

出展企業紹介

出展企業名	すがえい 株式会社 菅英佃煮本舗					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	菅原 英孝			
メッセージ	秋田県の食材を使った佃煮を主力商品として、日本の食文化を次の世代に繋いでいくと共に、健康と楽しさを惹き起こすお手伝いをしたい会社です。			TEL	018-877-2024	FAX	018-877-6368
				ホームページ	https://www.sugae.co.jp		
担当者	役職	専務取締役	氏名	菅原 英美	E-mail	info@sugae.co.jp	
会社所在地	〒018-1402 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

厳選 魚のちっちえ(酒粕入り)

	商品名 ：魚のちっちえ(酒粕入り) 名称 ：ちっちえ 原材料名 ：若さぎ(国産)、川えび(国産)、白魚(国産)、植物油(原材料の一部に大豆を含む)、小麦粉、食塩、砂糖、酒粕、澱粉 内容量 ：40g 賞味期限 ：枠外左下部に記載 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 ：株式会社 菅英佃煮本舗 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119 TEL：018-877-2024 ※本製品で使用する、若さぎ、川えび、白魚は、かにかが選べる漁法で採取しております。  4 900714 228300 賞味期限 ：この表示値は、目安です。		希望小売価格(税込)	540円
	商品の特長・セールスポイント 八郎湖で獲れた若さぎ・川海老・白魚を揚げ、秋田銘醸株式会社の爛濁酒粕粉末で酒粕がほんのり香る優しい味に仕上げました。廃棄される酒粕を使用することでSDGsへの取り組みにもなっている商品です。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		発注リードタイム	7営業日
		賞味期限	製造日より180日	
		内容量	40g	
		JANコード	4900714228300	
		業務用対応	あり	OEM対応

厳選 白魚のカリカリ揚げ(しお味)

	カリカリ揚げ しお味 名称 ：魚加工品 原材料名 ：白魚(秋田県産)、植物油(大豆・小麦を含む)、小麦粉、食塩(秋田県産) 内容量 ：40g 賞味期限 ：枠外左下部に記載 保存方法 ：直射日光、高温多湿を避け、涼しい所で保存して下さい。 製造者 ：株式会社 菅英佃煮本舗 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119 TEL：018-877-2024 ※本製品で使用する、白魚は、かにかが選べる漁法で採取しております。  4 900714 228409 賞味期限 ：この表示値は、目安です。		希望小売価格(税込)	540円
	商品の特長・セールスポイント 八郎湖でとれた美しい白魚をカリッと揚げました。サラダにも合う、ほんのり塩味が美味しい一品です。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		発注リードタイム	7営業日
		賞味期限	製造日より180日	
		内容量	40g	
		JANコード	4900714228409	
		業務用対応	あり	OEM対応

厳選 白魚のカリカリ揚げ (ガーリック味)

	カリカリ揚げ ガーリック味 名称 ：魚加工品 原材料名 ：白魚(秋田県産)、植物油(大豆・小麦を含む)、小麦粉、ガーリックパウダー、食塩(秋田県産)/調味料(グミ、酸)、増粘剤(クアターガム) 内容量 ：40g 賞味期限 ：枠外左下部に記載 保存方法 ：直射日光、高温多湿を避け、涼しい所で保存して下さい。 製造者 ：株式会社 菅英佃煮本舗 秋田県潟上市昭和乱橋字古開119 TEL：018-877-2024 ※本製品で使用する、白魚は、かにかが選べる漁法で採取しております。  4 900714 228744 賞味期限 ：この表示値は、目安です。		希望小売価格(税込)	540円
	商品の特長・セールスポイント 八郎湖でとれた美しい白魚をカリッと揚げました。ガーリックのパンチが、晩酌のおともにもピッタリの一品です。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍		発注リードタイム	7営業日
		賞味期限	製造日より180日	
		内容量	40g	
		JANコード	4900714228744	
		業務用対応	あり	OEM対応