

商品名	商品内容	写真
<p>だんご汁</p> <p><特長> 創業明治42年以来、麺造り一筋に取り組んでまいりました。麺造りの技をだんご汁に生かし丁寧に手作りしてございます。きつとお客様のお口に合うことと存じます。生みそ付きです。</p>	<p><内容量> 230g(約5人分)、みそ(18g×5袋)</p> <p><原材料> 即席みそ(調合みそ、食塩、わかめ、たんぱく加水分解物、アミノ酸等、酒精、原材料の一部に小麦、大豆を含む) だんご汁(小麦粉、食塩) <アレルギー表示品目> 小麦、大豆</p>	
<p>やせうま</p> <p><特長> 創業明治42年以来、麺造り一筋に取り組んでまいりました。麺造りの技をやせうまに生かし丁寧に手作りしてございます。きつとお客様のお口に合うことと存じます。きな粉付きです。</p>	<p><内容量> 230g(約5人分)</p> <p><原材料> 小麦粉、食塩、きな粉</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦</p>	
<p>かぼす麺</p> <p><特長> この度“カボス”の香り高い果実と吟味された良質の小麦粉を原料として格調の高い麺を作り上げることに成功いたしました。めん独特の風味に“カボス”の上品な香りと色がプラスされていますので召し上がっていただく折はきつのご満足のお言葉を頂戴いただけるものと確信申し上げます。是非ご試食の上、弊社特製の「かぼすめん」をご家庭の常食だけでなく、郷土のお土産などに末永くご愛用くださいますようお願い申し上げます。</p>	<p><内容量> 200g</p> <p><原材料> 小麦粉、食塩、かぼす、クチナシ色素</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦</p>	
<p>かぼすうどん</p> <p><特長> 特産のかぼすの上品な風味と色が楽しめる、良質の小麦粉で作られた喉越しの良いうどんです。郷土のお土産としても大変ご好評いただいております。</p>	<p><内容量> 200g</p> <p><原材料> 小麦粉、食塩、かぼす、クチナシ色素</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦</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</p> <p>製造から</p> <p>商品サイズ</p> <p>横</p> <p>奥行</p> <p>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;"> <input 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 県外</p>		
<p>企業名 株式会社 一久庵 住所 中津市犬丸1676 URL http://www.ikkyuan.com/</p>	<p>TEL 0979-32-3535 FAX 0979-32-0051 Email</p>	

商 品 名	商 品 内 容	写 真	
<p>やせうま 2人前</p> <p><特長> 平安時代、都から藤原鶴清塵という幼い貴族が豊後の国に下向し、黒野に隠れ住んだ。鶴清塵の身の回りの世話をする女は、京都の八瀬出身だったから「八瀬(やせ)」と呼ばれた。八瀬は、ときおり小麦粉をこね、長く伸ばして麺状にしてゆで、これにきな粉をまぶしたのを作って、鶴清塵に食べさせた。鶴清塵はこの食べ物に欲しい時、「八瀬、うま(うま)は食べ物の幼児語。まんま。)といい、これが「やせうま」の語源となったといわれている「やせうま」は、大分県ではお盆に備えるくらいポピュラーなお菓子です。その素朴な味わいは、おばあちゃんを思い出します。当店の、手延べだんごは、すべて手作り。一本ずつ、手で伸ばしていますので、その舌触りは、なんともいえないものです。砂糖と調合させた「きなこ」もつけております。手延べだんごも、お湯で戻していただき、添付のきなこをまぶしていただくだけで、手軽に美味しさを楽しんでいただけます。写真にもご紹介しておりますように、他の商品とギフト用に箱詰めできます。</p>	<p><内容量> 手延べだんご80g×2 きなこ(砂糖入り)20g 1袋</p> <p><原材料> 小麦粉、塩、砂糖、大豆(遺伝子組み換えではありません)</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆</p>	<p>希望小売価格 500円</p> <p>保存方法 冷凍</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 3ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 14cm 奥行 20cm 高さ 4.7cm</p>	
