

出展企業紹介

出展企業名	合同会社 <sup>みよし</sup> 三吉フーズ				HP	—
代表者	役職	代表社員	氏名	佐藤 憲夫		
メッセージ	弊社は、地元の食材を使い食品加工を行っている会社です。天然物やメーカー様で使い切れない材料を使い新しい商品造りにも力を入れています。添加物を使わない商品造りもしています。又、OEMや新商品造りのアドバイスも行っております。				TEL	018-838-0429
					FAX	018-838-0430
担当者	役職	代表社員	氏名	佐藤 憲夫	E-mail	miyoshifoods3173@gmail.com
会社所在地	〒019-2412 秋田県大仙市協和荒川字下谷地10				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

たこの出汁釜飯

新商品



品名: たこの出汁釜飯	希望小売価格(税込)	オープン価格	
名称: 釜飯 原材料名: うるち米(秋田県産)、たこ(秋田県産)、アガベメキシコ産、乾燥人参(国内製造)、乾燥あおさ(国内製造)、スープ(しょうゆ(国内製造)、食塩ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、酵母エキス、昆布、酵母エキス、酵母エキス、かつおエキス、マッシュルームだし、魚介たんぱく加水分解物、しいたけエキス、かつお節エキス、鰹節エキス、そうだる(粗砕)、みりん、アルコール、調味料(アミノ酸等)、調味料、香料等類、(一部に小麦・そば・大豆を含む) 殺菌方法: 気密容器に密封し、加熱殺菌 内容量: 1.5人前(乾燥米120g、出汁釜飯の素136g、たこ18g、乾燥あおさ1g) 賞味期限: 底面に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。 製造者: 合同会社三吉フーズ 秋田県大仙市協和荒川字下谷地10 TEL:018-838-0429	発注リードタイム	3~5日	
	賞味期限	製造日から180日	
	内容量	275g	
	JANコード	4573273851052	
	業務用対応	可能	OEM対応 可能
商品の特徴・セールスポイント	秋田県産の「たこ」を使い出汁を取り、「たこ」の風味と「あおさ」の風味が美味しさをそります。レンジで簡単調理ができ、本格的な釜飯が味わえます。		
	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		

比内地鶏と香り舞茸の出汁釜飯



品名: 比内地鶏と香り舞茸の出汁釜飯	希望小売価格(税込)	オープン価格	
名称: 比内地鶏と香り舞茸(出汁釜飯) 原材料名: うるち米(秋田県産)、鶏もも、たけのこ(秋田県産)、乾燥人参(国内製造)、乾燥舞茸(秋田県産)、比内地鶏スープ(醤油(秋田県産)、砂糖、食塩、米発酵調味料、鶏からスープ、小麦発酵調味料、酵母エキス/アルコール(一部に小麦・大豆を含む)) 内容量: 1.5人前(乾燥米120g、出汁釜飯の素120g、乾燥まいたけ3g) 賞味期限: 底面に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存して下さい。 製造者: 合同会社三吉フーズ 秋田県大仙市協和荒川字下谷地10 TEL:018-838-0430	発注リードタイム	3~5日	
	賞味期限	製造日から180日	
	内容量	243g	
	JANコード	4573273850765	
	業務用対応	可能	OEM対応 可能
商品の特徴・セールスポイント	比内地鶏から出汁を取り、レンジで簡単に調理ができ、本格的な釜飯が味わえます。		
	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		

比内地鶏スープ仕立て ホタテの釜飯



品名: 比内地鶏スープ仕立て ホタテの釜飯	希望小売価格(税込)	オープン価格	
名称: 釜飯 原材料名: うるち米(秋田県産)、ホタテ(青森県産)、乾燥人参(国内製造)、乾燥あおさ(国内製造)、スープ(醤油(秋田県産)、砂糖、食塩、米発酵調味料、鶏からスープ、小麦発酵調味料、酵母エキス(アルコール)一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 殺菌方法: 気密容器に密封し、加熱殺菌 内容量: 1.5人前(乾燥米120g、出汁釜飯の素167g、乾燥あおさ1g) 賞味期限: 底面に記載 保存方法: 直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。 製造者: 合同会社三吉フーズ 秋田県大仙市協和荒川字下谷地10 TEL:018-838-0429	発注リードタイム	3~5日	
	賞味期限	製造日から180日	
	内容量	288g	
	JANコード	4573273851007	
	業務用対応	可能	OEM対応 可能
商品の特徴・セールスポイント	ホタテから出汁を取り、レンジで簡単に調理ができ、本格的な釜飯が味わえます。		
	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍		