

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p>ひじき混ぜごはん(ちりめん)</p> <p><特長> 食物繊維の豊富なひじきと、カルシウムたっぷりのちりめんを組み合わせました。ソフトタイプですのでごはんとのなじみも良く、ひじきごはん以外にもふりかけやおにぎり、卵焼きなど様々な料理にご使用ください。</p>	<p><内容量> 40g(2合用)</p> <p><原材料> ひじき, 果糖ぶどう糖液糖, 人参, ちりめん, 食塩, 醤油, 酵母エキス, 魚醤, ホタテエキス</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 大豆</p>	<p>希望小売価格 250円</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 19cm 奥行 12cm 高さ 1cm</p> 
<p>ひじき混ぜごはん(明太子・高菜)</p> <p><特長> ひじき、明太子、高菜の組み合わせでおいしい九州の味に仕上げました。ごはんとの相性は抜群で、明太子の辛味がさらに食欲をそそります。ソフトタイプですのでごはんとのなじみも良く、ひじきごはん以外にもふりかけやおにぎり、卵焼きなど様々な料理にご使用ください。</p>	<p><内容量> 40g(2合用)</p> <p><原材料> ひじき, 果糖ぶどう糖液糖, 人参, 明太子, 高菜, 食塩, 醤油, 酵母エキス, 魚醤, ホタテエキス</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 乳, 大豆</p>	<p>希望小売価格 250円</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 19cm 奥行 12cm 高さ 1cm</p> 
<p>ひじき混ぜごはん(野沢菜・しそ)</p> <p><特長> 食物繊維の豊富なひじきや、国内産の野沢菜、しそを組み合わせたひじきごはんの素です。ソフトタイプですのでごはんとのなじみも良く、色鮮やかでしその香り高い、おいしいひじきごはんがお楽しみいただけます。ひじきごはん以外にもおにぎりやお茶漬け、卵焼きなど様々な料理にご使用ください。</p>	<p><内容量> 40g(2合用)</p> <p><原材料> ひじき, 果糖ぶどう糖液糖, 人参, 野沢菜, しそ, 食塩, 醤油, 酵母エキス, かつおだし, 魚醤, ホタテエキス</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 乳, 大豆</p>	<p>希望小売価格 250円</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 19cm 奥行 12cm 高さ 1cm</p> 
<p>ひじき白和えの素</p> <p><特長> 国内産の良質のひじきとたっぷりのごまを使用し、九州風味のほんのりと甘くソフトに仕上げた商品です。豆腐と混ぜるとひじきが水分を吸うように調整していますので、豆腐の水切り等の面倒な作業は一切ありません。五分ほどで美味しいひじき白和えが出来上がります。ひじきの食物繊維と良質のたんぱく質、カルシウム、鉄分が補給でき、栄養的にも優れています。</p> <p>その他取扱商品 ひじき白和えの素 半丁用</p>	<p><内容量> 60g</p> <p><原材料> ひじき, 果糖ぶどう糖液糖, 食塩, ごま, かつおだし, 濃い口醤油, 魚醤, 酵母エキス, 調整水</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 大豆</p>	<p>希望小売価格 294円 税込</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 17cm 奥行 14cm 高さ 1cm</p> 
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p>		<p>催事販売 デイリー ギフト 通信販売</p>
<p>主要な取引先 県内 (株)トキハ (株)トキハインダストリー 大分航空ターミナル(株) 他 県外 (株)岩田屋三越 (株)三越伊勢丹 他</p>		
<p>企業名 大分一村一品株式会社 住所 大分市大分市府内町1丁目2-15 トキハ会館3F URL</p>	<p>TEL 097-534-1211 FAX 097-534-7208 Email tsutsumi@oita-isson-ippin.co.jp</p>	

商品名	商品内容		写真
<p>がんこ漁師の熱めし</p> <p><特長> 漁師町に伝わる船上の賄い料理!</p>	<p><内容量> 110g×2パック</p> <p><原材料> ブリ・醤油・味醂・清酒・ゴマ・生姜</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 大豆</p>	<p>希望小売価格 1,260円</p> <p>保存方法 冷凍保存(-18℃以下)</p> <p>年間生産量 50000箱</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より4ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 13cm 奥行 4cm 高さ 15cm</p>	
<p>鮮魚の加工・業者向け(ブリ、タイ、ヒラメの加工)</p> <p><特長> 業者用、ブリ、タイ、ヒラメの加工をして、真空パックをしチルドや冷凍をして用途に合わせてできます。価格、内容についてはご相談ください。</p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法 冷凍・冷蔵(ヤマト運輸)</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	準備中
<p>ブリのあら煮</p> <p><特長> 骨まで丸ごと食べられるように加工しています!カルシウムがたっぷりおいしくとれます。</p>	<p><内容量> 200g</p> <p><原材料> ブリ, 丸大豆醤油, 砂糖, 生姜</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 大豆</p>	<p>希望小売価格 580円税込</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 180日</p> <p>商品サイズ 横 34cm 奥行 52cm 高さ 20cm</p>	
<特長>	<原材料>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>	
<特長>	<原材料>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>	
<p>その他取扱商品 がんこ漁師の鯛めし, 骨まで愛してシリーズ ブリの兜煮, 骨まで愛してシリーズ・ブリのあら煮, 真鯛 焼き松皮造り, 緋扇貝の混ぜ飯の素, がんこ漁師の鯛茶漬(漁師の海鮮茶漬(第二弾)), がんこ漁師の熱めしタレ, サザエ炊き込み飯の素, ひじき混ぜ飯の素, 熱めし</p>			
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p>		<p> <input checked="" type="checkbox"/> 催事販売 <input checked="" type="checkbox"/> デイリー <input checked="" type="checkbox"/> ギフト <input checked="" type="checkbox"/> 通信販売 </p>	
<p>主要な取引先 県内 道の駅かまえ、ホテルサンバリー、他道の駅関係、各イベント、ネット通販 県外 県外デパートの催し、ネット通販</p>			
<p>企業名 株式会社 かまえ直送活き粋船団</p> <p>住所 佐伯市蒲江大字西野浦1637番地3</p> <p>URL http://www.ikiiki-saiki.jp/</p>	<p>TEL 0972-43-3515</p> <p>FAX 0972-43-3514</p> <p>Email info@ikiiki.saiki.jp</p>		

商 品 名	商 品 内 容		写 真
まぐろのこわた山椒煮 準備中	<内容量> <特長> <アレルギー表示品目>	希望小売価格 保存方法 年間生産量 賞味期限 製造から 商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm	準備中
<特長>	<内容量> <特長> <アレルギー表示品目>	希望小売価格 保存方法 年間生産量 賞味期限 製造から 商品サイズ 横 奥行 高さ	
その他取扱商品			
まぐろラーメン			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		催事販売	デイリー ギフト 通信販売
主要な取引先 県内 県外			
企業名	Tsukumi marche(株式会社TSUKUMI BRAND)	TEL	0972-85-3111
住所	津久見市大字四浦2218番地の10	FAX	0972-85-3112
URL		Email	info@tsukumibrand.com

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p>おつまみのり</p> <p><特長> 大分県産の吉四六のりを甘辛いタレで味付けしました。そのまま食べても美味しい海苔スナックです。</p>	<p><内容量> 20g</p> <p><原材料> 海苔, 砂糖, 醤油, 食塩, 昆布エキス, 鰹エキス, 米発酵調味料, 還元水飴, エビエキス, 調味料(アミノ酸等), 甘味料(ステビア), 着色料(カラメル), 香辛料抽出物, 原材料の一部に大豆、小麦、エビを含む</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, えび, 大豆</p>	
<p><特長></p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>500円(税抜)</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 8cm 奥行 8cm 高さ 14.7cm</p>
<p><特長></p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>
<p><特長></p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>
<p><特長></p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>
<p>その他取扱商品 吉四六のり, 吉四六のりとくろめ佃煮, くろめお吸い物, くろめ佃煮</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: right;">催事販売 デイリー ギフト 通信販売</p>		
<p>主要な取引先 県内 県外</p>		
<p>企業名 有限会社 鶴亀フーズ 住所 大分市大字里2422番地の1 URL</p>	<p>TEL 097-524-2265 FAX 097-524-2266 Email tsurukame-foods@tsm.bbq.jp</p>	

