

出展企業紹介

出展企業名		協同組合ニカホノサキ					HP	
代表者	役職	代表理事		氏名	國重 咲季			
メッセージ	「食のまち」を育てる。鳥海山と日本海に抱かれた秋田県にかほから、食で未来をつくるべく立ち上がった食のプロデュースチームです。				TEL	0184-74-3617	FAX	0184-74-3288
					ホームページ	https://nikahonosaki.studio.site/		
担当者	役職	理事		氏名	佐藤 玲		E-mail	nikahonosaki@gmail.com
会社所在地	〒018-0322 秋田県にかほ市大竹字下後26				工場等所在地	——		

商品情報

粕取焼酎と完熟いちじくのショコラテリーヌ



- 名称 チョコレート菓子
- 原材料名 チョコレート(カカオ豆、砂糖、カカオバター)、いちじく、無塩バター、卵、生クリーム、グラニュー糖、山廃純米粕取焼酎、薄力粉、コンスターチ、コーヒーパウダー(一部に乳・卵・小麦を含む)
- 内容量 1本
- 賞味期限 3ヶ月
- 保存方法 要冷凍(-18℃以下で保存)
- 製造者 株式会社 Delectable / Remède nikaho
秋田県にかほ市平沢字家ノ後49-1 0184-74-7065

販売者 協同組合ニカホノサキ

※冷蔵庫にて解凍し、解凍後は冷蔵庫に保管。賞味期限に関わらずお召し上がりください。

栄養成分表示(1本当たり)※推定値

熱量 832kcal/タンパク質 6.8g/脂質 55.8g/炭水化物 21.6g/食塩相当量 0.2mg

商品の特徴・セールスポイント

室町時代から酒造りを続ける飛良泉。鳥海山が育む美しい水で伝統の山廃仕込による山廃純米でつくられた酒粕を使った貯蔵焼酎は、ショコラに芳醇な香りをあたえ大人な味わいに。またこの土地の顔でもあるいちじくは、程よい酸味と甘味でアクセントを添えています。特別な日を彩る一品として贈りものに最適です。

☐ 常温 ☐ 冷蔵 ☒ 冷凍

希望小売価格(税込)	3,700円	発注リードタイム	30営業日
賞味期限	商品発送日から3か月	内容量	1本
業務用対応	———	JANコード	———

協同組合ニカホノサキって？

鳥海山と日本海に抱かれた秋田県にかほから、食で未来をつくるべく

飛良泉本舗、レメデニカホ、佐藤勘六商店、にかほに移住したNICE LADYの4者が立ち上がりました。

食べる幸せをたくさんの人に届けたい。そして、それは暮らしをも豊かにすることを伝えたい。

食の可能性を探究し、食で未来をつくる。わたしたちニカホノサキの挑戦ははじまったばかり。

この地から、にかほの先へ、未来(さき)へ。