

# 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



ピーナッツ、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種ミックス 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種ミックス 1kg



ピーナッツ、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、ピーナッツのミックス  
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。

## オリジナル商品はいかがですか？

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。

### 取り扱いナッツ一例

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  
ここに記載されてい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
設立	平成24年3月1日



資本金	100万円
従業員数	10名
役員	代表取締役 砂原 誠 取締役 砂原 匡



## 主要販売先

国分グループ本社株式会社、株式会社川越屋、島商株式会社、株式会社イシハラ、株式会社タクマ食品、ライフメイト株式会社、株式会社星野リゾート、六甲バター株式会社、株式会社高山

# 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