商品明細書

企業名

ハナマル食品株式会社

商 品 名	商 品 内 容		写 真
「豊後の姫はも」骨切り <特長> 準備中	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格	準備中
		保存方法	
		年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横 cm	
		奥行 cm 高さ cm	
「豊後の姫はも」みそ漬け <特長> 準備中	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格	準備中
		保存方法	
		年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行 高さ	
「豊後の姫はも」さつま揚げ <特長> 準備中	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格	準備中
		保存方法	
		年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行 高さ	
「豊後の姫はも」蒲焼き <特長> 準備中	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格	準備中
		保存方法	
		年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行 高さ	
<特長> <アレルギー表示品目>	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格	
		保存方法	
		年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行 高さ	
その他取扱商品			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		催事販売 デイリー ギフト 通信販売	
主要な取引先 県内 県外			
企業名 ハナマル食品株式会社 住所 国東市国東町小原4001番地 URL http://www.hana-shoku.co.jp	TEL 03-6417-0080 FAX 03-6417-0801 Email		

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p>エソの手造りすり身</p> <p><特長> 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なエソをだけを使用。創業当時からかわらない製法で丁寧に仕上げたすり身です。鍋料理やお味噌汁などに入れば最高の具になります。</p>	<p><内容量> 1枚70g前後</p> <p><原材料> エソ、塩</p> <p><アレルギー表示品目> 卵</p> <p>希望小売価格 1枚80円</p> <p>保存方法 冷蔵</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より5日</p> <p>商品サイズ 横 16.9cm 奥行 10.4cm 高さ 3.1cm</p>	
<p>エソの天ぷら</p> <p><特長> 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なエソをだけを使用。創業当時からかわらない製法で丁寧に仕上げたすり身を丁寧に一枚一枚手揚げした一品です。</p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目> 卵, えび, かに</p> <p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	
<p>アジの手造りすり身</p> <p><特長> 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なアジだけを使用したすり身です。採れたてのアジを漁港目の前の当社加工場にて製造しておりますので、新鮮な状態を保てます。また、魚が持つ本来の味を引き立てる伝統の味付けで仕上げております!</p>	<p><内容量> 1枚70g前後</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目> 卵, えび, かに</p> <p>希望小売価格</p> <p>保存方法 冷蔵保存</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より5日</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	
<p>アジの天ぷら</p> <p><特長> 豊後水道、蒲江港にて水揚げされた新鮮なアジだけを使用したすり身です。採れたてのアジを漁港目の前の当社加工場にて製造しておりますので、新鮮な状態を保てます。また、魚が持つ本来の味を引き立てる伝統の味付けで仕上げております!</p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目> 卵, えび</p> <p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	
<p><特長></p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p> <p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>	
<p>その他取扱商品</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;">(権 専 販 売) (テ イ リ ー) (ギ フ ト) (通 信 販 売)</p>		
<p>主要な取引先 県内 マルミヤストア・Aコープ九州 県外 Aコープ九州</p>		
<p>企業名 早川商店 住所 佐伯市蒲江大字蒲江浦3546-4 URL http://hayakawa-surimi.jp/</p>	<p>TEL 0972-42-0178 FAX 050-3730-7059 Email h-hayakawa@saiki.tv</p>	

