

四季を しぼる

「秋田の野菜を秋田で搾る」

秋田県産にこだわった
完全無添加トマトジュース

完熟トマトだけを追求し

手摘みにこだわった

自社管理栽培

毎日がとまと曜日 トマトジュース

食の3重丸



毎日がとまと曜日
ストレート
トマトジュース

賞味期限 製造より常温2年
内容量 1パック当たり150g
形態 7個入箱、20個入箱

調味料なし、添加物なし、加水なし。
生のトマトにかぶりついたような、
フレッシュな薫りをお楽しみ下さい。

食の3重丸



毎日がとまと曜日
濃縮トマトジュース

賞味期限 製造より常温2年
内容量 1パック当たり150g
形態 7個入箱、20個入箱

ストレートジュースを120%濃縮！
濃縮還元でない、リコピンたっぷりの
健康タイプ。



毎日がとまと曜日
トマト&アップル
ジュース

賞味期限 製造より常温2年
内容量 1パック当たり150g
形態 7個入箱、20個入箱

秋田のトマトとリンゴをミックスし
たトマトが苦手でもスッキリ飲める、
デザート感覚のミックスジュース。



毎日がとまと曜日
ぎゅぎゅっと
トマトジュース

賞味期限 製造より常温2年
内容量 1パック当たり150g
形態 7個入箱、20個入箱

ただのトマトジュースで物足りない
方でも満足できる超濃厚タイプ。
飲むだけでなく料理にも使えます。



毎日がとまと曜日
キャロットジュース

賞味期限 製造より常温1年
内容量 1パック当たり150g
形態 20個入箱

にんじんだけでもほんのりあまい。
鹿角の寒暖差が育んだにんじんのみを
使った完全無添加キャロットジュース。



毎日がとまと曜日
野菜・果実
ミックスジュース

賞味期限 製造より常温1年
内容量 1パック当たり150g
形態 20個入箱

秋田初！秋田県産野菜果実ミックス
ジュース。甘さスッキリ飲みやすい
自然そのままの口あたり。



毎日がとまと曜日
トマト鍋スープ

賞味期限 製造より18ヶ月
内容量 200ml(2~3人前)

毎日がとまと曜日トマトジュースを
贅沢に使った鍋の素。トマトのkok
にオレガノの風味と出汁が効いて和
洋どちらでも堪能できる逸品です。



田んぼ育ちの
オリーブオイル入り飴
(トマト飴・メロン飴・にんじん飴・ブルーベリー飴)

賞味期限 製造より365日
内容量 1袋当たり40g

秋田の風土が育んだ、野菜と果実を
ふんだんに使った和風飴。
秋田のやさしさをを感じる、ふんわり
としたやさしくちどけが特徴。

食の3重丸



毎日がとまと曜日
2種詰合せ
(ストレート:10個、
濃縮:10個)

賞味期限 製造より常温2年
内容量 1パック当たり150g
形態 20個入箱



毎日がとまと曜日
3種詰合せ
(ストレート:7個、濃縮:7個、
トマト&リンゴ:7個)

賞味期限 製造より常温2年
内容量 1パック当たり150g
形態 21個入箱



毎日がとまと曜日
野菜2種詰合せ
(キャロット:10個、
野菜・果実:10個)

賞味期限 製造より常温1年
内容量 1パック当たり150g
形態 20個入箱

フレンチシェフ 手づくり逸品

秋田のフレンチシェフが
一瓶一瓶まごころこめた
手づくりの逸品

「シェフ・アラジン」
オニオニシェフ 菅善巳



砂糖の代わりに
リンゴを使った

田んぼ育ちの秋田こだわり 高級トマトケチャップ

賞味期限 製造より180日
内容量 1瓶当たり290g

秋田のフレンチシェフが自然な甘みに サッとカンタン！プロの味。絡める
こだわり抜いた自信作。 だけで本格パスタがつかれるソース。



砂糖の代わりに
リンゴを使った

田んぼ育ちの秋田こだわり パスタソース

賞味期限 製造より150日
内容量 1瓶当たり290g



田んぼ育ちの トマトケチャップ

賞味期限 製造より180日
内容量 1瓶当たり290g

トマト11個分を
一瓶に詰め込んだ
トマトケチャップ。



田んぼ育ちの トマトジャム

賞味期限 製造より180日
内容量 1瓶当たり180g

トマト&アップル
ジュース4パック
分を一瓶に煮詰め
たトマトジャム。



田んぼ育ちの ドレッシングシリーズ

賞味期限 製造より120日
内容量 1瓶当たり200ml

秋田のフレンチシェフが腕を振るって 秋田の野菜果実をベースに仕上げた
どんなサラダにも合うドレッシング。 飲むお酢。水や炭酸で5倍希釈。



田んぼ育ちの 飲むお酢シリーズ

賞味期限 製造より180日
内容量 1瓶当たり200ml



01 秋田の田んぼの有効活用

米作りが盛んな秋田において、田んぼを利用した露地トマトと
水稲の栽培サイクルを確立し、「農業創生」を目指します。
また、自社栽培だけでなく、契約栽培を通じて地域農業者との
連携を重視し、農業創生の輪を広げていきます。



02 農産物搾汁加工

秋田の野菜を秋田で搾る

県内でも数少ない「農産物の搾汁加工」を通じて農業の6次産
業化の推進を目指します。秋田県産の野菜・果実を鮮度抜群の
ジュースに加工して皆様に健康としあわせをお届けします。



03 受託加工承っております

トマトジュースで培った確かな搾汁加工技術で、農業の6次化
を応援いたします。試験製造や個人農家向けの小規模加工から、
大規模なOEM製造まで、幅広く承っております。確かな製造
技術と衛生管理の下で納得のいく商品として加工いたします。

会社概要



事務所・製造所

☎014-0207

会社名 合同会社 ダイセン創農

資本金 5,500万円

設立 2015年4月

代表者 鈴木 富士子

連絡先 ☎0187-49-8250
FAX 0187-49-8251

H P <https://daisensounou.jp>

公式HP
オンライン
ショップも
こちらから



ダイセン創農

検索

秋田県大仙市長野字高畑 95番地 1
農産物加工施設(道の駅なかせん)

最新の商品情報・委託加工などお気軽にお問い合わせください

☎0187-49-8250