





Image	Product name	Description	Ingredients	Place of Origin	Allergen	Price	Expiration date / Distribution Temperature
	<p><b>Wakasagi Tsukuda-ni</b></p>	<p>Wakasagi fish (pond smelt), caught in the Lake Hachirogata in Akita prefecture, is cooked using the traditional "namadaki-seihou (cook freshly caught fish directly)" to create a long-established taste.</p>	<p>Wakasagi, sugar, soy sauce, mizuame (starch syrup), hon-mirin (sweet rice wine), vinegar, agar, and salt.</p>	<p>The Lake Hachirogata, Akita, Japan</p>	<p>Wheat, soy</p>	<p>90g / ¥600 210g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Wakasagi Kanro-ni</b></p>	<p>Grilled Wakasagi fish (pond smelt) simmered in a savory sweet sauce in a special open flame cauldron for a long time to tenderise the texture.</p>	<p>Wakasagi, sugar, mizuame (starch syrup), soy sauce, fermented seasoning, hon-mirin (sweet rice wine), vinegar, salt, agar.</p>	<p>The Lake Hachirogata, Akita, Japan / Korea</p>	<p>Wheat, soy</p>	<p>100g / ¥600 230g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Crispy Crunchy Wakasagi (miso)</b></p>	<p>Deep-fried Wakasagi fish (pond smelt) processed as a lightly crispy kara-age seasoned with a sweet and savory Akita miso.</p>	<p>Wakasagi, sugar, soy sauce, mizuame (starch syrup), miso, wheat flour, oil, fermented seasoning, hon-mirin (sweet rice wine), and agar</p>	<p>The Lake Hachirogata, Akita, Japan / China</p>	<p>Wheat, soy</p>	<p>90g / ¥600 210g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>

	<p><b>Crispy Crunchy Wakasagi (miso &amp; Premium Cheese)</b></p>	<p>Wakasagi fish (pond smelt) processed as a lightly crispy kara-age seasoned with a sweet and savory Akita miso and Camenbert cheese, which create rich flavour marriage.</p>	<p>Wakasagi, sugar, soy sauce, mizuame (starch syrup), camenbert cheese, miso, wheat flour, oil, fermented seasoning, hon-mirin (sweet rice wine), and agar</p>	<p>The Lake Hachirogata, Akita, Japan / China</p>	<p>Wheat, soy, dairy</p>	<p>50g / ¥500</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Blended Tsukuda-ni: Red Shrimp &amp; Whitefish</b></p>	<p>Adding vivid red shrimp to the premium fish 'Shirauo (white fish)' from the Lake Hachirogata using the traditional 'raw cooking method', we have created a Tsukuda-ni dish with a harmonious red and white color palette.</p>	<p>Whitefish, river shrimp, sugar, reduced starch syrup, sake, soy sauce, salt, fermented seasoning, starch syrup, hon-mirin (sweet rice wine), vinegar, agar, and colorant (red koji pigment)</p>	<p>The Lake Hachirogata, Akita, Japan (Shirauo) / Japan (shrimp)</p>	<p>Shrimp, wheat, Soy</p>	<p>80g / ¥700 180g / ¥1,400</p>	<p>D+30 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Deep-fried Burdock (Amakara)</b></p>	<p>Julienned burdock, turned into crispy kara-age, seasoned with a sweet and savory soy-based sauce, and marinated with white sesame seeds for a nuttiness touch.</p>	<p>Burdock, reduced starch syrup, oil, wheat flour, soy sauce, sesame seeds</p>	<p>Japan</p>	<p>Wheat, sesame, soy</p>	<p>100g / ¥600 230g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Squid Tsukuda-ni</b></p>	<p>Carefully selected soft sections of dried squid, adorned with sweet sauce and vibrant candied soybeans, elevating the squid's umami essence.</p>	<p>Squid, mizuame (starch syrup), sugar, soybeans, salt, agar, preservative (potassium sorbate), colorants (Red 102, Yellow 4, Blue 1).</p>	<p>Japan, China (Squid), Canada (beans)</p>	<p>Squid</p>	<p>120g / ¥700 250g / ¥1,400</p>	<p>D+30 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>

	<p><b>Crispy Crunchy Aji (Soy)</b></p>	<p>Fresh Japanese horse mackerel caught off the coast of Akita, deep-fried to perfection and seasoned with a sweet and savory sauce. Savour the entire fish, including the head and bones.</p>	<p>Mackerel, sugar, soy sauce, mizuame (starch syrup), edible oil, hon-mirin (sweet rice wine), wheat flour, vinegar, salt, agar, shichimi togarashi (Japanese seven-spice blend)</p>	<p>Akita, Japan</p>	<p>Wheat, sesame, soy</p>	<p>80g / ¥600 180g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Aji Kanro-ni</b></p>	<p>Carefully selected domestically produced horse mackerel, simmered for a prolonged duration to achieve a tender consistency even in the bones. You can savor the whole fish.</p>	<p>Mackerel, reduced starch syrup, sugar, starch syrup, soy sauce, fermented seasoning, hon-mirin (sweet rice wine), vinegar, salt, agar</p>	<p>Japan</p>	<p>Wheat, soy</p>	<p>100g / ¥600 230g / ¥1200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Crispy Crunchy Shijimi Clam (Soy)</b></p>	<p>Shell-peeled shijimi clams, deep-fried and seasoned with a sweet and savory soy-based sauce.</p>	<p>Shijimi clams, wheat flour, oil, sugar, soy sauce, mizuame (starch syrup), fermented seasoning, vinegar, shichimi togarashi (Japanese seven-spice blend), salt, agar</p>	<p>India</p>	<p>Wheat, sesame, soy</p>	<p>90g / ¥600 210g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>
	<p><b>Crispy Crunchy Asari Clam (Miso)</b></p>	<p>Shell-peeled asari clams, deep-fried and seasoned with a sweet and savory miso-based sauce made in Akita.</p>	<p>Asari clams, wheat flour, oil, sugar, reduced starch syrup, soy sauce, fermented seasoning, miso, salt, agar</p>	<p>China</p>	<p>Wheat, soy</p>	<p>90g / ¥600 210g / ¥1,200</p>	<p>D+45 days (Room temperature) D+365 days (Less than -18°C)</p>



**Crispy Crunchy  
Asari Clam (Salt)**

Shell-peeled asari clams, deep-fried and delicately seasoned with just salt to highlight the inherent flavors of the ingredients.

Asari clams, wheat flour, oil, salt




China




Wheat




80g / ¥600  
180g /  
¥1,200

D+45 days (Room temperature)  
D+365 days (Less than -18°C)

画像	商品名	商品概要	原材料	原産地	アレルギー	参考価格	賞味期限・物流温度
	<b>わかさぎ佃煮</b>	秋田県八郎潟で獲れたわかさぎを伝統の「生炊き製法」で老舗の味に仕上げました。	わかさぎ、砂糖、醤油、水飴、本みりん、酢、寒天、食塩	秋田県八郎潟	小麦・大豆	90g/600円 210g/1200円	D+45日(常温)、 D+365日(-18℃以下)
	<b>わかさぎ甘露煮</b>	素焼きしたわかさぎを直火釜でじっくり時間をかけて煮込んで柔らかく炊き上げました。	わかさぎ、砂糖、水飴、醤油、発酵調味料、本みりん、酢、食塩、寒天	秋田県八郎潟、 韓国	小麦・大豆	100g/600円 230g/1200円	D+45日(常温)、 D+365日(-18℃以下)
	<b>かりっとわかさぎ</b>	わかさぎを軽い食感の唐揚げにして秋田味噌を使用した甘辛い味噌だれで味付けしました。	わかさぎ、砂糖、醤油、水飴、味噌、小麦粉、食用油、発酵調味料、本みりん、寒天	秋田県八郎潟、 中国	小麦・大豆	90g/600円 210g/1200円	D+45日(常温)、 D+365日(-18℃以下)

