

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 ATS(秋田浅舞漬物職人)				HP		
代表者	役職	会長	氏名	佐藤 征子			
メッセージ	横手市浅舞の地で、発酵食品【古漬】を造ること半世紀。地元農家の皆様からご協力をいただき、地元野菜を原料に安全で安心な【お漬物】を食卓へお届けしています。			TEL	0182-24-0509	FAX	0182-24-2040
				ホームページ	https://www.asamai-tsukemono.ne.jp/		
担当者	役職	総務部次長	氏名	鈴木 英利子	E-mail	seiko-satou@asamai-tsukemono.ne.jp	
会社所在地	〒013-0105 秋田県横手市平鹿町浅舞字福田212-1			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

味噌漬



名称	みそ漬
原材料名	きゅうり、大根、漬け原材料(みそ(大豆を含む)、糖類(水あめ、砂糖)、還元水あめ、食塩)/調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	秋田県産(きゅうり、大根)
内容量	140g
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	201 kcal
タンパク質	5.0 g
脂質	0.5 g
炭水化物	44.1 g
食塩相当量	7.6 g

希望小売価格(税込)	524円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	150日
内容量	140g
JANコード	4906086001107
業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> 可能 <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

秋田県横手市平鹿町地元農家様と契約栽培による野菜を使用しています。弊社特製味噌で3回漬け替えし、5ヶ月漬け込んだ味噌漬は、手間と時間を掛け熟成したまろやかな味で、【農林水産大臣賞受賞】の逸品です。

常温 冷蔵 冷凍

粕漬



名称	かす漬
原材料名	きゅうり、かたうり、にんじん、漬け原材料(酒かす、清酒、焼酎、糖類(水あめ、砂糖)、還元水あめ、食塩)/調味料(アミノ酸等)
原料原産地名	秋田県産(きゅうり、かたうり、にんじん)
内容量	140g
賞味期限	枠外下部記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	217 kcal
タンパク質	3.3 g
脂質	0.2 g
炭水化物	50.4 g
食塩相当量	3.3 g

希望小売価格(税込)	536円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	150日
内容量	140g
JANコード	4906086001114
業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> 可能 <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

秋田県横手市平鹿町農家様と契約栽培による野菜を使用しています。酒どころ秋田の酒粕を弊社独自のブレンドによる酒粕に3回漬け替えし、5ヶ月漬け込んだ【酒粕のコクとまろやかな甘さ】が特徴の、【農林水産大臣賞受賞】の逸品です。

常温 冷蔵 冷凍

漬物屋さんの味噌ラーメン

新商品



希望小売価格(税込)	375円
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	90日
内容量	185g
JANコード	4595986337081
業務用対応	可能 <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> 可能 <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

野菜のエキスをたっぷり含んだ味噌漬用みそに、比内地鶏スープを加え【漬物屋】が味噌ラーメンを造りました。お味噌のコクと麺に絡むスープ。後味スッキリの『漬物屋さんのラーメン』を是非一度お召し上がりください。

常温 冷蔵 冷凍

発酵食品・調味料