


出展企業紹介

出展企業名	ノリット・ジャポン 株式会社				HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	菅原 久典			
メッセージ	地方に活力をもたらす「食」をはじめとする、ふるさとの魅力を多方面から発信します。企画から開発、商品化、流通までを一貫してご提案しています。			TEL	018-874-7547	FAX	018-874-7548
				ホームページ	https://www.norit.jp/		
担当者	役職	食品企画部 部長	氏名	毛利 雄大			
会社所在地	〒010-0921 秋田県秋田市大町3丁目5-8 ウイング・グラン4階			工場等所在地	商品に記載		

商品情報

▶ この企業の他の商品もチェックする(千彩万食)

しょっぱーいぼだっこ



●名称: 鮭加工品 ●原材料名: 紅鮭(ロシア産)、食塩/酸化防止剤(ビタミンC)、(一部にさけを含む) ●内容量: 30g ●賞味期限: 枠外左部に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存。開封後は冷蔵庫に保存しお早めにお召し上がりください。 ●販売者: ノリット・ジャポン(株) 秋田県秋田市大町3丁目5-8ウイング・グラン4F TEL:018-874-7547 ●製造者: (有)木川屋本店 山形県飽海郡遊佐町比子字白木23-366
【栄養成分表示(100gあたり)】
エネルギー120.0kcal、たんぱく質19.59g、脂質3.92g、炭水化物0.09g、食塩相当量12.97g

希望小売価格(税込)	864円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より365日
内容量	30g
JANコード	4562418240851
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

秋田県民の真のソウルフード「ぼだっこ」! 「ぼだっこ」とは、秋田の方言で塩辛い紅鮭のことです。秋田県民の思い出やこだわりが詰まった秋田流の紅鮭フレークです。

常温 冷蔵 冷凍

夏苺と林檎のバイクケーキ

新商品



商品名 夏苺と林檎のバイクケーキ
名 焼き菓子
原材料名 秋田県産いちごミックスジャム(糖類(水飴(国内製造)、砂糖)、果実(りんご、いちご)、澱粉)、小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、卵、脱脂粉乳、食塩/酸化防止剤(ビタミンC)、香料、リン酸三Ca、(一部に小麦、乳成分、卵、りんごを含む)
内容量 4個
賞味期限 枠外右部に記載
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者 ノリット・ジャポン株式会社 秋田県秋田市大町3丁目5-8ウイング・グラン4F TEL:018-874-7547
製造者 フライアテック株式会社 鳥取県米子市南三郎2406-5 TEL:0859-21-2115
【栄養成分表示 100g当たり/エネルギー】
402kcal、たんぱく質 4.2g、脂質 16.6g、炭水化物 60.9g、食塩相当量 0.1g (推定値)

希望小売価格(税込)	1,598円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より53日
内容量	4個入り
JANコード	4562418248499
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

夏に実る希少な苺「秋田夏響(なつびき)」と、甘みと酸味のバランスに優れたりんごを特製ジャムに仕立て、バターの風味豊かなタルト生地です。丁寧に包み込み、ひとつひとつ手作業で焼き上げています。

常温 冷蔵 冷凍

燻りがっこだレッシング



●名称: 分液状ドレッシング ●原材料名: たくあん漬調味液(国内製造)、砂糖、食塩、ビール、穀物酢、からし、米ぬか、植物油、醸造酢、たまねぎ、いぶり漬、砂糖、にんにく、すりごま、食塩、香辛料/増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1、(一部に大豆、ごまを含む) ●内容量: 200g ●賞味期限: 枠外左下に記載 ●保存方法: 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 ●販売者: ノリット・ジャポン株式会社 秋田県秋田市大町3丁目5-8ウイング・グラン4F TEL:018-874-7547 ●製造所: 株式会社千秋食品 秋田県秋田市下北手栗川字津沢120
【栄養成分表示(100gあたり)】
エネルギー185kcal、たんぱく質1.3g、脂質13.1g、炭水化物12.1g、食塩相当量2.9g
※開封後は密栓して冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。 ※キャップを開けて、よく振ってお使いください。
アレルギー物質(特定原材料等)
大豆、ごま

希望小売価格(税込)	594円
発注リードタイム	5営業日
賞味期限	製造日より180日
内容量	200g
JANコード	4562418240776
業務用対応	あり OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

従来活用方法がなく廃棄されていたいぶりがっこの調味液を活用した、燻製の香りといぶりがっこの旨みが広がるドレッシングです。サラダにはもちろん、サーモンや白身魚のカルパッチョなど様々な料理と相性抜群。

常温 冷蔵 冷凍