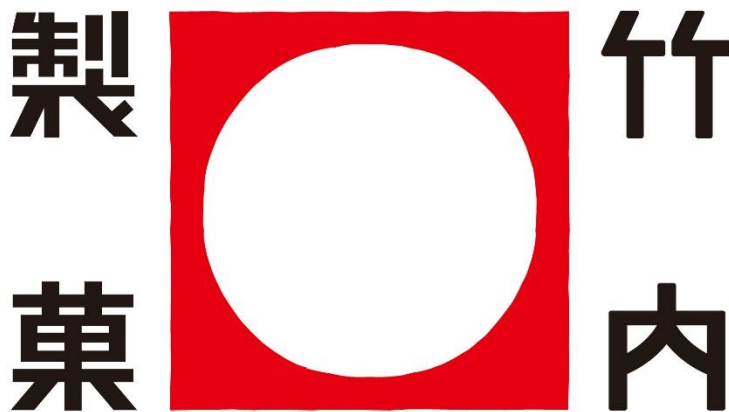


商品ご案内

あられ、おかき、ひとすじに



NIIGATA OJIYA SINCE 1946



あられ、おかき、ひとすじに
竹内製菓株式会社

〒947-0003 新潟県小千谷市蕨生乙1672番地
TEL(0258)82-2596 FAX(0258)82-4665
ホームページ <http://www.takeuchiseika.com>

【商品名】 ひび辛大柿



【内容量】 72g
【賞味期限】 180日
【入数】 15袋入
【発注単位】 15入×2ケース
【JAN】 4904823069854
【ケースコード】 54904823069859
【サイズ】
215mm×145mm×30mm(1袋)
345mm×245mm×120mm(1c/s)
345mm×245mm×240mm(2合)

大粒柿種のヒビに甘辛タレをタップリと染み込ませ、すっきりした辛さに仕上げたあられです。



【商品名】 みやこあられ



【内容量】 60g
【賞味期限】 150日
【入数】 15袋入
【発注単位】 15入×2ケース
【JAN】 4904823065351
【ケースコード】 54904823065356
【サイズ】
230mm×160mm×40mm(1袋)
385mm×265mm×140mm(1c/s)
385mm×265mm×280mm(2合)

醤油味と青海苔味をミックスしたサクサク食感のあられです。



【商品名】 ひび辛大柿



【内容量】 220g

【賞味期限】 180日

【入数】 12袋入

【JAN】 4904823050012

【ケ-コード】 54904823050017

【サイズ】

275mm×190mm×30mm(1袋)

(チャック付袋)

380mm×260mm×200mm(1c/s)

大粒柿種のヒビに甘辛タレをタップリと染み込ませ、すっきりした辛さに仕上げたあられです。



【商品名】 えびかきもち



【内容量】 175g

【賞味期限】 150日

【入数】 12袋入

【JAN】 4904823050029

【ケ-コード】 54904823050024

【サイズ】

285mm×190mm×40mm(1袋)

(チャック付袋)

380mm×260mm×200mm(1c/s)

エビをタップリと練り込み、サクサクした食感のあられに仕上げました。大容量お得タイプです。



【商品名】 こざかな君



【内容量】 180g

【賞味期限】 150日

【入数】 12袋入

【JAN】 4904823050036

【ケ-コード】 54904823050031

【サイズ】

275mm×190mm×30mm(1袋)

(チャック付袋)

380mm×260mm×185mm(1c/s)

イカを練り込んだ生地を小魚型にくり抜き、ピリ辛サラダ味に仕上げました。一度食べるとヤミツキになる味です。



【商品名】 柿の種



【内容量】 295g

【賞味期限】 180日

【入数】 12袋入

【JAN】 4904823030212

【ケ-コード】 54904823030217

【サイズ】

285mm×190mm×30mm(1袋)

(チャック付袋)

375mm×260mm×200mm(1c/s)

膨らみを抑えて焼き締めた生地に、旨みあるタレで味付けした食べ応えのある柿の種です。



あられ職人[®]

「あられ職人」シリーズは主原料に国内産もち米のみ使用し、当社職人がこだわりの製法で「餅づくり」「焼き上げ」「味付け」全てにおいてこだわった自慢の逸品シリーズです。

【商品名】 極上 柿の種(ピーナツ入)



【内容量】 110g 【賞味期限】 150日 【入数】 20袋入

【JAN】 4904823052122

【ケースコード】 54904823052127

【サイズ】 250mm×160mm×25mm(1袋) 350mm×240mm×160mm(1ケース)

【原材料名】

もち米(国産)、バターピーナツ(落花生、食塩、植物油)、醤油、デキストリン、砂糖、香辛料、かつおエキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)
(一部に小麦・落花生・大豆を含む)

発売から半世紀、大きさ、製法を変えることなく作り続けてきた逸品です。厳選された国内産水稲餅米のみ使用。丸粒の餅米を昔ながらの蒸籠(せいろ)蒸しの原理で蒸し上げることにより、餅米本来の風味と旨みを最大限に生かした生地が特徴です。

【商品名】 ホットサラダ



【内容量】 98g 【賞味期限】 150日 【入数】 15袋入

【JAN】 4904823016063

【ケースコード】 14904823016060

【サイズ】 250mm×160mm×30mm(1袋) 350mm×240mm×155mm(1ケース)

【原材料名】

もち米(国産)、植物油脂、食塩、砂糖、唐辛子、蛋白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)
(原材料の一部に大豆を含む)

杵つき製法で餅をつくり、時間をかけて乾燥を繰り返すことでヒビを入れた生地が特徴です。職人が芯までこんがり焼き上げ、唐辛子でピリッと辛く仕上げた逸品です。