出展企業紹介

出展企業名	秋田活性化株式会社					HP	
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	日景　賢悟			
メッセージ	2004年創業から、主に飲食店向けの食材卸業務の他、ネット通販楽天内「秋田天国」で県産品の直売など、秋田県産品にこだわった卸・小売業を行っております。 　また「本場大館 きりたんぽ玉手箱」や、今回提案させていただく「秋田缶」など、自社のオリジナル商品開発と販売にも力を入れて参ります。			TEL	018-883-5101	FAX	018-883-5102
				ホームページ	http://www.akita-namahage.jp/akk/		
担当者	役職		氏名	利部　友紀	E-mail	akk@akita-namahage.jp	
会社所在地	〒010-0951 秋田県秋田市山王7丁目4-13　拓朋ビル2F				工場等所在地	パッケージに記載	
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

本場大館 きりたんぽ玉手箱

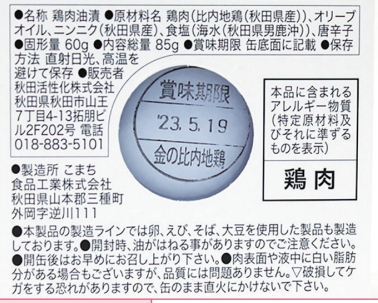
希望小売価格(税込)	3,780円
発注リードタイム	1週間
賞味期限	90日
内容量	683g
業務用対応	―――
JANコード	4589913480018

商品の特徴・セールスポイント

本場の味を全国の皆様にお届けしたいとの思いから、大館市民500名の試食を重ねて出来たスープと、きりたんぽ鍋の具材をワンパッケージにした買い足し不要の鍋セットです。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

金の比内地鶏(アヒージョ)



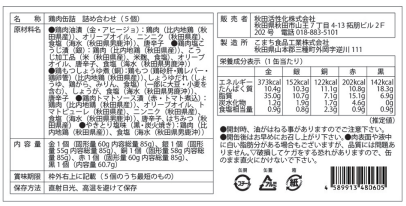
希望小売価格(税込)	800円
発注リードタイム	1週間
賞味期限	3年
内容量	85g
業務用対応	―――
JANコード	4589913480513

商品の特徴・セールスポイント

食品添加物不使用で、食材もできるだけ秋田県産にこだわり、大館市産の比内地鶏、秋田県産のニンニク、男鹿半島の塩を使用しております。秋田県で行われている「食のチャンピオンシップ2020」(秋田県特産品開発コンクール)では奨励賞をいただきました。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

秋田缶 比内地鶏の缶詰5種 ギフトボックス



名称	鶏肉缶詰 詰め合わせ(5個)
原材料名	●鶏肉油漬(金・アヒージョ):鶏肉(比内地鶏(秋田県産))、オリーブオイル、ニンニク(秋田県産)、食塩(海水(秋田県男鹿沖))、唐辛子 ●鶏肉塩こうじ漬(銀):鶏肉(比内地鶏(秋田県産))、とうじ(比内地鶏(秋田県産))、米麹、食塩)、オリーブオイル、唐辛子、食塩(海水(秋田県男鹿沖)) ●鶏もつしょうゆ煮(銅):鶏もつ(鶏砂肝・鶏レバー・鶏砂肝)(比内地鶏(秋田県産))、しょうゆ(たまり(しょうゆ、麹だち、みりん、食塩)(一部に大豆・小麦を含む))、しょうが、食塩(海水(秋田県男鹿沖))、唐辛子 ●鶏肉トマト煮(赤):トマト煮込:鶏肉(比内地鶏(秋田県産))、オリーブオイル、トマトピューレ(秋田県産)、ニンニク(秋田県産)、食塩(海水(秋田県男鹿沖))、唐辛子、はちみつ(秋田県産)、ローズマリー ●燻製(黒):燻製:鶏肉(比内地鶏(秋田県産))、食塩(海水(秋田県男鹿沖))
内容量	金1個(固形量60g内容総量85g)、銀1個(固形量55g内容総量85g)、銅1個(固形量58g内容総量85g)、赤1個(固形量60g内容総量85g)、黒1個(内容量65g)
賞味期限	枠外右上に記載(5個のうち最短のもの)
保存方法	直射日光、高温を避けて保存
販売者	秋田活性化株式会社 秋田県秋田市山王7丁目4-13拓朋ビル2F 202号 電話 018-883-5101
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逆川111

栄養成分表示(1缶当たり)

	金	銀	銅	赤	黒
エネルギー	378kcal	152kcal	122kcal	202kcal	142kcal
たんぱく質	19.4g	10.3g	7.1g	15.9g	18.3g
脂質	33.0g	10.7g	7.1g	15.1g	6.3g
炭水化物	1.5g	1.9g	2.1g	4.0g	0.9g
食塩相当量	0.9g	0.8g	2.3g	0.9g	0.9g

(推定値)

●開封時、油がはねる事がありますのでご注意下さい。
●開缶後はお早めにお召し上がり下さい。●肉表面や液中に白い脂肪分がある場合もございますが、品質には問題ありません。破損してケガをする恐れがありますので、缶のまま直火にかけないで下さい。

希望小売価格(税込)	4,000円
発注リードタイム	1週間
賞味期限	3年
内容量	金の比内地鶏、銀の比内地鶏、銅の比内地鶏、赤の比内地鶏、黒の比内地鶏　各1個
業務用対応	―――
JANコード	4589913480605

商品の特徴・セールスポイント

本場大館産の比内地鶏100%を使用、食品添加物不使用で作ったので、素材の味をお楽しみ頂けます。また、その他食材もできる限り秋田県産にこだわり、男鹿の塩、秋田県産のニンニク、大仙のトマトピューレ、小坂のアカシアはちみつを使用し缶詰のパッケージにも「秋田缶」と表記させていただきました。高級な比内地鶏を使用しているため、パッケージにもこだわり高級感を出し、贈答品にも喜ばれます。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