプの出汁です。

常温  冷蔵  冷凍

比内地鶏 炙り親子丼の具



品名	親子丼の具
原材料名	つゆ(醤油(国内製造)(小麦・大豆を含む)、みりん、鶏がらスープ、砂糖、酵母エキス)、鶏肉(もも、むね)、玉ねぎ
内容量	1人前140g(固形量50g)×2
賞味期限	特外下部に記載
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	有限会社 秋田味商 秋田県潟上市天王字江川21-2

希望小売価格(税込)	1,458円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	1人前140g×2
JANコード	4997683101185
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

炭火で炙った香ばしい比内地鶏の肉、玉ねぎ、地鶏出汁の特製つゆで作った親子丼の具。卵とご飯をご用意いただければ美味しい本格的な親子丼が楽しめます。1人前のパックが2袋入っています。

常温  冷蔵  冷凍

比内地鶏 炭火やきとり 塩味



品名	やきとり用 味付鶏肉
原材料名	味付鶏肉(鶏肉(もも、むね)(秋田県産)、食塩、香辛料)、鶏脂(秋田県産)
内容量	味付鶏肉140g、鶏脂15g
賞味期限	特外下部に記載
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
製造者	有限会社 秋田味商 秋田県潟上市天王字江川21-2

希望小売価格(税込)	1,728円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	味付鶏肉140g、鶏脂15g
JANコード	4997683031161
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

表面を炭火で香ばしく炙った比内地鶏肉を男鹿半島の塩で味付けしました。ジューシーな肉と炭火焼きの香ばしい香りが後引く美味しさです。

常温  冷蔵  冷凍

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 あきた六次会 <small>ろくじかい</small>				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	白川 懸士			
メッセージ	火内鶏(びるないどり)は、日本三大美味鶏の一つ比内地鶏を5年間の研究と改良を重ね、独自の飼育方法で質を高めた当社の比内地鶏ブランドです。雌だけでなく雄も美味しくなるよう飼育した火内鶏をお楽しみください。			TEL	0186-59-4546	FAX	0186-59-4547
				ホームページ	http://www.rokujikai.jp/		
担当者	役職	事業統括	氏名	田村 新司	E-mail	akita-6gkai@star.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒017-0012 秋田県大館市釈迦内字家下9-8			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

秋田 比内地鶏白サラミ



名称		乾燥食肉製品
原材料名	鶏肉(比内地鶏、秋田県産)、食塩、半熟卵、調味料(秋田県産)、食塩、ろ過酒、全粒小麦、たんぱく加水分解物/調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)	
内容量	100g	
賞味期限	2026.07.31	
保存方法	10℃以下で保存	
水分活性	0.87未満	
販売者	株式会社あきた六次会 秋田県大館市釈迦内字家下9-8	
製造者	株式会社あきた六次会 秋田県大館市釈迦内字家下9-8	
☆開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がり下さい。 栄養成分表示100g当たり(推定値) エネルギー228kcal、たんぱく質41.5g、脂質5.0g、炭水化物3.8g、食塩相当量5.3g		

商品の特徴・セールスポイント

比内地鶏の育つ大館で生まれた白カビ菌「火内雪華」、秋田の米、白神乳酸菌などで作られる塩麹もろみ。比内地鶏の故郷秋田の力で熟成させた奇跡の生サラミです。芳醇な熟成香と比内地鶏の旨味を楽しむ贅沢な一品です。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	2,376円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より120日	内容量	100g
JANコード	4549633002853		
業務用対応	—	OEM対応	—

小さな贅沢 本格お家デリ 比内地鶏のリエット



名称		地鶏リエット
原材料名	鶏肉(比内地鶏、秋田県産)、五穀、白ワイン、ペーキングパウダー、クオイル、にんにく、食塩、ホワイドペーパー、ローリエ/調味料(アミノ酸等)	
内容量	110g	
賞味期限	2025.08.19	
保存方法	【開封】-18℃以下で保存	
販売者	株式会社あきた六次会 秋田県大館市釈迦内字家下9-8	
製造所	株式会社サードプレイス 東京都台東区浅草6-22-7	
☆開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がり下さい。 栄養成分表示100g当たり(推定値) エネルギー125kcal、たんぱく質3.8g、脂質9.8g、炭水化物1.4g、食塩相当量0.4g		

