

出展企業紹介

出展企業名	男鹿ジャン							HP		
代表者	役職	店主	氏名	鈴木 智枝						
メッセージ	昨年から冷凍食品製造業の許可取得して、冷凍食品加工販売をはじめました。製造から販売する為に、一番に重視していることは、製造時の衛生管理を徹底して実施する				TEL	090-7062-8062	FAX	0185-37-2020		
					ホームページ	http://ogajan.com/index.html				
担当者	役職	副店主	氏名	鈴木 利一		E-mail	ogajan6978@gmailcom			
会社所在地	〒010-0673 秋田県男鹿市戸賀塩浜字平床37					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



牛すじだけの牛すじ煮込み

希望小売価格(税込)	810円	発注リードタイム	10日間
賞味期限	120日間	内容量	150g
JANコード	4595122722016	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	手間いらずのご馳走。解凍後器に入れ電子レンジ500ワットで4～5分で出来上がり。召し上がり方商品にたっぷりの刻みネギをのせて混ぜ合わせて召し上がりして下さい。簡単アレンジ料理として豆腐を煮込めば肉豆腐、ボイルしたジャガイモと玉ねぎを混ぜ合わせれば肉じゃが、野菜と一緒に煮込めばすき焼き風になります。		
	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍		



牛すじだけの牛すじ煮込み

希望小売価格(税込)	1,350円	発注リードタイム	10日間
賞味期限	120日間	内容量	250g
JANコード	4595122722023	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	手間いらずのご馳走。解凍後器に入れ電子レンジ500ワットで4～5分で出来上がり。召し上がり方商品にたっぷりの刻みネギをのせて混ぜ合わせて召し上がりして下さい。簡単アレンジ料理として豆腐を煮込めば肉豆腐、ボイルしたジャガイモと玉ねぎを混ぜ合わせれば肉じゃが、野菜と一緒に煮込めばすき焼き風になります。		
	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍		



茎わかめ浅漬け

希望小売価格(税込)	368円	発注リードタイム	10日間
賞味期限	180日間	内容量	150g
JANコード	4595122722108	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	男鹿(戸賀湾)産の養殖ワカメの茎を調理した商品です。醤油風味のあっさり味のお漬物の商品		
	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍		



袋を切るだけワカメ

希望小売価格(税込)	238円	発注リードタイム	10日間
賞味期限	180日間	内容量	100g
JANコード	なし	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	解凍後、すぐ食べられる様に、茹でワカメをカット加工調理してあります。主婦の味方手間いらず商品です。		
	☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍		