

出展企業紹介

出展企業名	シンセイ科学株式会社							HP		
代表者	役職	取締役生産本部長	氏名	佐藤 義徳						
メッセージ	秋田の大自然で育つ「どじょう」は、東京浅草で高級食材として人気があります。「今の子どもたちにも、栄養価が高く、安心安全な自然食品として食べてもらいたい。」、そんな思いで、どじょうの養殖から加工までを一手に担い商品づくりを行っています。				TEL	0184-37-3711	FAX	0184-37-3712		
					ホームページ	https://r.goope.jp/shinseikagaku				
担当者	役職	取締役生産本部長	氏名	佐藤 義徳		E-mail	shinseikagaku@gray.plala.or.jp			
会社所在地	〒018-0404 秋田県にかほ市芹田字高磯126番地					工場等所在地	会社所在地と同じ			
認証等 (商品・工場等)	☐ HACCP ☐ 秋田県版HACCP ☐ ISO 9000 ☐ ISO 14000 ☐ 有機JAS ☐ その他()									

商品情報

秋田どじょう押し身(箱入り)

新商品



秋田どじょう押し身	
名 称	ドジョウ加工品
原材料名	ドジョウ（秋田県産）、上新粉、ぶどう酢、たら 魚鱗、清酒、砂糖、風味原料（かつお節粉末、 かつおエキスパウダー、他）
内 容 量	14g（7g×2）
賞味期限	
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	シンセイ科学株式会社 食品部 心味 秋田県にかほ市芹田字高磯126番地 TEL 0184-37-3588
栄養成分表示(1袋7g当たり)	
熱量	126kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	1.0g
炭水化物	15.0g
食塩相当量	1.8g

商品の特徴・セールスポイント

当社がブランド化を進めている「秋田どじょう」を一枚一枚丁寧に下処理し、高温で一気にプレスした加工品です。生臭さを独自製法でなくし、地元にかほ市名産の「鱧しよつる」をうま味成分として加えており、栄養価が高く美容面・健康面でも大変優れています。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格 (税込)	1,000円	発注リード タイム	要相談
賞味期限	6ヶ月	内容量	14g(1袋あたり7g×2袋)
業務用対応	可能	JANコード	4570059960045

秋田どじょう押し身(個包装)

新商品



秋田どじょう押し身	
名 称	ドジョウ加工品
原材料名	ドジョウ（秋田県産）、上新粉、ぶどう酢、たら 魚鱗、清酒、砂糖、風味原料（かつお節粉末、 かつおエキスパウダー、他）
内 容 量	7g
賞味期限	
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	シンセイ科学株式会社 食品部 心味 秋田県にかほ市芹田字高磯126番地 TEL 0184-37-3588
栄養成分表示(1袋7g当たり)	
熱量	126kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	1.0g
炭水化物	15.0g
食塩相当量	1.8g

商品の特徴・セールスポイント

当社がブランド化を進めている「秋田どじょう」を一枚一枚丁寧に下処理し、高温で一気にプレスした加工品です。生臭さを独自製法でなくし、地元にかほ市名産の「鱧しよつる」をうま味成分として加えており、栄養価が高く美容面・健康面でも大変優れています。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格 (税込)	500円	発注リード タイム	要相談
賞味期限	6ヶ月	内容量	7g
業務用対応	可能	JANコード	4570059960076