

出展企業紹介


出展企業名	炭火焼鳥 鳥好			HP			
代表者	役職	店主	氏名	渡邊 朋寿			
メッセージ	秋田市駅前にて、炭火焼鳥 鳥好の屋号で営業しております。この度、当店で提供しておりますメニューの中から、より多くのお客様にご賞味していただくために、商品化(3種類)に踏み切りました。			TEL	018-874-7678	FAX	—
				ホームページ	https://www.instagram.com/torikouakita		
担当者	役職	店主	氏名	渡邊 朋寿		E-mail	marco.no1@ezweb.ne.jp
会社所在地	〒010-0001 秋田県秋田市中通4丁目11-5 栄ビル1階			工場等所在地	商品に記載		

商品情報

鶏白湯スープ

新商品



名称	スープ
原材料名	鶏ガラ(国産)、にんにく、玉ねぎ、食塩、にんにく、長ねぎ、(一部に鶏肉を含む)
内容量	100g
賞味期限	2026年11月04日
保存方法	冷凍庫(-18℃)で保存して下さい。
販売者	炭火焼 鳥好 秋田県秋田市中通4丁目11-5 栄ビル1F
製造所	株式会社千秋食品 秋田県秋田市下北手壺川字宮沢120 TEL 018-853-8024
【お召し上がり方】 凍ったまま、湯煎で5分程度温めてからお召し上がりください。 ■栄養成分表示1袋(100g)当たり(推定値) エネルギー19kcal、たんぱく質4.1g、 脂質1.6g、炭水化物2.1g、食塩相当量0.9g	
 4 589931 931912	

商品の特徴・セールスポイント

鳥と野菜の旨味が凝縮したパイタンスープです。


常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	800円	発注リードタイム	14営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	100g
JANコード	4589931931912		
業務用対応	—	OEM対応	—

比内地鶏白湯スープ

新商品



名称	スープ
原材料名	鶏ガラ(国産)、にんにく、チキンオイル、玉ねぎ、食塩、にんにく、長ねぎ、(一部に鶏肉を含む)
内容量	100g
賞味期限	2026年11月04日
保存方法	冷凍庫(-18℃)で保存して下さい。
販売者	炭火焼 鳥好 秋田県秋田市中通4丁目11-5 栄ビル1F
製造所	株式会社千秋食品 秋田県秋田市下北手壺川字宮沢120 TEL 018-853-8024
【お召し上がり方】※チキンオイルに、比内地鶏油使用。 凍ったまま、湯煎で5分程度温めてからお召し上がりください。 ■栄養成分表示1袋(100g)当たり(推定値) エネルギー22kcal、たんぱく質4.1g、 脂質3.5g、炭水化物2.1g、食塩相当量0.9g	
 4 589931 931929	

商品の特徴・セールスポイント

香り高い比内地鶏の鶏油と旨みがマッチした、完成度の高い仕上がりになっています。ぜひご賞味のほどよろしくお願ひします。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	1,200円	発注リードタイム	発注から14営業日
賞味期限	製造日より180日	内容量	100g
JANコード	4589931931929		
業務用対応	—	OEM対応	—