出展企業紹介

出展企業名	山王食品株式会社					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	加藤　光男			
メッセージ	「きりたんぽ鍋」は、秋田県・大館が誇る自慢の郷土料理です。大切な郷土料理だからこそ本物を味わって頂きたい、その思いから、創業以来一貫して「手造り」にこだわってきました。				TEL	0186-42-2105	FAX 0186-42-9233
					ホームページ	https://www.sannou.net	
担当者	役職	代表取締役	氏名	加藤　光男	E-mail	info@sannou.net	
会社所在地	〒017-0804 秋田県大館市柄沢字山王台21-2				工場等所在地	会社住所と同じ	

商品情報

きりたんぽ3本入り

名　称	きりたんぽ
原材料名	うるち米（秋田県産）
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内 容 量	270ｇ(90ｇ×３本)
賞味期限	表面右下に記載
保存方法	常温　開封後要冷蔵(2℃～10℃以下)
製 造 者	山王食品株式会社 秋田県大館市柄沢字山王台21-2 TEL0186-42-2105 FAX0186-42-9233

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	201kcal
たんぱく質	3.2g
脂　質	0.6g
炭水化物	45.6g
食塩相当量	0.02g

希望小売価格(税込)	486円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	90日
内容量	90g×3本
JANコード	4962913505835
業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田県・大館地方のあきたこまち米を炊き上げ、一本一本丁寧に秋田杉の串に巻き付け焼き上げて作りました。一本90gのきりたんぽはおにぎり1個分に相当します。肉厚でもっちりとした歯ごたえは、お鍋に入れても煮崩れしにくく、温めれば焼き立ての香ばしい香りとともに、食欲をかきたてる1品です。

☑常温
☐冷蔵
☐冷凍

スープ付きりたんぽ3本入り

名　称	きりたんぽ（スープ付き）
原材料名	【きりたんぽ】うるち米(秋田県産)、食塩【スープ】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖混合異性化液糖、食塩、チキンブイヨン、発酵調味料(ぶどう糖、米、米こうじ、食塩)、動物油脂、かつおエキス
添 加 物	【スープ】調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、カラメル色素
殺菌方法	【きりたんぽ】気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	320g (きりたんぽ90g×3、スープ50g)
賞味期限	裏面右側に記載
保存方法	直射日光を避けて常温にて保存してください。
製 造 者	山王食品株式会社 秋田県大館市柄沢字山王台21-2 TEL0186(42)2105 FAX0186(42)9233

栄養成分表示(100g当り)

熱　量	178kcal
たんぱく質	3.4g
脂　質	0.6g
炭水化物	39.7g
食塩相当量	2.6g

希望小売価格(税込)	540円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	90日
内容量	90g×3本、濃縮スープ50ml
JANコード	4962913505637
業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田県・大館地方のあきたこまち米を炊き上げ、一本一本丁寧に秋田杉の串に巻き付け焼き上げて作りました。一本90gのきりたんぽはおにぎり1個分に相当します。肉厚でもっちりとした歯ごたえは、お鍋に入れても煮崩れしにくく、温めれば焼き立ての香ばしい香りとともに、食欲をかきたてる1品です。添付の濃縮スープは8～10倍に希釈して使用。比内地鶏のエキスを使用しております。

☑常温
☐冷蔵
☐冷凍

みそたれ付きりたんぽ3本入り

名　称	きりたんぽ（みそたれ付）
原材料名	【きりたんぽ】うるち米（秋田県産）、食塩 【みそたれ】砂糖（国内製造）、味噌、(一部に大豆を含む)
殺菌方法	【きりたんぽ】機密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内 容 量	きりたんぽ270ｇ(90ｇ×3本) みそたれ60ｇ
賞味期限	裏面上部記載
保存方法	直射日光を避け常温で保存。
製 造 者	山王食品株式会社 秋田県大館市柄沢字山王台 21-2 TEL 0186(42)2105

栄養成分表示（1袋当り）
(きりたんぽ270g、みそたれ60g)

熱　量	708 kcal
たんぱく質	11.1 g
脂　質	2.8 g
炭水化物	159.4 g
食塩相当量	2.6 g

希望小売価格(税込)	540円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	90日
内容量	90g×3本、みそたれ60g
JANコード	4962913506030
業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田・大館地方のあきたこまち米を炊き上げ、職人の手作業で一本一本丁寧に秋田杉の串に巻き付け焼き上げて作りました。一本90gの量はおにぎり1個分に相当します。鍋で有名なきりたんぽ。地元では、みそをつける食べ方も人気です。鍋とはまた違うもっちりした食感をおやつ感覚でどうぞ。添付のみそたれは当社独自のオリジナル商品です。

☑常温
☐冷蔵
☐冷凍

手造りきりたんぽ鍋セット（3人前）

名　称	きりたんぽ鍋セット（S−03）
原材料名	【きりたんぽ】うるち米（秋田県）、食塩【野菜】長ネギ、舞茸、セリ、ごぼう【スープ（希釈用）】鶏ガラ、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、ゼラチン／調味料（アミノ酸等）【鶏肉】比内地鶏（秋田県）
殺菌方法	スープ（希釈用）は気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	【きりたんぽ】90ｇX6【野菜】長ネギ200ｇ、舞茸60ｇ、セリ70ｇ、ごぼう70ｇ【スープ希釈用】比内地鶏スープ200ｍｌX2　【鶏肉】比内地鶏240ｇ
消費期限	23. 5. 31
保存方法	10℃以下で保存して下さい。
製造者	山王食品株式会社 秋田県大館市柄沢字山王台21−2 TEL0186（42）2105

鶏肉加工者　有限会社秋田三鶏実業　秋田県大館市豊沢字椿木岱72−3
スープはレトルト/パウチ食品です。
栄養成分表示（1セット当たり）
エネルギー1568ｋｃａｌ　たんぱく質70ｇ　脂質32ｇ
炭水化物259ｇ　食塩相当量11．6ｇ
この表示値は、目安です。

希望小売価格(税込)	5,000円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	5日
内容量	3人前
JANコード	4962913505958
業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	新米の秋田県産米を使用し、一本一本昔ながらの手づくりできりたんぽを作ります。こんがりキツネ色に焼いたきりたんぽと、比内地鶏肉、比内地鶏スープ、地元産の新鮮な野菜をセットにした鍋料理です。

☐常温
☑冷蔵
☐冷凍