<p>だんご汁パック2人前</p> <p><特長> 関西でナンバー1大分県郷土料理老舗「九州八豊」の人気メニュー「だんご汁」(平成元年新郷土料理大賞受賞)を里帰りさせた商品です。門外不出といわれた、女将秘伝のダシのレシピを伝承・再現しております。また、だんごは、伝統の「手延べだんご」の製法を踏襲。小麦粉の捏ねから、だんご状の小麦粉を手で一本ずつ伸ばしております。大量生産できないことから、県内でも、この製法で手延べだんごを継承されているところは、少なくなっております。この「だんご汁」をたっぷりの具材とともに、耐熱のパックに入れております。湯煎、もしくは鍋で温めていただくだけで、おいしいだんご汁を召し上がっていただけます。手延べだんごは、別包装しておりますので、さっとゆがいてダシに入れていただきますと、店内で召し上がっていただくのと遜色ない、お味が再現できます。一袋たっぷり2人前が入っておりますので、2~3人前でも十分お取り分けいただけます。</p>	<p><内容量> 袋入りだんご汁のダシ(具材入り)830g・手延べだんご80g</p> <p><原材料> 《手延べだんご》小麦粉、食塩、《添付食品》すりごま、ゆずこしょう(ゆず皮・青唐辛子・塩)、《具材》ねぎ、豚肉、干し椎茸、小芋、大根、人参、ごぼう、油揚げ(大豆・食用植物油・塩化マグネシウム)、《だし》あわせ味噌(大麦・大豆・米・食塩)、酒かす、あわせだし(アミノ酸系調味料・食塩・糖類・澱粉粉末・こんぶエキス・たんぱく加水分解物)、干し椎茸、うまみ調味料(さとうきび・グルタミン酸ナトリウム)、わりごま、みりん(もち米・米・米こうじ・醸造アルコール)、★大豆は遺伝子組み換えではありません</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆、豚肉</p>	<p>希望小売価格 1300円</p> <p>保存方法 冷凍</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 2ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 15cm 奥行 4.5cm 高さ 21cm</p>	
<p>だんご汁 特性あわせダシセット</p> <p><特長> 関西でナンバー1大分県郷土料理老舗「九州八豊」の人気メニュー「だんご汁」(平成元年新郷土料理大賞受賞)を里帰りさせた商品です。門外不出といわれた、女将秘伝のダシのレシピを伝承・再現しております。また、だんごは、伝統の「手延べだんご」の製法を踏襲。小麦粉の捏ねから、だんご状の小麦粉を手で一本ずつ伸ばしております。大量生産できないことから、県内でも、この製法で手延べだんごを継承されているところは、少なくなっております。そのレシピに基づいた、あわせ方で「やせうまだんご汁の特性あわせ味噌」を作りました。この40gは、ダシ25ccから300ccくらいの量になりますが、だんご汁鍋バージョンとして、ご要望がございましたら袋の容量を大きくして、鍋セットも作る事が可能ですのでお申し付けください。具材は、入っておりませんので、お好きな具材を入れてお召し上がりください。手延べだんごも、別売り可能です。</p>	<p><内容量> 特性あわせ味噌 40g 手延べだんご 80g</p> <p><原材料> 《だし》あわせ味噌(大麦・大豆・米・食塩、水飴、酒精、調味料(アミノ酸等)、漂白剤(次亜硫酸ナトリウム)、甘味料(天蓼)、着色料(VB2)、酒粕、あわせだし(アミノ酸系調味料・食塩・糖類・澱粉粉末・こんぶエキス・たんぱく加水分解物)、干し椎茸、うまみ調味料(さとうきび・グルタミン酸ナトリウム)、わりごま、みりん(もち米・米・米こうじ・醸造アルコール)、《手延べだんご》小麦粉、食塩、《添付食品》すりごま、ゆずこしょう(ゆず皮・青唐辛子・塩)、★大豆は遺伝子組み換えではありません</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆、豚肉</p>	<p>希望小売価格 530円</p> <p>保存方法 冷凍</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 3ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	
<p>その他取扱商品</p>			
<p>九州八豊ミニだんご汁・カレーだんご汁付き</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;"> <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 県外</p>			
<p>企業名 株式会社フロム大分 住所 大分市荷揚町4-36-307 URL http://yaseumadango.from-oita.jp/</p>	<p>TEL 050-3630-7590 FAX 050-3488-7591 Email nisimura@e-mail.jp</p>		