

秋田県加工食品輸出拡大協議会

Council for Akita Local Food Export Promotion

2024.7.30

団体概要

名称 秋田県加工食品輸出拡大協議会
所在地 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144
代表者 会長 小川 博和
設立 2023年（令和5年）2月20日

会 員

- ・ 株式会社 稲庭うどん小川
- ・ 株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会
- ・ 株式会社 花善
- ・ 有限会社 石孫本店
- ・ 株式会社 木村酒造
- ・ 有限会社 まこと農産

設立目的

秋田県内の会員事業所が製造販売する加工食品を、秋田県の魅力と合わせて発信し、海外マーケットにおける認知を向上させ販売機会を創出する事業を実施し、海外輸出を拡大することを目的とする。

主たる業務の内容

- ✓ 国内外の展示会への出展
- ✓ 国内外での試食会の実施
- ✓ プロモーション事業
- ✓ 共同での物流ルート構築
- ✓ その他本協議会の目的を達成するために必要な活動

2023年6月 秋田県加工食品輸出拡大協議会発足式



2023年度事業

STEP1 海外展示会出展

ドイツ展示会
ANUGA2023出展
10/7-10/11

STEP3 海外バイヤーの招へい

アメリカ・香港より
招へい

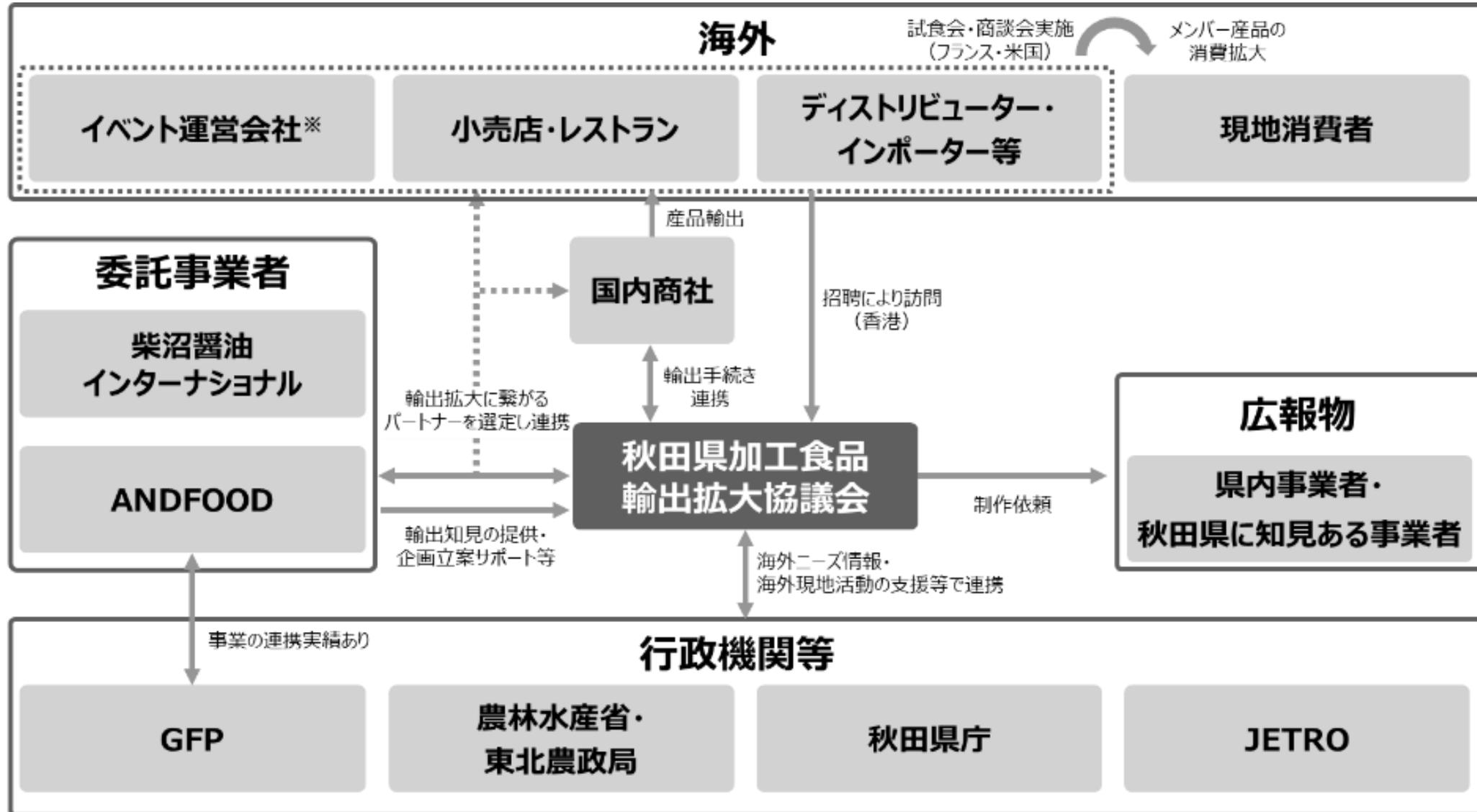
STEP2 海外イベントの開催

フランスでの試食会
商談会の開催

STEP4 広報物作成

多言語化HP作成
多言語化デジタル
パンフレット作製

実施体制



※海外でのイベント等運営実績のある国内事業者を含む

多言語化HP作成多言語化デジタルパンフレット作製

秋田県加工食品輸出拡大協議会

秋田県加工食品輸出拡大協議会について

正会員紹介

商品紹介

お知らせ

お問い合わせ

ENGLISH SITE
英語サイト



美味しさの
感動を
秋田から



多言語化HP作成多言語化デジタルパンフレット作製

the Akita Prefecture Processed Food
Export Expansion Council

About the Council

Regular Members

Introducing foods

News

Contact

JAPANESE SITE

日本語サイト



A Taste of
Inspiration
from Akita



稲庭うどん

Inaniwaudon



商品説明

日本で人気のあるうどん。ゆで時間が3分と短く、細麺ながらも強いコシがあり、小麦の香りが豊かです。熟成を繰り返しながら4日間かけ、手作業で作られています。



商品名	稲庭うどん
内容量	200 g
原材料	小麦粉、食塩、水、でん粉(でん粉は、打ち粉として使用しております。)
JANコード	4969447004032
賞味期限/消費期限	25ヶ月
個包装のサイズ/重量	290mm * 90mm * 15mm / 200g
ケースサイズ/重量	295mm * 367mm * 80mm / 4500g
ケース入数	20袋
MOQ	5ケース
リードタイム	1週間
保管条件	常温
保管方法	直射日光を避けて、常温で保存してください。また、臭気物の近くには保存しないでください。
卸価格	常温
日本の小売価格	550円
栄養成分表示	100g当たり エネルギー: 334kcal, たんぱく質: 9.0g, 脂質: 1.0g, 炭水化物: 72.2g, 食塩相当量: 5.8g
アレルゲン表示	小麦
備考	ヴィーガン、ベジタリアン。 食品添加物は使用していません。 手延べ干しめん特定JAS、秋田県HACCP認証。 OEM製造が可能です。

調理方法

1. 麺をゆでる。
一人前の分量80~100gに対し、1リットル以上の水をご用意ください。十分沸騰したお湯になるまで待ち、麺をばらばらと入れます。
2. 麺をかき回す
麺が、鍋や麺どうしでくっつかないように、かきまわしながら、ゆでます。
3. ゆで具合を見る
乳白透明になるまでゆでます。
※お好みに応じて、ゆで時間を調整してください(時間の目安は3分前後です)
4. 冷水でもみ洗い
ゆであがったら、ざるにあげて、冷水で十分もみ洗いをします。
ポウル等にあらかじめ氷水をご準備いただき、麺をみていただきますとより一層コシの強さをお楽しみいただけます。

温麺のほか、つけ麺や冷がけうどんとしても美味しくお召し上がりいただけます。和風のほか、洋風・中華風などアレンジも自在です。

株式会社稲庭うどん小川

会社URL: <https://ogawaudon.com/>
住所: 〒012-0107 秋田県湯沢市稲庭町字大森沢144
問い合わせ: info@ogawaudon.com

Inaniwaudon

稲庭うどん



product feature

Udon noodles are popular in Japan. Boiling time is as short as 3 minutes, and although thin, the noodles have a strong texture and a rich wheat aroma. It is made by hand over a period of four days with repeated aging.



Name of Product	Inaniwaudon
Net Weight / Volume	200g
Ingredients	Wheat, Salt, Water, Starch (starch is used as a beating powder)
JAN Code	4969447004032
Quality Guaranteed Period	25 months from production
Single Product Size / Weight	290mm * 90mm * 15mm / 200g
Carton Size / Weight	295mm * 367mm * 80mm / 4500g
QTY of Carton	20 pcs
MOQ	5 ctns
Lead Time	1 week
Storage Condition	Normal temperature
Storage Method	Avoid direct sunlight. Store at room temperature. Do not store near odorous substances.
Reference Price	Varied by terms & conditions
Price in Japanese market	JPY 550 yen / pack
Nutrition Facts	Amount per serving (100g) Calories: 334kcal, Protein: 9.0g, Fat: 1.0g, Carbohydrate: 72.2g, Sodium: 5.8g
Allergens	wheat
Remarks	Vegan, vegetarian. No food additives are used. Akita Prefecture HACCP certification TENBEHOSIMENTOKUTEI JAS OEM manufacturing is available.

How to Cook

1. boil the noodles.
Prepare at least 1 liter of water for each 80 to 100 grams of noodles per serving. Wait until the water is sufficiently boiling, and then add the noodles.
2. Stir the noodles around.
Boil the noodles while stirring them to prevent them from sticking together in the pot or between noodles.
3. Check the boiling condition
Boil until the noodles are clear and milky white.
Adjust the boiling time according to your preference (approx. 3 minutes).
4. Rinse with cold water
After boiling, drain in a colander and rinse thoroughly with cold water.
For a more firm texture, please prepare ice water in a bowl in advance.

In addition to hot noodles, it can also be served as dipping noodles or cold udon noodles. In addition to Japanese style, it can be freely arranged in Western and Chinese styles.

INANIWA UDON OGAWA Co., Ltd.

URL: <https://ogawaudon.com/en/>
Address: 144 Oomorisawa, Inaniwa Town, Yuzawa City, Akita 012-0107 Japan
Contact: info@ogawaudon.com