出展企業紹介

出展企業名	株式会社 鈴木青果問屋				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	鈴木　雅博		
メッセージ	当社では、創業90年にわたり各種山菜の塩蔵、水煮加工と青果の卸売業を営み、現在に至っております。今までもそしてこれからも、人の手によって自然の恵み山菜を一つ一つ丁寧に採取していきます。				TEL	0182-32-8255
					FAX	0182-32-7192
					ホームページ	https://sansai-akita.co.jp/
担当者	役職		氏名	鈴木　允敦	E-mail	sansai@email.plala.or.jp
会社所在地	〒013-0060 秋田県横手市条里三丁目7番22号				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

秋田県産天然山菜ごはんの素

<お召し上がり方　>　<2合用>
● 2合のお米をとぎ、袋のだしを先に入れてから、水加減を2合に合わせます。
● 次に山菜の具をのせ、普通に炊き上げて出来上がりです。

品名 ／ 秋田県産天然山菜だけで作った炊き込みご飯の素

名称	炊き込みごはんの素
原材料名	みず（秋田県産）、しょうゆ、わらび（秋田県産）、ふき（秋田県産）、根まがり筍（秋田県産）、砂糖、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	200g
賞味期限	2024年10月27日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社　鈴木青果問屋 秋田県横手市条里3丁目7番22号 TEL　0182－32－8255

栄養成分表示（200g当たり）

熱量	80kcal
たんぱく質	3.2g
脂質	1.0g
炭水化物	14.4g
食塩相当量	5.4g

サンプル品分析による、推定値

希望小売価格(税込)	480円		
発注リードタイム	7営業日以内		
賞味期限	150日		
内容量	200g		
JANコード	4580153373283		
業務用対応	―――	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

秋田県内の山々で採られた天然の山菜4種類が入った炊き込みご飯の素です。こだわりの調味料を使用し、保存料・着色料等も使用しておりません。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

秋田県産ふきのとう味噌

新商品

ふきのとう味噌

名称	ふきのとう味噌
原材料名	ふきのとう（秋田県）、味噌、黒糖、清酒、もち米、米麹、醸造アルコール、糖類、（一部に大豆を含む）
内容量	80g
賞味期限	2024年11月26日
保存方法	直射日光を避け、冷暗所に保存して下さい。
製造者	株式会社鈴木青果問屋 秋田県横手市条里三丁目7番22号 TEL：0182-32-8255

栄養成分表示80g当たり	
熱量：	119kcal
たんぱく質：	3.7g
脂質：	0.9g
炭水化物：	22.6g
食塩相当量：	1.7g

希望小売価格(税込)	480円		
発注リードタイム	7営業日以内		
賞味期限	180日		
内容量	80g		
JANコード	4562305649118		
業務用対応	可能	OEM対応	―――

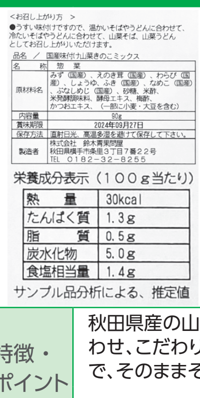
商品の特徴・セールスポイント

秋田県産のふきのとうを使用した、ふきのとう味噌です。味噌の風味よりもふきのとうの苦みを強調させた製品となっております。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

国産味付け山菜きのこミックス

新商品


<お召し上がり方　>
●うすい味付けですので、温かいそばやうどんに合わせて、冷たいそばやうどんに合わせて、山菜そば、山菜うどんとしてお召し上がりいただけます。

品名 ／ 国産味付け山菜きのこミックス

名称	惣菜
原材料名	みず（国産）、えのき茸（国産）、わらび（国産）、しょうゆ、ふき（国産）、なめこ（国産）、ぶなしめじ（国産）、砂糖、米酢、米発酵調味料、酵母エキス、梅酢、かつおエキス、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	90g
賞味期限	2024年09月27日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社　鈴木青果問屋 秋田県横手市条里3丁目7番22号 TEL　0182－32－8255

栄養成分表示（100g当たり）

熱量	30kcal
たんぱく質	1.3g
脂質	0.5g
炭水化物	5.0g
食塩相当量	1.4g

サンプル品分析による、推定値

希望小売価格(税込)	298円		
発注リードタイム	7営業日以内		
賞味期限	120日		
内容量	90g		
JANコード	4580153373627		
業務用対応	―――	OEM対応	―――

商品の特徴・セールスポイント

秋田県産の山菜(みず、わらび、山ふき)に国産のきのこ(えのき茸、なめこ、ぶなしめじ)を合わせ、こだわりの調味料で薄味に仕上げた、山菜ときのこのミックス惣菜です。薄味ですので、そのままそばやうどんに合わせ、山菜そば、山菜うどんとしてお召し上がり頂けます。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