

出展企業名	男鹿冷凍 株式会社				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	船木 一			
メッセージ	秋田県の水揚げの約半分を占める男鹿。バラエティ豊かな魚種がとれる反面その多くが少量で、海況によって日々の漁獲量・魚価の変動が激しく、安定確保できる魚が少ないのが実情です。この問題を解決し、より多くのお客様に安定的に高品質な状態で男鹿の魚をご提供することを目指し、当社では地元の水産会社や行政等の協力・支援をうけ、CAS凍結という先進技術を積極活用しながら「いつでも欲しいときに欲しい分だけとれたて品質で出荷できる仕組みづくり」の構築に取り組んでいます。			TEL	0185-47-7900	FAX	0185-47-7901
				ホームページ	https://offc.co.jp/		
担当者	役職		氏名	真壁 佳子			
会社所在地	〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150			E-mail	info@offc.co.jp		
				工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

【味付】ねばとろ丼のもと

新商品



冷凍食品

●名称:調理冷凍食品 ●内容量:200g ●原材料名:あかもく(秋田県産)、ながいも、たれ(醤油、清酒、みりん、和風だし(の素)、おくら、いくら、納豆(大豆、納豆菌、食塩)、(一部に小麦・大豆・いくら・やまいもを含む) ●賞味期限:枠外下部に記載 ●保存方法:冷凍(-18℃以下) ●製造者:男鹿冷凍(株) 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150

●栄養成分表示(100gあたり)/エネルギー 80kcal たんぱく質6.4g 脂質2.5g 炭水化物8.1g 食塩相当量1.76g(推定値)

希望小売価格(税込)	1,404円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	120日
内容量	200g(2~3食分)
JANコード	4573104364102
業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

いまや秋田・男鹿の特産のひとつとなった「ぎばさ(あかもく)」をベースに、おくら、納豆、ながいもなどのカラダにやさしいねばとろ食材をミックス。さらに、ぷちぷち弾ける男鹿産いくら醤油漬けをトッピングしました。味付きですので解凍後はそのまま手軽にお召し上がりいただけます。

常温 冷蔵 冷凍

男鹿産天然真鯛の鯛めし



冷凍食品

一人前

●名称:冷凍米飯類(鯛めし) ●原材料名:うるち米(秋田県産)、真鯛(秋田県産)、醤油、清酒、しょうが、みつば、昆布、(一部に大豆・小麦を含む)

栄養成分表示/1食(180g)あたり
エネルギー 261kcal 炭水化物 52.4g
たんぱく質 10.4g 食塩相当量 1.54g
脂質 1.1g

希望小売価格(税込)	648円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	120日
内容量	180g
JANコード	4580352678301
業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

直火でじっくり炙った男鹿産の天然真鯛のアタマ・ホホ・カマの肉をたっぷり使って、絶品の鯛めしを炊きあげました。できたての温かいうちにCAS凍結していますので、レンジアップすれば炊き立ての味を楽しめます。

常温 冷蔵 冷凍

男鹿産天然真鯛漬け(胡麻醤油)



冷凍食品

大葉の千切りやワサビなどの薬味でより美味しく楽しめます

名称 漬け丼のもと(真鯛の醤油ごまだれ漬け)
原材料名 真鯛(秋田県産)、醤油、清酒、三温糖、ねりごま、白ごま、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

栄養成分表示(1袋80gあたり)/エネルギー114kcal
たんぱく質15.2g 脂質3.8g 炭水化物4.9g 食塩相当量1.35g

希望小売価格(税込)	756円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	120日
内容量	80g(真鯛50g・たれ30g)
JANコード	4573104364003
業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

袋のまま5分ほど流水で解凍してあたたかいごはんのにのせるだけの手軽さ。そのままはもちろん、途中でだし汁やお湯をかけて鯛茶漬けとしても楽しめます。

常温 冷蔵 冷凍