商 品 名	商 品 内 容	写 真
味付大分産8袋 <特長> 大分県産の海苔を使用した商品です。 大分産の海苔は、山国川の河口域から干潟となる豊後海で育った大分の物産です。	<内容量> 板のり8枚分(1袋8切8枚 ミシン目入り) <原材料> 乾海苔、昆布、いりこ、唐辛子、塩麴、砂糖、精製塩、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草) <アレルギー表示品目>	希望小売価格 350円(税抜価格) 保存方法 常温 年間生産量 賞味期限 製造から 製造より9ヵ月 商品サイズ 横 35.5cm 奥行 4.5cm 高さ 23.5cm 
焼のり大分産8袋 <特長> 大分県産の海苔を使用した商品です。 大分産の海苔は、山国川の河口域から干潟となる豊後海で育った大分の物産です。	<内容量> 板のり8枚分(1袋8切8枚 ミシン目入り) <原材料> 乾海苔 <アレルギー表示品目>	希望小売価格 350円(税抜価格) 保存方法 常温 年間生産量 賞味期限 製造から 製造より11ヵ月 商品サイズ 横 35.5cm 奥行 4.5cm 高さ 23.5cm 
海の響 6袋 <特長> 準備中	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格 保存方法 年間生産量 賞味期限 製造から 商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm 準備中
かぼす海苔6袋 <特長> 大分名産かぼす果汁使用。チョップリ甘酸っぱいかぼすの味。さわやかなかぼすの香り。 故郷、大分の懐かしい思い出…蘇る記憶… あたたかいご飯に、おつまみに、お子様のおやつに…お土産に最適な紙袋入りです。	<内容量> 板のり6枚分(ミシン目による8切8枚入×6袋) <原材料> 乾海苔、昆布、いりこ、唐辛子、砂糖、塩、みりん、カボス果汁、カボスフレーバー、クエン酸 <アレルギー表示品目>	希望小売価格 500円(税抜価格) 保存方法 常温 年間生産量 賞味期限 製造から 製造より7ヵ月 商品サイズ 横 18.9cm 奥行 5.8cm 高さ 31.0cm 
黒松印2切40枚 <特長> 準備中	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格 保存方法 年間生産量 賞味期限 製造から 商品サイズ 横 奥行 高さ 準備中
その他取扱商品 E-20、艶T-30、わかめスープ、手巻き焼海苔 黒松印 40枚、モモっ子、磯の30束、別府桜温泉水、生海苔佃煮、生海苔佃煮(わさび入り)、生海苔佃煮(しいたけ入り)		
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		
主要な取引先 県内 トキハ、マルシヨク、マルミヤストア 県外 三菱食品、伊藤忠食品		
企業名	株式会社 桃太郎海苔	TEL 097-522-1234
住所	大分市大字角子原900番地	FAX 097-522-1235
URL	http://www.momotaro-nori.jp/	Email momotaro@momotaro-nori.jp

