

follow up tohoku made.

made in
aomorī

青森県産野菜に
安心のお漬け物
こだわった



青森県産の「七つの野菜」を、津軽在来トウガラシ「清水森ナンバ」と青森県産ホタテ醤油でじっくり漬け込んだ、やさしい味のお漬け物です。

食菜八幸

青森県黒石市八甲74-1

TEL.0172-53-5887

FAX.0172-53-5889

<http://www.s-hakkou.com>



青森県産の野菜にこだわった安心のお漬け物

食菜八幸



千葉社長



肥沃な青森の自然が産んだ野菜たちを、まごころ込めて漬け込んでます。

青森県内でカット野菜、カットフルーツなどの加工野菜をスーパー向けに製造しております。

「食料自給率が100%を越える青森県」の野菜の素晴らしさを、もっといろんなカタチで全国の方に知ってもらえないだろうか？という思いから取引業者と協力し、漬け物の開発に取りかかりました。

青森県産の「七つの野菜」(ヤーコン、菊芋、ネ

マガリタケ、ごぼう、ニンジン、胡瓜、大根)を、津軽在来トウガラシ「清水森ナンバ」と青森県産ホタテ醤油でじっくり漬け込んだ、やさしい味のお漬け物です。カレーやご飯にはもちろん、お酒のおつまみにもピッタリ！

ポリポリした食感と素材の味が活かされたお漬け物です。
【地域資源活用認定事業商品】

会社情報

食菜八幸

- 会社所在地…〒036-0331 青森県黒石市八甲74-1
- 電話番号…0172-53-5887
- FAX番号…0172-53-5889
- ホームページ…<http://www.shakkou.com>
- Eメール…s-hakkou@amber.plala.or.jp

商品情報

- 商品名…食菜八幸漬
- 最もおいしい時期…通年
- 賞味期限…90日
- 主原料産地…国産(青森県)
- 内容量…140g
- 1ケースあたり入数…20
- 保存温度帯…常温
- 発注リードタイム…14日
- 最低ケース納品単位…2
- JANコード…4935314111042
- ケースサイズ/縦×横×高さ【重さ】
100mm×250mm×250mm【2800g】



ニッポンを元気にするのは地域から。地域の力で新事業をカタチに！

農工商等連携事業 農林漁業者と商工業者が通常の商取引関係を超えて協力し、互いの強みを生かして売れる新商品・新サービスの開発、生産等を行い、需要の開拓を行う国の事業です

独立行政法人 中小企業基盤整備機構東北本部 経営支援部 連携推進課 〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町4丁目6番1号 仙台第一生命タワービル6F TEL.022-399-9031 FAX.022-399-9032

