

2023年1月登録新商品（6件）

	事業者名	商品名	商品写真	希望小売価格 (税抜)	内容量	サイズ	賞味期限	温度帯	商品のこだわり
1	有限会社マインドバンク	燃えるプロテイン乳酸菌パウライス		1800	1kg/袋	17 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ × 9 $\frac{1}{2}$ × 26 $\frac{1}{2}$	製造後300日	常温	特許製法で県産米をプロテイン、乳酸菌、蜂蜜、唐辛子、ニンニク、ウコンで加工した燃える闘志ON、パワーON、耐久ON、回復ON、腸活ONのパウライスで、燃える辛さとエネルギーを体感して下さい。
2	株式会社エン・ダイニング	7種の具材本場長崎で作ったちゃんぽん		800	430.4g	26 $\frac{1}{2}$ × 15.5 $\frac{1}{2}$ × 5.5 $\frac{1}{2}$	賞味期限	常温	めん、レトルト具材、スープ、すべて長崎のメーカーにて製造しており、本場長崎のちゃんぽんがお楽しみいただけます。
3	株式会社エン・ダイニング	レンジでお手軽本場長崎ちゃんぽん		500	1食 (182.3g)	17.5 $\frac{1}{2}$ × 21 $\frac{1}{2}$ × 6 $\frac{1}{2}$	賞味期限150日	常温	お鍋不要のレンジ調理となっておりますので、簡単手軽に長崎ちゃんぽんをお楽しみいただけます。麺には唐あくを使用しており、長崎ちゃんぽんならではの風味、うま味を与え、スープが麺になじみます。
4	株式会社須崎屋	和三盆糖 長崎カステラ白		800	5切入	15.5 $\frac{1}{2}$ × 8 $\frac{1}{2}$ × 6.5 $\frac{1}{2}$	常温30日	常温	地元で作られた黄身まで白い「米卵」を贅沢に使用して真っ白いカステラを焼き上げました。そのほかの原材料と製法は「五三焼（ごさんやき）かすてら」と同じです。しっとり上品な味わいです。
5	株式会社須崎屋	和三盆糖 長崎カステラローズ		800	5切入	15.5 $\frac{1}{2}$ × 8 $\frac{1}{2}$ × 6.5 $\frac{1}{2}$	30日	常温	一枚一枚丁寧に焼き上げる須崎屋のカステラとバラの香りのマリァージュのバランスに試行錯誤しました。
6	株式会社須崎屋	和三盆糖 長崎五三焼かすてら個包装		158	35g	14 $\frac{1}{2}$ × 9.2 $\frac{1}{2}$ × 2.7 $\frac{1}{2}$	30日	常温	150年以上の歴史の中で、原材料と製法に関する研鑽を続けてたどり着いた味わいです。一枚ずつ丁寧に焼き上げます。