

出展企業紹介

出展企業名	東商事株式会社			店名・屋号等	ココペリ Cocopelli	HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	若泉 裕明			
メッセージ	「ココからはじまる!みんなの美味しいストーリー」をキャッチフレーズに、生産者の想いや買い手のニーズをはじめとする様々な声を伺い、発信してまいります。			TEL	018-893-4253	FAX	018-892-3413
				ホームページ	https://azuma-trading.co.jp/cocopelli/		
担当者	役職	係長	氏名	加藤 咲子			
会社所在地	〒019-2401 秋田県大仙市協和船岡字善知鳥14番地1			工場等所在地	〒019-2401 秋田県大仙市協和船岡字台員13番地4		

商品情報



えごま油「翡翠」(秋田県産)

名称	食用えごま油
原材料名	食用えごま油(えごま(秋田県産))
内容量	120g

栄養成分表示(3gあたり)	
エネルギー	27kcal
たんぱく質	0g
脂質	3g
-n-3系脂肪酸	1.7g(85%)(※)
炭水化物	0g
食塩相当量	0g

希望小売価格(税込)	2,916円	発注リードタイム	1週間以内
賞味期限	製造より1年	内容量	120g
JANコード	4589800510866	業務用対応	—
商品の特徴・セールスポイント	秋田県産のえごまを100%原材料に使用。風味や栄養素を損なわないよう、低温圧搾にこだわり搾油しています。フレッシュな味わいで、サラダに、和え物に、納豆に、パンにと、様々な食材のおいしさを邪魔することなく、えごまの恵みをお召し上がりいただけます。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	常温	
	<input type="checkbox"/>	冷蔵	
	<input type="checkbox"/>	冷凍	



えごま麺

名称	干しめん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、えごまの葉(秋田県産)
内容量	200g

栄養成分表示 1食分(100g)当たり	
エネルギー	349kcal
たんぱく質	8.6g
脂質	1.2g
炭水化物	71.9g
食塩相当量	4.2g
推定値	

希望小売価格(税込)	400円	発注リードタイム	2~3日
賞味期限	製造より1年	内容量	200g
JANコード	4589800510835	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田県産のえごまの葉を粉末にし、小麦粉に練りこみ麺にしました。爽やかな香りとつるりとしたのど越しが夏の食卓にピッタリ。えごま調味だれとセットの「えごま麺セット」はお中元・御歳暮にもおすすめです。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	常温	
	<input type="checkbox"/>	冷蔵	
	<input type="checkbox"/>	冷凍	



えごま調味だれ

名称	めんつゆ(希釈用)
原材料名	つゆ(しょうゆ、糖類(砂糖、水あめ混合異性化液糖)、その他(秋田県製造)、味噌、砂糖、えごま油、えごま/調味料(アミノ酸等)、酒精、グリシン、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)
内容量	400g
賞味期限	枠外下部に記載

栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	173kcal
たんぱく質	4.6g
脂質	6.5g
炭水化物	23.9g
食塩相当量	5.2g
推定値	

希望小売価格(税込)	853円	発注リードタイム	2~3日
賞味期限	製造より9か月	内容量	400g
JANコード	4589800510828	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田県製造の味噌と醤油をベースにした甘めのたれに、秋田県産のえごまを合わせた香ばしさが特徴です。えごま麺をはじめとして冷たい麺のつけだれ(2倍希釈)に、原液のままですとラー油を混ぜたら棒棒鶏のたれに。アレンジが楽しめる万能調味だれです。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	常温	
	<input type="checkbox"/>	冷蔵	
	<input type="checkbox"/>	冷凍	



いぶり大根ビール漬け(スライス)

名称	ゆいぶり大根ビール漬け(スライス)
原材料名	大根(秋田県産)、漬け原材料(砂糖、塩、蒸留酒、ビール、酢、からし、米糠)
内容量	50g

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	67.0kcal
たんぱく質	1.9g
脂質	0.2g
炭水化物	13.5g
食塩相当量	2.8g
(推定値)	



希望小売価格(税込)	370円	発注リードタイム	2~3日
賞味期限	製造より15か月	内容量	60g
JANコード	4589800510767	業務用対応	可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田県内で農業等をなるべく使用せずに栽培した大根を、ナラやサクラのチップで燻製にして、漬け込みました。漬け込み液にはビールを使用し、まるやかでコクのある、パリパリのいぶりがつこに仕上げました。※製品のアルコール分は0.03%未満です。		
	<input checked="" type="checkbox"/>	常温	
	<input type="checkbox"/>	冷蔵	
	<input type="checkbox"/>	冷凍	

発酵食品・調味料