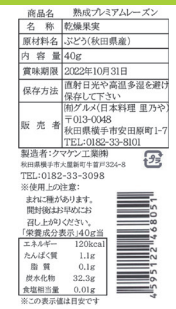
出展企業紹介

出展企業名	クマケン工業株式会社					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	熊谷　圭介			
メッセージ	農業の6次産業化により、営農者の皆様が苦労して育てた農産物に付加価値をつけた商品を提供することで農商工の連携と発展を目指し、弊社の新事業として取り組みました。およそ2年の研究試行を繰り返して完成した商品は、健康や美容に寄与するだけでなく、美味しくて食べやすいとの評価も地域で広まりつつあります。			TEL	0182-33-3098	FAX	0182-33-3093
				ホームページ	http://www.satonoya.co.jp		
担当者	役職	グループリーダー	氏名	松浦　寿	E-mail	kumaken@luck.ocn.ne.jp	
会社所在地	〒013-0051 秋田県横手市大屋新町字牛首戸324−8				工場等所在地	〒013-0043 秋田県横手市安田字大台1−1	
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

熟成プレミアムレーズン　(小枝のシャインマスカット)

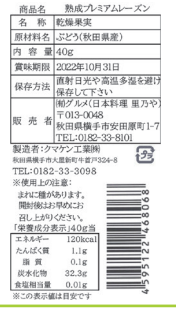


希望小売価格(税込)	1,620円	発注リードタイム	3〜5営業日
賞味期限	365日	内容量	40g
JANコード	4595122468051	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	奥羽山系に広がる横手盆地の「横手フルーツ街道」はぶどうの名産地です。雪深い厳冬を超え、丹精込めて育てられた大粒ぶどうの中からさらに選びぬかれた房だけを枝付きのまま熟成し、セミドライに仕上げました。寒暖の差が果実の甘味を増し、その素材の味をさらに凝縮した無添加の熟成ぶどうは、従来の干しぶどうとは一線を画す逸品です。	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	

熟成プレミアムレーズン(アソート)

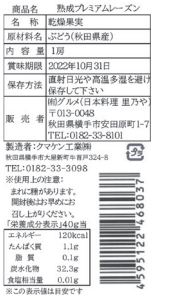
希望小売価格(税込)	1,290円	発注リードタイム	3〜5営業日
賞味期限	365日	内容量	40g
JANコード	4595122468075	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	奥羽山系に広がる横手盆地の「横手フルーツ街道」はぶどうの名産地です。雪深い厳冬を超え、丹精込めて育てられた大粒ぶどうの中からさらに選びぬかれた房だけを枝付きのまま熟成し、セミドライに仕上げました。寒暖の差が果実の甘味を増し、その素材の味をさらに凝縮した無添加の熟成ぶどうは、従来の干しぶどうとは一線を画す逸品です。	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	

熟成プレミアムレーズン(小枝の巨峰)



希望小売価格(税込)	1,080円	発注リードタイム	3〜5営業日
賞味期限	365日	内容量	40g
JANコード	4595122468068	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	奥羽山系に広がる横手盆地の「横手フルーツ街道」はぶどうの名産地です。雪深い厳冬を超え、丹精込めて育てられた大粒ぶどうの中からさらに選びぬかれた房だけを枝付きのまま熟成し、セミドライに仕上げました。寒暖の差が果実の甘味を増し、その素材の味をさらに凝縮した無添加の熟成ぶどうは、従来の干しぶどうとは一線を画す逸品です。	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	

熟成プレミアムレーズン(枝付きシャインマスカット)



希望小売価格(税込)	10,800円	発注リードタイム	3〜5営業日
賞味期限	365日	内容量	1房
JANコード	4595122468037	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	奥羽山系に広がる横手盆地の「横手フルーツ街道」はぶどうの名産地です。雪深い厳冬を超え、丹精込めて育てられた大粒ぶどうの中からさらに選びぬかれた房だけを枝付きのまま熟成し、セミドライに仕上げました。寒暖の差が果実の甘味を増し、その素材の味をさらに凝縮した無添加の熟成ぶどうは、従来の干しぶどうとは一線を画す逸品です。	☑ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍	