スナハラ燻製所

島根県雲南市産の山桜チップで じっくりナッツを燻製しています。





山桜の煙はナッツとの相性が良く、ナッツを燻製すると香ばしさはもとよりナッツ本来の旨味を引き立たせます。



スモークナッツミックス 3種ミックス 115g/33g



落花生、アーモンド、ジャイアントコーンのミックス

お酒の充てに丁度良く食塩や胡椒で 味付けをしています

スモークナッツミックス 4種ミックス83g/28g



アーモンド、カシューナッツ、ジャイアントコーン、 ピスタチオのミックス

食塩で味付けした4種ミックスは 素材とバランスにこだわり、風味と味、食 感をお楽しみ頂けます。

素焼きスモークナッツミックス 4種ミックス80g/28g



素焼きのアーモンド、素焼きカシューナッツ、生 くるみ、素焼きヘーゼルナッツの ミックス

食塩不使用でナッツ本来の旨味を引き出し、香ばしく仕上げてあります。

スモークナッツミックス 3種ミック 105gカップ入り



ピーナッツ、アーモンド、ジャイアント コーンの塩味のミックス 内袋に入れて風味が逃げないようにし てあります。密閉度の高いフタは開封後 も風味が逃げにくくなっています。

スモークナッツミックス 3種ミック 1kg



落花生、アーモンド、ジャイアントコーンのミック ス

お酒の充てに丁度良く食塩や胡椒で味付けをしています 業務用の大袋で、BARや居酒屋などの外食向けの規格です。

スモークナッツミックス 4種ミックス500g



アーモンド、カシューナッツ、ジャイアントコーン、ピスタチオのミックス食塩で味付けした4種ミックスは素材とバランスにこだわり、風味と味、食感をお楽しみ頂けます。業務用の大袋で、BARや居酒屋などの外食向けの規格です。

オリジナルはいかがですか?

スナハラでは燻製ナッツの製造から包装まで行っており、製品規格も小売店様向 けから飲食店様の業務用、製造業様向けのバルクまで多様のラインナップがござ います。

また、PBやOEM、原料持込みでの燻製加工も対応可能で、大手商品問屋様や、 小売店様のPBも製造しております。

バルクは通常は単品になりますが、プレミックスも可能です。

取り扱いナッツー例

アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、マカデミアナッツ ヘーゼルナッツ、生クルミ、芋かりんとう、ピーナッツ、 ジャイアントコーン、そら豆、etc ここに記載されてないものも多数ございます。 産地も出来る限り対応させていただきます。

自然豊かな松江から燻製ナッツを 全国へお届け致します

島根県の宍道湖畔にある松江市宍道町で平成24年に燻製専用の工場を立ち上げ、主にナッツの燻製を製造しております。

万人受けより、コアなファンに指示される商品を目指し、スナハラらしい商品作りをモットーにしております。

NB商品をはじめ、バルク、PB商品、OEMの製造や、小ロット配送などお客様のニーズに合わせた対応を心がけております。

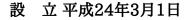


会社名 株式会社スナハラ

住所 島根県松江市宍道町西来待1627

代表者 砂原 誠

創 業昭和43年



資本金 100万円

従業員数 11名

役員

代表取締役 砂原 誠

取締役 砂原 匡







スナハラ燻製所

〒699-0403 島根県松江市宍道町西来待1627 Tel. 0852-66-2626

