

出展企業紹介

出展企業名	佐藤食品株式会社(屋号:角長)							HP	
代表者	役職	代表取締役社長		氏名	佐藤 賢一				
メッセージ	伝統食・佃煮から、おつまみ向けの商品まで製造している食品メーカーです。できるだけ保存料・着色料・化学調味料を使用しない食品作りを心がけています。				TEL	018-877-2054	FAX	018-877-4077	
					ホームページ	https://www.satousyokuhin.co.jp			
担当者	役職	主任		氏名	湊 洋二		E-mail	info@satousyokuhin.co.jp	
会社所在地	〒018-1401 秋田県潟上市昭和久保字片田千刈田26				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

わかさぎからりん 塩味



商品名		わかさぎからりん塩味(男鹿半島の塩使用)		6910
名称		惣菜		
原材料名		若さぎ(秋田県産)、小麦粉、植物油、食塩		
内容量		60g	賞味期限	2022. 7.25
保存方法		直射日光、高温多湿を避けて保存		
製造者		佐藤食品株式会社		
		秋田県潟上市昭和久保字片田千刈田 26		
TEL		018-877-2054		
【本製品の原料魚は海老、かにが混ざる漁法で採取しています】*商品の特性上、油がたまることがありますが、品質に問題ありません				
栄養成分表示 100g 当たり(推定値) / 熱量 453kcal たんぱく質 36.8g 脂質 25.8g 炭水化物 18.4g 食塩相当量 0.3g カルシウム 1221mg				

商品の特徴・セールスポイント

八郎潟で水揚げされた『わかさぎ』を、カラッと揚げた男鹿の塩で味付けしました。シンプルですが、一度食べると止まらない人気商品です。幅広い年齢層にスナック感覚で美味しくカルシウムをとっていただけます。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格 (税込)	オープン価格	発注リード タイム	2営業日以内の発送
賞味期限	90日	内容量	60g
業務用対応	可能	JANコード	4906712668995

白魚からりん 塩味



商品名	白魚からりん(国産) (男鹿半島の塩使用)			6914
名称	惣菜			
原材料名	白魚(秋田県産)、小麦粉、植物油、食塩(男鹿半島の塩)			
内容量	40g	賞味期限	2021. 5. 4	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存			
製造者	佐藤食品株式会社			
	秋田県潟上市昭和久保字片田千刈田 2 6			
	TEL 018-877-2054			
【本製品の原料魚は海老、かにが混ざる漁法で採取しています】 *商品の特性上、油がたまるありますが、品質に問題ありません				
栄養成分表示 100g当たり(推定値)/熱量 498kcal たんぱく質 42.8g 脂質 27.7g 炭水化物 19.3g 食塩相当量 0.5g				

商品の特徴・セールスポイント

秋田県産の新鮮な白魚をカリカリに揚げた男鹿の塩で味付けしました。そのまま食べても美味しいですが、サラダにトッピングしたりご飯にふりかけても美味しいです。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格 (税込)	オープン価格	発注リード タイム	2営業日以内
賞味期限	90日	内容量	40g
業務用対応	可能	JANコード	4906712669145