商品の特徴・セールスポイント

比内地鶏100%で作る珍しい地鶏のリエット。朝食からホームパーティーなどの特別食卓まで、様々なシーンでご利用いただける一品です。比内地鶏の新しい味わいをお楽しみください。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	1,188円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	110g
JANコード	4549633002587		
業務用対応	—	OEM対応	—

出展企業名	JA全農くみあい飼料 株式会社				HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	遠藤 充史		
メッセージ	当社の比内地鶏加工センターは「秋田県比内地鶏ブランド認証制度」の食鳥処理施設・食肉処理施設・加工食品製造施設の認証を受けた施設で、比内地鶏を処理・加工し全国へお届けします。				TEL	0186-78-4225
					FAX	0186-78-4114
担当者	役職	部長兼センター長	氏名	高村 丈治	E-mail	kakou_takanosu@znf.co.jp
会社所在地	〒018-4211 秋田県北秋田市川井字漣岱72				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

比内地鶏 めす正肉



比内地鶏 めす正肉 (kg)	希望小売価格(税込)	オープン価格
秋田県産(モモ、ムネ、ササミ)	発注リードタイム	3営業日
生食はお避け下さい 004682 保存温度 4℃以下で保存	賞味期限	製造日より7日
加工日 25. 5. 13	内容量	もも肉2枚・むね肉2枚・ささみ2本
消費期限 25. 5. 20	JANコード	—
重量 <b>1.08</b> kg	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/>
商品の特徴・セールスポイント	広々とした大地で平飼い・放し飼いで150日以上かけじっくり育てます。こうした自然の中でのびのびと飼育することによって、旨味を十二分に蓄え、余分な脂肪がつかっていない肉質に仕上がります。 <input type="checkbox"/> 常温 <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	

畜産・畜産加工品

比内地鶏旨味スープ



比内地鶏 旨味スープ	希望小売価格(税込)	オープン価格
栄養成分表示(100g当たり) エネルギー...16kcal たんぱく質...1.6g 脂質...0.1g 炭水化物...2.3g 食塩相当量...3.63g	発注リードタイム	3営業日
※推定値です。	賞味期限	製造日より730日
内容量	200g	
JANコード	4908234021081	
業務用対応	— <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/>	
商品の特徴・セールスポイント	150日以上もの長い期間平飼い・放し飼いたした比内地鶏を原料に野菜と昆布の旨味を加え調味しました。鍋物や煮物、吸い物など和風、洋風各料理に幅広くご利用頂けます。 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	

比内地鶏ごぼうご飯



比内地鶏 ごぼうご飯	希望小売価格(税込)	オープン価格
お召し上がりください。 ◆お好みにより三ツ葉、せんなん、グリーンピースなどを添えますとより一層おいしく召し上がれます。 比内地鶏ごぼうご飯の裏(2〜3人前)	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	550g	
JANコード	4908234041171	
業務用対応	— <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> — <input type="checkbox"/>	
商品の特徴・セールスポイント	洗ったお米二合と一緒に入れるだけ(加水はいりません)の簡単調理。比内地鶏の旨味とごぼうの風味で味わいよく仕上げました。 <input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍	

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 嶋田ハム				HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	花澤 直樹		
メッセージ	伝統製法にこだわり、手間をかけてこそ生まれる美味しさを造る。そうしてできた商品を提供することで、「笑顔の思い出を創る」ことを目標としています。				TEL	0187-63-1576
					FAX	0187-63-1578
					ホームページ	<a href="https://www.shimadaham.co.jp/">https://www.shimadaham.co.jp/</a>
担当者	役職	代表取締役社長	氏名	花澤 直樹	E-mail	master@shimadaham.co.jp
会社所在地	〒014-0016 秋田県大仙市若竹町26-23				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

ポークソーセージ200g



●ドイツポークソーセージ200g  
加熱食肉製品（加熱後包装）

名称	無塩せきソーセージ
原材料名	豚肉（国産）、玉ねぎ（国産）、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）
内容量	200g
賞味期限	2025年2月20日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社 嶋田ハム 秋田県大仙市若竹町26-23

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	346kcal	たんぱく質	12.3g	脂質	32.4g
炭水化物	12g	食塩相当量	1.63g	（推定値）	

お問い合わせ先 Ⅲ（0120）638-683  
直火又はフライパンで油をひかず焼いてお召し上がりください。ポイルする時は90℃で4分加熱してください。

商品の特徴・セールスポイント

秋田県産ナラの薪を使って、じっくりスモークした香ばしい風味が口に広がる味わい深い本格派ソーセージです。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格（税込）	961円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より20日	内容量	200g
JANコード	4930878231304		
業務用対応	あり	OEM対応	—

熟成スモークベーコン70g



●熟成スモークベーコン70g  
非加熱食肉製品

名称	ベーコン（スライス）
原材料名	豚ハラ肉（国産）、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、発色剤（硝酸K、亜硝酸Na）、（一部に豚肉を含む）
内容量	70g
賞味期限	2025年3月11日
保存方法	10℃以下で保存してください
水分活性	0.95未満
製造者	株式会社 嶋田ハム 秋田県大仙市若竹町26-23

栄養成分表示（100gあたり）

熱量	300kcal	たんぱく質	19.0g	脂質	24.4g
炭水化物	1.1g	食塩相当量	2.18g	（推定値）	

お問い合わせ先 Ⅲ（0120）638-683

商品の特徴・セールスポイント

熟成された旨みと豊かなスモークの香り、なめらかな食感をお楽しみください。

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	製造日より25日	内容量	70g
JANコード	4930878231397		
業務用対応	—	OEM対応	—


畜産・畜産加工品

出展企業紹介

出展企業名	しらかみや <b>株式会社 白神屋</b>			HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	園部 精一郎	
メッセージ	「食」を通して地域を発信することをモットーに、地域の食文化や豊かな食材を活かした商品開発から、東北圏内の商品の流通・販売までを手がける地域商社です。			TEL	0185-58-4822
				FAX	0185-74-6500
担当者	役職	代表取締役	氏名	園部 精一郎	
会社所在地	〒016-0122 秋田県能代市扇田字扇淵14-1			工場等所在地	会社所在地と同じ
				E-mail	info@shirakamiya.jp
				ホームページ	https://www.rakuten.ne.jp/gold/shirakamiya/

商品情報

豚なんこつ煮込み



**豚なんこつ煮込み**

秋田県産豚肉100%使用。旨みたっぷりの豚なんこつを、特製醤油だれでじっくり煮込み、なんこつのトロトロ食感と濃い目に味付けした赤身肉の旨味が絶品です。

白神屋

名称	豚なんこつ煮込み
原料名	豚肉(秋田産)、発酵調味液、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加熱殺菌
内容量	300g
賞味期限	特外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社白神屋 秋田県能代市扇田字扇淵14-1 TEL 0185-58-4822
製造所	株式会社千秋食品 秋田県秋田市下北手塚川字寅沢120

※本品は加工加熱殺菌したレトルトパウチ食品です。開封後は直ちに召し上がりください。

栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー 209kcal
たんぱく質 13.9g
脂質 14.2g
炭水化物 1.7g
食塩相当量 (推定値)

希望小売価格(税込)	864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	300g
JANコード	4571358010622
業務用対応	あり
OEM対応	あり


商品の特長・セールスポイント

秋田県能代市のご当地グルメ「豚なんこつ」。秋田県産の豚なんこつ(パイカ)を特製醤油だれでじっくり煮込み、なんこつのトロトロ食感と濃い目に味付けした赤身肉の旨味が絶品です。

常温  冷蔵  冷凍

畜産・畜産加工品

秋田県産牛 粗ほぐしコンビーフ



**秋田県産牛 粗ほぐし**

秋田県産牛100%使用。丁寧に粗ほぐしにした肉肉しい食感のコンビーフです。肉の旨味が強く、脂の口どけが良い贅沢な味わいをお楽しみください。※あきた食のチャンピオンシップ2023金賞(秋田県知事賞)

白神屋

名称	コンビーフ
原料名	牛肉(秋田産)、発酵調味液、食塩、砂糖/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
殺菌方法	気密性容器に密封し、加熱殺菌
内容量	70g
賞味期限	特外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	株式会社白神屋 秋田県能代市扇田字扇淵14-1 TEL 0185-58-4822
製造所	株式会社秋田県食肉流通公社 秋田県秋田市河辺町内字堂坂2-1

※本品は加工加熱殺菌したレトルトパウチ食品です。開封後は直ちに召し上がりください。

栄養成分表示(1食分(70g)あたり)
エネルギー 216kcal
たんぱく質 13.3g
脂質 17.9g
炭水化物 0.6g
食塩相当量 1.0g
(推定値)

