

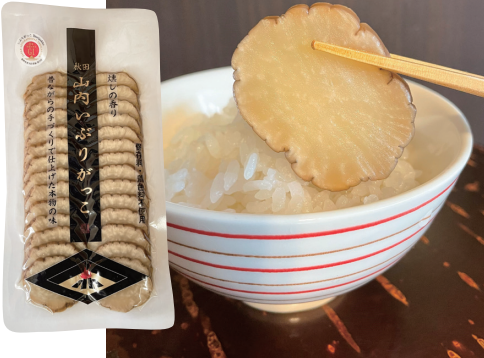
出展企業紹介


出展企業名	農事組合法人 山楽里				HP		
代表者	役職	代表理事	氏名	佐藤 健一			
メッセージ	美味しいと言ってもらえるいぶりがっこを作るため、自分たちが栽培した大根で厳選した材料を贅沢に使い、昔ながらの味を守り続けています。ぜひ皆様に本場の味を食べて頂きたいです。			TEL	0182-53-3630	FAX	0182-53-3631
				ホームページ	https://371sarari.wixsite.com/sarari		
担当者	役職	代表理事	氏名	佐藤 健一			
会社所在地	〒019-1108 秋田県横手市山内土淵字軽井沢17			E-mail	sarari@dg8.so-net.ne.jp		
	工場等所在地	会社所在地と同じ					

商品情報

この企業の他の商品もチェックする(千彩万食)

山内いぶりがっこ スライス(中)




名称	たくあん漬	栄養成分表示(100g当たり)	希望小売価格(税込)	オープン価格
原材料名	大根、漬け原材料(白ざら糖、米、米糠、米糠、食塩)	熱量 80 kcal	発注リードタイム	4営業日
原料産地名	秋田県横手市(大根)	蛋白質 2.0 g	賞味期限	製造日より365日
内容量	140g	脂質 0.3 g	内容量	140g
賞味期限	枠外下部記載	炭水化物 18.9 g	JANコード	4589521640095
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)	食塩相当量 3.18 g	業務用対応	— OEM対応 —
製造者	農事組合法人 山楽里 秋田県横手市山内土淵字軽井沢17 TEL:0182(53)3630	(推定値)		
製造所	秋田県横手市山内土淵字生66-4			

商品の特徴・セールスポイント

昔ながらの製法を守るこだわりのいぶりがっこです。独特の燻しの香りと共にパリパリとした食感で、和食のみならず洋食、チーズと合わせるとワイン等のお酒にも良く合います。保存料不使用の為に要冷蔵商品です。

常温 冷蔵 冷凍

山内いぶりがっこ LL



名称	たくあん漬	希望小売価格(税込)	オープン価格
原材料名	大根、漬け原材料(白ざら糖、米、米糠、米糠、食塩)	発注リードタイム	4営業日
原料産地名	秋田県横手市産(大根)	賞味期限	製造日より365日
内容量	400g	内容量	400g
賞味期限	2027. 1. 31	JANコード	4589521640071
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)	業務用対応	— OEM対応 —
製造者	農事組合法人 山楽里 秋田県横手市山内土淵字軽井沢17 TEL:0182(53)3630		
製造所	秋田県横手市山内土淵字生66-4		


商品の特徴・セールスポイント

昔ながらの製法を守るこだわりのいぶりがっこです。独特の燻しの香りと共にパリパリとした食感で、和食のみならず洋食、チーズと合わせるとワイン等のお酒にも良く合います。保存料不使用の為に要冷蔵商品です。

常温 冷蔵 冷凍

山内いぶりがっこ スライス(プチ)

新商品



名称	たくあん漬(薄切り)	希望小売価格(税込)	オープン価格
原材料名	大根、漬け原材料(白ざら糖、米、米糠、米糠、食塩)	発注リードタイム	4営業日
原料産地名	秋田県横手市(大根)	賞味期限	製造日より365日
内容量	50g	内容量	50g
賞味期限	枠外下部記載	JANコード	4589521640118
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)	業務用対応	— OEM対応 —
製造者	農事組合法人 山楽里 秋田県横手市山内土淵字軽井沢17 TEL:0182(53)3630		
製造所	秋田県横手市山内土淵字生66-4		

商品の特徴・セールスポイント

昔ながらの製法を守るこだわりのいぶりがっこです。独特の燻しの香りと共にパリパリとした食感で和食のみならず洋食、チーズと合わせるとワイン等のお酒にも良く合います。保存料不使用のため、要冷蔵商品です。

常温 冷蔵 冷凍