

出展企業紹介

出展企業名	からしあしよくどう 辛幸食堂			HP	
代表者	役職	店主	氏名	佐々木 幸嗣	
メッセージ	秋田県大館市のスパイスカレー専門店です。お店で限定販売し人気だった「きりたんぼスープカレー」をレトルト化しました。			TEL	090-2551-6254
				FAX	—
				ホームページ	https://www.instagram.com/kara_shia
担当者	役職	店主	氏名	佐々木 幸嗣	
会社所在地	〒017-0893 秋田県大館市桂城28			E-mail	karashia2023@gmail.com
				工場等所在地	商品に記載

商品情報

比内地鶏きりたんぼ鍋のお出汁で作ったスープカレー



名称	カレー	
原材料名	鶏肉(国産)、野菜(まいたけ、白ねぎ、ごぼう)、比内地鶏濃縮スープ(鶏ガラ、醤油、鶏肉、その他)、ソテーオニオン、結び糸こんにゃく、鶏油、なたね油、トマトピューレー、醸造酢、食用油脂(豚脂)、おろしにんにく、おろししょうが、白ワインビネガー、赤ワインビネガー、ポークエキス、赤唐辛子、食塩、コリアンダー、クローブ、フェネグリーク、パプリカパウダー、ウコン、カルダモン、ココナッツミルクパウダー、粗糖、ブラックペッパー/調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、(一部に小麦・乳成分・豚肉・鶏肉・大豆を含む)	
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
内容量	280g	
賞味期限	箱の底面に記載	
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。	
販売者	辛幸食堂	
	秋田県大館市桂城28	
	代表者名 佐々木 幸嗣	
	栄養成分表示	1袋(280g)当たり
	エネルギー	334kcal
	たんぱく質	12.6g
	脂質	26.8g
	炭水化物	10.7g
	食塩相当量	4.8g

商品の特徴・セールスポイント

秋田名物「きりたんぼ鍋」の出汁をベースにした辛口スープカレーです。クラウドファンディングにて販売開始1か月で約1,000食を販売し、目標金額を達成。多くのリピート購入実績があり、お土産やギフト商品としてもご好評いただいているこの商品は、比内地鶏の手羽先を丸ごと1本使用し、舞茸、ごぼう、長ねぎを加えています。郷土食材の旨味と本格スパイスを融合させた、秋田ならではのレトルトスープカレーです。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	1,300円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より730日	内容量	280g
JANコード	—		
業務用対応	—	OEM対応	—

比内地鶏きりたんぼ鍋のお出汁で作ったスープカレー(3個セット)



名称	カレー	
原材料名	鶏肉(国産)、野菜(まいたけ、白ねぎ、ごぼう)、比内地鶏濃縮スープ(鶏ガラ、醤油、鶏肉、その他)、ソテーオニオン、結び糸こんにゃく、鶏油、なたね油、トマトピューレー、醸造酢、食用油脂(豚脂)、おろしにんにく、おろししょうが、白ワインビネガー、赤ワインビネガー、ポークエキス、赤唐辛子、食塩、コリアンダー、クローブ、フェネグリーク、パプリカパウダー、ウコン、カルダモン、ココナッツミルクパウダー、粗糖、ブラックペッパー/調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、(一部に小麦・乳成分・豚肉・鶏肉・大豆を含む)	
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌	
内容量	280g	
賞味期限	箱の底面に記載	
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。	
販売者	辛幸食堂	
	秋田県大館市桂城28	
	代表者名 佐々木 幸嗣	
	栄養成分表示	1袋(280g)当たり
	エネルギー	334kcal
	たんぱく質	12.6g
	脂質	26.8g
	炭水化物	10.7g
	食塩相当量	4.8g

商品の特徴・セールスポイント

秋田名物「きりたんぼ鍋」の出汁をベースにした辛口スープカレーです。クラウドファンディングにて販売開始1か月で約1,000食を販売し、目標金額を達成。多くのリピート購入実績があり、お土産やギフト商品としてもご好評いただいているこの商品は、比内地鶏の手羽先を丸ごと1本使用し、舞茸、ごぼう、長ねぎを加えています。郷土食材の旨味と本格スパイスを融合させた、秋田ならではのレトルトスープカレーです。

常温 冷蔵 冷凍

希望小売価格(税込)	3,900円	発注リードタイム	3営業日
賞味期限	製造日より730日	内容量	280g(1個)
JANコード	—		
業務用対応	—	OEM対応	—