

出展企業紹介

出展企業名		白神手づくり工房有限会社						HP	
代表者	役職	取締役		氏名	柴野 隆司				
メッセージ	世界自然遺産白神山地のブナの森から発見した乳酸菌「作々楽」を使用した、美容と健康にやさしい本格発酵食品を開発しております。 乳酸菌「作々楽」は、自然由来の素材としてGABAという成分をつくり出すなどの機能性もあり、各方面から注目されています。 乳酸菌の力を生かし、保存料・化学調味料・合成着色料を使用しない、子供たちにも安心して食べさせることのできる、食品づくりに取り組んでいます。				TEL	0185-54-5405	FAX	0185-54-5404	
					ホームページ	http://www.shirakami-sasara.co.jp/			
担当者	役職	室長		氏名	柴野 晃大		E-mail	shirakami-sasara@titan.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒016-0825 秋田県能代市柳町4-28				工場等所在地		〒016-0014 秋田県能代市落合字古釜谷地26		
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



乳酸菌甘酒「白神ささら」(プレーン)

●名称: 清涼飲料水 甘酒
●原材料名: 精米(秋田県産)、米こうじ、乳酸菌
●内容量: 150g
●賞味期限: キャップ下部に記載
●保存方法: 直射日光を避け、常温で保存。
●製造者: 白神手づくり工房有限会社 秋田県能代市柳町4-28
電話: 0185-54-5405 FAX: 0185-54-5404
冷やすと一層おいしく飲めます。
開封後は、早めにお召し上がりください。
※本品は、りんごを使用した工場で製造しています。

希望小売 価格(税込)	250円	発注リード タイム	5日
賞味期限	120日	内容量	150g
JANコード	4571149350050	業務用対応	—
商品の特徴 ・セール ・ポイント	世界自然遺産「白神山地」から育まれた乳酸菌と、秋田県産「あきたこまち」米糀で仕上げた、純国産の甘酒飲料です。お子様にも、運転前にも、授乳中の方にもおすす め。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		



乳酸菌発酵調味料「白神ささら」

毎日食べてほしいから、自然発酵のおいしさです
 簡単レシピ
 パンやスイーツ、牛乳、ヨーグルト、野菜、お肉、お魚、野菜など素材に合わせて、まぜたりするだけでOK!
 食卓の健康に、ミラクルな発酵調味料です。
 名 称 乳酸菌発酵調味料「白神ささら」
 原材料名 精米(秋田県産)、米こうじ、乳酸菌
 内 容 量 300g
 賞味期限 180日
 保存方法 直射日光を避け常温保存
 製造者 白神手づくり工房有限会社 秋田県能代市柳町4-28
 TEL: 0185-54-5405 FAX: 0185-54-5404
 栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー 100kcal たんぱく質 1.9g
 脂質 0.5g 炭水化物 22.8g
 食塩相当量 0.0g
 開封後は直射日光を避け、早めにお召し上がりください。
 http://www.shirakami-sasara.co.jp
 ※本品は、りんごを使用した工場で製造しています。

希望小売 価格(税込)	648円	発注リード タイム	5日
賞味期限	180日	内容量	300g
JANコード	4571149350135	業務用対応	可能
商品の特徴 ・セール ・ポイント	乳酸菌発酵調味料「白神ささら」は、パンやスイーツ、肉、魚、野菜など料理屋や素材を選ぶことなく「うまみ」を引き出すミラクル調味料です。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		



世界自然遺産乳酸菌入り甘酒ヨーグルト

世界自然遺産白神山地 商品名 世界自然遺産乳酸菌入り甘酒ヨーグルト
 朝にGOOD!
 乳酸菌(白神作々楽)配合
 種類別名称: はち酵乳 ●無脂乳固形分: 8.5% ●乳脂肪分: 2.5% ●原材料名: 牛乳、精米(秋田県産)、米こうじ、ぶどう糖果糖液糖、乳酸菌 ●内容量: 150ml ●賞味期限: 左部に記載 ●保存方法: 要冷蔵10℃以下 ●製造所所在地: 秋田県能代市留置字桂沢5-1 ●製造者: 株式会社栗駒ファーズ
 販売者: 白神手づくり工房有限会社 秋田県能代市柳町4-28

希望小売 価格(税込)	200円	発注リード タイム	5日
賞味期限	14日	内容量	150ml
JANコード	4571149355000	業務用対応	—
商品の特徴 ・セール ・ポイント	世界自然遺産「白神山地」から育まれた乳酸菌と、秋田県産「あきたこまち」米糀、秋田県産生乳で仕込みました。朝にGOOD! 自然の甘味が活きてます! お子様にも、運転前にも、授乳中の方にもおすす め。		
	☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍		



白神ささらうどん

新商品

白神手づくり工房有限会社(秋田県能代市柳町4-28) 創業60年の伝統「能代うどん」の製法に、白神山地で育まれた乳酸菌「作々楽」、秋田県産「あきたこまち」米糀を使用。特徴のツルツルした食感がより際立つ、上質な「うどん」に仕上がりました。

希望小売 価格(税込)	540円	発注リード タイム	5日
賞味期限	めん 2年 つゆ 8ヶ月	内容量	めん 200g×1束 つゆ 70g×2袋
JANコード	4571149355024	業務用対応	可能
商品の特徴 ・セール ・ポイント	創業60年の伝統「能代うどん」の製法に、白神山地で育まれた乳酸菌「作々楽」、秋田県産「あきたこまち」米糀を使用。特徴のツルツルした食感がより際立つ、上質な「うどん」に仕上がりました。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		