

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 そば研 ^{けん}					HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	藤原 洋介			
メッセージ	秋田の優良農地で育った美味しいそばを是非お召し上がりください。			TEL	0183-55-8091	FAX	0183-55-8092
				ホームページ	https://akitasoba.studio.site		
担当者	役職	代表取締役	氏名	藤原 洋介		E-mail	ugo.rainbowy@gmail.com
会社所在地	〒012-1132 秋田県雄勝郡羽後町大戸字大戸54			工場等所在地	商品に記載		

商品情報

秋田そば街道

	名称	即席そば	希望小売価格(税込)	400円		
	原材料名	【めん】そば粉(秋田県産)、小麦粉、小麦タンパク、食塩【麺つゆ】醤油(国産)、砂糖、みりん、かつおエキス、鶏油、食塩、発酵調味料、かつおぶし、こんぶだし、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘多糖類、ビタミンB1【具材】なまこ、七味(唐辛子、こしょう、山椒、けしの実、おろし、唐皮)一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉を含む	発注リードタイム	7営業日		
	内容量	90.5g(めん50g)	賞味期限	製造日より180日		
	保存方法	高温・多湿を避け常温で保存してください	内容量	90.5g		
	栄養成分表示(1食90.5g当たり)	エネルギー 232 kcal たんぱく質 10.4 g 脂 質 1.8 g 炭 水 化 物 41.2 g 食塩相当量 4.0 g	JANコード	—		
	製造者	株式会社 神室のめくみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-2 TEL 0183-52-4345	業務用対応	—	OEM対応	—
商品の特徴・セールスポイント		そばの生産面積が全国第3位の秋田県。秋田県の優良農地で育った美味しいそばを、ノンフライで即席めんを作りました。スープは比内地鶏スープを使用しております。是非、ご賞味ください。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍				

秋田そば街道(カップ麺)

	名称	●名称/即席そば ●原材料名/【めん】そば粉(秋田県産)、小麦粉、小麦タンパク、食塩【麺つゆ】醤油、砂糖、みりん、かつおぶし、鶏油、食塩、かつおエキス、発酵調味料、さば節、比内地鶏ガラスープ、煮干し、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB1【具材】ワカメ、フナエダマame(湯通し塩蔵わかめ、デキストリン、食塩)、ネギ(ネギ、ブドウ糖)※一部にそば、小麦、大豆、さば、鶏肉を含む ●内容量/80.8g(めん 50g) ●賞味期限/外装フィルムに記載 ●保存方法/高温・多湿を避け常温で保存してください ●製造者/株式会社神室のめ	希望小売価格(税込)	540円		
	原材料名	そば粉(秋田県産)、小麦粉、小麦タンパク、食塩【麺つゆ】醤油、砂糖、みりん、かつおぶし、鶏油、食塩、かつおエキス、発酵調味料、さば節、比内地鶏ガラスープ、煮干し、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB1【具材】ワカメ、フナエダマame(湯通し塩蔵わかめ、デキストリン、食塩)、ネギ(ネギ、ブドウ糖)※一部にそば、小麦、大豆、さば、鶏肉を含む ●内容量/80.8g(めん 50g) ●賞味期限/外装フィルムに記載 ●保存方法/高温・多湿を避け常温で保存してください ●製造者/株式会社神室のめ	発注リードタイム	7営業日		
	内容量	80.8g	賞味期限	製造日より180日		
	栄養成分表示(1食80.8g当たり)	エネルギー 217 kcal たんぱく質 10.0g 脂 質 1.5g 炭 水 化 物 41.1g 食塩相当量 3.0g	内容量	80.8g		
	製造者	株式会社 神室のめくみ 秋田県湯沢市寺沢字中川原1-2 TEL 0183-52-4345	JANコード	4571301238035		
	業務用対応	—	業務用対応	—	OEM対応	—
商品の特徴・セールスポイント		そばの作付面積が全国第3位の秋田県。秋田県内で栽培された香り豊かなそば粉を使い「即席そば」をつくりました。お手軽に秋田県のそばを楽しんでいただけたらとても嬉しです。 ☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍				

そば粉

	販売元	(株)そば研	希望小売価格(税込)	648円		
	名称	そば粉	発注リードタイム	7営業日		
	原材料名	そば(国産)	賞味期限	製造日より180日		
	内容量	500g	内容量	500g		
	賞味期限	2025.11.26 未開封時	JANコード	—		
	保存方法	直射日光、高温、多湿を避け低温で保存し、開封後は、早めに使い切ってください。	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		本品製造工場では、小麦を含む製品を生産しております。 1尺8寸(約54cm)の石臼にて、涼しい環境の下でゆっくりと少量ずつ製粉すること、しっとりとした感触のそば粉となっており、そば殻を剥いてから製粉しているので上質な白色のそば粉となっております。 ☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍				