



中小企業
総合展
— in —
FOODEX
2020

二 全国から63の美食セレクション 二

2020

3.10 TUE - 3.13 FRI 10:00~17:00

最終日は16:30まで

幕張メッセ 11ホール (11C50)

FOODEX JAPAN 2020
(第45回国際食品・飲料展)内

ニ 全国から63の美食セレクション ニ

うまいものがたり

中小企業総合展 in FOODEX は
日本全国の食品・飲料分野の商品を取り扱う
中小企業が厳選された逸品を一堂に展示。
おいさを極めた63のものがたりをご紹介します。

INDEX

出展者一覧(50音順)	01
出展者一覧(カテゴリー別)	02
出展者一覧(地域別)	04
出展企業紹介	06
Exhibitor Information	22
出展者特集	29

中小機構のご紹介

中小企業基盤整備機構(中小機構)は、日本の中小企業政策の総合的かつ中核的な実施機関として、全国の中小企業への支援をトータルで行う経済産業省所管の独立行政法人です。

生産性向上や事業承継など様々な課題を抱える中小企業に対して、創業、販路開拓、海外展開、人材育成、事業引継ぎ、その他経営面での助言、情報提供及び震災復興支援や共済制度、ファンドを通じた資金提供など多様な支援を実施しています。

〒105-8453
東京都港区虎ノ門3-5-1
虎ノ門37森ビル

URL : <https://www.smrj.go.jp>

法人番号 : 2010405004147

本ガイドブックの読み方

● カテゴリー

- | | |
|---|--|
|  野菜・デリカ |  調味料 |
|  飲料品・酒類 |  乳製品・乳加工品 |
|  生鮮食品 |  その他食品 |
|  加工魚介類 |  めん類 |
|  食肉製品 |  オーガニック |
|  その他加工食品 |  菓子・デザート |

● QRコード

(中小企業総合展Webサイト内の
企業詳細情報につながります)



● 認定等マーク



地域資源活用



新連携



農商工連携

※中小機構では、これらの認定を受けた事業者に対し
専門家によるアドバイスや販路開拓支援等を行っています。

出展者一覧

ENG : English profile available P.22-P.26

50音順

出展者名	都道府県	小間番号	頁	出展者名	都道府県	小間番号	頁
あ 株式会社秋田まるごと加工	秋田県	10	08	た 大徳醤油株式会社	兵庫県	30	13 ENG
網走ビール株式会社	北海道	05	07 ENG	有限会社樽の味	和歌山県	23	11
池田食品株式会社	北海道	53	19 ENG	株式会社つかもと	茨城県	58	20 ENG
有限会社石橋屋	福岡県	37	15 ENG	月星食品株式会社	栃木県	31	13
市岡製菓株式会社	徳島県	54	19 ENG	つむぎや / 土田物産株式会社	埼玉県	48	17 ENG
イトク食品株式会社	広島県	38	15 ENG	寺岡畜産株式会社	石川県	04	06
NSW株式会社	大阪府	19	10	常盤堂製菓株式会社	兵庫県	59	20 ENG
株式会社MNH	東京都	55	19 ENG	株式会社土佐名産会	高知県	60	20 ENG
小倉屋株式会社	大阪府	20	10	な 株式会社ナチュレ	神奈川県	61	21 ENG
か 株式会社かね久	宮城県	01	06 ENG	根岸物産株式会社	群馬県	49	18 ENG
株式会社カネシヨウ	静岡県	11	08 ENG	は 株式会社葉桐	静岡県	08	07 ENG
有限会社かんずり	新潟県	26	12 ENG	株式会社浜佐商店	静岡県	52	18 ENG
株式会社木戸食品	青森県	02	06 ENG	株式会社半澤鶏卵	山形県	24	11 ENG
有限会社木村農園	愛知県	09	08 ENG	株式会社比叡ゆば本舗ゆば八	滋賀県	25	12 ENG
九一庵食品協業組合	長崎県	21	11	美味フーズ株式会社	徳島県	32	13
有限会社高知アイス	高知県	56	19 ENG	株式会社日向屋	宮崎県	16	09
神戸瑞穂本舗株式会社	兵庫県	45	17 ENG	生創石丸株式会社	香川県	06	07
株式会社小沢食品	茨城県	39	15 ENG	PLUS株式会社	岐阜県	43	16 ENG
近藤造酢株式会社	大阪府	27	12 ENG	宝山九州株式会社	福岡県	33	14 ENG
さ 株式会社さかもと	大阪府	12	08 ENG	株式会社北毛久呂保	群馬県	62	21 ENG
株式会社坂利製麺所	奈良県	46	17 ENG	ま 丸高水産株式会社	北海道	14	09 ENG
佐賀冷凍食品株式会社	佐賀県	03	06 ENG	株式会社丸菱	大阪府	44	16
佐野製麺株式会社	静岡県	47	17 ENG	ミツイシ株式会社	宮崎県	34	14 ENG
有限会社三吉商店	石川県	28	12 ENG	有限会社宮内ハム	山形県	17	10
三宝産業株式会社	岡山県	51	18 ENG	株式会社三輪そうめん小西	奈良県	50	18 ENG
シックス・プロデュース有限会社	島根県	36	14 ENG	株式会社もみじかえで研究所	岐阜県	07	07 ENG
城北麺工株式会社	山形県	40	15 ENG	や 株式会社ヤマイチ商店	静岡県	15	09 ENG
株式会社食のかけはしカンパニー	沖縄県	22	11	小豆島ヤマイチ / 株式会社山一商店	香川県	35	14 ENG
新栄水産有限会社	山形県	57	20	株式会社山野井	鹿児島県	18	10 ENG
水月堂物産株式会社	宮城県	13	09	ら 琉球黒糖株式会社	沖縄県	63	21 ENG
株式会社鈴木青果問屋	秋田県	41	16				
株式会社西友フーズ	大阪府	29	13 ENG				
株式会社仙醸	長野県	42	16				

出展者一覧

カテゴリー別

主な出展製品	出展者名	都道府県	小間番号	頁
惣菜・デリカ				
牛たんコロッケ 仙台味噌仕込み	株式会社かね久	宮城県	11C50-01	06
ほたて塩焼・ほたて一夜ぼし・ほたてのしぐれ煮・ホタテ辛みそ	株式会社木戸食品	青森県	11C50-02	06
佐賀牛カレー	佐賀冷凍食品株式会社	佐賀県	11C50-03	06
てらおか風舎の能登牛カレー	寺岡畜産株式会社	石川県	11C50-04	06
飲料品・酒類				
流氷ドラフト、知床ドラフト、桜桃の雫 他	網走ビール株式会社	北海道	11C50-05	07
飲むダイダイ酢、完熟まるごと搾りダイダイ酢	生創石丸株式会社	香川県	11C50-06	07
もみじ茶、もみじスパークリング、食べられるドライもみじ葉	株式会社もみじかえで研究所	岐阜県	11C50-07	07
GABA茶、海外農業基準クリアのお茶、産地生産者明確なお茶	株式会社葉桐	静岡県	11C50-08	07
生鮮食品				
スティックジンジャーピクルス	有限会社木村農園	愛知県	11C50-09	08
加工魚介類				
あきた旬缶 北限のとらふぐ	株式会社秋田まるごと加工	秋田県	11C50-10	08
ガリガリノ玄米ふりかけ（カップ）48g	株式会社カネジョウ	静岡県	11C50-11	08
海藻ダルス、ちりめんスナック、かるしおちりめんツインバック 他	株式会社さかもと	大阪府	11C50-12	08
ほやの乾燥珍味 ほや酢明業務用タイプ、ほや酢明袋タイプ	水月堂物産株式会社	宮城県	11C50-13	09
北海道産魚介類のスマークと急速凍結旬鮮刺身	丸高水産株式会社	北海道	11C50-14	09
おだし茶寮 だしバック 雅・香・濃いこく・だし八方	株式会社ヤマイチ商店	静岡県	11C50-15	09
食肉製品				
鶏炭火焼	株式会社日向屋	宮城県	11C50-16	09
山形豚の粗挽きサラミ、山形豚の黒胡椒サラミ 他	有限会社宮内ハム	山形県	11C50-17	10
豚干肉<ポークジャーキー>、豚揚皮<ポークチップ>	株式会社山野井	鹿児島県	11C50-18	10
その他加工食品				
ピクルス各種、ピクルスギフトセット	NSW株式会社	大阪府	11C50-19	10
ふりかけとろろ昆布、極細切り汐吹き昆布、バッテリー・白板昆布、出し昆布	小倉屋株式会社	大阪府	11C50-20	10
長崎ごまどうふ、長崎ビーナッツどうふ、長崎黒ごまどうふ	九一庵食品協業組合	長崎県	11C50-21	11
島どうふプリン、まるでチーズな島どうふ、長期熟成無添加鶏ハム	株式会社食のかけはしカンパニー	沖縄県	11C50-22	11
お漬物、米こうじ、漬物商材、鍋スープ、甘酒 等	有限会社樽の味	和歌山県	11C50-23	11
いてはCOCCOチキンカレー、スモッチ（半熟くんせい卵）	株式会社半澤鶏卵	山形県	11C50-24	11
比叡ゆば、京生麩、お麩シヨコラ	株式会社比叡ゆば本舗ゆば八	滋賀県	11C50-25	12
調味料				
かんずり、かんずり関連商品	有限会社かんずり	新潟県	11C50-26	12
純米酢、すし酢、ノンオイルドレッシングと塩にんにくのたれ	近藤造酢株式会社	大阪府	11C50-27	12
ソイドレッシング 無添加・充填時非加熱液体調味料	有限会社三吉商店	石川県	11C50-28	12
ニクボン	株式会社西友フーズ	大阪府	11C50-29	13
山椒醤油、国産有機醤油、有機ドレッシング、麴の魚醤など	大徳醤油株式会社	兵庫県	11C50-30	13
たいめいけんのデミグラスハンバーグ	月星食品株式会社	栃木県	11C50-31	13

主な出展製品	出展者名	都道府県	小間番号	頁
レストラン向けオリジナル生ドレッシング・なるとパスタソース	美味フーズ株式会社	徳島県	11C50-32	13
野菜だし、鮭だし、藻塩だし、九州の恵み、雑穀二十三選	宝山九州株式会社	福岡県	11C50-33	14
日向夏ドレッシング、爽マンゴードレッシング、極み三柑ぼん酢等	ミツイン株式会社	宮崎県	11C50-34	14
オリーブ燻製オリーブオイル・オリーブ燻製醤油・オリーブ唐辛子	小豆島ヤマイチ / 株式会社山一商店	香川県	11C50-35	14

乳製品・乳加工品

無添加ソフトクリームミックス各種（小ロットOEMも可）	シックス・プロデュース有限会社	島根県	11C50-36	14
-----------------------------	-----------------	-----	----------	----

その他食品

雑穀こんにやく麺、ライスしらたき、ミラクルマンナン	有限会社石橋屋	福岡県	11C50-37	15
蒸した生姜の粉末、生姜こしょう、有機蒸した生姜のしょうが湯等	イトク食品株式会社	広島県	11C50-38	15
豆腐屋さんのうの花こんにやく	株式会社小沢食品	茨城県	11C50-39	15
スーパー大麦もち麦玄米ごはん	城北麺工株式会社	山形県	11C50-40	15
秋田県産天然山採り山菜水煮	株式会社鈴木青果問屋	秋田県	11C50-41	16
仙醸 生あまざけ 7本入り	株式会社仙醸	長野県	11C50-42	16
グルテンフリー ライス（パスタ・クッキー・ラスク）	PLUS株式会社	岐阜県	11C50-43	16
天然の美容薬膳食材 はとむぎの実	株式会社丸菱	大阪府	11C50-44	16

めん類

冷凍もっちもちの生パスタ	神戸瑞穂本舗株式会社	兵庫県	11C50-45	17
新麺、国産小麦粉100%手延麺、FD麺、吉野の葛餅など	株式会社坂利製麺所	奈良県	11C50-46	17
海賊焼	佐野製麺株式会社	静岡県	11C50-47	17
焼そば革命、温つむぎうどん・そば、埼玉小麦おかし	つむぎや / 土田物産株式会社	埼玉県	11C50-48	17
半生うどんふじ娘、超ちぢれ中華麺、ヴィーガンらーめん等	根岸物産株式会社	群馬県	11C50-49	18
三輪素麺鳥居誉、三輪素麺杉鳥居極細、みわのにじ	株式会社三輪そうめん小西	奈良県	11C50-50	18

オーガニック

乾燥木耳、加工用椎茸、木耳の佃煮	三宝産業株式会社	岡山県	11C50-51	18
有機栽培茶各種（ティーバッグ・粉末煎茶・抹茶・冷茶等）	株式会社浜佐商店	静岡県	11C50-52	18

菓子・デザート

焼カシュー、さつぼろ黒大豆、北海道ミルクポーロ、北海道海鮮豆	池田食品株式会社	北海道	11C50-53	19
焼ぼてと	市岡製菓株式会社	徳島県	11C50-54	19
この世限定・ゾンビスナック	株式会社MNH	東京都	11C50-55	19
ゆずシャーベット、ゆず希釈タイプドリンク、ゆず果汁	有限会社高知アイス	高知県	11C50-56	19
汐風ポップコーン	新栄水産有限会社	山形県	11C50-57	20
つかもとプレミアム甘なっとう「彩」シリーズ	株式会社つかもと	茨城県	11C50-58	20
播州駄菓子のうず巻（おどり独楽）や飴かりんなど揚げ菓子	常盤堂製菓株式会社	兵庫県	11C50-59	20
土佐の果実・飲むゼリー	株式会社土佐名産会	高知県	11C50-60	20
神奈川県産桜ゼリー200g	株式会社ナチュレ	神奈川県	11C50-61	21
琥珀餅	株式会社北毛久呂保	群馬県	11C50-62	21
Blage（つぶつぶ黒糖×ドライフルーツ）	琉球黒糖株式会社	沖縄県	11C50-63	21

出展者一覧

地域別 (小間番号 | 出展者名) ※中小機構の各地域本部・事務所が管轄する地域を基準として色分けしております。

近畿

大阪府

- 12 | 株式会社さかもと
- 19 | NSW株式会社
- 20 | 小倉屋株式会社
- 27 | 近藤造酢株式会社
- 29 | 株式会社西友フーズ
- 44 | 株式会社丸菱

滋賀県

- 25 | 株式会社比叡ゆば本舗ゆば八

奈良県

- 46 | 株式会社坂利製麺所
- 50 | 株式会社三輪そうめん小西

和歌山県

- 23 | 有限会社樽の味

兵庫県

- 30 | 大徳醤油株式会社
- 45 | 神戸瑞穂本舗株式会社
- 59 | 常盤堂製菓株式会社

中国

広島県

- 38 | イトク食品株式会社

岡山県

- 51 | 三宝産業株式会社

島根県

- 36 | シックス・プロデュース有限会社

四国

香川県

- 06 | 生創石丸株式会社
- 35 | 小豆島ヤマイチ / 株式会社山一商店

高知県

- 56 | 有限会社高知アイス
- 60 | 株式会社土佐名産会

徳島県

- 32 | 美味フーズ株式会社
- 54 | 市岡製菓株式会社

北陸

石川県

- 04 | 寺岡畜産株式会社
- 28 | 有限会社三吉商店

九州

福岡県

- 33 | 宝山九州株式会社
- 37 | 有限会社石橋屋

長崎県

- 21 | 九一庵食品協業組合

佐賀県

- 03 | 佐賀冷凍食品株式会社

宮崎県

- 16 | 株式会社日向屋
- 34 | ミツイシ株式会社

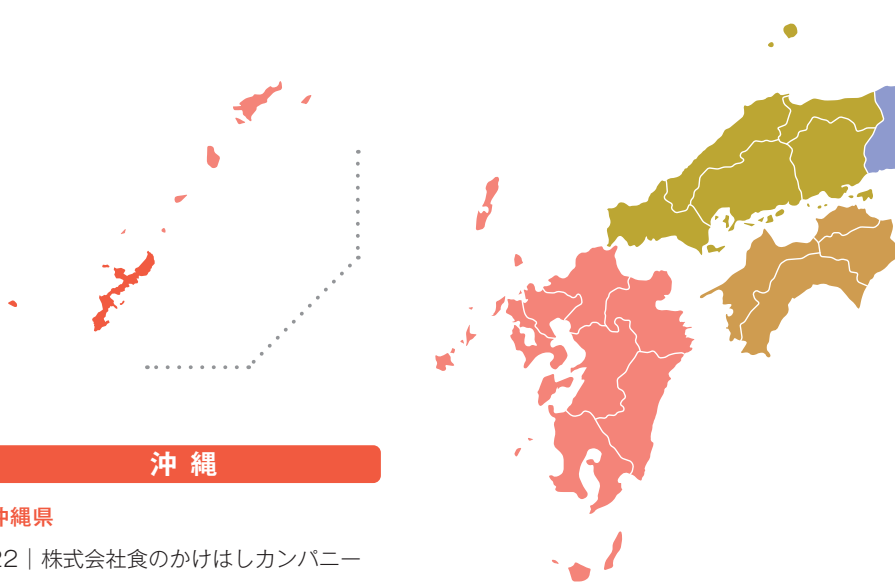
鹿児島県

- 18 | 株式会社山野井

沖縄

沖縄県

- 22 | 株式会社食のかけはしカンパニー
- 63 | 琉球黒糖株式会社



北海道

北海道

- 05 | 網走ビール株式会社
- 14 | 丸高水産株式会社
- 53 | 池田食品株式会社

東北

青森県

- 02 | 株式会社木戸食品

秋田県

- 10 | 株式会社秋田まるごと加工
- 41 | 株式会社鈴木青果問屋

宮城県

- 01 | 株式会社かね久
- 13 | 水月堂物産株式会社

山形県

- 17 | 有限会社宮内ハム
- 24 | 株式会社半澤鶏卵
- 40 | 城北麵工株式会社
- 57 | 新栄水産有限会社

関東

茨城県

- 39 | 株式会社小沢食品
- 58 | 株式会社つかもと

栃木県

- 31 | 月星食品株式会社

群馬県

- 49 | 根岸物産株式会社
- 62 | 株式会社北毛久呂保

埼玉県

- 48 | つむぎや / 土田物産株式会社

東京都

- 55 | 株式会社MNH

神奈川県

- 61 | 株式会社ナチュレ

静岡県

- 08 | 株式会社葉桐
- 11 | 株式会社カネジョウ
- 15 | 株式会社ヤマイチ商店
- 47 | 佐野製麵株式会社
- 52 | 株式会社浜佐商店

長野県

- 42 | 株式会社仙醸

新潟県

- 26 | 有限会社かんずり

中部

愛知県

- 09 | 有限会社木村農園

岐阜県

- 07 | 株式会社もみじかえで研究所
- 43 | PLUS株式会社

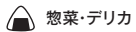


牛たんコロッケ 仙台味噌仕込み



ほたて塩焼・ほたて一夜ほし・ほたてのしくれ煮・ホタテ辛みそ

11C50-01 宮城県



仙台発祥の牛たんコロッケ 1年間で10万個の販売実績



牛たんコロッケの中心部には仙台味噌仕立ての牛たんがたくさん入っています。また、じゃがいもは北海道羊蹄山麓の男爵いもを使用。牛たんの本場である宮城県発信のオリジナルご当地コロッケ。

株式会社かね久

住所：〒985-0832 宮城県多賀城市大代3丁目8-62
電話：022-349-5781
URL：www.kanekyupanko.com



11C50-02 青森県



青森の豊かな恵みをもっと美味しく



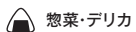
人気商品「ほたて塩焼」は、2018モンドセレクション金賞。青森県産ほたてを使い、りんご醬油と伯方の塩を使用し、あっさり香ばしくソフトに焼き上げました。素材の旨味がじんわり広がる美味しさは、まさに「あどはだり(津軽の方言でリピートの意味)」な逸品です。農林水産省総合食料局長賞も受賞しています。

株式会社木戸食品

住所：〒030-1308 青森県東津軽郡外ヶ浜町下蟹田29-1
電話：0174-22-2051
URL：http://www.kidofood.co.jp/



11C50-03 佐賀県



シェフがこだわりを持って作る なかなか出来ないカレー



洋食シェフ歴30年以上のベテランシェフが、30種類以上のスパイスで、独自の製法で7日間かけて創る絶品のカレーです。

佐賀冷凍食品株式会社

住所：〒849-0203 佐賀県佐賀市久保田町徳万2117-1
電話：0952-37-1185
URL：https://kanesue-saga.jp/



11C50-04 石川県



能登牛のコクと旨みがたっぷり入った レストラン仕様のカレーです



肉屋だからできた能登牛たっぷりの絶品レトルトカレー。自慢の能登牛がたっぷり溶け込み、濃厚なコクと旨みが味わえる一味上のレトルトカレーです。また全国ご当地カレー選手権で150種類の中からベスト3にも選ばれました!!

寺岡畜産株式会社

住所：〒925-0447 石川県羽咋郡志賀町富家領家町イ-30
電話：0767-42-2829
URL：https://www.notogyu.com



佐賀牛カレー



てらおか風舎の能登牛カレー





流水ドラフト、知床ドラフト、桜桃の雫 他

11C50-05 北海道

飲料品・酒類

オホーツク海の流水を 仕込水に使用したクラフトビール



オホーツクの空・海・流水をコンセプトに醸生した発泡酒。オホーツク海の流水を仕込水に使用し、天然色素クチナシを使用することで色鮮やかなオホーツクブルーを表現。ビールの苦味を抑えたさっぱりとした味わいになっていますのでビールの苦手な方や女性にもおいしく飲んでいただけます。

網走ビール株式会社

住所：〒093-0016 北海道網走市南6条西2丁目
電話：0152-45-5100
URL：<http://www.takahasi.co.jp/beer/>



飲むダイダイ酢、完熟まるごと搾りダイダイ酢

11C50-06 香川県

飲料品・酒類

スッキリ・爽やか 飲むダイダイ酢で毎日元気に



香川県産の酢橙・徳島県産の本橙を完熟になるまで待つ、手搾り製法で一個ずつ丁寧に搾汁します。さらにリンゴ酢を加え低温熟成させたダイダイ酢にオリゴ糖を加えることによってスッキリした爽やかな味の毎日飲める常飲酢になりました。クエン酸・ポリフェノール・フラボノイド・ビタミンCを毎日取って元気に。

生創石丸株式会社

住所：〒761-1401 香川県高松市香南町岡199
電話：087-879-1403
URL：<http://1403.jp>



07

11C50-07 岐阜県

飲料品・酒類



世界初！ 見るから食べるもみじへ 新しい「日本」の表現方法



もみじは紅色、形も美しく、美味しさや機能性の観点からも自信を持って紹介できる素材です。日本や秋を表現できるもみじの特長を生かした世界初の商品を開発しています。皆様ぜひ一度ご賞味いただき関心をもっていただければ幸いです。レストランや洋菓子の材料として、外国の方向け商品素材としても重宝されています。

株式会社もみじかえて研究所

住所：〒507-0046 岐阜県多治見市甘原町787-1
電話：0572-44-7950
URL：<https://www.momijikaedelab.jp>



11C50-08 静岡県

飲料品・酒類

お茶の価値観を変える 新しい発見ができる静岡茶



日本茶の海外輸出を考えられている方は是非お立ち寄りください。輸出に対応できる製品のご紹介や海外で売れている商品の情報をお伝えできます。OEMも小ロットに対応可能です。

株式会社葉桐

住所：〒421-2124 静岡県静岡市葵区足久保組1733-1
電話：054-206-0111
URL：<https://www.hagiricha.com/>



もみじ茶、もみじスパークリング、食べられるドライもみじ葉



GABA茶、海外農業基準クリアのお茶、産地生産者明確なお茶





スティックジンジャービクルス



あきた旬缶 北限のとらふぐ

11C50-09 愛知県

生鮮食品



その風味の良さと鮮やかな
天然の赤い色、無着色無添加です



伝統的な栽培方法で生産した金時生姜の甘酢漬
けです。高級料亭の懐石料理やANAファースト
クラスで使用されています。料理100選に選出
され、食品添加物・着色料不使用。本物の風味・
鮮やかな赤色をご堪能下さい。

有限会社木村農園

住所：〒490-1301 愛知県稲沢市平和町須ヶ谷郷473
電話：0567-46-0228
URL：https://shougaya.com/



11C50-10 秋田県

加工魚介類

日本海の荒波で育った
天然ふぐを使った高級缶詰



「北限のとらふぐ」は、秋田県沖特有の冷たい海
水と荒波により、他産地よりも引き締まった肉質
で味が濃いのが特長。当社グループのふく調理
ノウハウを活かして上品なふく料理に仕上げて
います。

株式会社秋田まるごと加工

住所：〒011-0941 秋田県秋田市土崎港北5丁目5-42
電話：018-827-6883
URL：http://akita-fugu.com



11C50-11 静岡県

加工魚介類

国産・無添加
ガリっとした食感と焙煎の香ばしき



国産原料だけを使った無添加のふりかけ。化学
調味料・エキス不使用。無添加・国産素材の優
しい味を引き出し、焙煎玄米のガリっとした
食感と香ばしさをプラスしました。ご飯や納豆、
サラダにもふりかけて、スプーン付き、食卓で使
いやすいと好評です。

株式会社カネジョウ

住所：〒421-3211 静岡県静岡市清水区蒲原新田二丁目8-13
電話：054-385-6181
URL：https://www.kanejo.jp/



11C50-12 大阪府

加工魚介類

海のスーパーフード「海藻ダルス」
国内初の量産・本格製品化！



海藻ダルスは海のスーパーフードとして、海外
でも人気の海藻です。現在販売中の素材パック
製品に加え、新たに即食・簡便な加工製品およ
び健康食品向けに粉末加工品をご提案いたしま
す。また、バリバリの新食感に仕上げたちりめん
じゃこを使用した「スナックちりめん」シリー
ズも、全く新しいちりめんの食べ方を提案しま
す。

株式会社さかもと

住所：〒567-0853 大阪府茨木市宮島1-1-1
電話：072-657-7694
URL：www.sakamoto-chirimen.co.jp



ガリガリノ玄米ふりかけ (カップ) 48g



海藻ダルス、ちりめんスナック、かるしおちりめんツインパック 他





ほやの乾燥珍味 ほや酢明業務用タイプ、ほや酢明袋タイプ



北海道産魚介類のスモークと急速凍結旬鮮刺身

11C50-13 宮城県

加工魚介類



噛めば噛むほど広がる風味
くせになる味 止まらない!



東北新幹線車内販売歴35年以上のほやの乾燥珍味です。噛めば噛むほど、磯の香りが口いっぱいになります。お酒のお供に好適です。

水月堂物産株式会社

住所：〒986-2103 宮城県石巻市流留字沖1-50
電話：0225-97-5225
URL：<http://www.suigetsudo.jp>



11C50-14 北海道

加工魚介類



熟練の技と専用の機械で北海道の
魚介類を加工し食卓にお届け



秋鮭を始めとするスモーク商品は、北海道産の広葉樹を使用した低温燻製で仕上げることで燻製の香りが浸透した風味豊かな逸品。北海道産の鮮魚介類を高性能の3Dフリーザーで急速凍結した刺身商品は、「瞬凍くん」シリーズとして解凍後も冷凍前に近い風味と食感を保つことに成功しております。

丸高水産株式会社

住所：〒063-0847 北海道札幌市西区八軒7条西10丁目1番12号
電話：011-676-3758
URL：<http://www.marutaka-suisan.co.jp>



11C50-15 静岡県

加工魚介類

海の恵でティータイム



おだしの革命! タグ付きなので、紅茶感覚で飲むお吸い物。ポットのお湯を注ぐだけで無添加でプロが作ったおすましが出来上がります。ランチのお供やティータイム、またはお茶漬けや一人鍋、煮物などに幅広くお使いいただけます。鍋を使わないことがセールスポイントです。

株式会社ヤマイチ商店

住所：〒421-3211 静岡県静岡市清水区蒲原新田2-2-25
電話：054-388-2074
URL：<http://www.yama1.info>



11C50-16 宮崎県

食肉製品

宮崎名物、鶏炭火焼 炭火で芳ばしく燻し焼き上げました
化学調味料、保存料、合成着色料不使用



宮崎の郷土料理、鶏炭火焼です。旨み豊かな国産鶏を使用しております。オリジナル塩胡椒・にんにく・ローストオニオンで味付けし、味をしっかりなじませた後、強力な炭で一気に焼き上げます。鶏の旨みと炭火の香ばしさが絶妙な美味しさです。化学調味料、保存料、合成着色料不使用の安心素材。おつまみ、おかずに最適です。

株式会社日向屋

住所：〒889-0605 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地
電話：0982-63-7250
URL：<https://hyugaya-miyazaki.co.jp>



おだし茶寮 だしバック 雅・香・濃いこく・だし八方



鶏炭火焼





山形豚の粗挽きサラミ、山形豚の黒胡椒サラミ 他



豚干肉<ポークジャーキー>、豚揚皮<ポークチップ>

11C50-17 山形県



食肉製品

山形の雪解け水を飲み、自然豊かな農場で育てられた山形豚を使用



当社は天然羊腸を使用したサラミを製造しております。一般的には製造過程において作業性の良い「コラーゲン」と言われる人工の皮に腸詰するのが主流となっておりますが、お客様の『美味しい』に応えるため手間を惜みず丁寧に作り上げております。

有限会社宮内ハム

住所：〒999-2242 山形県南陽市中ノ目47-5
電話：0238-50-2345
URL：http://www.miyouchi-ham.jp/about.html



11C50-18 鹿児島県



食肉製品

食の仙術を極める 食仙人珍味 ポークジャーキーとポークチップ



ポークジャーキーは秘伝のタレに豚肉を1枚1枚丁寧につけて、乾燥して仕上げました。独自の製法で仕上げたほかでは味わえないしっとりとした食感と甘み、風味が特長です。ポークチップは豚上皮を丁寧に薄煎し、油で香ばしく揚げて塩うまみ風味に味付けしています。カリカリの食感とあと味の風味があとを引く美味しさです。

株式会社山野井

住所：〒899-3404 鹿児島県南さつま市金峰町高橋3075番地28
電話：0993-77-3800
URL：https://www.the-yamanoi.co.jp/



11C50-19 大阪府



その他加工食品



野菜、素材にこだわったピクルス 贈り物に最適なギフトセット



野菜は泉州地域、国産にこだわり、ピクルス調味液も厳選したお酢、塩、砂糖を使用しております。ピクルスは「酸っぱい」というイメージが先行いたしますが、idsumiピクルスは、日本人に馴染み深い昆布だし、醤油などを使用しておりますので、まろやかな酸味で、小さなお子様でもお召し上がりいただけるピクルスです。

NSW株式会社

住所：〒598-0071 大阪府泉佐野市鶴岡1291-1
電話：072-462-8186
URL：https://idsumi.com/



11C50-20 大阪府



その他加工食品

もっと美味しく昆布を活用



《ふりかけとろろ昆布》一般的なとろろ昆布は酢で柔らかくし昆布を機械で削ったもの。当商品は、①お酢不使用（酢の酸味が苦手な方、一緒に食べる食材に酸味を加わらない等のメリットあり）②ふりかけ可能（ほくす必要がありません）③チャック付袋で脱酸素剤でいつでも新鮮 ④味付けしているので手間がありません。

小倉屋株式会社

住所：〒542-0076 大阪府大阪市中央区難波1-6-12
電話：06-6211-3266
URL：http://www.ogurakonbu.co.jp/



ピクルス各種、ピクルスギフトセット



ふりかけとろろ昆布、極細切り汐吹き昆布、パッテラ・白板昆布、出し昆布





長崎ごまどうふ、長崎ピーナッツどうふ、長崎黒ごまどうふ



島どうふプリン、まるでチーズな島どうふ、長期熟成無添加鶏ハム

11C50-21 長崎県

その他加工食品

絶品！和風スイーツ



ごまの旨みと風味の中に甘みがある長崎のごまどうふです。デザート感覚で何もつけずに、そのままお召し上がりいただけます。その他、ピーナッツどうふ・黒ごまどうふのラインナップがあります。3商品とも長崎独特の甘い和風デザートです。

九一庵食品協業組合

住所：〒856-0032 長崎県大村市東大村2丁目1808-1
電話：0957-52-0900
URL：https://kyuichian.com/



11C50-23 和歌山県

その他加工食品

化学調味料、着色料、人工甘味料 保存料無添加で安心安全



自然の味にこだわり、昔ながらの製法でつくっております。

有限会社樽の味

住所：〒644-0003 和歌山県御坊市島661
電話：0738-23-1493
URL：www.tarunoaji.com



11C50-22 沖縄県

その他加工食品



沖縄の素材を今までにない加工技術で 美味しい製品に仕上げました



長期熟成無添加鶏ハムは国産鶏を使用した完全無添加の燻製商品です。島どうふプリンは沖縄の島どうふとマンゴ等の沖縄を代表する食材を融合させた商品です。まるでチーズな島どうふは沖縄の島どうふを味噌漬けにして燻製させた商品です。

株式会社食のかけはしカンパニー

住所：〒904-2311 沖縄県うるま市勝連南風原5192-27
電話：098-939-2050
URL：http://www.fc-kekehashi.jp



11C50-24 山形県

その他加工食品



純国産銘柄鶏ブロック肉と ひき肉が入った贅沢な逸品です



純国産鶏種「もみじ」と「さくら」のひき肉とブロック肉を使用した鶏肉のうま味を活かしたチキンカレーです。山形県で愛される味マルジュウを製造する(株)丸十大屋のこだわりの醸造・加工技術が活用されています。ブロック肉の「うまさ」とひき肉の「うまみ」が融合しています。

株式会社半澤鶏卵

住所：〒994-0068 山形県天童市高揃北2050
電話：023-655-2556
URL：http://sumotti.com



お漬物、米こうじ、漬物商材、鍋スープ、甘酒 等



いではCOCCOチキンカレー、スモッチ(半熟くんせい卵)





比叡ゆば、京生麩、お麩シヨコラ



かんずり、かんずり関連商品

11C50-25 滋賀県

 その他加工食品



比叡山延暦寺御用達のゆば 冷蔵で2ヶ月とロングライフです



国際的な食品安全マネジメントシステムであるISO/FSSC22000をゆば工場として世界で初めて取得。衛生的な環境で製造することにより、保存料不使用で賞味期限が冷蔵2ヶ月の生ゆばを開発。原材料は滋賀県産大豆のみを使用。比叡山延暦寺御用達、滋賀県産大豆使用のゆばとメニューに謳うことが可能です。

株式会社比叡ゆば本舗ゆば八

住所：〒520-0043 滋賀県大津市中央4-3-10
電話：077-514-1102
URL：http://hieiyuba.jp/



11C50-26 新潟県

 調味料

熟成された唐辛子の旨みと辛み 郷土に伝わる伝統の香辛調味料



ただ辛いだけではないまるやかなコクと深い旨み特徴の香辛調味料「かんずり」。地元産の唐辛子を雪にさらした後、糶・柚子・塩と合わせて三年間熟成・発酵させました。保存料・添加物を一切使用していない自然食品です。今夏、使い切りの2g小袋を規格し、飲食・中食にご利用いただけます。

有限会社かんずり

住所：〒944-0023 新潟県妙高市西条437-1
電話：0255-72-3813
URL：http://www.kanzuri.com/



11C50-27 大阪府

 調味料

仕込みから製造まで 全て自社工場で行います



純米酢・米をじっくり発酵させ熟成させた本格派のお酢です。まるやかで深みのあるコクと芳醇な香りがお料理を一層引き立てます。

近藤造酢株式会社

住所：〒564-0054 大阪府吹田市芳野町7番7号
電話：06-6384-6750
URL：www.kondo-zosu.co.jp



11C50-28 石川県

 調味料

添加物を使わないで作った充填時 加熱しない冷蔵販売の液体調味料



もやし原料の大豆の栄養価をふんだんに入れたソイドレッシング。大豆を発芽させてもやし製造の技術を使い、通常の大豆とは大きく違う栄養価の高い「発芽大豆」を入れたソイドレッシングです。もやし販売で培ってきたコールドチェーンで青果コーナーでの販売を提案しています。

有限会社三吉商店

住所：〒920-0054 石川県金沢市若宮2丁目30番地
電話：076-265-6018
URL：http://sankichi-moyashi.com



純米酢、すし酢、ノンオイルドレッシングと塩にんにくのたれ



ソイドレッシング 無添加・充填時非加熱液体調味料





ニクポン



山椒醤油、国産有機醤油、有機ドレッシング、麩の魚醤など

11C50-29 大阪府



調味料



お肉のために産まれた、鶴橋発祥のぼん酢
玉ねぎの甘みと、黒ニンニクのコクが味の決め手



お肉に合うように開発した肉専用ボン酢です。玉ねぎの甘みと、黒ニンニクのコクが味の決め手で、あっさりとした焼肉のたれとして召し上がって頂けます。その他にも、お肉のつけ込みタレ、ハンバーグソース、鍋つゆ、しゃぶしゃぶのたれなどさまざまなお肉料理のたれとして活躍できる一品です。

株式会社西友フーズ

住所：〒547-0014 大阪府大阪市平野区長吉川辺2-8-25
電話：06-6760-5357
URL：http://seiyou-foods.com/



11C50-30 兵庫県



調味料



「有機×地域×伝統」をモットーとした
商品づくりを行っています



国内の有機大豆と有機小麦を100%使用し、伝統の醸造でじっくり時間をかけて発酵・熟成させた天然醸造の国産有機醤油や、それをベースに国産有機野菜をたっぷりと加えた有機ノンオイルドレッシングなどの紹介。

大徳醤油株式会社

住所：〒667-0102 兵庫県養父市十二所930-3
電話：079-663-4008
URL：http://daitoku-soy.com/



11C50-31 栃木県



調味料



日本橋たいめいけん茂出木浩司シェフ監修
ごはんのお供デミグラスハンバーグ



ご飯の上にそのままかければ日本橋たいめいけんのデミグラスハンバーグの味が広がる逸品です。おかずがないときにとっても便利。パイシートに包んで揚げればミートパイに、茹でたパスタにバターと一緒に混ぜ合わせれば絶品ミートソースに、ご飯と一緒に炒めて、卵焼きで包めば絶品オムライスの出来上がり。

月星食品株式会社

住所：〒326-0047 栃木県足利市錦町77
電話：0284-41-6743
URL：http://www.tsukiboshi-s.co.jp



11C50-32 徳島県



調味料



渦潮の町、鳴門の美味をギュッと
詰め込んだ手作りドレッシング



当社の作るドレッシングは、地元徳島県及び近郊地域の生産者様から頂いた野菜果実を活かしています。特徴は、厨房でシェフが作られるような作り方で野菜を生ですりおろし保存料や加熱殺菌処理を行わず野菜のカット皮むきからボトル充填まで、できるだけ人手で手作りします。小ロットでのオーダーメイド対応が可能です。

美味フーズ株式会社

住所：〒772-0001 徳島県鳴門市撫養町黒崎字松島6-15-105
電話：088-684-2018
URL：http://bimi-foods.com



たいめいけんのデミグラスハンバーグ



レストラン向けオリジナル生ドレッシング・なるとパスタソース





野菜だし、鮭だし、藻塩だし、九州の恵み、雑穀二十三選



日向夏ドレッシング、爽マンゴードレッシング、極み三柑ぼん酢等

11C50-33 福岡県



調味料

ご家庭で煮出すだけで
本格派の味付けが簡単にできます



国産原料にこだわり、素材を生かしたブレンド比率により、簡単に美味しい出汁ができます。だしパックの中に元々から味付けをしていますので、2〜3分煮出すだけで調味料を加えず出来上がります。調味料、保存料不使用の商品もそろえております。

宝山九州株式会社

住所：〒816-0814 福岡県春日市春日3丁目75番
電話：092-585-3455



11C50-34 宮崎県



調味料

「ドレッシング」で終わらない！
こんな使い方も？ 驚きの1本！



宮崎特産果実「日向夏」の美味しさを味わっていただく為に、外皮・内皮・果汁をたっぷりと使用しました。爽やかな酸味と甘み、シャキシャキとした食感が特徴の具だくさんドレッシング。「ドレッシング」で終わらない！ソースとしてもお料理の可能性を一段と引き出します。

ミツイシ株式会社

住所：〒883-0022 宮崎県日向市平岩8491番地
電話：0982-54-2627
URL：<https://www.mitsuishi.co.jp/>



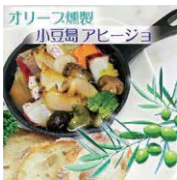
11C50-35 香川県



調味料



小豆島産オリーブ樹木の
スモークウッドで燻製にした調味料



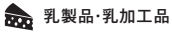
小豆島産オリーブ樹木でスモークウッドを創り、オリーブオイルや醤油を冷燻製にしたオリジナルのオリーブ燻製調味料。健康や他に無い特別な物を意識する方に、小豆島産オリーブ果実と小豆島産唐辛子と瀬戸内海の海水塩で創った初めてのシンプル調味料、チーズ・肉料理・天ぷら・うどん・揚げ物等何にでも合います。

小豆島ヤマイチ / 株式会社山一商店

住所：〒761-4101 香川県小豆郡土庄町乙1085
電話：0879-62-0247
URL：<https://yama1.in>



11C50-36 島根県



乳製品・乳加工品

こんなソフトクリーム食べたことない！
店舗の差別化や魅力UPに



さっぱりとしているのにコクがある、生乳の特長を活かしたソフトクリームです。下記の4つのポイントが全国でも珍しいソフトミックスです。①低温殺菌(68℃30分間)、②ノンホモ(脂肪を砕かない=お腹がキュルキュルなりにくい)、③無添加(乳化剤、安定剤、香料、生クリーム、卵など不使用)、④生乳80%以上使用。

シックス・プロデュース有限会社

住所：〒695-0103 島根県邑智郡邑南町矢上3119-3
電話：0855-95-0118
URL：<http://sixth-produce.co.jp/>



無添加ソフトクリームミックス各種 (小ロットOEMも可)



雑穀こんにゃく麺、ライスしらたき、ミラクルマンナン



蒸した生姜の粉末、生姜こしょう、有機蒸した生姜のしょうが湯 等

11C50-37 福岡県

その他食品



グルテンフリーで ヘルシーな美味しいこんにゃく麺



1袋 (200g) で28kcalとヘルシーで食物繊維が豊富です。水で洗って手軽に食べられます。麺の断面を星型に成型することによりタレの絡みを良くしています。パスタ、冷麺、サラダなどに最適です。小麦不使用、コレステロール、食品添加物、着色料は一切含みません。今話題のグルテンフリー麺です。

有限会社石橋屋

住所：〒837-0902 福岡県大牟田市上内529
電話：0944-58-6683
URL：http://konjac.jp



11C50-38 広島県

その他食品



生ショウガの33倍にショウガオールが アップした蒸し生姜を使用



当社の特殊な製法で、生ショウガの33倍にショウガオールをアップさせた蒸し生姜を使って商品化しております。生姜に特化した商品は、身体にやさしい原料を使用しています。

イトク食品株式会社

住所：〒722-0232 広島県尾道市木ノ庄町木門491
電話：0848-48-1650
URL：https://itokufood.info/



11C50-39 茨城県

その他食品



高食物繊維・低カロリー・糖質ゼロの 自然素材の新素材です



豆腐屋のおからを使用した糖質ゼロのヘルシー食材です。無添加国産原料なので安心です。低カロリーは勿論の事、食物繊維がとても高いのが特徴なので腸内環境を助け整いやすくなります。ダイエットに限らずデトックス効果などの健康面でもサポートするヘルシー食材なので身体の内側から綺麗になるインナービューティ商品です。

株式会社小沢食品

住所：〒311-0102 茨城県那珂市向山1048-3
電話：029-298-1710
URL：http://www.kozawafoods.jp/



11C50-40 山形県

その他食品

山形県産つや姫玄米をベースにした 究極の健康志向ごはんです！



山形県産特別栽培米つや姫玄米をベースに、話題のもち麦とスーパー大麦（バーリーマックス®）をふんだんに使用した、健康志向のパックごはんです。レンジアップで手軽に美味しい雑穀ごはんをお楽しみいただけます。糖質は控えめなのに食物繊維とたんぱく質が豊富に入っており、すべての人々に健康と幸福をもたらします。

城北麹工株式会社

住所：〒990-0825 山形県山形市城北町2-2-17
電話：023-643-5501
URL：http://yamagata-johoku.co.jp/



豆腐屋さんのうの花こんにゃく



スーパー大麦もち麦玄米ごはん





秋田県産天然山採り山菜水煮

11C50-41 秋田県

その他食品

～至高の山菜を食卓に～



秋田県産の天然山採り山菜を丁寧に水煮に加工いたしました。山菜本来の風味をご家庭でご味わうことができます。

株式会社鈴木青果問屋

住所：〒013-0060 秋田県横手市条里三丁目7番22号
電話：0182-32-8255
URL：<https://sansai-akita.co.jp/>



仙醸 生あまぎけ 7本入り

11C50-42 長野県

その他食品



酵素が生きている 老舗酒蔵の米麴100%の生あまぎけ



麴が作り出す100種類を超えるといわれる酵素が生きた、伝統的健康食品。甘味料・化学調味料等は添加しておりません。濃厚タイプで、凍ったまま召し上がったとシャクとした食感とひんやりした甘さを、解凍後は豆乳、青汁などで薄めてもお楽しみいただけます。解凍後は冷蔵の上、お早めにご利用ください。

株式会社仙醸

住所：〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432
電話：0265-94-2250
URL：<https://www.senryo.co.jp/>



11C50-43 岐阜県

その他食品

アレルギーフリーで 心も 体も 安全、安心 やさしい食生活



【乾麺】グルテンフリー ライス パスタ 計20種類 (スパゲッティφ1.7mm、φ1.3mm、フェットウツチーネW9.5mm、W7.5mm、フジリ、ペンネリガーテ、マカロニ、パツケリ、サラダスパゲッティ1.3mm、アルファベット)・クッキー・ラスク(アレルギー特定原材料28品目不使用)

PLUS株式会社

住所：〒501-3954 岐阜県関市千疋818-1
電話：0575-36-2124
URL：http://shoko-hi.jp/2015web/group_3/about.html



11C50-44 大阪府

その他食品

お料理に、おつまみに、おやつに！ 安心の添加物不使用



厳選されたハトムギの殻と渋皮を取り除き、選別精白(漢方薬名：ヨクイニン)し、水に漬けて更に蒸気で蒸し加工したのち、乾燥、焙煎をしたこだわりの「煎りはとむぎ」です。はとむぎの風味をしっかりと残した【はとむぎの実】をそのまま食べていただけます。お料理や朝食のシリアル、またお酒のおつまみやお子様のおやつに！

株式会社丸菱

住所：〒550-0021 大阪府大阪市西区川口3-5-14
電話：06-6581-1835
URL：<https://www.marubishi-inc.co.jp>



グルテンフリー ライス (パスタ・クッキー・ラスク)



天然の美容薬膳食材 はとむぎの実





冷凍もっちもちの生パスタ



新麺、国産小麦粉100%手延麺、FD麺、吉野の葛餅など

11C50-45 兵庫県



5秒で完成本格生パスタ！



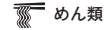
デュラム小麦のセモリナ粉のみを使用したこの本格的生パスタは、凍ったままポイル5秒、又は電子レンジ1分加熱で調理完成。また長時間経時変化致しませんのでケータリング、プuffエ、惣菜等にも最適で、既にアメリカ、カナダ、シンガポール、マレーシア、タイ、オーストラリア、韓国、フィリピン、マカオに輸出し高い評価を受けております。

神戸瑞穂本舗株式会社

住所：〒651-2111 兵庫県神戸市西区池上1丁目14-8 2F
電話：078-978-1137
URL：http://www.kobe-mizho.co.jp



11C50-46 奈良県



国産小麦粉を一番おいしく味わえる その名も新麺（ニューメン）



国産小麦粉の美味しさを引き出すために試行錯誤し、新たに開発した麺は、「うどん」でも「そうめん」でもない「太さ」と手延べ製法だから引き出したツルツルとしてコシがある触感。さらに調理法にも簡便性を取り入れ、お鍋一つで完結する即席麺。いろいろの新しさが詰まった新麺（ニューメン）で麺の旨さを味わって下さい。

株式会社坂利製麺所

住所：〒632-0063 奈良県天理市西長柄町676
電話：0743-67-0129
URL：http://sakari.biz/



11C50-47 静岡県



海賊焼・イカスミを練り込んだ まっ黒な麺の海鮮風の塩焼きそば



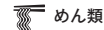
海賊焼：イカスミを練り込んだまっ黒な麺に、イカや野菜をたっぷり入れて塩ダレで炒めるのが美味しい海鮮風の塩焼きそば。
海賊ラーメン：イカスミ麺を、鶏がらをベースに、鯛、アサリ、ホタテのダシを利かせた海鮮塩ラーメン。

佐野製麺株式会社

住所：〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科399-3
電話：0558-52-0047
URL：http://www.men-ya.com



11C50-48 埼玉県



創業100年、埼玉の小麦粉屋が お届けする、うまい小麦！



《焼そば革命》レンジ4分、チンする本格ソース焼きそば。国産具材（キャベツ・人参・豚肉）入。《温つむぎうどん・そば》お湯をそそいで4分、手軽な即席麺。化学調味料無添加のやさしいスープ。地元の埼玉県産小麦100%の麺。《埼玉小麦おかし》地元埼玉小麦を100%使用の埼玉の新しいおかし。

つむぎや / 土田物産株式会社

住所：〒349-1102 埼玉県久喜市栗橋中央1-17-1
電話：0480-52-2111
URL：https://www.tsumugiya.net/



海賊焼



焼そば革命、温つむぎうどん・そば、埼玉小麦おかし



半生うどんふじ娘、超ちれ中華麺、ヴィーガンらーめん 等



三輪素麺鳥居誉、三輪素麺杉鳥居極細、みわのじ

11C50-49 群馬県



半生うどん「ふじ娘」は 世界で認証されたうどんです



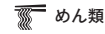
モンドセレクション審査員賞(優勝)受賞、4年連続最高金賞を受賞したうどんを是非ご覧ください。群馬県産小麦粉100%に拘り、つゆの乗りを良くするためと、独特な歯ごたえを楽しめるようにと「ねじれ打ち」を持たせた、ご進物に最適な半生うどんです。

根岸物産株式会社

住所：〒375-0024 群馬県藤岡市藤岡879
電話：0274-22-0134
URL：http://j-noodles.com



11C50-50 奈良県



手延製法で作られる、強いコシと なめらかなのど越しが特徴の素麺です



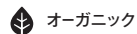
そうめんの源流とされる三輪素麺。昔から変わらない伝統の手延べ製法で一本一本丁寧に作り、細いながらも強いコシがあり、なめらかなのど越しが生み出されます。独特のコシと、のど越しが自慢の手延べ素麺を三輪の虹に見立てた彩り豊かな七色の素麺に仕上げました。

株式会社三輪そうめん小西

住所：〒633-0082 奈良県桜井市大字巻野内196番地
電話：0744-43-3113
URL：http://miwasoumenkonishi.co.jp/



11C50-51 岡山県



きのこの大きさと 量の安定性には自信あり



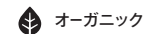
乾燥木耳は大きな生木耳を厳選し、商品にしています。天ぷらが美味。加工用椎茸は足や傘の変色部位をカットして出荷いたします。メーカー様にてすぐにスライスすることが可能です。足だけカットし傘はカットせず、丸のままサイズを揃えて出荷することも可能です。木耳の佃煮は、当社木耳と厳選素材を上品に炊きあげたオンラインワン惣菜です。

三宝産業株式会社

住所：〒700-0837 岡山県岡山市北区南中央町12-16
電話：086-221-0811
URL：http://www.sarara.co.jp/



11C50-52 静岡県



効率より自然に正直な茶作りを！



今の茶葉のほとんどは効率と売上ばかりを考え、農業や化学肥料に頼ったお茶作りになっています。私たちは できる限り自然のサイクルに正直な茶作りに取り組みました。美味しく、低価格で、安心して飲みいただける有機栽培茶をティーバッグ・粉末煎茶・冷茶…といった、新しいスタイルで提案しております。

株式会社浜佐商店

住所：〒420-0011 静岡県静岡市葵区安西3-11
電話：054-251-1515
URL：http://organic-greentea.com/



乾燥木耳、加工用椎茸、木耳の佃煮



有機栽培茶各種(ティーバッグ・粉末煎茶・抹茶・冷茶等)





焼カシュー、さつぽろ黒大豆、北海道ミルクポーロ、北海道海鮮豆



焼ほてと

11C50-53 北海道

菓子・デザート



北海道工場製造 豆に幸せに…



カシューナッツに衣をつけてお醤油の味付けをした「焼カシュー」が弊社一番の人気商品でございます。他にも「とうきび」「わさび」などの味付けがあり、インバウンド向け商材としても人気のある商品です。また、北海道唯一のポーロ製造工場を持っており、韓国・中国で大きく販売しております。

池田食品株式会社

住所：〒003-0011 北海道札幌市白石区中央1条3丁目32
電話：011-811-2211
URL：<https://ikedac-c.co.jp/>



11C50-54 徳島県

菓子・デザート



「なると金時」芋をそのまま 食べているかのようなスイーツポテト



地域ブランドに商標登録された徳島県産「なると金時」芋を使用し、しっとりながらもほっくりとした味わいが特徴です。小麦粉不使用のため、なると金時そのものの美味しさをお楽しみいただけます。本商品は発売当初から25年のロングセラー商品で、年間300万個以上の出荷実績がございます。

市岡製菓株式会社

住所：〒770-8023 徳島県徳島市勝占町中山39-12
電話：088-669-3203
URL：<http://ichioka-seika.co.jp/>



11C50-55 東京都

菓子・デザート

食べると楽しくなる、ひと型の 国産米100%使用のお米の-snack



インスタでは2600件以上、ツイッターやブログでも話題のゾンビスナックがリニューアル！ゾンビ乳酸菌配合、野菜パウダー配合などますますパワーアップした「この世限定」のパーティー必需品スナック「新ゾンビスナック」を初お披露いたします。

株式会社MNH

住所：〒182-0021 東京都調布市調布ヶ丘1-34-1
電話：042-443-1351
URL：<http://mnhhappy.com/>



11C50-56 高知県

菓子・デザート



高知のゆずは日本一ぜよ



高知県はゆずをはじめとした柑橘類がたくさん収穫できる県です。特にゆずは生産量日本一を誇ります。そのゆずを使用して自社で製造したシャーベットやドリンクを取り扱っています。シャーベットはゆず以外にも「ほんかん」や「土佐文旦」などの柑橘も使用しております。どれも素材の良さを活かした商品になっております。

有限会社高知アイス

住所：〒781-2332 高知県吾川郡いの町下八川乙683
電話：088-850-5288
URL：<http://www.kochi-ice.com>



この世限定・ゾンビスナック



ゆずシャーベット、ゆず希釈タイプドリンク、ゆず果汁





汐風ポップコーン



つかもとプレミアム甘なっとう「彩」シリーズ

11C50-57 山形県

菓子・デザート



やさしく広がる海の味と共に
庄内浜の汐風をお届けします



山形県庄内浜は魚の魚種に恵まれた海です、地元庄内浜の魚を気軽に楽しんで欲しい！そんな気持ちで作ったポップコーンです。庄内浜で水揚げされた新鮮な魚介類を使用し、やさしい味で海を感じられるポップコーンに仕上げました。

新栄水産有限会社

住所：〒998-0838 山形県酒田市山居町二丁目14-22
電話：0234-21-2755
URL：https://www.shinei-suisan.com/



11C50-58 茨城県

菓子・デザート



本格手造り甘なっとうを
可愛いパッケージに閉じ込めました



伝統製法「直火炊き」の本格手造り甘なっとうの日本古来の和菓子文化を尊重しつつ、ヤングアダルト世代へ向けて親しみやすさと馴染みやすさを表現しました。素材にクラフト紙、また、英文字を組合せることによる和モダンの演出やCIをモチーフにしたオリジナル文様柄の演出で「食べきりサイズ」化を実現。

株式会社つかもと

住所：〒301-0841 茨城県龍ヶ崎市内白羽4-5-7
電話：0297-62-0375
URL：http://www.ama710.com/



11C50-59 兵庫県

菓子・デザート



伝統菓子に『彩』を添えて
新しいスイーツになりました



うず巻状の伝統菓子「おどり独楽」に彩を加え、見た目をきれいに、と同時に味に特徴を付けました。青のり、ムラサキ芋、みそ、ゴボウなど。

常盤堂製菓株式会社

住所：〒679-2101 兵庫県姫路市船津町1788
電話：079-232-0682
URL：http://www.tokiwa-do.co.jp



11C50-60 高知県

菓子・デザート



果物本来の味を大事に
身体に安心して美味しいものを追求！



保存料・着色料不使用、パウチ式の持ち運べる「土佐の果実・飲むゼリー」。やわらかい飲むゼリーですので、小さなお子様や高齢の方でも安心してお召し上がりいただけます。味が4種（文旦・ポンカン・小夏・ゆず）あり、高知県の特産品を使用してお土産やプレゼントにも最適です。

株式会社土佐名産会

住所：〒781-0315 高知県高知市春野町東詰木1297-2
電話：088-855-8668
URL：http://tosameisan.com/



播州駄菓子のうず巻（おどり独楽）や飴かりんなど揚げ菓子



土佐の果実・飲むゼリー





神奈川県産桜ゼリー200g



琥珀餅

11C50-61 神奈川県 菓子・デザート



神奈川県名産の 八重桜を使用したゼリーです



神奈川県産の八重桜を使用した、桜ゼリーです。ゼリーの中で一輪一輪咲いているのが特徴です。この花は八重桜という品種で、食用として使用されております。この花を塩漬けにした花を使用し、製品に仕上げております。味は桜餅を食べているかのような味に仕上げております。

株式会社ナチュレ

住所：〒256-0813 神奈川県小田原市前川435-2
電話：0465-20-6400
URL：<http://www.asahi-net.or.jp/~ft5y-oosn/nature.htm>



11C50-62 群馬県 菓子・デザート



これがこんにゃくか！ こんにゃくで感動を与えます



柔らかく独特な食感の蕨餅風のこんにゃくです。こんにゃくですのでゼリーとは違い熱に強い性質があります。コーヒーで煮込むと浸みこみコーヒー一味になります。またカロリーはわらび餅の半分となります。

株式会社北毛久呂保

住所：〒379-1206 群馬県利根郡昭和村椽久保588
電話：0278-24-1101
URL：<http://www.kuroho.com/>



11C50-63 沖縄県 菓子・デザート

黒糖のかりかり ドライフルーツのしっとり



沖縄の定番の黒糖菓子に6種類のドライフルーツをミックスしております。大きさも小石のような形で食べやすくなっております。ヨーグルトに混ぜたり、ホットティーに入れてフレーバーティーを味わえたりと色々使うことが可能です。

琉球黒糖株式会社

住所：〒901-0305 沖縄県糸満市西崎町四丁目16番地19
電話：098-992-8300
URL：<http://www.ryukyu-kokuto.jp/>



Blage (つぶつぶ黒糖×ドライフルーツ)



11C50-01 • Miyagi



Prepared foods and delicatessen

Beef tongue croquette

Beef tongue croquette originating in Sendai. 100,000 croquettes are sold in one year.

Kanehisa's management philosophy is "Inherit the food culture to the next generation ...". We, as a regional trading company, are offering original new products by making use of local ingredients.

Kaneyku Co., Ltd.

ADDRESS: 3-8-62, Oshiro, Tagaiyo-Shi, Miyagi 985-0832
TEL: 022-349-5781 URL: www.kaneykupancko.com

11C50-02 • Aomori



Prepared foods and delicatessen

Scallop broil with salt 45g The one which made the scallop roasted only with salt

Delicious rich nature's blessings in Aomori prefecture.

We have the technology of packaging by filling nitrogen gas and retort sterilization. Packaging with nitrogen gas can keep the shape of food and prevents oxidation. Furthermore, it has a long shelf life at room temperature by retort sterilization.

KIDO SHOKUHIN Co., Ltd.

ADDRESS: 29-1, Shitakanita, Sotogahamamachi, Higashitogaru-Gun, Aomori 030-1308
TEL: 0174-22-2051 URL: <http://www.kidoshokuhin.co.jp/>

11C50-03 • Saga



Prepared foods and delicatessen

Saga Beef Curry

Rare curry made by the chef filled with a passion

Using high-quality ingredients from all over Japan, including Kyushu area, and we freeze the food as it is and deliver it to our customers. We cook each meal carefully. We also develop and produce products that match personal consumption in various lifestyles.

Saga Frozen Food Co. Ltd.

ADDRESS: 2117-1, tokuman, Kubotacho, Saga-Shi, Saga 849-0203
TEL: 0952-37-1185 URL: <https://kanesue-saga.jp/>

11C50-05 • Hokkaido



Beverages

RYUHYO DRAFT

Craft beer using drift ice from the Sea of Okhotsk

Manufacturing and sales of beer and low-malt beer made by utilizing the characteristics of products produced in Abashiri, Hokkaido.

ABASHIRI BEER Co. Ltd.

ADDRESS: Nishi2-Chome, Minami6-jo, Abashiri-Shi, Hokkaido 093-0016
TEL: 0152-45-5100 URL: <http://www.takahasi.co.jp/beer/>

11C50-07 • Gifu



Beverages

Japanese maple tea, Japanese maple red extract, Japanese maple red soda, Edible dried Japanese maple red leaf

First in the world! From the maple viewing to the maple eating. A new way of expressing "Japan".

We research, develop and sell the world's first and one and only products such as maple tea * made from maple leaves by our own manufacturing method, an essence of maple leaves with our own technology to extract beautiful red components and soda pop, dried maple leaves that are reproduced the color and shape of the maple leaves, etc. We carefully pick the maple leaves produced in our own organic farm by hand. We will make Tajimi city in Gifu prefecture the best maple town in the world!

Maple Laboratory Inc.

ADDRESS: 787-1, Tsuduhara, Tajimi-Shi, Gifu 507-0046
TEL: 0572-44-7950 URL: <https://www.momijikaedelab.jp>

11C50-08 • Shizuoka



Beverages

GABA tea

Shizuoka tea that will change your view of tea with new discoveries.

We use tea leaves from Shizuoka prefecture 100% to produce special tea, such as organic tea, tea that are grown without the use of pesticides, tea that meets EU standard of the pesticide residues, and the products that have information about where and how they were made, etc. We can also create original products in small quantity, also offer products labelled in a foreign language.

Hagiri Co., Ltd.

ADDRESS: 1733-1, Ashikubokutigumi, Aoi-Ku, shizuoka-Shi, Shizuoka 421-2124
TEL: 054-206-0111 URL: <https://www.hagiricha.com/>

11C50-09 • Aichi



Fresh foods

Kintoki ginger

Unique flavor and bright natural red color, artificial color-free and additive-free.

We, Kimura Farm, have been fascinated by Kintoki ginger and cultivated for half a century, three generations of parents and children. Its nice flavor and bright natural red color. We hope as many people as possible to know Kintoki ginger and appreciate the great flavor. We handle not only fresh vegetables Kinki ginger but also processed products such as the popular Kintoki ginger powder.

Kimura Farm Co. Ltd.

ADDRESS: 473, Sugatanigo, Heiwacho, Inazawa-Shi, Aichi 490-1301
TEL: 0567-46-0228 URL: <https://shougaya.com/>

11C50-11 • Shizuoka



Processed seafoods

Furikake with brown rice

Produced in Japan, additive-free, it has crunchy texture and pleasant aroma of roasting

Kanejo is a specialty store in Shizuoka prefecture that specializes in sakura shrimp (Sergia lucens) and kezuribushi (fish flakes). Our company pursues the possibility and better taste of domestic ingredients without using additives.

KANEJO Co. Ltd.

ADDRESS: 2-8-13, Shinden, Kambara, Shimizu-Ku, Shizuoka-Shi, Shizuoka 421-3211
TEL: 054-385-6181 URL: <https://www.kanejo.jp/>

11C50-12 • Osaka



Processed seafoods

DULSE, Dried(Harf dried) young sardines, crispy young sardines snack

The superfood from the sea "seaweed DULSE". Japan's first mass production and full-scale commercialization! and so on.

Our company was established around the same time as Osaka Municipal Wholesale Market was opened. Since then, we have been handling dried and salted seafood products including baby sardines, shirasu. We make products based on the motto "Handmade", "High quality" and "Innovation". Our factory has obtained ISO22000 certification and achieved industry-leading quality control. We deliver products pursuing safety, security and deliciousness.

Sakamoto Co., Ltd.

ADDRESS: 1-1-1, Miyajima, Ibaraki-Shi, Osaka 567-0853
TEL: 072-657-7694 URL: www.sakamoto-chirimen.co.jp

11C50-14 • Hokkaido



Processed seafoods

Smoked seafood and quick frozen sashimi from Hokkaido

Seafood in Hokkaido processed with skilled techniques and special equipments and deliver to your dining table.

With our theme "The delicious food depends on the original taste of ingredients", we use the carefully selected natural ingredients. We manufacture, process and sell our products carefully by utilizing our unique techniques that has been passed down. Food security and safety, and we deliver value-added products that make the most of the original flavor of ingredients, and contribute to the creation of food culture for the next generation.

Marutaka Suisan Co., Ltd.

ADDRESS: 10-1-12, Hachiken7-jonishi, Nishiku-Ku, Sapporo-Shi, Hokkaido 063-0847
TEL: 011-676-3758 URL: <http://www.marutaka-suisan.co.jp>

11C50-15 • Shizuoka



Processed seafoods

Odashi-Saryou

Tea time, a gift of the sea.

Our company has been manufacturing and processing sakura shrimp (*Sergia lucens*) and kezuribushi (Bonito) in Shizuoka prefecture for more than a century since 1899. With the changes of food culture in recent years, we are constantly improving technology and equipment as a pioneer in the industry, such as making better products while maintaining a certain level of quality, and making products to meet the needs.

YAMAICHI Co. Ltd.

ADDRESS: 2-2-25, Shinden, Kanbara, Shimizu-Ku, Shizuoka-Shi, Shizuoka 421-3211
TEL: 054-388-2074 URL: <http://www.yama1.info>

11C50-18 • Kagoshima



Meat products

PORK JERKY, PORK CHIPS

Pork jerky and pork chips cooked by a legendary wizard of food, a food expert.

We mainly manufacture and sell meat products such as grilled pork, ham and sausage in Kagoshima prefecture. We manufacture and sell our representative product "char-grilled pork" made by using our special char-grilling method, and ham/sausage made by utilizing the technology of "German Meat Meister" which our president has acquired and other delicacies such as "dried pork <pork jerky>" and "pork chips", etc.

YAMANOI Co. Ltd.

ADDRESS: 3075-28, Takahashi, Kinpoucho, Minamisatsuma-Shi, Kagoshima 899-3404
TEL: 0993-77-3800 URL: <https://www.the-yamanoi.co.jp/>

11C50-24 • Yamagata



Other processed foods

Sumotti (soft-boiled smoked egg)

season the soft-boiled eggs with salt made with 100% sea water and smoke them using cherry chips blended with cherry fruit tree chips.

Founded in 1940. With the aim of surviving the competitive egg wholesale market in our early days, we have launched production of value-added eggs (chicken raising) and processing of the eggs to expand the egg business. Our soft-boiled smoked egg "Sumotti" is handled by consumer cooperatives in Kanto and Kansai areas, where customer requirements are high, as well as in other parts of Japan. It is often introduced in the media. Another example of our active business expansion is our additive-free chicken jelly using adult chicken meat grown with safe feed. This product is certified as a collaborate project between agriculture, commerce and industry by the Japanese government.

HANZAWA EGG Co. Ltd.

ADDRESS: 2050, Takadamakita, Tendo-Shi, Yamagata 994-0068
TEL: 023-655-2556 URL: <http://sumotti.com>

11C50-25 • Shiga



Other processed foods

Hiei Yuba (Fresh Yuba, soybean curd skin)

**Purveyor of Yuba to Enryakuji temple in Mt. Hiei
Fresh Yuba, two-month-long life in refrigeration**

Obtained the world's first ISO / FSSC22000 international food safety management system and Halal certification as a Yuba factory. By being manufactured in a sanitary environment, it is possible for our fresh yuba to have a shelf life of two months without the use of preservatives. We use only domestic soybeans from Shiga Prefecture for all of our yuba products. Hiei Yuba brand, a purveyor to Enryakuji temple in Mt. Hiei.

Hiei Yuba Co., Ltd.

ADDRESS: 4-3-10, Chuo, Otsu-Shi, Shiga 520-0043
TEL: 077-514-1102 URL: <http://hieiyuba.jp/>

11C50-26 • Niigata



Seasonings

KANZURI Chili Paste

Umami flavor and hot spiciness of aged pepper. Traditional spice seasonings passed down from generation to generation in a local area.

We make spicy seasoning kuzuri that is handed down in the Joetsu Myoko area, Niigata prefecture. We have acquired our own manufacturing patent and trademark, and our product's unique taste has been passed on to the present day. We use only special variety of chili peppers which are the main raw ingredients, taken from our company's own fields and local contract farmers. The process of spreading out the chili peppers on the snow fields around the time of daikan (the coldest period in winter) has become a winter attraction because of its beauty scenery.

KANZURI Co., Ltd.

ADDRESS: 437-1, Nishijo, Myoko-Shi, Niigata 944-0023
TEL: 0255-72-3813 URL: <http://www.kanzuri.com/>

11C50-27 • Osaka



Seasonings

Purely rice vinegar-Non oil dressing yuzu pepper

We make in our own factory, and do everything from preparation to production

Our products are brewed vinegars and seasonings that have been made by a special manufacturing method since our founding in 1909.

KONDO VINEGAR BREWERY Co. Ltd.

ADDRESS: 7-7, Yoshinocho, Suita-Shi, Osaka 564-0054
TEL: 06-6384-6750 URL: www.kondo-zosu.co.jp

11C50-28 • Ishikawa



Seasonings

Soy Dressing Japanese Style Sesame Soy Dressing Japanese Style onion

Additive-free liquid seasonings sold refrigerated. We do not heat it when we fill it in the packages.

Our company has been cultivating sprouts for 64 years in Kanazawa City, Ishikawa prefecture. Our mission is to "protect the health of many customers in Hokuriku", and we are committed to providing safe and secure products every day. This year, we have received a certification of sixth-sector industrialization Comprehensive Business Company by the Japanese Ministry of Agriculture, and we have been developing and selling additive-free liquid seasonings based on "safety and security".

SANKICHI Co. Ltd.

ADDRESS: 2-30, Wakamiya, Kanazawa-Shi, Ishikawa 920-0054
TEL: 076-265-6018 URL: <http://sankichi-moyashi.com>

11C50-29 • Osaka



Seasonings

Nikupon

Ponzu vinegar originated from Tsuruhashi, made especially for meat. Sweetness of onions and rich flavor of garlic are the keys to the taste.

Our company specializes in Chinese cabbage kimchi and condiment such as sauce for industrial use, and have started selling commercial foods since this year: "Seasoning for dak galbi", which allows you to cook dak galbi just by frying ingredients with the seasoning, and "Nikupon" which contains black garlic with a strong flavor from Osaka, we provide such delicious foods that you can cook easily without adding artificial coloring and chemical seasonings.

Seiyu Foods Co. Ltd.

ADDRESS: 2-8-25, Nagayoshikawanabe, Hirano-Ku, Osaka-Shi, Osaka 547-0014
TEL: 06-6760-5357 URL: <http://seiyu-foods.com/>

11C50-30 • Hyogo



Seasonings

Organic Soy Sauce, Japanese Sansho-Pepper Soy Sauce, Organic non-oil dressing

We make the products based on our motto "organic x local x traditional".

We are a small soy sauce shop in a small town called Yabu in northern part of Hyogo prefecture. We use domestically produced soybeans and wheat and have succeeded the traditional brewing method of soy sauce by utilizing the microorganisms living in Cedar Barrel to ferment soy sauce through the temperature changes of the four seasons.

Daitoku-soysauce Co. Ltd.

ADDRESS: 930-3, Jyunisyo, Yabu-Shi, Hyogo 667-0102
TEL: 079-663-4008 URL: <http://daitoku-soy.com/>

11C50-33 • Fukuoka



Seasonings

Vegetable stock

You can make an authentic meal just by boiling this product at home.

We are good at purchasing good-quality raw ingredients, and plan, develop and manufacture our original products. We can offer PB and OEM products such as soup stock, grains, health tea etc. in a small lot.

hozankyushu Co. Ltd.

ADDRESS: 3-75, Kasuga, Kasuga-Shi, Fukuoka 816-0814
TEL: 092-585-3455

11C50-34 • Miyazaki



Seasonings

Hyuganatsu Dressing

This is not just any dressing! New ways to use it? You'll be surprised by this dressing!

We have three businesses, "Manufacturing and sales of Go stones, Go boards (for Go stones, we're maintaining top share in the world)", "Drive-in restaurant business" and "Manufacturing and Sales of processed foods and sweets (for processed foods, we use products from Miyazaki prefecture)". We sell processed foods all over Japan (as well as overseas). Our top products are "Hyuganatsu Dressing", and "Miyazaki's famous confection, the Cheese Bun".

Mitsuishi Co. Ltd.

ADDRESS: 8491, Hiraiwa, Hyuuga-Shi, Miyazaki 883-0022
TEL: 0982-54-2627 URL: <https://www.mitsuishi.co.jp/>

11C50-35 • Kagawa



Seasonings

Olive Smoke Olive Oil

Seasonings smoked by using smoked wood chips of olive trees from Shodoshima island.

We focus on Shodoshima, and make products by using local ingredients, and aim to establish regional brands. Based on the theme of "health", we develop original products such as Ahijo, Kamameshi (Japanese rice pilaf cooked in a small pot) and olive pepper, etc. by using "olive oil, soy sauce, salt" that are smoked with wood chips of olive tree, which is our self-developed method.

Shodoshima Yamaichi Co., Ltd.

ADDRESS: Otsu1085, Tonoshocho, Shozu-Gun, Kagawa 761-4101
TEL: 0879-62-0247 URL: <https://yama1.in>

11C50-36 • Shimane



Dairy products

The ingredients for soft-serve ice cream

A soft serve you haven't eaten before! This is great for making differentiation from other shops and enhancing attractiveness

We aim to create products that value "fun" and "surprise" of "agriculture and food" through dairy farms and dairy products. Before, our main product, "soft serve mix" was only refrigerated type of mix. However, we have developed an additive-free frozen soft serve mix, and now our clients can easily provide our special ice soft serve at their cafes and shops without the loss of time. Small lot OEM is also available.

SIXTH-PRODUCE Co.

ADDRESS: 3119-3, Yakami, Ohnan-Cho, Ouchi-Gun, Shimane 695-0103
TEL: 0855-95-0118 URL: <http://sixth-produce.co.jp/>

11C50-37 • Fukuoka



Other foods

YAM NOODLE with PUMPKIN/CARROT/SPINACH and MILLET, RICE SHIRATAKI, Miracle Mannan

Gluten-free, healthy and delicious konjac noodles

Ishibashiya has exported our products to 20 countries around the world and is a pioneer spreading konjac to the world. Regarding millet konjac noodles, we make one and only konjac by changing colors and shapes for selling overseas. Our millet konjac noodles also have won "300 of Japan's Vibrant Monozukuri (Manufacturing) SMEs (Small and Medium Enterprises)" by the Ministry of Economy in 2009.

ISHIBASHIYA Co. Ltd.

ADDRESS: 529, Kamiuchi, Omuta-Shi, Fukuoka 837-0902
TEL: 0944-58-6683 URL: <http://konjac.jp>

11C50-38 • Hiroshima



Other foods

Steamed Ginger Powder

We use steamed ginger which has 33 times amount of "Shogaol" compared to normal raw ginger.

With our slogan "body temperature revolution with ginger!", we manufacture products specializing in ginger. "Steamed Ginger" powdered by our special manufacturing method contains 33 times amount of "Shogaol" which is the warming effects of ginger compared to normal raw ginger. (analysed by Food Analysis Center) In August 2018, we obtained "organic certification" for processed ginger. We always pursue the characteristics of ginger and work on research and development every day.

ITOKUFOODS Co., Ltd.

ADDRESS: 491, Kimonden, Kinosho-Cho, Onomichi-Shi, Hiroshima 722-0232
TEL: 0848-48-1650 URL: <https://itokufood.info/>

11C50-39 • Ibaraki



Other foods

Tofu's Soy fiber & Konjac

This is a new type of natural ingredient with high dietary fiber, low calories, and zero carbs.

Approximately one century since the establishment of Tofu company in Mito City, Ibaraki prefecture. At present, we manufacture and sell tofu and tofu-related products at Naka Factory located in Ibaraki prefecture. We obtained HACCP certification in 2001 and have introduced food hygiene management from early on. In addition to tofu, we also develop new products and technologies which you can't find anywhere else. If you look for health foods relating tofu, you can count on us.

KOZAWA FOODS Co.

ADDRESS: 1048-3, Mukaiyama, Naka-Shi, Ibaraki 311-0102
TEL: 029-298-1710 URL: <http://www.kozawafoods.jp/>

11C50-40 • Yamagata



Other foods

Brown rice in Double barley

Ultimate healthy meal based on Yamagata prefecture's brown rice, Tsuyahime.

Our company manufactures dried noodles and packed rice, and develops products to realize "healthy" x "delicious" This time we prepare "Ultimate health-oriented packed rice", so please come! In addition, we won the Grand Prix in the meal category at the "FOODEX Gourmet Beauty Grand-Prix 2018" for our primary product (50% reduced sugar, low-carb noodles)

JOHOKU MENKO Co. Ltd.

ADDRESS: 2-2-17, Johokumachi, Yamagata-Shi, Yamagata 990-0825
TEL: 023-643-5501 URL: <http://yamagata-johoku.co.jp/>

11C50-43 • Gifu



Other foods

Gluten-free Rice Pasta, Gluten-free Rice Cookies 5 kinds of flavors, Rusks 5 kinds of flavors

Allergy-free, good for your body and mind, healthy diet.

We are committed to the Gifu prefecture brand, from rice cultivation to manufacturing and sales, and we have established our own integrated production system. Despite the fact that only a few companies in Japan and overseas can make 99.5% rice flour pasta / spaghetti type (dried noodles), we can make ϕ 1.3 mm thin noodle spaghetti, alphabet shaped pasta, nursing-care pasta which we've developed with our own technology this time.

Plus Co., Ltd.

ADDRESS: 818-1, Senbiki, Seki-Shi, Gifu 501-3954
TEL: 0575-36-2124 URL: http://shoko-hi.jp/2015web/group_3/about.html

11C50-45 • Hyogo



Noodles and pasta

Frozen Boiled Fresh Pasta

You can make professional pasta in just 5 seconds!

We will continue our research every day to make the impossible possible and focus on the development of new products that no one have ever achieved. Based on our philosophy of "pursuit of high levels of customer satisfaction", "constantly improving and reforming", "safety, security and trust", we constantly strive to improve our service even further. We recommend all kinds of our noodles, but this time we introduce "Frozen mochi mochi fresh pasta".

Kobe Mizho Honpo Inc.

ADDRESS: 2F, 1-14-8, Ikegami, Nishi-Ku, Kobe-Shi, Hyogo 651-2111
TEL: 078-978-1137 URL: <http://www.kobe-mizho.co.jp>

11C50-46 • Nara



Noodles and pasta

NEW NOODLES

Newmen(new noodle). You can enjoy the deliciousness of Japanese wheat flour at most.

In the deep in the mountains in Higashi Yoshino village, Nara prefecture where the snow is piled up in the winter, we make hand-stretched soumen noodles. We carefully select the ingredients and basically use 100% domestic wheat flour, domestic salt, pressed sesame oil. In addition to dried noodles using local ingredients Yoshino kuzu (arrowroot starch), recently we have also focused on instant nyumen, freeze-dried hand-stretched soumen noodles that you can eat with hot-water in 3 minutes.

SAKARI SOUMEN NOODLES Co., Ltd.

ADDRESS: 676, Nishi-Nagaracho, Tenri-Shi, Nara 632-0063
TEL: 0743-67-0129 URL: <http://sakari.biz/>

11C50-47 • Shizuoka



Noodles and pasta

KAIZOKUYAKI

Kaikokuyaki, seafood salt yakisoba(fried noodles) with squid-ink black noodles.

We have a noodle-making certified expert (specified by Nisshin Flour Milling Co., Ltd.), and our product development utilizing noodle-making technology is well known nationwide. We continue working on local gourmet and new product development utilizing our noodle making technology, and product "KAIZOKUYAKI" has received a number of awards, including METI Minister Award (METI means the Minister of Economy, Trade and Industry Award) at the 2012 Murakoshi Special Products Contest, and has been highly evaluated both inside and outside the prefecture.

SANOSEIMEN Co., Ltd.

ADDRESS: 399-3, Nishina, Nishiizucho, Kamo-Gun, Shizuoka 410-3514
TEL: 0558-52-0047 URL: <http://www.men-ya.com>

11C50-48 • Saitama



Noodles and pasta

Yakisoba Revolution, Hot tsumugi udon, soba, Saitama wheat

100 years since starting business, delicious wheat presented by a flour shop in Saitama prefecture!

Our company was founded as a wheat flour milling plant in the first year of the Taisho era, and has managed business by handling only wheat and grain for more than 100 years. We do everything from procuring raw ingredients to milling, commercialization and sales. We use wheat from Saitama prefecture and handle more than 50 kinds of product relating to wheat flour including noodles (udon and soba), seasonings such as dashi(broth/stock) and soup which are essential for noodles, and flour sweets.

TSUMUGIYA / Tsuchida Products Ltd.

ADDRESS: 1-17-1, Kurihashi-chuo, Kuki-Shi, Saitama 349-1102
TEL: 0480-52-2111 URL: <https://www.tsumugiya.net/>

11C50-49 • Gunma



Noodles and pasta

Hannama-Udon (half-dried Udon noodles) "Fuji Musume"

Hannama-Udon (half-dried Udon noodles) "Fuji Musume" is a udon recognized worldwide.

We manufacture noodles in Gunma prefecture, a major wheat production area. We have engaged in wheat for more than 80 years, and have been producing noodles that bring out the umami and strength in raw materials, by being faithful to old-fashioned manufacturing method. Also, we received a certification of "one company one technology" for super curly Chinese noodles, and a product that been awarded with prize of the jury, Monde Selection (Champion), etc.

NEGISHI BUSSAN Co., Ltd.

ADDRESS: 879, Fujioka, Fujioka-Shi, Gunma 375-0024
TEL: 0274-22-0134 URL: <http://j-noodles.com>

11C50-50 • Nara



Noodles and pasta

MIWASOMEN TORII HOMARE, MIWASOMEN SUGITORII GOKUBOSO, MIWANONJI

Somen noodle made by the hand-stretching method are chewy, and it goes down your throat so smoothly.

Miwasomen has a history of more than 1200 years, and it is believed that somen was originated in Nara prefecture. Our company has a history of more than 100 years, and we strive to make safe noodles while carrying on the tradition inherited. By using the traditional hand-stretching method that has not changed since the old days, we manufacture somen noodles that are thin but has strong elasticity and favorable smoothness through going down the throat.

MIWASOUMEN KONISHI Co., Ltd.

ADDRESS: 196, Makinouchi, Sakurai-Shi, Nara 633-0082
TEL: 0744-43-3113 URL: <http://miwasoumenkonishi.co.jp/>

11C50-51 • Okayama



Organic foods

Dried Kikurage

We're proud of mushroom size and stability of quantity.

Our group sells shitake mushrooms and wood ear mushroom, and both of them are for commercial use and sold over 100kg per month. Raw wood ear mushroom is a very popular product, we sell 500 packs a month at a supermarket in Okayama prefecture, and 250 packs are sold at in-store sampling promotions in just three hours. We have acquired Organic JAS for both raw and dried wood ear mushroom products.

Sanpo industry Co. Ltd.

ADDRESS: 12-16, Minamichuocho, Kita-Ku, Okayama-Shi, Okayama 700-0837
TEL: 086-221-0811 URL: <http://www.sarara.co.jp/>

11C50-52 • Shizuoka



Organic foods

Organic Green Tea(Sencha/Matcha/Houjicha/Genmaicha)

Making authentic organic tea politely rather than pursuing manufacturing efficiency!

We are making authentic organic tea carefully rather than pursuing manufacturing efficiency. Contrary to the current trends in the tea industry where they have no choice but rely on pesticides and chemical fertilizers, our tea is made by using traditional methods of cultivation along the natural cycle. We propose delicious, low-priced, safe organic cultivated tea in new styles such as tea bags, powdered green tea, and cold tea.

HAMASASHOTEN Co., Ltd.

ADDRESS: 3-11, Anzai, Aoi-Ku, Shizuoka-Shi, Shizuoka 420-0011
TEL: 054-251-1515 URL: <http://organic-greentea.com/>

11C50-53 • Hokkaido



Confectionery and desserts

HOKKAIDO MILK BORO

We are manufacturing in Hokkaido. Be gentle with beans...

We use ingredients which are domestic or made in Hokkaido, and strive to deliver safe and secure products to our customers. As for the production of bean confectionery, we switch between 3 methods which are hot air roasting, far-infrared roasting, direct fire roasting in order to produce various types of processed beans. Regarding boro, our factory is the only manufacturing factory in Hokkaido, and we have received a lot of inquiries for exporting overseas.

Ikeda Co. Ltd.

ADDRESS: 3-32, Chuo1-Jo, Shiroishi-Ku, Sapporo-Shi, Hokkaido 003-0011
TEL: 011-811-2211 URL: <https://ikeda-c.co.jp/>

11C50-54 • Tokushima



Confectionery and desserts

Sweet Potato

Sweet potatoes as if you were eating sweet potatoes "naruto-kintoki" as they are.

We are engaged in the sixth-sector industry and manufacture from soft & moist Japanese sweets to deep-fried confectionery. We mainly manufacture and sell Japanese confectionery using Naruto Kintoki, sweet potato from Tokushima prefecture and "Kitou Yuzu". We also have acquired Halal certificate for the equipment in our factory, and we have been exporting to other countries. We strive to deliver one and only products to our customers every day.

ICHIKASEIKA Co. Ltd.

ADDRESS: 39-12, Nakayama, Katsuracho, Tokushima-Shi, Tokushima 770-8023
TEL: 088-669-3203 URL: <http://ichioka-seika.co.jp/>

11C50-55 • Tokyo



Confectionery and desserts

ZOMBIE SNACKS

You will be happy when you eat this human-shaped rice snack made from 100% rice grown in Japan.

Our business are manufacture and wholesale of confectionery. We can manufacture original products and accept orders of OEM products. Based on our motto "Transforming local resources and challenges into money and employment", we develop business models by believing that the connecting "wisdom" and "action" becomes the power that drives the local community. We connect and utilize local resources well and take the role of "from entrance to exit" [planning → development / manufacturing → sales (wholesale)].

MNH Co., Ltd.

ADDRESS: 1-34-1, Chofugaoka, Chofu-Shi, Tokyo 182-0021
TEL: 042-443-1351 URL: <http://mnhhappy.com/>

11C50-56 • Kochi



Confectionery and desserts

Yuzu sherbet, Yuzu drink, Yuzu juice100%

"Yuzu" citrus produced in Kochi prefecture is the best in Japan.

We are working on making products utilizing ingredients from Kochi prefecture based on the concept of "Made in Tosa". The most popular product is Yuzu sherbet both in Japan and overseas. Within one day, (8 hours) of production, we can produce about 20,000 ice cream cups. We can also produce PB products. Since the minimum production lot is 5,000, we can make PB products in small lots as well.

KOCHI ICE Co., Ltd.

ADDRESS: Otsu683, Shimoyakawa, Inocho, Agawa-Gun, Kochi 781-2332
TEL: 088-850-5288 URL: <http://www.kochi-ice.com>

11C50-58 • Ibaraki

 Confectionery and desserts

Ama-Natto(sweetened beans)

Authentic handmade "Ama-Natto (sugared beans)" packed in cute packagings.

Our company has been making Ama-Natto by traditional method "boiling over direct heat" for more than 80 years. We have acquired FSSC22000, and combined "traditional technique" and "the latest hygiene management system" and will continue to provide the delicious, safe, and secure traditional Japanese-style confectionery and traditional food cultures.

TSUKAMOTO Co., Ltd.

ADDRESS: 4-5-7, Shirahane, Ryugasaki-Shi, Ibaraki 301-0841
TEL: 0297-62-0375 URL: <http://www.ama710.com/>

11C50-63 • Okinawa

 Confectionery and desserts

Blage

Crunchy brown sugar confectionery, and Moist dried fruit.

We manufacture brown sugar confectionery by mixing "raw sugar, brown sugar, molasses" produced in Okinawa prefecture with other various ingredients. Some of Our main are "Chocolate brown sugar" which can be distributed at room temperature and "Mint brown sugar" which have been distributed by JAL (Japan Airlines) in-flight service for such a long time.

RYUKYU KOKUTO Co., Ltd.

ADDRESS: 4-16-19, Nishizakicho, Itoman-Shi, Okinawa 901-0305
TEL: 098-992-8300 URL: <http://www.ryukyu-kokuto.jp/>

11C50-59 • Hyogo

 Confectionery and desserts

Japanese sweets Cosukuran

A new sweet is born by adding "Aya(variety of colors)" to traditional confectionery.

In Banshu Himeji, deep-fat fried confectionery (karinto) has been made since the Edo period. There are more than 100 kinds of karinto such as twist, spiral, bar, stick, etc. made by special manufacturing method. Among them, we have created our own sweets that we are particular about color, ingredients and taste. In addition, we can also arrange and create original products for shops and customers.

TOKIWADOSEIKA Co. Ltd.

ADDRESS: 1788, Funatucho, Himeji-Shi, Hyogo 679-2101
TEL: 079-232-0682 URL: <http://www.tokiwa-do.co.jp>

11C50-60 • Kochi

 Confectionery and desserts

Tosa Fruit Jelly

Utilizing the original taste of fruits, pursuing safe and delicious food for your body!

Our main products are fruit jelly and fruit juice of Bundan, Konatsu, and Yuzu. We manufacture and sell jelly and 100% juice from organic fruits, which are used in major hotels and restaurants.

Tosameisankai Co. Ltd.

ADDRESS: 1297-2, Higashimorogi, Harunocho, Kochi-Shi, Kochi 781-0315
TEL: 088-855-8668 URL: <http://tosameisan.com/>

11C50-61 • Kanagawa

 Confectionery and desserts

SAKURA JELLY

This is jelly using the double cherry blossoms of Kanagawa prefecture.

We sell jellies using fruits produced in Kanagawa prefecture, etc. In particular, cherry jelly is our main product, and its sales volume has been increasing year by year. In addition, we received requests to manufacture from farms in other prefectures, so now we have 9 jelly items produced within the prefecture, and 8 items in other prefectures, that means 17 jelly items for a total.

Nature Co., Ltd.

ADDRESS: 435-2, Maekawa, Odawara-Shi, Kanagawa 256-0813
TEL: 0465-20-6400 URL: <http://www.asahi-net.or.jp/~ft5y-ooen/nature.htm>

11C50-62 • Gunma

 Confectionery and desserts

Kohakumochi

Is this really konjac!? You will be impressed by our konjac.

In line with our philosophy "delicious, fun, and interesting", we make various konjac products ranging from special sashimi konjac to simple handmade konjac, smoked konjac, and konjac desserts like Warabi-mochi (bracken mochi), etc.

Hokumoukuroho Co., Ltd.

ADDRESS: 588, Totikubo, Showamura, Tone-Gun, Gunma 379-1206
TEL: 0278-24-1101 URL: <http://www.kuroho.com/>

海外で支店を出したいけど、どうしたらいいんだろう。現地でスカウト？

とっついで、為替変動も心配。為替リスクを回避するには、為替規契約が有効かな。でも、現地で労働法も現地法人も、トラブると大変だし、現地法人設立、進出リスク、どうしよう、困ったな・・・中小機構？



中小機構ブースにて、**無料相談** yapppemasu.



ブース番号：10F03

中小企業国際化支援アドバイス
中小機構海外相談 検索 <https://www.smrj.go.jp/>



国内 EC・越境 ECで お困りのこと・知りたいこと がありましたらお気軽にご相談ください

中小企業・小規模事業者

EC活用 支援アドバイス

相談無料



EC 専門家による個別アドバイス

全国10拠点でのアドバイス（面談）



東京他、全国9か所の地域本部等にて
個別アドバイスを行います。

※ 地域本部はSkype（スカイプ）を活用した相談になります。

メールでのアドバイス



面談でのアドバイスに加え、
メールでのアドバイスも行います。

- ご相談内容に応じて希望する専門家にアドバイスを申し込むことができます。※実施日時の確定は別途メールにて連絡いたします。
- 専門家のプロフィールはebizサイトで紹介しています。
- 相談は何度でも受けられます。

アドバイス内容



計画・戦略



ECサイト
構築



運營業務



決済



物流



集客

▶ 申し込みはこちら ▶

ebiz

検索



97.6%
相談満足度

2019年2月現在

👤 お客様の声

このような制度があるのが、とてもありがたいです。一人で考えていてもなかなか進まないのです。

何から手をつけて良いか全く分からなく、周囲に越境ECをやっている人がいないので相談できる人がいなかったため、話が聞けてありがたい。

まったくの素人で訪問しましたが、多くの情報と適切なアドバイスをいただけて大変感謝しています。

📌 ご注意

本制度は中小企業・小規模事業者のECに関する課題解決や意思決定を側面から支援するものです。

- ・ アドバイスの内容は、当事者である企業の責任でご活用いただけます。
- ・ 契約の交渉や取引先、関係機関との交渉の仲立ちはいたしません。
- ・ 単なる調査の請負はいたしません。
- ・ 特定の取引先の紹介はいたしません。

📞 お問い合わせ

販路支援部 販路支援課

〒105-8453 東京都港区虎ノ門3-5-1 虎ノ門37森ビル

TEL 03-5470-1681

E-mail e-commerce@smrj.go.jp

URL : <https://ec.smrj.go.jp/advice/>

Be a Great Small.
中小機構

キッチンスタジオ

kitchen studio

売り場づくりのヒントに！
食材の組み合わせ・魅せ方を
工夫したスペシャルメニュー

VMD インストラクター・調理師・フードコーディネーターの林 由希恵が出品商品を組み合わせたオリジナルレシピを開発しました。毎日お昼時に、ご来場の皆さまに振る舞います。

会場 うまいものがたり 中小企業総合展 in FOODEX ゾーン
受付横キッチンスタジオ

会場にてレシピ配付中！



WEBでも
公開中です。

時間 会期中毎日 詳細プログラムは
WEBサイトに公開中



フードプラス・クリエイト / 有限会社千代田
代表 林 由希恵

・VMD インストラクター
・調理師
・フードコーディネーター

・6次産業化プランナー
(中央・埼玉県・神奈川県)
・中小企業庁ミラサボ専門家

伝統×特別感

企業努力でいまなお進化を続ける伝統食が一過性の流行とは違った食のトレンドとして注目されています。目新しい食材やメニューではなくても、組み合わせや魅せ方を変えることで「特別感」が演出できます。外食産業でいま求められる顧客ニーズ付加価値をどう提供するか、そのヒントをお伝えします。



秋鮭スモークの押し寿司

やわらかい酸味の酢生姜とピリ辛のかんずりを隠し味にした秋鮭スモークの押し寿司。お酒のおつまみにも。

- 秋鮭スモークサーモンスライス (丸高水産株式会社) 11C50-14 北海道 P.09
- かんずり (有限会社かんずり) 11C50-26 新潟県 P.12
- 国産 酢生姜 (イトク食品株式会社) 11C50-38 広島県 P.15
- 食べられるドライもみじ葉 (株式会社もみじかえて研究所) 11C50-07 岐阜県 P.07

健康×簡便

女性の社会進出、高齢層の健康への関心の高さなどから、時短&簡便で、しかもヘルシーなメニューへの関心が高まっています。ご家庭でも簡単に作れ、美味しく、健康志向のメニューをご提案いたします。



ピーナッツ豆腐白和え風

ピーナッツ豆腐のkokoto、香り豊かな燻製オリーブオイルを組み合わせた新感覚の白和えです。

- 長崎ピーナッツ豆腐 (九一庵食品協業組合) 11C50-21 長崎県 P.11
- オリーブ燻製 オリーブオイル (小豆島ヤマイチ / 株式会社山一商店) 11C50-35 香川県 P.14



和風酸辣湯風スープ

和風だし仕立ての酸辣湯風スープ。フルーティな柑橘の香りで、上品な味わいに。

- 鮭だし (宝山九州株式会社) 11C50-33 福岡県 P.14
- 完熟まるごと搾りダイダイ酢 (生創石丸株式会社) 11C50-06 香川県 P.07
- 海藻ミックスプラスダルス (株式会社さかもと) 11C50-12 大阪府 P.08
- はとむぎの実 (株式会社丸菱) 11C50-44 大阪府 P.16



