

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 ^{いずみ} 泉製麺所					HP	_____
代表者	役職	代表取締役	氏名	泉 一行			
メッセージ	当社は1952年創業で生めん及びきりたんぽの2部門で営業しております。主な販路は地元小売店、業務店で展開しており、特に鍋焼きうどんに関しましては全国各地のお客様から定評があります。現在は、縄文ラーメンと片栗うどんの販路拡大に向けて取り組んでおります。			TEL	0185-85-2490	FAX	0185-85-2509
				ホームページ	_____		
担当者	役職	代表取締役	氏名	泉 一行		E-mail	izumiseimen@gmail.com
会社所在地	〒018-2401 秋田県山本郡三種町鶴川字家ノ下11-5			工場等所在地	商品に記載		

商品情報

縄文ラーメン



名 称	生中華麺 縄文ラーメン(まごころ豆板醤使用)
原材料名	めん：小麦粉(国内製造)、食塩/かんすい、酒糟、クチナシ色素、加工でんぷん(打ち粉)スープ：味噌(三種町琴丘産)、ポークエキス、にんにく、鶏ガラスープ、砂糖、動物油脂、食塩、ねぎ、豆板醤、魚介エキス、すりごま、しょうが、りんご果汁、カシオパウダー、香辛料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、酸化防止剤、ビタミンE、酸味料、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・りんごを含む)
内 容 量	430g(めん150g×2、スープ65g×2)
賞味期限	枠外左部に記載
保存方法	要冷蔵10℃以下
製 造 者	有限会社 泉製麺所 秋田県山本郡三種町鶴川字家ノ下11-5 TEL 0185-85-2490

※この商品は当社直営店「食い処 いずみ屋」でお召し上がりいただけます。

栄養成分表示	1食当り
熱 量	411 kcal
たんぱく質	13.0 g
脂 質	4.3 g
炭 水 化 物	81.9 g
食塩相当量	6.5 g

商品の特徴・セールスポイント

三種町琴丘産のまごころ味噌と豆板醤を使用した旨辛味噌スープ。

☐ 常温 ☒ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	600円	発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より30日	内容量	めん重量150g×2、 スープ65g×2
JANコード	4954844222998		
業務用対応	——	OEM対応	——

稲庭熟成手法 片栗うどん



名 称	干しうどん
原材料名	小麦粉(国内製造)、食塩、澱粉(打粉)
内容量	200g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
調理方法	枠外上部に記載
販 売 者	有限会社 泉製麺所 秋田県山本郡三種町 鶴川字家ノ下11-5 電話 0185(85)2490
製 造 所	株式会社 後立

栄養成分表示 (100g当たり)	
エネルギー	337kcal
たんぱく質	8.0 g
脂 質	0.9 g
炭 水 化 物	74.1 g
食塩相当量	3.0 g

この表示値は、目安です。

この表示値は、目安です。

商品の特徴・セールスポイント

稲庭うどん製造本舗の株式会社後文様の監修により、稲庭うどんの熟成手法を取り入れ、当地区販売用に開発された商品。

☒ 常温 ☐ 冷蔵 ☐ 冷凍

希望小売価格(税込)	400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	4954844060118		
業務用対応	あり	OEM対応	——