希望小売価格(税込)	1,296円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より540日
内容量	70g
JANコード	4571358010837
業務用対応	あり
OEM対応	あり

商品の特長・セールスポイント

秋田県産牛を100%使用し、丁寧に粗ほぐしにした肉肉しい食感のコンビーフです。肉の旨味が強く、脂の口どけが良い贅沢な味わいをお楽しみください。※あきた食のチャンピオンシップ2023金賞(秋田県知事賞)

常温  冷蔵  冷凍

秋田黒毛和牛 牛だし



**秋田黒毛和牛 牛だし**

秋田黒毛和牛100%使用。本格的な味わいをお楽しみください。

白神屋

名称	牛だしの素
原料名	食塩(国内製造)、乳糖、粉糖、ビーエスエスパウダー、酵母エキス、ビーエスエスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、ミルポパウダー、胡椒/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・牛肉・鶏肉を含む)
内容量	75g
賞味期限	特外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
加工者	株式会社白神屋 秋田県能代市扇田字扇淵14-1 TEL 0185-58-4822

開封後は湿気を避け、できるだけ密封して保存してください。夏場は冷蔵庫での保存がおすすめです。

栄養成分表示(スプーン1杯分(2.5g)あたり)
エネルギー 4kcal
たんぱく質 0.3g
脂質 0.1g
炭水化物 0.8g
食塩相当量 1.33g
(推定値)


希望小売価格(税込)	734円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より300日
内容量	75g
JANコード	4571358010844
業務用対応	あり
OEM対応	あり

商品の特長・セールスポイント

秋田黒毛和牛(秋田牛)のコク深く優しい風味が特徴の顆粒出汁です。和風・洋風・中華等、幅広い料理にご活用いただけます。

常温  冷蔵  冷凍

出展企業紹介

出展企業名	とりにこう 炭火烧鳥 鳥好			HP			
代表者	役職	店主	氏名	渡邊 朋寿			
メッセージ	秋田市駅前にて、炭火烧鳥 鳥好の屋号で営業しております。この度、当店で提供しておりますメニューの中から、より多くのお客様にご賞味していただくために、商品化(3種類)に踏み切りました。			TEL	018-874-7678	FAX	——
				ホームページ	https://www.instagram.com/torikouakita		
担当者	役職	店主	氏名	渡邊 朋寿	E-mail	marco.no1@ezweb.ne.jp	
会社所在地	〒010-0001 秋田県秋田市中通4丁目11-5 栄ビル1階			工場等所在地	商品に記載		

商品情報

鶏白湯スープ

新商品



名称	スープ
原材料名	鶏ガラ(国産)、にんじん、玉ねぎ、食塩、にんにく、長ねぎ、(一部に鶏肉を含む)
内容量	100g
賞味期限	2026年11月04日
保存方法	冷凍庫(-18℃)で保存して下さい。
販売者	炭火烧 鳥好 秋田県秋田市中通4丁目11-5 栄ビル1F
製造所	株式会社千秋食品 秋田県秋田市下北手壺川字宮沢120 TEL 018-853-8024
【お召し上がり方】 凍ったまま、湯煎で5分程度温めてからお召し上がりください。 ■栄養成分表示1袋(100g)当たり(推定値) エネルギー19kcal、たんぱく質4.1g、 脂質1.6g、炭水化物2.1g、食塩相当 量0.9g	
 内装 紙 レットル 4 589931931912	

商品の特徴・セールスポイント

鳥と野菜の旨味が凝縮したパイタンスープです。


常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	800円	発注リードタイム	14営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	100g
JANコード	4589931931912		
業務用対応	——	OEM対応	——

比内地鶏白湯スープ

新商品



名称	スープ
原材料名	鶏ガラ(国産)、にんじん、チキンオイル、玉ねぎ、食塩、にんにく、長ねぎ、(一部に鶏肉を含む)
内容量	100g
賞味期限	2026年11月04日
保存方法	冷凍庫(-18℃)で保存して下さい。
販売者	炭火烧 鳥好 秋田県秋田市中通4丁目11-5 栄ビル1F
製造所	株式会社千秋食品 秋田県秋田市下北手壺川字宮沢120 TEL 018-853-8024
【お召し上がり方】※チキンオイルに、比内地鶏を使用。 凍ったまま、湯煎で5分程度温めてからお召し上がりください。 ■栄養成分表示1袋(100g)当たり(推定値) エネルギー22kcal、たんぱく質4.1g、 脂質3.5g、炭水化物2.1g、食塩相当 量0.9g	
 内装 紙 レットル 4 589931931929	

