

出展企業紹介

出展企業名	株式会社 <b>かんぶん ご ねんどう</b> <b>株式会社 寛文五年堂</b>				HP		
代表者	役職	代表取締役社長	氏名	岡部 君香			
メッセージ	味噌や麴の製造によって創業、稲庭うどんを主業としてからも伝統は継承されました。この発酵食材とスイーツのマリアージュが「1665(イチロクゴクゴ)」。西暦1665年は寛文五年。和と洋の出会いをお楽しみください。			TEL	0183-43-2114	FAX	0183-43-2855
				ホームページ	https://www.kanbun.co.jp		
担当者	役職	発酵SWEETS開発	氏名	石川 久美子			
会社所在地	〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋34			工場等所在地	会社所在地と同じ		

商品情報

甘酒×チーズサンド



【冷凍食品】 甘酒チーズサンド	
名称	洋生菓子
原材料名	小麦粉(小麦)、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)、卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)、卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)
内容量	225g (45g×5)
賞味期限	2025年05月05日
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください
加熱の必要	加熱の必要はありません
販売者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋34 TEL 0183-432114 FAX 0183-432855
製造者	株式会社 大竹菓子舗 秋田県十和田市第一豊町7-28 TEL 0183-521111 FAX 0183-521112
冷凍庫で解凍してください。解凍後は必ず冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。	
栄養成分表※ (100g当たり)	
エネルギー	2500kJ
たんぱく質	4.6g
脂質	40.00g
炭水化物	20.1g
食塩相当量	0.5g
	☑ フラ、トレイ、PP ☑ 卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)
	※本製造工場では、くみ、及び、そばを含む製造を行っています。

希望小売価格(税込)	2,160円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より90日
内容量	225g(45g×5)
JANコード	4950034992023
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特長・セールスポイント

軽やかなチーズクリームの中に甘酒クリームをさらに加え、ふわふわしっとりなスフレでサンドした癒しのスイーツ。解凍時間を短めにして、アイスケーキとしても美味しくお召し上がりいただけます。

常温  冷蔵  冷凍

甘酒×米粉入カヌレ



【冷凍食品】 米粉入り カヌレ	
名称	洋生菓子
原材料名	小麦粉、卵黄、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)、卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)、米粉、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)
内容量	280g (70g×4)
賞味期限	2025年05月05日
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください
加熱の必要	加熱の必要はありません
販売者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋34 TEL 0183-432114 FAX 0183-432855
製造者	株式会社 大竹菓子舗 秋田県十和田市第一豊町7-28 TEL 0183-521111 FAX 0183-521112
冷凍庫で解凍してください。解凍後は必ず冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。	
栄養成分表※ (100g当たり)	
エネルギー	3000kJ
たんぱく質	5.2g
脂質	21.5g
炭水化物	52.5g
食塩相当量	0.5g
	☑ フラ、トレイ、PP ☑ 卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)
	※本製造工場では、くみ、及び、そばを含む製造を行っています。

希望小売価格(税込)	2,592円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より90日
内容量	280g(70g×4)
JANコード	4950034992016
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特長・セールスポイント

カヌレの生地には、あきたこまの米粉と自社製の甘酒を加え、焼き上げました。もちもちとカリッとした食感のカヌレに味噌クリームとくるみをトッピング。味噌の塩味がカヌレの美味しさをより引き立てます。

常温  冷蔵  冷凍

味噌×チーズケーキ



【冷凍食品】 味噌チーズケーキ	
名称	洋生菓子
原材料名	小麦粉、卵黄、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)、卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)、チーズ、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)
内容量	300g
賞味期限	2025年05月05日
保存方法	冷凍(-18℃以下)で保存してください
加熱の必要	加熱の必要はありません
販売者	株式会社 寛文五年堂 秋田県湯沢市稲庭町字三嶋34 TEL 0183-432114 FAX 0183-432855
製造者	株式会社 大竹菓子舗 秋田県秋田県市川町大川170-82 TEL 0183-521111 FAX 0183-521112
冷凍庫で解凍してください。解凍後は必ず冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。	
栄養成分表※ (100g当たり)	
エネルギー	3000kJ
たんぱく質	5.2g
脂質	21.5g
炭水化物	52.5g
食塩相当量	0.5g
	☑ フラ、トレイ、PP ☑ 卵、卵黄、卵白、砂糖、食塩、卵黄、バター、小麦胚芽、特級純粋全粒粉、発酵甘酒(米麹、米、乳酸菌を含有)
	※本製造工場では、くみ、及び、そばを含む製造を行っています。

希望小売価格(税込)	2,160円
発注リードタイム	10営業日
賞味期限	製造日より60日
内容量	300g
JANコード	4950034991019
業務用対応	— OEM対応 —

商品の特長・セールスポイント

こうじを贅沢に使った自社製の米こうじ味噌と、チーズをじっくり練り上げ、旨味を引き出しました。丁寧に湯煎焼きした本品は、スフレのように軽く、ペイクドのように濃厚。味噌の風味とチーズのコクが味わえます。

常温  冷蔵  冷凍