



出展企業名	株式会社 秋田ニューバイオフィーム					HP		
代表者	役職	代表取締役	氏名	齋藤 英則				
メッセージ	当社は秋田の「食」と「農」に関連した事業を多角的に展開しており、地域資源の価値を最大限に引き出し、秋田の魅力を全国へ発信しています。				TEL	0184-33-4150	FAX	0184-33-4192
					ホームページ	https://a-newbiofarm.jp/		
担当者	役職	常務取締役	氏名	鈴木 拓也	E-mail	abf-group1@a-newbiofarm.jp		
会社所在地	〒018-0604 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下490-5				工場等所在地	〒018-0604 秋田県由利本荘市西目町沼田字新道下1112-2		

商品情報

糠漬け(さば加熱済)




希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	発注から10営業日
賞味期限	製造日より210日
内容量	1枚
JANコード	4580167361801
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

独自製法でめか漬けにしたサバを加熱した状態で冷凍保存しました。レンジで簡単に高山の糠めか漬けをお召し上がれます。

常温 冷蔵 冷凍

糠漬け(銀カレイ加熱済)




希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	発注から3営業日
賞味期限	製造日より210日
内容量	120g
JANコード	4580167361825
業務用対応	あり OEM対応 —

商品の特徴・セールスポイント

由利本荘市西目特産の高山の糠漬の加熱済み冷凍商品です。解凍後すぐに高山の糠漬をお手軽に楽しむことが出来ます。

常温 冷蔵 冷凍

糠漬け(さんま加熱済)



希望小売価格(税込)	オープン価格
発注リードタイム	発注から3営業日
賞味期限	製造日より210日
内容量	120g
JANコード	4580167361818
業務用対応	あり OEM対応 あり

商品の特徴・セールスポイント

由利本荘市西目の特産品である高山の糠漬の加熱済み冷凍食品です。解凍するだけでお手軽に高山の糠漬をお楽しみいただけます。

常温 冷蔵 冷凍