

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 だいの丘				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	伊藤 仁志		
メッセージ	横手の美味しい農産物を活かした加工食品を多くの方々 に提供し、伝統の名産品を絶やさず新たな商品を開発し 横手全体をPRしたい。				TEL	0182-38-8209
					FAX	0182-38-8213
					ホームページ	https://daigonooka.wixsite.com/index
担当者	役職	——	氏名	山田 敦子	E-mail	akita-daigo@outlook.jp
会社所在地	〒013-0102 秋田県横手市平鹿町醍醐字当面町85-2				工場等所在地	会社所在地と同じ

商品情報

だいの丘 いぶりがっこ (一本物) Lサイズ GI



品名 いぶりがっこ	
名称	たくあん漬
原材料名	大根、漬け原材料(白双糖、米ぬか、食塩、穀物 酢、還元水飴)
原料産地名	国産
内容量	枠外下部に記載
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社だいの丘 秋田県横手市平鹿町醍醐字当面町85-2 TEL:0182-38-8209
栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	105 kcal
たんぱく質	2.3 g
脂質	0.1 g
炭水化物	23.7 g
食塩相当量	4.66 g
この表示値は、目安です。	

希望小売 価格(税込)	1,059円
発注リード タイム	3営業日
賞味期限	製造日より365日
内容量	280g以上
JANコード	4573435295038
業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

商品の特
セールスポイント

「GIいぶりがっこ」で認証された秋田県の伝統的な発酵食品です。燻製の風味と漬物の旨味、保存食としてのしっかりした塩味があるので、お酒のおつまみ、ご飯の付け合せに最適です。

常温 冷蔵 冷凍

いぶりがっこ スライス 80g GI



品名 いぶりがっこ スライス 80g	
名称	たくあん漬(薄切り)
原材料名	大根、漬け原材料(砂糖、米ぬか、食塩、穀物 酢、還元水飴)
原料産地名	国産
内容量	枠外下部に記載
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社だいの丘 秋田県横手市平鹿町醍醐字当面町85-2 TEL:0182-38-8209
●開封後はお早めにお召し上がり下さい。 ●商品に原材料の酸の匂いが入っている場合がありますが口にして問題はありません。	
栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	105 kcal
たんぱく質	2.3 g
脂質	0.1 g
炭水化物	23.7 g
食塩相当量	4.66 g
この表示値は、目安です。	

希望小売 価格(税込)	345円
発注リード タイム	3営業日
賞味期限	製造日より365日
内容量	80g
JANコード	4573435295236
業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

商品の特
セールスポイント

パッケージデザイン変更で、文字、商品が見やすくなりました。また、並んでおり見た目にも美しい商品なので、普段使いはもちろんですが、おみやげにも最適。大好評の美味しさ。GI「いぶりがっこ」認証有。

常温 冷蔵 冷凍

雪室貯蔵ふじりんご100%ジュース



(ご注意) ◆容器のエッジ部分で切る恐れがありますので、取扱いにご注意ください。◆開封時に中身がこぼれないようお気をつけください。◆開封後はなるべくお早めにお召し上がりください。

名称	りんごジュース(ストレート)	栄養成分表示(100gあたり)
原材料名	りんご/酸化防止剤(ビタミンC)	エネルギー 5.0 kcal
原料産地名	秋田県(りんご)	たんぱく質 0.1 g
内容量	180g	脂質 0.1 g
賞味期限	枠外下部に記載	炭水化物 12.3 g
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。	ナトリウム 2mg
製造者	〒013-0102 秋田県横手市平鹿町醍醐字当面町85-2 株式会社 だいの丘 Tel/Fax (0182) 38-8209	食塩相当量 0.0 g
この表示値は、目安です。		

希望小売 価格(税込)	2,160円
発注リード タイム	3営業日
賞味期限	製造日より365日
内容量	180g×10
JANコード	4573435291405
業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

商品の特
セールスポイント

雪国の知恵を活かした雪室の中で熟成したりんごを利用したりんごジュース。雪室の低温多湿状態でりんごを保存すると、酵素の働きにより、雑味が無くなり糖度が上昇します。まろやかな完熟ふじりんごジュースです。

常温 冷蔵 冷凍

発酵食品・調味料