ホタテ辛味噌うどん

ホタテの旨みがぎゅっと詰った辛みそとヘルシーなうの花こんにやくの冷やし辛みそうどん。

- ホタテ辛みそ (株式会社木戸食品) 11C50-02 青森県 P.06
- 豆腐屋さんのうの花こんにやく (株式会社小沢食品) 11C50-39 茨城県 P.15
- 半生うどん「ふじ娘」(根岸物産株式会社) 11C50-49 群馬県 P.18
- 山椒醤油 (大徳醤油株式会社) 11C50-30 兵庫県 P.13



豆腐屋さんのおから使用の糖質ゼロ食材

P.15

豆腐屋さんのうの花こんにやく

米やフェイクミート（代替肉）としておすすめ。生おからとこんにやく粉で作られた糖質ゼロの新商品。食物繊維は、ごぼうの約1.3倍。カロリーはご飯の約1/6、豚ひき肉の約1/8です。

11C50-39 茨城県

株式会社小沢食品



海のスーパーフード 海藻ダルス

P.08

海藻ダルス

アイルランドやカナダなどでは「海のバゼリ」と呼ばれ、日本でも徐々に注目を集めているスーパーフード。栄養素を豊富に含み日常生活に取り入れやすく、新たな料理用食材として注目です。

11C50-12 大阪府

株式会社さかもと

フードコーディネーターが予想する

2020年 トレンド食品 4選

視覚的な効果を利用して販売に結び付けるVMD（ビジュアル・マーチャンダイジング）を専門とし、メニュー開発や盛り付けなどフードコーディネートにとどまらず食器やテーブルクロス、花、雑貨などまで含む食空間全体のコーディネートをするVMDインストラクター・調理師・フードコーディネーターの林由希恵が、ネクストトレンドを予想！味だけでない出展商品の魅力をご紹介します。



フードプラス・クリエイティブ / 有限会社千代田
代表 林 由希恵

- ・VMDインストラクター
- ・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・6次産業化プランナー（中央・埼玉県・神奈川県）
- ・中小企業庁ミラサボ専門家

2020年東京オリンピックが近づき、インバウンド需要など食の多様化、食と健康に対する意識の高まり。健康志向、ベジタリアン、グルテンフリー対応商品など。女性の社会進出の増大に伴い、発酵食品は健康や美容意識の高い女性を中心に広まりメディアでも度々取り上げられ、健康・安心安全・利便性など付加価値のある商品が求められています。



もやし原料 高栄養価のソイドレッシング

P.12

ソイドレッシング

ナチュラル志向。健康・美容の意識の高い女性におすすめ。豆を発芽させてつくるもやし製造の技術を使い、栄養価が高く添加物が入っていない。冷蔵保存タイプの非加熱ソイドレッシングです。

11C50-28 石川県

有限会社三吉商店



天然の美容薬膳食材 はとむぎの実

P.16

はとむぎの実

独自の焙煎技術で美容にも良いとされるハトムギの素材。スナック感覚で気軽に朝食のシリアルやスープ、サラダのトッピングとして取り入れることができます。

11C50-44 大阪府

株式会社丸菱

大手食品卸売業者の現役バイヤーが選ぶ

今、取引したい商品！

大手食品卸売業者で活躍する現役バイヤーが、出展商品の中から、取引したい商品を選定。
どこに注目しているのか、どんな売り場で売りたいかのコメントもご紹介します。



<バイヤー紹介>

食品卸の商品部門にて地域産品や美容健康に関するマーチャンダイジングに携わる。商品発掘や販売機会創出を通じた各地の商工会・商工会議所との連携やセミナー等の実績を有する。

全国には、私たちが知らない商品がたくさん眠っています。今回は紹介しきれませんでした。 「うまいものがたり」には、各地の逸品が集まっていると感じました。

様々なメニューに 使える万能調味料

P.13

11C50-29 大阪府 株式会社西友フーズ

ニクボン

業務用チャンネルに向けた商品開発力に定評がある会社ならではの肉料理に特化した調味料に面白みを感じました。黒にんにくのコクと玉ねぎの旨味によるバランスが良く、商品紹介



の記載通り様々なメニューに使える万能調味料と言えます。精肉、日記とのクロスMDによる相乗効果が期待できると思います。

九州醤油の甘みとポークの甘みが マッチしたくせになる味付け

P.10

11C50-18 鹿児島県 株式会社山野井



豚干肉 <ポークジャーキー>

九州醤油の甘みとポークの旨味がマッチしたくせになる味付けで、焼酎をはじめ酒類との相性が良く、焼豚等で培われた技法を活かした商品と感じました。アジアを想起させるパッケージも目新しい印象で、普段おつまみに馴染みの少ないお客様にも興味を持って頂けるのではないのでしょうか。

ナチュラルな原材料と、 スティックタイプによる簡便性

P.16

11C50-42 長野県 株式会社仙醸

仙醸 生あまざけ 7本入り

近年の甘酒ブーム以降、砂糖等不使用のシンプルで一括表示は当たり前となり、他社との差別化を示す新たな付加価値が求められるようになってきたと感じます。本商品は健康面



を意識したナチュラルな原材料と、スティックタイプによる簡便性を有した商品として評価しました。毎日の継続飲用にに向けた提案として期待できます。

シンプルな風合いと 爽やかな辛味

P.13

11C50-30 兵庫県 大徳醤油株式会社

山椒醤油

杉樽熟成の本格醤油をベースにナチュラルな地産素材を組み合わせた加工品（調味料）は同社の得意とするところですが、朝倉山椒を使用した本商品は、シンプルな風合いと爽やかな辛味が和食全般との相性が良いと感じました。シンプルでお洒落なパッケージは、セレクトショップや雑貨店等の売場にも合致しているのではないのでしょうか。





女性が選ぶ!

注目食品ランキング



自分へのご褒美にはコレ! 絶品スイーツ



11C50-54 徳島県 市岡製菓株式会社

P.19

1位

焼ぽてと

195票

「なると金時」芋をそのまま食べているかのようなスイートポテト



なると金時を小麦粉不使用で焼いているので、お手の美味しさを直に感じられそう。
(52才 女性 専業主婦)

子供を交えて集まる時など、小さい子でも食べれそうなのに大人も満足さを予測させ、良さそうです。
(45才 女性 会社員)

大きさもいいし、見た目が可愛い。お土産にも自宅用にも使えそう。
(44才 女性 パートアルバイト)



11C50-56 高知県 有限会社高知アイス

P.19

2位

ゆずシャーベット

129票

高知のゆずは日本一ぜよ



柚子をつかった食べ物が好きなので気になります。
(30才 女性 専業主婦)



11C50-58 茨城県 株式会社つかもと

P.20

3位

つかもとプレミアム甘なっとう「彩」シリーズ

106票

本格手造り甘なっとうを可愛いパッケージに閉じ込めました



こんなものも甘納豆になるの? という驚き。ヘルシーなイメージ。
(51才 女性 会社員)



11C50-63 沖縄県 琉球黒糖株式会社

P.21

4位

BLAGE (つぶつぶ黒糖×ドライフルーツ)

102票

黒糖のかりかり・ドライフルーツのしっとり



提案されているヨーグルトに混ぜたり、フレーバーティーにしたりするのも魅力的だが、パンを焼くときに小さく切って入れても良いかな。
(64才 女性 専業主婦)



11C50-60 高知県 株式会社土佐名産会

P.20

5位

土佐の果実・飲むゼリー

90票

果物本来の味を大事に身体に安心して美味しいものを追求!



保存料などの添加物も無添加。柑橘系のゼリーでとても美味しそう。スタンディングパウチでシーンを選ばず食べられそう。
(52才 女性 専業主婦)

日常生活の主役である「食品」に対して高い意識を持つ女性たちが注目する商品は？
女性たち368名に、中小企業総合展 in FOODEX2020「うまいものがたり」に出展される食品から、
2つのテーマで「食べてみたい!」と思うものに投票してもらいました。

調査媒体: **みんなのプロジェクト**® (https://minproject.jp/) みんなの企業がいきなりプロジェクト

調査期間: 2019/11/25~12/3

回答数: 368

食卓で旅気分! ご当地ソウルフード



1位

11C50-01 宮城県 株式会社かね久

P.06

牛たんコロッケ 仙台味噌仕込み

167票

仙台発祥の牛タンコロッケ 1年間で10万個の販売実績



手軽に牛タンが楽しめるのが嬉しい。しかも北海道のお芋のコロッケ。揚げたてをガブリといきたい。(39才 女性 会社員)

牛タンコロッケ自体が珍しいのに加えて、味噌味の牛タンが入っているというのが目新しいから。(57才 女性 専業主婦)



肉の味が凝縮された味わいで夕食のメインになりそう。(38才 女性 パートアルバイト)

33



2位

11C50-22 沖縄県 株式会社食のかけはカンパニー

P.11

まるでチーズな島豆腐

131票

沖縄の素材を今までにない加工技術で美味しい製品に仕上げました



スモークのきいたかたい島豆腐、おつまみにぴったりです。燻製の香りがチーズを感じさせます。(65才 女性 専業主婦)



3位

11C50-34 宮崎県 ミツイン株式会社

P.14

日向夏ドレッシング

100票

「ドレッシング」で終わらない! こんな使い方? 驚きの1本!



日向夏をムダにすることなく様々な部分を使ってつくられていて、甘味、酸味だけでなく皮の苦味など大人っぽい味も入っていて魅力的。(52才 女性 専業主婦)



4位

11C50-35 香川県 小豆島ヤマイチ/株式会社山一商店

P.14

オリーブ燻製オリーブオイル

91票

小豆島産オリーブ樹木のスモークウッドで燻製にした調味料



オリーブオイルの空気による酸化が防げそう。フランスパンや全粒粉のパンに、血に移して使いたいし、ピクニックや外にお弁当、ラグビー観戦のサンドイッチの共に連れて行き、パンを漬けて食べたい。飲み物はワイン。(56才 女性 専業主婦)



5位

11C50-04 石川県 寺岡畜産株式会社

P.06

てらおか風舎の能登牛カレー

90票

能登牛のコクと旨みがたっぷり入ったレストラン仕様のカレーです



肉屋の...という文言に弱い。しっかりした大きさの肉が何倍も入っていて、和牛だから絶対美味しいと思った。(51才 女性 会社員)

中小企業総合展 in FOODEX 2020 出展者一覧

惣菜・デリカ

- 01 (株)かね久
- 02 (株)木戸食品
- 03 佐賀冷凍食品(株)
- 04 寺岡畜産(株)

飲料品・酒類

- 05 網走ビール(株)
- 06 生創石丸(株)
- 07 (株)もみじかえて研究所
- 08 (株)葉桐

生鮮食品

- 09 (有)木村農園
- 10 (株)秋田まるごと加工

加工魚介類

- 11 (株)カネジョウ
- 12 (株)さかもと
- 13 水月堂物産(株)
- 14 丸高水産(株)
- 15 (株)ヤマイチ商店

食肉製品

- 16 (株)日向屋
- 17 (有)宮内ハム
- 18 (株)山野井

その他加工食品(油など)

- 19 NSW(株)
- 20 小倉屋(株)
- 21 九一庵食品協業組合
- 22 (株)食のかけはしカンパニー
- 23 (有)樽の味
- 24 (株)半澤鶏卵
- 25 (株)比叡ゆば本舗ゆば八

調味料

- 26 (有)かんずり
- 27 近藤造酢(株)
- 28 (有)三吉商店
- 29 (株)西友フーズ
- 30 大徳醤油(株)
- 31 月星食品(株)
- 32 美味フーズ(株)

調味料

- 33 宝山九州(株)
- 34 ミツイシ(株)
- 35 小豆島ヤマイチ/(株)山一商店

乳製品・乳加工品

- 36 シックス・プロデュース(有)
- 37 (有)石橋屋
- 38 イトク食品(株)
- 39 (株)小沢食品
- 40 城北麵工(株)
- 41 (株)鈴木青果問屋

その他食品(健康食品など)

- 42 (株)仙醸
- 43 PLUS(株)
- 44 (株)丸菱

めん類

- 45 神戸瑞穂本舗(株)
- 46 (株)坂利製麵所
- 47 佐野製麵(株)
- 48 つむぎや/土田物産(株)
- 49 根岸物産(株)
- 50 (株)三輪そうめん小西

オーガニック

- 51 三宝産業(株)
- 52 (株)浜佐商店
- 53 池田食品(株)
- 54 市岡製菓(株)
- 55 (株)MNH
- 56 (有)高知アイス
- 57 新栄水産(有)

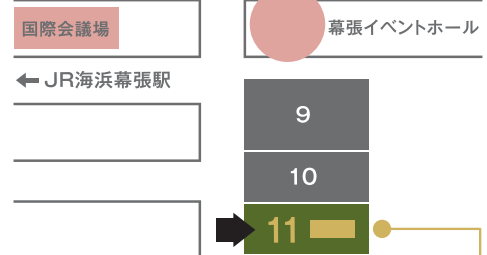
菓子・デザート

- 58 (株)つかもと
- 59 常盤堂製菓(株)
- 60 (株)土佐名産会
- 61 (株)ナチュレ
- 62 (株)北毛久呂保
- 63 琉球黒糖(株)

幕張メッセ 国際展示場 1~11ホール



中央モール



幕張メッセ11ホール 小間番号:11C50-01~63

54	53	37	36	25	24	11	10
55	※	38	保管スペース	共同厨房		※	09
56	52	39				12	08
57	51	40	35	26	23	13	07
58	50	41	34	27	22	14	06
59	49	42	33	28	21	15	05
60	48	43	32	29	20	16	04
61	47	44	31	30	19	17	03
62	※	事務局 控室		機構 控室		※	02
63	46	45	受付	キッチン スタジオ		18	01



※=商談スペース

11ホール入り口

独立行政法人 中小企業基盤整備機構

お問い合わせ先: 中小企業総合展 in FOODEX 2020 事務局 [機JTB内]

〒163-0426 東京都新宿区 西新宿2-1-1 新宿三井ビル26階 TEL: 03-6635-1999 E-mail: foodex2020@jtb.com

※中小企業総合展 in FOODEX 2020 事務局は独立行政法人中小企業基盤整備機構より株式会社JTBが事務局業務を受託しております。

<https://foodex.smrj.go.jp>

