

出展企業紹介

出展企業名	なべや製麺株式会社				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	鍋谷 暁		
メッセージ	創業から60余年の能代うどんの製麺所です。先代の代表取締役が亡くなり、27歳の新代表取締役が就任しております。弊社は稲庭うどんとも一風変わった明治時代からの伝統の能代うどんを製造しています。今回掲載の「能代うどんパスタ」をはじめ、新商品開発に力を入れています。				TEL	0185-52-5679
					FAX	0185-52-5982
					ホームページ	https://www.noshiroudon.com
担当者	役職	代表取締役	氏名	鍋谷 暁	E-mail	nabeya-a@shirakami.or.jp
会社所在地	〒016-0014 秋田県能代市落合字中大野台116-12				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報



ノシロチーネ

名 称	干しめん	希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	デュラム小麦粉(国内製造)、食塩	賞味期限	製造後2年	内容量	200g
内 容 量	200g	JANコード	4958969000011	業務用対応	——
賞味期限	枠外上部に記載	明治時代からの伝統品・能代うどんの製法を応用することで、うどんのような独特のモチモチ食感を実現した和風パスタです。フェットチーネ風の平打ちの細麺で、ソースとからみやすくオイル系・クリーム系パスタとして召し上がるのがオススメです。標準ゆで時間が4分となっており、味だけでなく時短も追求しました。			
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。				
調理方法	枠外上部に記載	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍			
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				



しらかみ美人

名 称	干しうどん	希望小売価格(税込)	432円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく質、食塩、酵母/加工でん粉	賞味期限	製造後2年	内容量	140g
内 容 量	140g	JANコード	4958969900045	業務用対応	——
賞味期限	枠外上部に記載	世界自然遺産・白神山地で発見された白神こだま酵母を加え熟成発酵させることで、独特のモチモチ食感がある新しい能代うどんです。また、八峰町の食塩、藤里町の白神山水を使用しており、あきた白神(能代山本)地域のブランド品となっています。			
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。				
調理方法	枠外上部に記載	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍			
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				



片栗うどん

名 称	干しうどん	希望小売価格(税込)	216円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩	賞味期限	製造後2年	内容量	240g
内 容 量	240g	JANコード	4958969100018	業務用対応	——
賞味期限	枠外上部に記載	明治時代から能代で愛される伝統の能代うどん。つるつるした舌ざわりとしこしとした食感が特長の細麺。			
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。				
調理方法	枠外上部に記載	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍			
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				



帰ってきた椎茸うどん

新商品

名 称	干しうどん	希望小売価格(税込)	432円	発注リードタイム	約3日(在庫状況により遅れる場合あり)
原材料名	小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく質、しいたけ粉末、食塩/加工でん粉	賞味期限	製造後2年	内容量	200g
内 容 量	200g	JANコード	4958969000110	業務用対応	——
賞味期限	枠外上部に記載	明治伝統の能代うどんに三種町琴丘特産しいたけの粉末をねりこんだうどんです。ほのかな椎茸のかおりとつるつるとしたのどごしが特徴です。			
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください。				
調理方法	枠外上部に記載	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍			
製造者	なべや製麺株式会社 秋田県能代市落合字中大野台116-12 電話0185(52)5679 FAX0185(52)5982				