

# 丁寧な「燻し」は独特の色合いと 燻製の風味を生み出す

世界遺産白神山地の麓の肥沃な大地で生産した  
安全で美味しい自社栽培作物をつかい  
素材のもつ風味を活かし  
成分を逃さず封じ込めるこだわりの製法

お客様の笑顔と健康を思いながら  
丁寧に心をこめて製造しています



Akita Shirakami Shokuhin Inc.

## 株式会社秋田白神食品

〒018-2406 秋田県山本郡三種町大口字大口154-19

TEL 0185-74-5725 FAX 0185-74-5735 info@gobouzuki.com



[gobouzuki.com](http://gobouzuki.com)

Q 秋田白神食品



雄大な自然から生まれる、雪国秋田の伝統漬物

秋田を代表する漬物である“いぶりがっこ”  
大根を燻煙乾燥させ、主に米糠と塩で  
漬けこんだもので燻香がついた独特の  
風味が特徴

秋田県三種町産大根使用

## いぶりがっこ

- 一本物S
- 一本物M
- 一本物L
- 一本物2L
- 一本物3L
- ハーフ

常温 賞味期限  
常温180日



ごはんのおかずにはばっちり！  
甘辛はお酒のおともにも！

秋田名産いぶりがっこを  
独自の乱切りカットでスライス。  
アクセントのある歯ごたえが楽しめます。

秋田県を代表する農産加工品いぶりがっこ。  
自社栽培の良質な大根で作るいぶりがっこを独自の乱切り  
カットでスライスし、昆布や唐辛子と和えたオリジナル商品。  
あつあつのごはんのにのせてお楽しみください。

秋田県三種町産大根使用

## おかずがっこ

常温 賞味期限  
常温180日



- おかずがっこ  
甘口150g
- おかずがっこ  
甘辛150g
- おかずがっこ  
甘口250g
- おかずがっこ  
甘辛250g

秋田県三種町産ごぼう100%使用

生産から、焙煎・包装まで自社で一貫。  
ごぼうの旨味あふれる  
こだわりの皮付き極粒仕上げ

白神山地の麓で自社栽培から製造まで行っております。  
旨味、甘みが凝縮された秋田ならではの雪ノ下（越冬）  
ごぼうをこだわりの製法、こだわりの焙煎で仕上げた  
極粒タイプ。  
成分が出やすく冷やしても美味しくお楽しみいただけます。

秋田県三種町産ごぼう使用

## すっきりごぼう茶

常温 賞味期限  
常温1年



- スッキリ  
ゴボウチャ10p
- すっきり  
ごぼう茶15包
- すっきり  
ごぼう茶30包
- すっきり  
ごぼう茶30g

