

出展企業紹介

出展企業名	ブッチャーノ				HP	——	
代表者	役職	オーナー	氏名	深谷 祐次			
メッセージ	秋田の誇る秋田牛を全国に広めるため、レトルトの商品開発を行っています。ホテルで修行した技術を活かしたパスタソースが当店の自慢です。			TEL	018-800-0044	FAX	——
				ホームページ	——		
担当者	役職	オーナー	氏名	深谷 祐次	E-mail	buchaaaano@gmail.com	
会社所在地	〒010-0942 秋田県秋田市川尻大川町1-1			工場等所在地	——		

商品情報

秋田牛贅沢ミートソース

新商品



名称	パスタソース
原材料名	秋田牛(国産)、トマト、玉ねぎ、にんじん、赤ワイン、塩、黒こしょう、オレガノ
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量	150g
賞味期限	枠外右部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	ブッチャーノ 深谷 祐次 秋田県秋田市川尻大川町1-1

希望小売価格(税込)	1,500円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より546日
内容量	150g
JANコード	459512175607
業務用対応	—— OEM対応 ——

商品の特徴・セールスポイント

化学調味料不使用・無添加にこだわって作った、秋田牛を贅沢に使用したレトルトソースです。

常温 冷蔵 冷凍

秋田牛赤ワイン煮込み 贅沢ナポリタンソース

新商品



名称	パスタソース
原材料名	秋田牛(国産)、トマト・ジュース漬け(トマト、トマトジュース)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、デミグラスソース(小麦粉、ラード、羊肉、トマトペースト、赤ワイン、ビーフ風味エキス、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、ポークエキス)、オレガノ/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)
殺菌方法	気密性容器に密封し加圧加熱殺菌
内容量	250g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	ブッチャーノ 秋田県秋田市川尻大川町1-1

希望小売価格(税込)	1,500円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より546日
内容量	250g
JANコード	4595121756036
業務用対応	—— OEM対応 ——

商品の特徴・セールスポイント

じっくり煮込んだ秋田牛赤ワイン煮込みをふんだんに使用した贅沢ナポリタンソースです。

常温 冷蔵 冷凍

秋田牛赤ワイン煮込み缶詰

新商品



●名称 牛肉赤ワイン煮 ●原材料名 秋田牛(国産)、トマト・ジュース漬け(トマト、トマトジュース)、トマトケチャップ(トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、デミグラスソース(小麦粉、ラード、羊肉、トマトペースト、赤ワイン、ビーフ風味エキス、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキス、ポークエキス)、オレガノ/着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む) ●固形量 60g ●内容総量 85g ●賞味期限 缶底に記載 ●保存方法 直射日光を避けて保存 ●販売者 ブッチャーノ 秋田県秋田市川尻大川町1-1 ●製造所 こまち食品工業株式会社 秋田県山本郡三種町外岡字遊川111	●本製品は、秋田牛をふんだんに使用した製品も製造しております。●開封後はお早めにお召し上がりください。▼破損してケガをします恐れがありますので、缶のまま直火にかけないでください。
--	---

希望小売価格(税込)	1,300円
発注リードタイム	7営業日
賞味期限	製造日より1095日
内容量	85g
JANコード	4595121756050
業務用対応	—— OEM対応 ——

商品の特徴・セールスポイント

赤ワインでじっくり煮込んだ秋田牛をお召し上がりください。

常温 冷蔵 冷凍