出展企業紹介

出展企業名	株式会社 稲庭宝泉堂（いなにわほうせんどう）					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	岩﨑　三四郎			
メッセージ	稲庭伝統の「手綯い製法」で作られる「稲庭宝来うどん」。自社独自の研究を重ねて辿り着いた秘伝の小麦の配合で、コシの強さと喉越しの良さを実現しました。伝統の技とこだわりが生むおいしさをご賞味ください。				TEL	0183-43-2103	FAX 0183-43-2919
					ホームページ	https://inaniwahousendo.jp/	
担当者	役職	営業	氏名	越　康秀	E-mail	inaniwahousendo@gmail.com	
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1				工場等所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢54-3	

商品情報

小さい鍋でもゆでやすい【17.5】稲庭宝来うどん（手延べうどん）

名　称	手延べうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉（打ち粉）
内容量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外右側に記載
製造者	株式会社 稲庭宝泉堂 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1 TEL 0183-43-2103

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。

栄養成分表示（100gあたり）
●エネルギー 339kcal ●たんぱく質 9.7g
●脂質 1.2g ●炭水化物 72.3g ●食塩相当量 6.1g
ゆで上げ後の食塩相当量 0.24g
（この表示値は、目安です）。

希望小売価格（税込）	800円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	250g		
JANコード	4967301220031		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

小さい鍋でも茹でやすい長さの17.5cm。ご家庭にある小～中の大きさの鍋でもゆで易いように伝統的な長さの半分にしており、ゆでムラもなく美味しくゆで上がります。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

あんべいい長さ【26】稲庭宝来うどん（手延べうどん）

名　称	手延べうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉（打ち粉）
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外右側に記載
製造者	株式会社 稲庭宝泉堂 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1 TEL 0183-43-2103

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。

栄養成分表示（100gあたり）
●エネルギー 339kcal
●たんぱく質 9.7g
●脂質 1.2g
●炭水化物 72.3g
●食塩相当量 6.1g
ゆで上げ後の食塩相当量 0.24g
（この表示値は、目安です）。

希望小売価格（税込）	650円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	200g		
JANコード	4967301220024		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

あんべいい長さの26cm。飾り盛りに適した長さとなっております。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍

伝統的な長さ【35】稲庭宝来うどん（手延べうどん）

名　称	手延べうどん
原材料名	小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉（打ち粉）
内容量	300g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
調理方法	枠外右側に記載
製造者	株式会社 稲庭宝泉堂 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢51-1 TEL 0183-43-2103

※使用原材料に伴うアレルギー体質の方はご注意ください。

栄養成分表示（100gあたり）
●エネルギー 339kcal
●たんぱく質 9.7g
●脂質 1.2g
●炭水化物 72.3g
●食塩相当量 6.1g
ゆで上げ後の食塩相当量0.24g
（この表示値は、目安です）。

希望小売価格（税込）	950円		
発注リードタイム	5営業日		
賞味期限	製造日より730日		
内容量	300g		
JANコード	4967301220048		
業務用対応	あり	OEM対応	あり

商品の特徴・セールスポイント

伝統的な長さの35cm。稲庭うどんの伝統的な長さの商品です。飾り盛りに適した長さとなっております。

☑ 常温　☐ 冷蔵　☐ 冷凍