

出展企業紹介

出展企業名	白神手づくり工房 有限会社				HP	
代表者	役職	取締役	氏名	柴野 隆司		
メッセージ	TEL	0185-54-5405		FAX	0185-54-5404	
	ホームページ	http://www.shirakami-sasara.co.jp				
担当者	役職	取締役	氏名	柴野 隆司		
会社所在地	〒016-0825 秋田県能代市柳町4番28			工場等所在地	〒016-0014 秋田県能代市落合字古釜谷地26	

商品情報

乳酸菌甘酒「白神ささら」(プレーン)



栄養成分表示 1本当たり (150g)

エネルギー	143 Kcal
たんぱく質	2.0 g
脂質	0.3 g
炭水化物	33.0 g
食塩相当	0.0 g

- 名称：清涼飲料水 甘酒
- 原材料名：精米(秋田県産)、米こうじ、乳酸菌
- 内容量：150g
- 賞味期限：キャップ下部に記載
- 保存方法：直射日光を避け、常温で保存。
- 製造者：白神手づくり工房有限会社 秋田県能代市柳町4-28 電話：0185・54・5405 FAX. 0185・54・5404

サンプル品分析による推定値
GABA51mg含有 (1本当たり)

糖類不使用

ノンアルコール
ストレートタイプ

冷やすと一層おいしく飲めます。
開封後は、早めにお召し上がりください。
※本品は、りんごを使用した工場で製造しています。

商品の特徴・セールスポイント

世界自然遺産「白神山地」から育まれた乳酸菌と、秋田県産「あきたこまち」米糴で仕上げた、純国産の甘酒飲料です。お子様にも、運転前にも、授乳中の方にもおすすめ。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格 (税込)	324円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より120日	内容量	150g
JANコード	4571149350050		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

乳酸菌発酵調味料「白神ささら」



毎日食べてほしいから、自然発酵のおいしさです

一手間
レシピ

パンやスイーツ、牛乳、ヨーグルト、野菜、お肉、お魚、漬物など素材に混ぜたり、漬けたりするだけでOK!
食卓の健康に、ミラクルな発酵調味料です。

名称	乳酸菌発酵調味料
原材料名	精米(秋田県産)、米こうじ、乳酸菌
内容量	500g
賞味期限	
保存方法	直射日光を避け常温保存
製造者	白神手づくり工房有限会社 秋田県能代市柳町4-28 TEL0185-54-5405 FAX0185-54-5404

よく振ってから
お使いください



栄養成分表示 (100g 当たり)

エネルギー	100kcal	たんぱく質	1.9g
脂質	0.6g	炭水化物	22.8g
食塩相当量	0.0g		



商品の特徴・セールスポイント

乳酸菌発酵調味料「白神ささら」は、パンやスイーツ、肉、魚、野菜など料理や素材を選ぶことなく「うまみ」を引き出すミラクル調味料です。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格 (税込)	864円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	500g
JANコード	4571149350029		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

発酵食品・調味料