

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 男鹿水産加工				HP	——	
代表者	役職	代表取締役	氏名	菅原 啓子			
メッセージ	弊社は、「地のもの」を取り入れた、水産加工品の製造を行っています。わたしたちは、海と共生しながら、海の食とその価値を創造し、それを通じて人の心を豊かにすることを目指しています。			TEL	0185-23-3710	FAX	0185-23-3833
				ホームページ	——		
担当者	役職		氏名	神崎 聖子	E-mail	shop@ogasuisan.com	
会社所在地	〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字芦沢205			工場等所在地	〒010-0683 秋田県男鹿市北浦北浦字忍田107		

商品情報

男鹿半島 紅ズワイガニ甲羅めし



名称	魚介加工品	希望小売価格(税込)	1,080円
原材料名	白米(秋田県産)、ポイルベニズワイガニ(秋田県産)、本みりん、りんご発酵調味料、こんぶだし、かつおだし、白だし、食塩/酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部にかに・小麦・大豆・さば・りんごを含む)	発注リードタイム	1~5営業日
賞味期限		賞味期限	製造日より90日
栄養成分表示(100g当たり)		内容量	150g
熱量	168kcal	JANコード	4595640558104
たんぱく質	5.7g	業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> —— <input type="checkbox"/>
脂質	0.5g		
商品の特長・セールスポイント	自社漁船で水揚げした高鮮度の紅ズワイガニと秋田県産米を使用した商品です。シンプルな味付けで紅ズワイガニそのものの旨味、風味が味わえます。 <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		

男鹿半島 紅ズワイガニ甲羅めし 3個セット



名称	魚介加工品	希望小売価格(税込)	2,700円
原材料名	白米(秋田県産)、ポイルベニズワイガニ(秋田県産)、本みりん、りんご発酵調味料、こんぶだし、かつおだし、白だし、食塩/酒糟、調味料(アミノ酸等)、(一部にかに・小麦・大豆・さば・りんごを含む)	発注リードタイム	1~5営業日
賞味期限		賞味期限	製造日より90日
栄養成分表示(100g当たり)		内容量	120g×3
熱量	168kcal	JANコード	4595640558234
たんぱく質	5.7g	業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> —— <input type="checkbox"/>
脂質	0.5g		
商品の特長・セールスポイント	自社漁船で水揚げした高鮮度の紅ズワイガニと秋田県産米を使用した商品です。シンプルな味付けで紅ズワイガニそのものの旨味、風味が味わえます。 <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		

男鹿 海鮮燦々漬 きら六華



名称	水産加工品	希望小売価格(税込)	2,970円
原材料名	ギバサ(秋田県産)、ベニズワイガニ(秋田県産)、いくら(秋田県産)、マダラの卵(秋田県産)、サザエ(秋田県産)、アカザ科ホウキの木の実(秋田県産)、白醤油、みりん、昆布、かつお出汁、食塩、りんご発酵調味料/酒糟、調味料(アミノ酸等)、PI調整剤、(一部にかに・小麦・いくら・大豆・さば・りんごを含む)	発注リードタイム	1~5営業日
賞味期限		賞味期限	製造日より180日
栄養成分表示(100g当たり)		内容量	200g
熱量	66kcal	JANコード	4595640558227
たんぱく質	7.1g	業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> —— <input type="checkbox"/>
脂質	1.9g		
商品の特長・セールスポイント	六華(雪の異称)を四季折々の地のものをたっぷり使用し表現しました。ひとつひとつの食材を職人が丁寧に仕上げた秋田ならではのオリジナル海鮮漬です。 <input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍		

水産加工品