

出展企業名	ももじ 有限会社 小松百治商店				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	小松 勝信		
メッセージ	創業約90年、地域に根差した昆布作りを心掛けております。おいしい昆布、ねばる昆布を是非ご賞味ください。			TEL	0182-24-0153	FAX 0182-24-3608
				ホームページ	https://yamahyaku.co.jp	
担当者	役職	代表取締役	氏名	小松 勝信	E-mail	staff@yamahyaku.co.jp
会社所在地	〒013-0106 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92			工場等所在地	会社所在地と同じ	

商品情報

納豆昆布



納豆昆布	
■作り方 1食分の目安は、お水約250cc〜300cc程度に原品を5g〜10g程度入れます。15分〜20分程度で味がなじみます。 ※薬味を適量入れて、かき混ぜてご飯にかかると美味しくいただけます。	
■おいしいお召し上がり方 醤油、味噌、醤油などにかけてお召し上がり下さい。	
名称	乾燥昆布加工品
原材料名	乾燥昆布(国産)、乾燥納豆(大豆を含む、国内製造)
内容量	30g
賞味期限	2025.03.26
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温にて保存して下さい。
製造者	有限会社小松百治商店 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92番地 TEL 0182-24-0153 FAX 0182-24-3608
栄養成分表示(30g当たり)	この表示値は目安です。 エネルギー106.8kcal、タンパク質8.81g、脂質2.55g、炭水化物14.13g、食塩相当量1.56g
※開封後は再密封をして湿気のない場所で保存して下さい。 ※開封後、品質に不良な商品がございましたら、現品を弊社までお送り下さい。代品・返送料をお送りさせていただきます。	

商品の特長・
セールスポイント

乾燥昆布と乾燥納豆を併せた商品です。水で10分位もどし、しょうゆや麵つゆを混ぜてご飯にかけていただくのがオススメです。ダブルの粘りとダブルの栄養が摂れて、忙しい朝の食卓に最適です。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	432円
発注リードタイム	2営業日
賞味期限	製造日より365日
内容量	30g
JANコード	4906387104057
業務用対応	あり
OEM対応	あり

とろろ昆布



とろろ昆布	
名称	昆布製品
原材料名	昆布(北海道産がごめ昆布40%、国産)、醸造酢/酸味料(氷酢酸)
内容量	30g
賞味期限	24.07.24
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて早めにお召し上がりください。
製造者	(有)小松百治商店 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92 TEL 0182-24-0153

商品の特長・
セールスポイント

北海道産がごめ昆布を含む、国内産の昆布を使用しております。みそ汁や麺類、鍋物などに一つまみ程度入れると、磯の風味と粘りが食欲をそそります。尚、召し上げる際は熱湯は避けてください。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	432円
発注リードタイム	2営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	30g
JANコード	4906387110010
業務用対応	あり
OEM対応	あり

おぼろ昆布



おぼろ昆布	
名称	昆布製品
原材料名	昆布(国産)、醸造酢、酸味料(氷酢酸)
内容量	20g
賞味期限	24.07.24
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて早めにお召し上がりください。
製造者	(有)小松百治商店 秋田県横手市平鹿町中吉田字上藤根92 TEL 0182-24-0153

商品の特長・
セールスポイント

熟練した職人が、一枚一枚手で削っています。とろろ昆布同様に、みそ汁や麺類、鍋物などに入れると磯の風味と粘りが食欲をそそります。稲庭うどんとの相性もバッチリです。尚、召し上げる際は熱湯は避けてください。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	540円
発注リードタイム	2営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	20g
JANコード	4906387110027
業務用対応	あり
OEM対応	あり