


出展企業紹介


出展企業名	おが 株式会社 男鹿水産加工				HP			
代表者	役職	代表取締役	氏名	菅原 啓子				
メッセージ	弊社は、「地のもの」を取り入れた、水産加工品の製造を行っています。わたしたちは、海と共生しながら、海の食とその価値を創造し、それを通じて人の心を豊かにすることを目指しています。				TEL	0185-23-3710	FAX	0185-23-3833
					ホームページ	https://www.ogasuisan.com/		
担当者	役職	工場責任者	氏名	今井 光博				
会社所在地	〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字芦沢205				工場等所在地	〒010-0683 秋田県男鹿市北浦北浦字忍田107		

商品情報

この企業の他の商品もチェックする(千彩万食)

男鹿の赤がに 甲羅おせん




男鹿の赤がに 甲羅おせん 名 称 冷凍ゆでがに 原材料名: 紅ズワイガニ(秋田県産)、かにみそ、食塩(一部にかにを含む)	希望小売 価格(税込)	1,750円
賞味期限 2025. 9. 8   内 容 量 120g 保存方法 -18℃以下で保存すること(要冷凍)	発注リード タイム	7営業日
製 造 者 株式会社 男鹿水産加工 秋田県男鹿市船川港船川字芦沢205 TEL 0185-23-3710	賞味期限	製造日より90日
栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 56kcal 炭水化物 0.5g たんぱく 質 9.1g 食塩相当量 1.3g 脂 質 1.9g ※推定値	内容量	120g
	JANコード	4595640558357
	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/>


商品の特長・セールスポイント

秋田県内唯一の紅ズワイガニ漁で水揚げした高鮮度のカニを、贅沢に盛り付けました。剥き身になっているため剥く手間が無く、解凍後そのまますぐにお召し上がりいただけます。素材本来の味と風味をお愉しください。

常温  冷蔵  冷凍

男鹿半島 紅ズワイガニ甲羅めし




甲 羅 め し 名 称 魚介加工品 原材料名: 白米(秋田県産)、ポイルベニズワイガニ(秋田県産)、本みりん、りんご酢、酒粕、こんぶだし、かつおだし、白だし、食塩、酒粕、調味料(アミノ酸等)、(一部にかに、小麦、大豆、さば、りんごを含む)	希望小売 価格(税込)	1,080円
賞味期限 2024. 6. 24   内 容 量 150g 保存方法 -18℃以下で保存すること(要冷凍)	発注リード タイム	7営業日
製 造 者 株式会社 男鹿水産加工 秋田県男鹿市船川港船川字芦沢205 TEL 0185-23-3710	賞味期限	製造日より90日
栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 160kcal 炭水化物 35.2g たんぱく 質 5.7g 食塩相当量 1.2g 脂 質 0.5g ※推定値	内容量	150g
	JANコード	4595640558104
	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/>


商品の特長・セールスポイント

自社漁船で水揚げした高鮮度の紅ズワイガニと秋田県産米を使用した商品です。シンプルな味付けで紅ズワイガニそのものの旨味、風味が味わえます。

常温  冷蔵  冷凍

秋田県産 アジの干物



あ じ 干 物 名 称 魚介加工品 原材料名: あじ(秋田県産)、食塩、本みりん、酒、昆布、調味料(アミノ酸等)、ソルビトール	希望小売 価格(税込)	480円
賞味期限 2024. 11. 25   内 容 量 3尾 保存方法 -18℃以下で保存すること(要冷凍)	発注リード タイム	7営業日
製 造 者 株式会社 男鹿水産加工 秋田県男鹿市船川港船川字芦沢205 TEL 0185-23-3710	賞味期限	製造日より90日
栄養成分表示(100g当たり) 熱 量 150kcal 炭水化物 5.3g たんぱく 質 17.2g 食塩相当量 1.7g 脂 質 6.7g ※推定値	内容量	3尾
	JANコード	4595640558012
	業務用対応	あり <input type="checkbox"/> OEM対応 <input type="checkbox"/>

商品の特長・セールスポイント

秋田県産のアジをひとつひとつ丁寧にさばき、干物にしました。こだわりの工程で、至る所に職人の技が光ります。オリジナル調味料で旨味を凝縮し、鮮度を保ったまま急速冷凍しました。

常温  冷蔵  冷凍