商品の特徴・セールスポイント

香り高い比内地鶏の鶏油と旨みがマッチした、完成度の高い仕上がりになっています。ぜひご賞味のほどよろしくお願ひします。

常温  冷蔵  冷凍

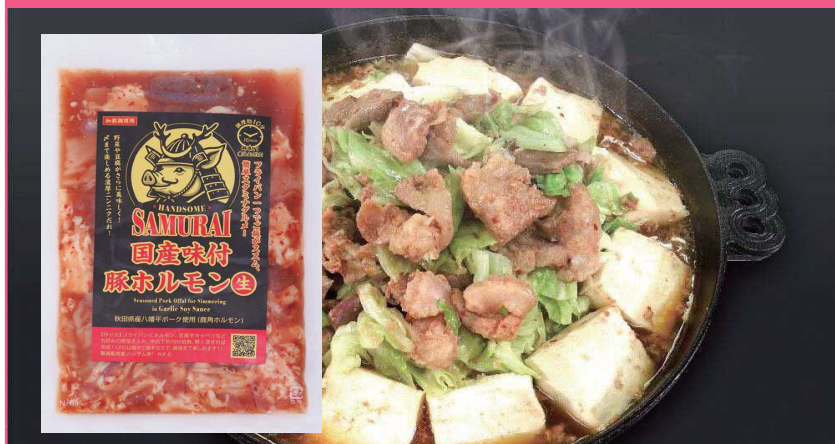
希望小売価格(税込)	1,200円	発注リードタイム	14営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	100g
JANコード	4589931931929		
業務用対応	——	OEM対応	——


出展企業紹介

出展企業名	ざむらい <b>ハンサム侍</b>			HP	
代表者	役職	代表	氏名	館花 尚美	
メッセージ	お客様へ『健康・安心・笑顔・夢』を届けたい。食べる事によって幸せを感じ、笑顔になれるよう、新鮮・安全な食品を提供出来るよう研究をしております。食を通じて地域発展・社会貢献に努めます。			TEL	0186-22-7370
				FAX	0186-22-7376
担当者	役職	オーナー	氏名	館花 和明	
会社所在地	〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字下夕町88			E-mail	handsome-samurai.jp@star.ocn.ne.jp
				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

ハンサム豚ホルモン



名称	味付豚ホルモン(700g)	
原材料名	豚内臓肉(秋田県鹿角市産)、砂糖、にんにく、しょうゆ、米みそ、唐辛子/アルコール、調味料(アミノ酸等)、(一部に豚肉・大豆・小麦を含む)	
内容量	700g	
賞味期限	2026.04.22	
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)	
製造者	ハンサム侍 H.F.C 館花 尚美 秋田県鹿角市花輪字下夕町88 TEL 0186-22-7370	
使用上の注意	解凍後には要冷蔵(10℃以下で保存) お召し上がり前の解凍方法は、必ず冷蔵庫で行って下さい。 常温解凍、電子レンジでの解凍は品質劣化につながります。 尚、解凍後の再冷凍はお勧めできません。 味が落ち、更に細菌が増殖するきっかけになります。	
栄養成分表示(100g当たり)	熱量154kcal、たんぱく質11.3g、脂質7.1g、炭水化物11.2g、食塩相当量2.21g	
 4 4595316 511013		

畜産・畜産加工品

商品の特徴・セールスポイント

鹿角のブランド豚・八幡平ポーク使用。新鮮な内臓肉を特別な配合のタレで味付けしました。ホルモン独特の臭みがなく、味も濃すぎずにんにく臭もきつくないため女性のお客様に人気があるのが特徴です。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	1,458円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	700g
JANコード	4595316511013		
業務用対応	あり	OEM対応	—

