

出展企業紹介

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------|---------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 出展企業名 | 高岩商店 | | | 店名・屋号等 | 工房TAKAIWA | HP |  |
| 代表者 | 役職 | 代表 | 氏名 | 高橋 まゆみ | | | |
| メッセージ | 日本酒を底辺に色々な角度から商品を企画しております。昨年は「あきた食のチャンピオンシップ2022」奨励賞を受賞しました。特に日本酒初心者の導入口としてスイーツと日本酒のマリアージュを推奨しています。 | | | TEL | 0183-52-2246 | FAX | 0183-52-2246 |
| | | | | ホームページ | https://takaiwa.base.shop | | |
| 担当者 | 役職 | 代表 | 氏名 | 高橋 まゆみ | | | |
| 会社所在地 | 〒019-0202 秋田県湯沢市桑崎字中泊15 | | | 工場等所在地 | 会社所在地と同じ | | |

商品情報

高岩日本酒プリン



2022あきた食のチャンピオンシップ受賞商品です！

日本酒の最高峰純米大吟醸をゼリーにして昔ながらのプリンにのせた新感覚の大人プリンです。
※お子様やアルコールに弱い方、妊婦の方はご注意ください。

阿漣 ■秋田県産の純米大吟醸酒を醸造する秋田県酒造組合所属の酒造会社。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。

天花 ■秋田県産の純米大吟醸酒を醸造する秋田県酒造組合所属の酒造会社。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。

天壽 ■秋田県産の純米大吟醸酒を醸造する秋田県酒造組合所属の酒造会社。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。

福小町 ■秋田県産の純米大吟醸酒を醸造する秋田県酒造組合所属の酒造会社。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。

兩關 ■秋田県産の純米大吟醸酒を醸造する秋田県酒造組合所属の酒造会社。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。酒造技術は100年以上の歴史を誇る。

| | | |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称 | 生菓子(日本酒プリン) |  帯ネール 紙 外箱 仕切 P01 4 589826 640066 |
| 原材料名 | 牛乳(国内製造)、卵(秋田県羽後町産)、グラニュー糖、たまり醤油(大豆を含む)、日本酒、ゼラチン | |
| 内容量 | 80g | |
| 賞味期限 | 23.05.12 | |
| 保存方法 | 要冷蔵(10℃以下) | |
| 製造者 | 高橋まゆみ(工房TAKAIWA) 秋田県湯沢市桑崎字中泊15 TEL 0183-52-2246 | |
| 栄養成分表示 | 100gあたり 熱量133kcal 蛋白質4.7g 脂質4.5g 炭水化物18.5g 食塩相当量0.13g (推定値)お子様やアルコールに弱い体質の方はご注意ください。 | |

商品の特徴・セールスポイント

日本酒のゼリーを使用して『大人プリン』を企画しました。三層の下から苦めのカaramel、卵液にはたまり醤油を入れて、発酵色を強調し、純米大吟醸をゼリーに混ぜています。

- 常温 冷蔵 冷凍

| | | | |
|------------|-----------|----------|---------------|
| 希望小売価格(税込) | 410円 | 発注リードタイム | 5日 |
| 賞味期限 | 工房出荷時から7日 | 内容量 | 80g |
| 業務用対応 | — | JANコード | 4589826640066 |

酒米粉チーズケーキ



| | | |
|--------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称 | 洋菓子(チーズケーキ) |  帯ネール袋 紙 外箱 仕切 T13 4 589826 640011 |
| 原材料名 | クリームチーズ、生クリーム(北海道産)、卵、三温糖、レモン汁、たまり醤油(秋田産)、酒米粉(秋田産)、小麦粉、(一部に小麦・卵を含む) | |
| 内容量 | 550g | |
| 賞味期限 | 23.05.12 | |
| 保存方法 | 要冷蔵(0~10℃) | |
| 製造者 | 高橋まゆみ(工房TAKAIWA) 秋田県湯沢市桑崎字中泊15 TEL 0183-52-2246 | |
| 栄養成分表示 | 100gあたり 熱量363kcal 蛋白質7.3g 脂質29.4g 炭水化物17.3g 食塩相当量0.46g (推定値) | |

商品の特徴・セールスポイント

日本酒の大吟醸を酒造する工程で産出される50%精米した米粉を使用した濃厚なチーズケーキです。

- 常温 冷蔵 冷凍

| | | | |
|------------|-----------|----------|---------------|
| 希望小売価格(税込) | 2,592円 | 発注リードタイム | 5日 |
| 賞味期限 | 工房出荷時から7日 | 内容量 | 850g |
| 業務用対応 | — | JANコード | 4589826640011 |

菓子・スイーツ