


出展企業紹介

出展企業名	株式会社 ^{ゆ だい} 湯の台【湯の台食堂】				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	佐々木 優作		
メッセージ	湯の台食堂は、自家製麺と地元食材にこだわるラーメン店です。店舗運営に加え、製麺・餃子・冷凍ラーメンの製造販売を展開。秋田発の食文化を全国へ届けるため、共に成長できる企業様との出会いを求めています。				TEL	090-6223-0663
					FAX	—
					ホームページ	https://www.instagram.com/yunodai1003/
担当者	役職	代表取締役	氏名	佐々木 優作	E-mail	yunodai1003@gmail.com
会社所在地	〒018-0151 秋田県にかほ市象潟町横岡目貫谷地1-251				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)

中華そば



店舗名	湯の台食堂
名称	中華そば
原材料名	スープ(丸どり(国産)、ゲンコツ、煮干し、鰹節、枯鰹節、干貝柱、椎茸、醤油、鶏脂、豚脂)、麺(小麦粉(国産)、食塩、かん水)、具材(チャーシュー(輸入)、メンマ(豚バラ、豚肩ロース、メンマ)) (一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆・そばを含む)
内容量	総重量550g(麺180g)
賞味期限	外装に記載
保存方法	要冷凍 -15℃以下
製造者	佐々木優作 秋田県にかほ市象潟町横岡目貫谷地1-251
お問い合わせ	TEL 090-6223-0663 (月曜・第三火曜・年末年始を除く10時~17時)

希望小売価格(税込)	オープン価格	発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	550g
JANコード	—		
業務用対応	—	OEM対応	—

店舗で最もこだわっている点が忠実に再現されているのでお客様の満足度も高く、遠方から来店のお客様のお土産としても購入されています。ご自宅で手軽に調理し、高品質な麺と無添加のスープを味わっていただけます。

常温 冷蔵 冷凍

自家製ジャンボ餃子



店舗名	湯の台食堂	栄養成分表示 (1個あたり)
名称	冷凍餃子(手包み)	
原材料名	具材(キャベツ、豚ひき肉(国産)、背脂、小松菜、生姜、スープ(鶏、背ガラ)、料理酒、原ラード、醤油、ごま油、塩、ブラックペッパー)、皮(小麦粉(国産)、食塩、かん水)、(一部に小麦・ごま・豚肉を含む)	熱量 84kcal タンパク質 2.8g 炭水化物 8.9g 脂質 4.5g 食塩相当量 0.5g (サンプル品分析による測定値)
内容量	1個40g 10個入り	
賞味期限	外装に記載	
保存方法	要冷凍 -15℃以下	
製造者	佐々木優作 秋田県にかほ市象潟町横岡目貫谷地1-251	
お問い合わせ	TEL 090-6223-0663 (月曜・第三火曜・年末年始を除く10時~17時)	

希望小売価格(税込)	オープン価格	発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より365日	内容量	400g
JANコード	—		
業務用対応	—	OEM対応	—

商品の特徴・セールスポイント
自社独自で製造したもちもちの皮、具材の旨味が勝負しているため、素材本来の持つ深みのあるやさしい味わいをじっくりと楽しむことができます。添加物不使用のため、幅広い世代に、美味しいだけではなく安心を。

常温 冷蔵 冷凍