商 品 名	商 品 内 容		写 真
ごまだし <特長> 「ごまだし」は、全国郷土料理百選にも選ばれており、大分県佐伯市では、昔から各家庭で親しまれている郷土料理です。「かます」を焼いてすりつぶし、ごま、醤油、みりんを合わせて調味料にしたものです。代表的な食べ方は、そのままお湯に溶かして、うどんのおつゆとして食べる食べ方が一般的ですが、その他にもお茶漬けやみそ汁のおつゆとして、スープ、サラダ、素麺、チャーハン等にも最適です。だし入りですので、様々なお料理にもお使いいただけます。	<内容量> 200g	希望小売価格 700円 保存方法 要冷蔵10℃以下 年間生産量 賞味期限 製造から 90日 商品サイズ 横 5.7cm 奥行 5.7cm 高さ 15.5cm	
	<原材料> 太刀魚(たちうお)、醤油(アミノ酸液・食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ブドウ糖液糖・カラメル色素・グルタミン酸Na・核酸・甘味料(甘草)・ビタミンB1)、白ごま、発酵調味料(糖類・白米・米麴・その他・PH調整剤(クエン酸))	<アレルギー表示品目> 小麦, 大豆	
ヤマジンのぎよろっけ <特長> 新鮮な魚肉のみを厳選して使用。玉葱、キャベツ、人参、ピーマンを使用した「野菜と魚のコロツケ」です。サクとした食感と、中からにじみ出る野菜と魚の旨味をご堪能下さい。健康志向の方にピッタリな一品です。	<内容量> 3枚	希望小売価格 300円~400円 保存方法 要冷凍(-18℃以下) 年間生産量 賞味期限 製造から 要冷凍(-18℃以下)で180日 商品サイズ 横 22cm 奥行 13cm 高さ 1.5cm	
	<原材料>	<アレルギー表示品目> 小麦	
あじ開き(4枚) <特長> 九州産の新鮮な魚のみを厳選し、ミネラル豊富な天日塩を使用して一夜干しに仕上げました。甘塩で丁度良い塩加減が人気の秘密です。ボリューム感とお値頃感で当社いち押しの商品です。	<内容量> 4枚	希望小売価格 400円 保存方法 要冷蔵10℃以下 年間生産量 賞味期限 製造から 要冷蔵10℃以下でD+3 商品サイズ 横 約22.5cm 奥行 約19cm 高さ 約2cm	
	<原材料> 真あじ(九州産)、食塩(天日塩)、酸化防止剤(ビタミンC・茶抽出物)	<アレルギー表示品目>	
うるめ丸干し <特長> 国内産の鮮度の良い魚のみを厳選して、ミネラル豊富な天日塩を使用して、「いかに魚の旨味を引き出すか」にこだわり一夜干しに仕上げました。丁度良い塩加減が人気の弊社いち押しの商品です。いわしの仲間の中で最も高級な魚とされています。美味しく、味にクセがありません。	<内容量> 10尾~16尾	希望小売価格 450円 保存方法 要冷蔵(10℃以下) 年間生産量 賞味期限 製造から 要冷蔵(10℃以下)で、解凍後3日 商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm	
	<原材料> うるめいわし	<アレルギー表示品目>	
子持ちししゃもフード P250g(ノルウェー産) <特長> ノルウェー産の新鮮なししゃものみを厳選して使用。脂ののった卵たつぷりのししゃもを大分の衛生管理の行き届いた工場にて生産しております。また、じっくりと乾燥させることで魚の旨みを十分に引き出した一品です。	<内容量> 250g	希望小売価格 200円 保存方法 要冷蔵(10℃以下) 年間生産量 賞味期限 製造から 消費期限 要冷蔵(10℃以下)で D+3 商品サイズ 横 21.5cm 奥行 13.8cm 高さ 4.0cm	
	<原材料> 樺太ししゃも(ノルウェー産)、食塩	<アレルギー表示品目>	
<p>その他取扱商品 さば開き、鰹ハンバーグ、大分産 ぶりカツ、ギフト詰め合わせ(七福神セット)、ギフト詰め合わせ(宝船セット)、片口いわしパック、あじ開き(3枚)扇袋 紫テープ、福ふくあじ丸干し5尾パック、うるめ丸干し3L8尾、ぶっかけごまだし、あじ開(2枚)木目トレイ、あじ開(3枚)木目トレイ、あじ丸干し(4尾)P、男前 ししゃも(上乾)、子持ちししゃも4L10、あじ開ラップ箱入、子持ちししゃもSJ(7尾)(ノルウェー産)、子持ちししゃもJ(10尾)(ノルウェー産)、あじ丸干し(5 尾)P、あじ開き(2枚)、あじ開き(1枚)、あじ開き(4枚)扇、ししゃも甘露煮(ししゃも卵入)、ししゃも南蛮漬、いわし甘露煮、子持ち樺太ししゃもSJ(8尾)、 福ふくいわし5尾P、あじ丸干し(6尾)袋、あじ開き(5枚)袋、子持ちししゃも300g、うるめ5尾P、ごまだし 120g</p>			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		催事販売 デイリー ギフト 通信販売	
<p>主要な取引先 県内 大分魚市 等 県外 うおいち大阪、シヨクリュー等</p>			
企業名	株式会社 ヤマジン	TEL	0972-36-7044
住所	佐伯市米水津大字色利浦字関網1808-7	FAX	0972-36-7043
URL	http://himonoya-yamajin.jp/	Email	yamajin@saiki.tv

