

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 安藤醸造				HP		
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	安藤 大輔			
メッセージ	創業170年、伝統の技術と素材へのこだわりで、お客様に「安心」「群を抜く美味しさ」をお届けします。			TEL	0187-53-2008	FAX	0187-55-2008
				ホームページ	https://www.andojyozo.co.jp/		
担当者	役職	執行役員営業管理部長	氏名	田口 信幸	E-mail	info@andojyozo.co.jp	
会社所在地	〒014-0315 秋田県仙北市角館町下新町27			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

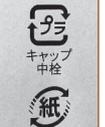
しろだし



名称 つゆ(希釈用)  
 原材料名 アミノ酸液(大豆を含む、国内製造)、糖類(水あめ混合異性化液糖、砂糖)、しょうゆ(小麦を含む)、米発酵調味料、かつおだし、食塩、魚醤、調味エキス、シイタケエキス、醸造調味料、酵母エキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)  
 内容量 360ミリリットル  
 賞味期限  
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください  
 開封後の 開封後は冷蔵庫で保管し、  
 取り扱い なるべく早くお召し上がりください  
 製造者 株式会社 安藤醸造  
 秋田県仙北市角館町下新町27



4 573439 512131



● 5〜10倍に薄め、温かい麵つゆや冷たい麵のつけだれにお使いください。茶わん蒸しなど、色を抑えて仕上げたい料理にも最適です。

栄養成分表示(100ml当たり)

熱量	163kcal
たんぱく質	6.7g
脂質	0g
炭水化物	34.0g
食塩相当量	11.8g

※この表示値は目安です

商品の特徴・セールスポイント

岩魚のしよつる(魚醤)・かつお・こんぶ・しいたけのうまみがぎゅっと詰まったしろだしは、当店一番の人気商品です。色が薄く、見た目も上品な料理に仕上がります。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	897円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より270日	内容量	360ml
JANコード	4573439512131		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

寒こうじ(かんこうじ)



名称 米こうじ加工品  
 原材料名 米、砂糖、食塩、米こうじ  
 産地 秋田県産(米)  
 内容量 350g  
 賞味期限 枠外上部に記載  
 保存方法 直射日光を避け常温で保存  
 製造者 株式会社 安藤醸造  
 秋田県仙北市角館町  
 雲然山崎42-1  
 TEL 0187(53)2008  
 HPアドレス http://www.andojyozo.co.jp

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	242 kcal
たんぱく質	1.8 g
脂質	0.3 g
炭水化物	58.1 g
食塩相当量	14.0 g



商品の特徴・セールスポイント

全国一の受賞歴もある味噌の製麹技術を生かし、米麹と蒸し米を丁寧に仕込んだ万能調味料です。野菜・肉・魚、素材を問わず上品な旨味のある味付けに仕上がります。

常温  冷蔵  冷凍

希望小売価格(税込)	497円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より360日	内容量	350g
JANコード	4573439514005		
業務用対応	あり	OEM対応	あり