麹発酵豚ホルモン



名称	味付麹発酵豚ホルモン(780g)	
原材料名	豚内臓肉(秋田県鹿角市産)、米麹、砂糖、にんにく、しょうゆ、米みそ、唐辛子/アルコール、調味料(アミノ酸等)、(一部に豚肉・大豆・小麦を含む)	
内容量	780g	
賞味期限	2026.04.22	
保存方法	要冷凍(-18℃以下で保存)	
製造者	ハンサム侍 H.F.C 館花 尚美 秋田県鹿角市花輪字下夕町88 TEL 0186-22-7370	
使用上の注意	解凍後には要冷蔵(10℃以下で保存) お召し上がり前の解凍方法は、必ず冷蔵庫で行って下さい。 常温解凍、電子レンジでの解凍は品質劣化につながります。 尚、解凍後の再冷凍はお勧めできません。 味が落ち、更に細菌が増殖するきっかけになります。	
栄養成分表示(100g当たり)	熱量192kcal、たんぱく質8.5g、脂質10.0g、炭水化物17.0g、食塩相当量2.04g	
 4 4595316 511112		

商品の特徴・セールスポイント

フライパン一つで簡単調理、麹菌の「発酵のちから」でホルモン独特の臭みがなくにんにく臭もキツくない、芳醇な香りを実現させました。一度食べると病み付きです。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	1,922円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	780g
JANコード	4595316511112		
業務用対応	—	OEM対応	—

出展企業紹介

出展企業名	ブッチャーノ			HP	——
代表者	役職	オーナー	氏名	深谷 祐次	
メッセージ	秋田の誇る秋田牛を全国に広めるため、レトルトの商品開発を行っています。ホテルで修行した技術を活かしたパスタソースが当店の自慢です。			TEL	018-800-0044
				FAX	——
担当者	役職	オーナー	氏名	深谷 祐次	E-mail
				buchaaaano@gmail.com	
会社所在地	〒010-0942 秋田県秋田市川尻大川町1-1			工場等所在地	——

商品情報

秋田牛贅沢ミートソース

新商品



名称	バスタソース
原材料名	秋田牛(国産)、トマト、玉ねぎ、にんじん、赤ワイン、塩、黒こしょう、オレガノ
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量	150g
賞味期限	枠外右部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	ブッチャーノ 深谷 祐次 秋田県秋田市川尻大川町1-1

希望小売価格(税込)	1,500円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より546日
内容量	150g
JANコード	459512175607
業務用対応	—— OEM対応 ——

商品の特徴・セールスポイント

化学調味料不使用・無添加にこだわって作った、秋田牛を贅沢に使用したレトルトソースです。

常温  冷蔵  冷凍

秋田牛赤ワイン煮込み 贅沢ナポリタンソース

新商品



名称	バスタソース
原材料名	秋田牛(国産)、トマト・ジュース漬け(トマト、砂糖・ぶどう糖、果糖液糖、醤油酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、デミグラスソース(小麦粉、ラード、羊肉、トマトペースト、赤ワイン、ビーフ風味エキス、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、ホクエクス)、オレガノ/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	ブッチャーノ 秋田県秋田市川尻大川町1-1

希望小売価格(税込)	1,500円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より546日
内容量	250g
JANコード	4595121756036
業務用対応	—— OEM対応 ——

商品の特徴・セールスポイント

じっくり煮込んだ秋田牛赤ワイン煮込みをふんだんに使用した贅沢ナポリタンソースです。

常温  冷蔵  冷凍

秋田牛赤ワイン煮込み缶詰

新商品



●名称 牛肉赤ワイン煮 ●原材料名 秋田牛(国産)、トマト・ジュース漬け(トマト、トマトジュース)、トマトケチャップ(トマト、砂糖・ぶどう糖、果糖液糖、醤油酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、デミグラスソース(小麦粉、ラード、羊肉、トマトペースト、赤ワイン、ビーフ風味エキス、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、ホクエクス)、オレガノ/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む) ●固形量 60g ●内容総量 85g ●賞味期限 缶底に記載 ●保存方法 直射日光を避けて保存 ●販売者 ブッチャーノ 秋田県秋田市川尻大川町1-1 ●製造所 こまち食品工業株式会社 秋田県山本郡三種町外岡字遊川111	●本製品は、常温で保存していただくことができます。大豆を使用しているため、開封後はお早めにお召し上がりください。開封後は、必ず冷蔵庫で保管してください。賞味期限は、あくまで目安となります。開封後は、必ず賞味期限を過ぎないようご注意ください。
--	--

希望小売価格(税込)	1,300円
発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より1095日
内容量	85g
JANコード	4595121756050
業務用対応	—— OEM対応 ——

商品の特徴・セールスポイント

赤ワインでじっくり煮込んだ秋田牛をお召し上がりください。

常温  冷蔵  冷凍