

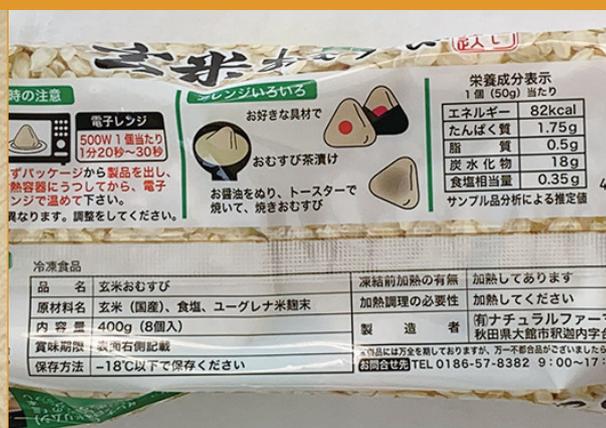
## 出展企業紹介

出展企業名	有限会社 ナチュラルファーマーズ				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	辻 與志博		
メッセージ	大豆加工を主体に商品開発、販売をしておりましたが、現在は独自の熟成技術を使い玄米加工商品を新しく開発し販売を開始しております。				TEL	0186-57-8382
					FAX	0186-57-8387
					ホームページ	https://n-farmers.com
担当者	役職	事務	氏名	會田 諭	E-mail	natural.f@circus.ocn.ne.jp
会社所在地	〒017-0012 秋田県大館市釈迦内字台野道上72-2				工場等所在地	会社所在地と同じ
認証等 (商品・工場等)	<input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 秋田県版HACCP <input type="checkbox"/> ISO 9000 <input type="checkbox"/> ISO 14000 <input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> その他( )					

## 商品情報

### 玄米おむすび

新商品



#### 商品の特徴・セールスポイント

当社独自の熟成技術により、白米に近い粘り、甘味と食感を実現。他社の玄米ではおにぎりの機械形成が不可能(粘り無し)だったが、当社の熟成玄米は初めておにぎりの機械形成による大量生産を可能にした。アンチエイジングとダイエットに最適。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格 (税込)	398円	発注リード タイム	7日
賞味期限	365日	内容量	400g
業務用対応	可能	JANコード	4560471321173

### マヨビーンズ



名称	半固体状ドレッシング	
原材料名	大豆油(国産・遺伝子組み換えでない)、豆乳(遺伝子組み換えでない)、米酢、てんさい糖、豆乳発酵液(白神こだま酵母使用)、食塩、おから粉、香辛料	
内容量	200g	
賞味期限	枠外前面上部記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、なるべく涼しい場所に保存してください。	
製造所	農業生産法人 (有)ナチュラルファーマーズ 秋田県大館市釈迦内字台野道上72-2 TEL 0186-57-8382 FAX 0186-57-8387	
使用上の注意	●乳化剤・増粘剤等の添加物不使用のため、ボトル内に水分の出る場合がありますが、品質に問題ありません。(混ぜてお召し上がりください)。 ●開栓後はキャップを開け、冷蔵庫(5~10℃)に保存し、早めにお召し上がりください。 ●0℃以下になると分離することがありますので、冷蔵庫内の特に冷たい所での保存は避けてください。	
栄養成分表示(15g中)	エネルギー 76kcal たんぱく質 0.4g 脂質 8.1g 炭水化物 0.3g 食塩相当量 0.3g コレステロール 0mg	

#### 商品の特徴・セールスポイント

たまごを使わない、豆乳生まれの100%植物性のマヨ。白神こだま酵母を使用し独自製法の豆乳発酵液を開発し、大豆の持つ旨みとコクを最大限引き出した。アレルギーをお持ちの方やヴィーガンやベジタリアンの方にも安心して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)	500円	発注リード タイム	7日
賞味期限	180日	内容量	200g
業務用対応	可能	JANコード	4560471320534