

出展企業紹介

出展企業名	トヤマフーズ株式会社					HP	_____	
代表者	役職	代表取締役	氏名	外山 恵太				
メッセージ	創業60年の伝統を守りながら、秋田のご当地麺を多数製造しております。添加物を最小限に抑え、身体にやさしい麺づくりをモットーに日々取り組んでおります。				TEL	0182-42-0080	FAX	0182-42-0055
					ホームページ	_____		
担当者	役職	常務取締役	氏名	外山 義久		E-mail	toyama@amber.plala.or.jp	
会社所在地	〒019-0527 秋田県横手市十文字町字大道東38-8				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報



横手やきそば(即席カップめん)

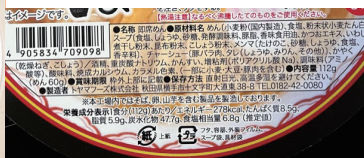
新商品



希望小売価格(税込)	450円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	150日	内容量	108g(めん75g)
JANコード	4905834195105	業務用対応	——
商品の特徴 セールスポイント	日本三大焼きそばの横手やきそばを即席めんに仕上げました。中太麺でもちもちとした食感が特長です。ソースは弊社オリジナル。やや甘めで程よくスパイスが効いていて麺との相性抜群です。「あきた食のチャンピオンシップ2022」において奨励賞を受賞いたしました。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		



秋田十文字中華そば(即席めん)



希望小売価格(税込)	500円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	60日	内容量	112g(めん60g)
JANコード	4905834709098	業務用対応	——
商品の特徴 セールスポイント	創業時(昭和35年)からの変わらぬ懐かしの味をそのまま即席めんに仕上げました。あっさり煮干しスープに無着色の細ぢぢれ麺が特長。チャーシュー、メンマ、乾燥ネギ、こしょうが入って具たくさん。本格的なご当地麺が食べられます。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		



秋田十文字中華そば

名 称	生中華めん
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、食塩、粉末がま小麦たん白、酒糟、重曹、酸化ナトリウム、めんすい、加工デンプン、増粘剤(ポリアクリル酸Na)、(一部に小麦を含む))、スープ(食塩(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醤油調味料、豚脂、香味食用油、かつおエキス、いわし煮干し粉、昆布粉末、こしょう粉末、調味料(アミノ酸等)、酒糟、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む))
内 容 量	302g(めん120g×2、スープ31g×2)
栄養成分表示 1食分(151gあたり)	
	めん(120gあたり) スープ(31gあたり) 合計
エネルギー	322kcal 21kcal 343kcal
たんばく質	10.6g 1.1g 11.7g
脂 質	1.0g 1.0g 2.0g
炭水化物	67.7g 2.0g 69.7g
食塩相当量	1.6g 6.4g 8.0g
	(推定値)

希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	20日	内容量	302g(めん120g×2、スープ31g×2)
JANコード	4905834607318	業務用対応	可能
商品の特徴 セールスポイント	創業時(昭和35年)に開発した第一号商品で、製法・原料も変更していない懐かしさを感じる中華そば。無着色の細ぢぢれ麺でゆで時間が45秒と早く、あっさり煮干しスープがよく合う秋田県横手市十文字町のご当地麺です。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		



稲庭延打饅頭(生)冷タイプ

名 称	なまうどん
原材料名	めん(小麦粉(国内製造)、食塩、小麦たん白、植物性油脂、加工デンプン、酒糟、(一部に小麦・大豆を含む))、つゆ(しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、かつおだしエキス、かつおだし(粉)、食塩、重合ポリリン酸、かん/調味料(アミノ酸等)、酸味料、くん液、(一部に小麦・そば・大豆を含む))
内 容 量	346g(めん120g×2、つゆ53g×2)
栄養成分表示 1食分(173g)あたり	
	めん(120gあたり) つゆ(53gあたり) 合計
エネルギー	314kcal 23kcal 337kcal
たんばく質	6.8g 0.9g 7.7g
脂 質	1.1g 0g 1.1g
炭水化物	69.2g 5.0g 74.2g
食塩相当量	1.6g 1.8g 3.4g
	(推定値)

希望小売価格(税込)	350円	発注リードタイム	3~5日
賞味期限	20日	内容量	346g(めん120g×2、つゆ53g×2)
JANコード	4905834810152	業務用対応	可能
商品の特徴 セールスポイント	日本三大うどんの一つ、稲庭饅頭の生麺。十分に熟成させて仕上げており、コシが強く独特なつるめきとしなやかさが特長です。乾麺に劣らない品質で弊社自慢の商品です。つゆはストレートめんつゆ。温タイプもあり、温タイプは濃縮つゆ入りとなっています。		
	☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		

麺類