

出展企業紹介

出展企業名	有限会社 セラヴィ				HP	
代表者	役職	代表取締役	氏名	清水 英博		
メッセージ	当社はフランス菓子を基盤に、秋田の素材と新たな感性を融合させた、独自のお菓子作りを目指しています。現在、秋田の素材を活かした新商品の開発に取り組んでおり、商品開発のご依頼も承っております。				TEL	018-863-3522
					FAX	—
					ホームページ	https://deuxfeuilles.com
担当者	役職	専務取締役	氏名	清水 健志朗	E-mail	info@avenir-shimizu.com
会社所在地	〒010-0951 秋田県秋田市山王1-7-19				工場等所在地	—

商品情報

あおさバターサブレ



<p>あおさバターサブレ●名称:焼菓子●原材料名:小麦粉(国内製造)、バター、粉糖、アモドハダ、卵黄、クレーン糖、あおさのり、食塩(一部に小麦・卵、乳を含む)●内容量:1枚●賞味期限:外装裏面記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避け、冷暗所で保存●製造者:(有)セラヴィ秋田県秋田市山王1-7-19 TEL:018-863-3522●栄養成分表示100g当たり エネルギー:530kcal たんぱく質:8.5g 脂質:31.0g 炭水化物:54.0g 食塩相当量:0.70g ※推定値</p> <p>当工房では、小麦、たまご、乳、そば、乳が、卵、肉、牛乳、くるみ、さけ、鶏肉、豚肉、もち、りんご、そば、バナナ、アモド、ヒメジョオン、シロネ、アザミなどを配合して製造しております。十分に注意を払っておりますが他製品由来のアレルギーが微量に混入する可能性があります。アレルギーをお持ちの方はご注意ください。</p>	希望小売価格(税込)	2,160円	
	発注リードタイム	5営業日	
	賞味期限	製造日より60日	
	内容量	8枚	
	JANコード	—	
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	<p>ほろりとほどける食感のサブレに秋田名物あおさをたっぷり練り込みました。バター豊かな風味と男鹿の藻塩のほどよい塩味が重なり、思わず手が伸びる癖になる味わいです。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</p>		

たまり味噌サブレ



<p>たまり味噌サブレ●名称:焼菓子●原材料名:小麦粉(国内製造)、バター、粉糖、アモドハダ、卵黄、クレーン糖、味噌、たまり醤油(大豆を含む)、食塩(一部に小麦・卵、乳を含む)●内容量:1枚●賞味期限:外装裏面記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避け、冷暗所で保存●製造者:(有)セラヴィ秋田県秋田市山王1-7-19 TEL:018-863-3522●栄養成分表示100g当たり エネルギー:535kcal たんぱく質:8.8g 脂質:31.0g 炭水化物:55.0g 食塩相当量:0.90g ※推定値</p> <p>当工房では、小麦、たまご、乳、そば、乳が、卵、肉、牛乳、くるみ、さけ、鶏肉、豚肉、もち、りんご、そば、バナナ、アモド、ヒメジョオン、シロネ、アザミなどを配合して製造しております。十分に注意を払っておりますが他製品由来のアレルギーが微量に混入する可能性があります。アレルギーをお持ちの方はご注意ください。</p>	希望小売価格(税込)	2,160円	
	発注リードタイム	5営業日	
	賞味期限	製造日より60日	
	内容量	8枚	
	JANコード	—	
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	<p>ほろりとほどける食感のサブレにたまり味噌を練り込み、さらに表面にも塗って香りとコクを引き立てました。バターの豊かな風味と男鹿の藻塩の塩味のバランスが絶妙な一品です。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</p>		

しょっつるチーズサブレ



<p>しょっつるチーズサブレ●名称:焼菓子●原材料名:小麦粉(国内製造)、バター、チーズ、粉糖、アモドハダ、卵黄、クレーン糖、しょっつる(魚醤)、食塩(一部に小麦・卵、乳を含む)●内容量:1枚●賞味期限:外装裏面記載●保存方法:直射日光、高温多湿を避け、冷暗所で保存●製造者:(有)セラヴィ秋田県秋田市山王1-7-19 TEL:018-863-3522●栄養成分表示100g当たり エネルギー:550kcal たんぱく質:8.5g 脂質:34.0g 炭水化物:52.0g 食塩相当量:0.80g ※推定値</p> <p>当工房では、小麦、たまご、乳、そば、乳が、卵、肉、牛乳、くるみ、さけ、鶏肉、豚肉、もち、りんご、そば、バナナ、アモド、ヒメジョオン、シロネ、アザミなどを配合して製造しております。十分に注意を払っておりますが他製品由来のアレルギーが微量に混入する可能性があります。アレルギーをお持ちの方はご注意ください。</p>	希望小売価格(税込)	2,160円	
	発注リードタイム	5営業日	
	賞味期限	製造日より60日	
	内容量	8枚	
	JANコード	—	
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	<p>ほろりとほどける食感のサブレに秋田名物しょっつるの旨味を重ね、チーズと発酵バターのコクを引き立てました。男鹿の藻塩のやさしい塩味と深い余韻が広がる味わいです。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍</p>		