

出展企業紹介

出展企業名	おが 男鹿冷凍 株式会社				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	船木 一			
メッセージ	秋田県男鹿市産の天然水産物をつかった業務用CAS冷凍食材の製造・販売、一般向けとして水産加工品の製造・販売も行っております。			TEL	0185-47-7900	FAX	0185-47-7901
				ホームページ	https://offc.co.jp/		
担当者	役職	代表取締役	氏名	船木 一	E-mail	info@offc.co.jp	
会社所在地	〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150			工場等所在地	—		

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・秋田の地魚×男鹿産あきたこまち あきた押し寿司 男鹿つばきサーモン

新商品



冷凍食品 サーモン押し寿司

●名称:冷凍米飯類(押し寿司) ●内容量:1本(6切れ) ●原材料名:酢飯(うるち米(秋田県産)、赤酢、米酢、砂糖、和風だしの素、食塩)、サーモントラウト(秋田県産)、生妻酢漬け(一部に小麦、さけを含む) ●凍結前加熱の有無:無 ●加熱調理の必要性:解凍後そのままお召し上がりください ●賞味期限:枠外下部貼付 ●保存方法:-18℃以下で冷凍保存してください ●製造者:男鹿冷凍㈱ 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150

●栄養成分表示/1包あたり(推定値)
エネルギー572kcal たんぱく質25.1g
脂質10.5g 炭水化物97.3g 食塩相当量1.67g
本品に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦 さけ

希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	1本(約300g/6切れ)
JANコード	4573104367523
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

男鹿つばきサーモンはくどすぎずサッパリとした脂質と、艶やかな赤い身色が特徴です。1本を6切りにカットした状態で入っていますので、解凍したら包丁で切らなくてもすぐにお召し上がりいただけます。

常温 冷蔵 冷凍

男鹿・秋田の地魚×男鹿産あきたこまち あきた押し寿司 天然ひらめ炙りえんがわ

新商品



冷凍食品 ひらめ炙り押し寿司

●名称:冷凍米飯類(押し寿司) ●内容量:1本(6切れ) ●原材料名:酢飯(うるち米(秋田県産)、赤酢、米酢、砂糖、和風だしの素、食塩)、天然ひらめ(秋田県産)、生妻酢漬け(一部に小麦、さけを含む) ●凍結前加熱の有無:無 ●加熱調理の必要性:解凍後そのままお召し上がりください ●賞味期限:枠外下部貼付 ●保存方法:-18℃以下で冷凍保存してください ●製造者:男鹿冷凍㈱ 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150

●栄養成分表示/1包あたり(推定値)
エネルギー481kcal たんぱく質18.1g
脂質2.13g 炭水化物98.3g 食塩相当量1.71g
本品に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦

希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	1本(約300g/6切れ)
JANコード	4573104367509
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

男鹿産天然ヒラメから僅かしか取れない希少なえんがわをぜいたくに使った押し寿司。1本を6切りにカットした状態で入っていますので、解凍したら包丁で切らなくてもすぐにお召し上がりいただけます。

常温 冷蔵 冷凍

男鹿・秋田の地魚×男鹿産あきたこまち あきた押し寿司 あまえび

新商品



冷凍食品 あまえび押し寿司

●名称:冷凍米飯類(押し寿司) ●内容量:1本(6切れ) ●原材料名:酢飯(うるち米(秋田県産)、赤酢、米酢、砂糖、和風だしの素、食塩)、あまえび(秋田県産)、生妻酢漬け(一部に小麦、さけを含む) ●凍結前加熱の有無:無 ●加熱調理の必要性:解凍後そのままお召し上がりください ●賞味期限:枠外下部貼付 ●保存方法:-18℃以下で冷凍保存してください ●製造者:男鹿冷凍㈱ 秋田県男鹿市船川港船川字外ヶ沢150

●栄養成分表示/1包あたり(推定値)
エネルギー679kcal たんぱく質66.5g
脂質5.53g 炭水化物97.4g 食塩相当量3.98g
本品に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦 えび

希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より120日
内容量	1本(約350g/6切れ)
JANコード	4573104367516
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

1本あたり約100gのあまえびを乗せた贅沢な押し寿司。ねっとりとした舌触りと上品な甘みが特徴です。

常温 冷蔵 冷凍