

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 BRAIN(店名:やをら)				HP		インスタ	
代表者	役職	代表取締役	氏名	小松 正幸				
メッセージ	秋田オリジナル麺「あめこうじ」を使用した砂糖不使用の健康スイーツを手作りしています。あめこうじと小豆と塩のみの「発酵あずき」やあめこうじを発酵させ甘味料として使用したミルクプリンや焼き菓子など様々な健康スイーツを作ります。				TEL	0187-88-8494	FAX	0187-88-8495
					ホームページ	https://brain-corp.wixsite.com/yawora		
担当者	役職		氏名	小松 聖子	E-mail	info@brain-corp.net		
会社所在地	〒019-1613 秋田県大仙市太田町太田字新田街道上56-6				工場等所在地	〒019-1614 秋田県大仙市太田町東今泉字中村134		
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



発酵あずき 特選雅

新商品

希望小売価格(税込)	1,300円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	30日	内容量	140g
JANコード	4582630470027	業務用対応	—

●名称:発酵小豆●原材料:米糀(秋田県産)、小豆、食塩●内容量:140g●賞味期限:22.05.12●保存方法:10℃以下(要冷蔵)●製造者:有限会社BRAIN(やをら) 秋田県大仙市太田町東今泉字中村134

栄養成分表示[1個(140g)当たり]エネルギー217Kcal、たんぱく質7.7g、脂質0.9g、炭水化物39.4g、食塩相当量0.2g(推定値)

商品の特徴・セールスポイント
秋田オリジナル麺「あめこうじ」を100%使用し、小豆・特選雅を発酵させたコクのある味わい。8時間発酵させることで砂糖不使用なのに甘くて美味しい。食物繊維、ポリフェノール、乳酸菌など栄養成分豊富で、腸活や美肌効果が期待される。

☐ 常温
☒ 冷蔵
☐ 冷凍



発酵あずき きたろまん

新商品

希望小売価格(税込)	1,200円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	30日	内容量	140g
JANコード	4582630470034	業務用対応	—

●名称:発酵小豆●原材料:米糀(秋田県産)、小豆、食塩●内容量:140g●賞味期限:22.05.12●保存方法:10℃以下(要冷蔵)●製造者:有限会社BRAIN(やをら) 秋田県大仙市太田町東今泉字中村134

栄養成分表示[1個(140g)当たり]エネルギー217Kcal、たんぱく質7.7g、脂質0.9g、炭水化物39.4g、食塩相当量0.2g(推定値)

商品の特徴・セールスポイント
秋田オリジナル麺「あめこうじ」を100%使用し、大粒小豆のきたろまんを使用した、まろやかな味わい。8時間発酵させることで、砂糖不使用なのに甘くて美味しい。食物繊維、ポリフェノール、乳酸菌など栄養成分豊富で、腸活や美肌効果が期待される。

☐ 常温
☒ 冷蔵
☐ 冷凍



雪国ぷりん 糀シロップ

新商品

希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	5日	内容量	85g
JANコード	4582630470010	業務用対応	—

●名称:洋生菓子(プリン)●原材料:牛乳(国内製造)、米糀、生クリーム、ゼラチン●内容量:85g●賞味期限:22.05.12●保存方法:10℃以下(要冷蔵)●製造者:有限会社BRAIN(やをら) 秋田県大仙市太田町東今泉字中村134

栄養成分表示[1個(85g)当たり]エネルギー117Kcal、たんぱく質2.5g、脂質6.3g、炭水化物124g、食塩相当量0.1g(推定値)

商品の特徴・セールスポイント
秋田オリジナル麺「あめこうじ」を100%使用し、卵、砂糖不使用のプリン。優しい甘さのプリンに糀シロップをかけることで、砂糖不使用でもしっかりした甘さを感じることができる。食感はトロツとしていて。

☐ 常温
☒ 冷蔵
☐ 冷凍



雪国ぷりん 抹茶発酵あずき

新商品

希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	5日	内容量	85g
JANコード	4582630470065	業務用対応	—

●名称:洋生菓子(プリン)●原材料:牛乳(国内製造)、米糀、生クリーム、小豆、ゼラチン、抹茶●内容量:85g●賞味期限:22.05.12●保存方法:10℃以下(要冷蔵)●製造者:有限会社BRAIN(やをら) 秋田県大仙市太田町東今泉字中村134

栄養成分表示[1個(85g)当たり]エネルギー121Kcal、たんぱく質2.9g、脂質6.3g、炭水化物124g、食塩相当量0.1g(推定値)

商品の特徴・セールスポイント
雪国ぷりんと同材料に抹茶を加え、シロップの代わりに発酵あずきを敷き詰めている。抹茶のほろ苦さと糀の優しい甘さ、発酵あずきのしっかりした甘さがマッチしている。

☐ 常温
☒ 冷蔵
☐ 冷凍