	<p><b>かりっとわかさぎプレミアム チーズ</b></p>	<p>唐揚げにしたわかさぎを甘辛い味噌だれとカマンベールチーズでコク深い味わいに仕上げました。</p>	<p>わかさぎ、砂糖、醤油、水飴、チーズ、味噌、小麦粉、食用油、発酵調味料、本みりん、寒天</p>	<p>秋田県八郎湯、中国</p>	<p>小麦・乳・大豆</p>	<p>50g/500円</p>	<p>D+45日(常温)、D+365日(-18℃以下)</p>
	<p><b>紅白魚</b></p>	<p>八郎湯の高級魚「白魚」を伝統の「生炊き製法」で炊き上げました。川えびを加えて紅白の色合いに仕上げています。</p>	<p>白魚、川海老、砂糖、還元水飴、清酒、醤油、食塩、発酵調味料、水飴、本みりん、酢、寒天/着色料(紅麴色素)</p>	<p>秋田県八郎湯(白魚)、日本(川えび)</p>	<p>えび・小麦・大豆</p>	<p>80g/700円 180g/1400円</p>	<p>D+30日(常温)、D+365日(-18℃以下)</p>
	<p><b>ごぼう甘辛揚げ</b></p>	<p>ささがきにしたごぼうを唐揚げにして甘辛い醤油だれで味付けしました。白ごまを加えて香ばしく仕上げています。</p>	<p>ごぼう、還元水飴、食用油、小麦粉、醤油、ごま</p>	<p>日本</p>	<p>小麦・ごま・大豆</p>	<p>100g/600円 230g/1200円</p>	<p>D+45日(常温)、D+365日(-18℃以下)</p>

	<p><b>いかあられ</b></p>	<p>スルメイカのやわらかい胴体部分だけを使用しています。甘いタレと色鮮やかな甘納豆をからめてイカの旨みを引き立てています。</p>	<p>いか、水飴、砂糖、大手亡豆、食塩、寒天／保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4、青1)</p>	<p>日本、中国(いか)、カナダ(大手亡豆)</p>	<p>いか</p>	<p>120g/700円 250g/1400円</p>	<p>D+30日(常温)、D+365日(-18℃以下)</p>
	<p><b>秋田県産近海アジ唐揚</b></p>	<p>秋田近海で獲れた新鮮なアジを唐揚げにして甘辛だれで味付けしました。頭や骨もまるごと食べられます。</p>	<p>アジ、砂糖、醤油、水飴、食用油、本みりん、小麦粉、酢、食塩、寒天、七味唐辛子</p>	<p>秋田県</p>	<p>小麦・ごま・大豆</p>	<p>80g/600円 180g/1200円</p>	<p>D+45日(常温)、D+365日(-18℃以下)</p>
	<p><b>アジ甘露煮</b></p>	<p>国産の豆アジを厳選しました。長い時間をかけて煮込んで骨までやわらかく仕上げているので一匹まるごと食べられます。</p>	<p>アジ、還元水飴、砂糖、水飴、醤油、発酵調味料、本みりん、酢、食塩、寒天</p>	<p>日本</p>	<p>小麦・大豆</p>	<p>100g/600円 230g/1200円</p>	<p>D+45日(常温)、D+365日(-18℃以下)</p>

	<p><b>しじみ唐揚</b></p>	<p>殻を剥いたしじみを唐揚げにして甘辛い醤油だれで味付けしました。</p>	<p>しじみ、小麦粉、食用油、砂糖、醤油、水飴、発酵調味料、酢、七味唐辛子、食塩、寒天</p>	<p>インド</p>	<p>小麦・ごま ・大豆</p>	<p>90g/600円 210g/1200円</p>	<p>D+45日(常温)、 D+365日(-18℃以下)</p>
	<p><b>あさり唐揚(甘味噌)</b></p>	<p>殻を剥いたあさを唐揚げにして秋田味噌を使用した甘辛い味噌だれで味付けしました。</p>	<p>あさり、小麦粉、食用油、砂糖、還元水飴、醤油、発酵調味料、味噌、食塩、寒天</p>	<p>中国</p>	<p>小麦・大豆</p>	<p>90g/600円 210g/1200円</p>	<p>D+45日(常温)、 D+365日(-18℃以下)</p>
	<p><b>あさり唐揚(塩味)</b></p>	<p>殻を剥いたあさを唐揚げにしてシンプルに塩だけで味付けし、素材のおいしさを活かしました。</p>	<p>あさり、小麦粉、食用油、食塩</p>	<p>中国</p>	<p>小麦</p>	<p>80g/600円 180g/1200円</p>	<p>D+45日(常温)、 D+365日(-18℃以下)</p>