商 品 名	商 品 内 容		写 真	
ぶりカマの燻製 <特長> 大分県産のぶりを使用し作っています。ぶりカマを防腐剤、保存料などを使用せず、当社独自製法で燻製にしています。サクラのチップを使い温燻法で仕上げています。 燻製にしていますので、自然解凍するだけで手軽にお召し上がりいただけます。ぶりカマ燻製は部位によって味わいかわるので、お酒におつまみやお茶漬けに最適です。	<内容量> 100g~200g /1個 <原材料> ぶり, 醤油, 酒, 砂糖, 米発酵調味料, 果糖ぶどう糖液等, 醸造酢, 生姜, 魚醤, にんにく, 調味料(アミノ酸) <アレルギー表示品目> 小麦	希望小売価格		
		保存方法		冷凍
		年間生産量		
		賞味期限		製造から
		商品サイズ		
		横		cm
		奥行		cm
		高さ		cm
ぶりの燻製 <特長> 大分県産のぶりを使用し作っています。新鮮なぶりを使うことで防腐剤・保存料などを使わず、当社独自製法で燻製にしています。サクラのチップを使用し、温燻法で仕上げています。 燻製にしているので自然解凍すると、そのままお好みの大きさにスライスしていただきお召し上がりいただけます。サラダやピザのトッピングなどにもおすすめです。	<内容量> 100g <原材料> ぶり, 醤油, 酒, 砂糖, 米発酵調味料, 果糖ぶどう糖液等, 醸造酢, 生姜, 魚醤, にんにく, 調味料(アミノ酸) <アレルギー表示品目> 小麦	希望小売価格		
		保存方法		冷凍
		年間生産量		
		賞味期限		製造から
		商品サイズ		
		横		cm
		奥行		cm
		高さ		cm
さば燻製ほぐし <特長> 九州産のさばを原料に使用し、防腐剤、保存料等を使わず、当社独自製法で燻製にしています。サクラのチップを燻製に使用し、温燻法で仕上げたのち、食べやすいように、ほぐして袋詰めをしています。商品は100gと300gの2種類ご用意しています。業務用などにも対応ができます。	<内容量> <原材料> さば, 醤油, 酒, 砂糖, 米発酵調味料, 果糖ぶどう糖液等, 醸造酢, 生姜, 魚醤, にんにく, 調味料(アミノ酸) <アレルギー表示品目> 小麦, さば	希望小売価格		
		保存方法		冷凍
		年間生産量		
		賞味期限		製造から
		商品サイズ		
		横		cm
		奥行		cm
		高さ		cm
<特長>	<内容量> <原材料> <アレルギー表示品目>	希望小売価格		
		保存方法		
		年間生産量		
		賞味期限		製造から
		商品サイズ		
		横		
		奥行		
		高さ		
その他取扱商品 やまろのごまだし, あじ開き(中骨なし), あつめしのたれ 瓶入り, やまろのあつめし(ぶりのたれ漬け)(生食用), 関あじ干物(L), 豊後霜降り鮭, 関あじフライ(L), ぶりカツ, うるめいわし丸干し(大分産), かます開き, さば開き(中骨なし), からすみ				
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		<input checked="" type="radio"/> 催事販売 <input checked="" type="radio"/> デイリー <input checked="" type="radio"/> ギフト <input type="radio"/> 通信販売		
主要な取引先 県内 県外				
企業名 株式会社 やまろ渡邊 住所 佐伯市米水津大字宮野浦662番地 URL http://www.yamaro-watanabe.co.jp/	TEL 0972-36-7165 FAX 0972-36-7561 Email shou.watanabe@yamaro-watanabe.co			