

BUYER'S GUIDE

商談サポートシート

食

SHOKU



日本商工会議所

「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」の概要

「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」(正式名称：小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業)は、日本商工会議所が中小企業庁の補助を受け、全国の商工会議所と連携して、平成18年度から実施している事業です。

これは、地域の小規模事業者が地元の商工会議所等と協力・連携して、地域資源を活用して行う新たな特産品や観光商品の開発、その販路拡大などの地域をあげた取り組みを支援するものです。

また、「feel NIPPON」とは、本事業に対して日本商工会議所が総合的に行う支援の総称で、共同展示会・商談会等を通じて販路の開拓・拡大を目指します。

【対象事業】

- ① 地域の資源（農林水産物・文化・技術など）を活かした新たな商品（特産品など）の開発に関する事業及びその販路開拓に向けた事業。
- ② 地域の資源（名所・施設・産業など）を活用した新たな観光商品の開発に関する事業及びその販路開拓に向けた事業。
- ③ 地域の課題（少子高齢化、人口の都市部偏在、過疎等により生じている諸問題など）の解決に資する事業。

地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト

全国の商工会議所



事業者

全国の商工会議所と
事業者が連携

特産品や観光商品
の開発を推進

開発商品の販路開拓

新規事業展開を
幅広く支援

日本商工会議所

共同展示商談会で
開発商品の商談機会を創出

オフィシャルサイトでの
情報発信

バイヤーズガイドにて
商品情報を提供

専門家による
事業支援、事業評価

専門誌やWEB媒体を
活用した広報

各種セミナーや
モニターツアー等の実施

開発商品を市場へ

これだけの
手厚い支援が
あれば事業者は
安心ですね！

市場に展開される開発商品

開発商品の
事業化

バイヤーとの
マッチング

地域の事業者を
全国の商工会議所とともに
応援します。



バイヤーズガイドの使い方

冊子版とオフィシャルサイトを上手に使いこなすことで、将来のヒット商品を探してみませんか

バイヤーズガイドは、全国の商工会議所と事業者が「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」を通して開発した商品を掲載したバイヤー向けの商品カタログです。本誌のほか、オフィシャルサイトを設置しており、2つの方法で開発商品をご案内しております。

冊子版（本誌）

- ①開発商品の中でもバイヤーにお奨めの商品を掲載しています。
- ②いつでも、どこでも気軽に開発商品を確認することができます。
- ③会議などの資料としてご活用いただけます。

オフィシャルサイト (<http://feelnippon.jcci.or.jp/>)

- ①販売している全ての開発商品を掲載しています。
- ②検索機能を活用して気になる商品情報を調べることができます。
- ③開発商品に関する仕様を全て掲載しています。

掲載商品の見方（冊子版）

※地域ごとの商品をお探しの場合は、P55のINDEXをご活用ください。

商工会議所名

開発商品のプロジェクトを担当している商工会議所を掲載しています。

商品名

開発商品の商品名です。

ジャンル

青果、畜産、惣菜、日配、グロサリー、スイーツ・菓子、酒の7ジャンルに分類しています。ツメ見だしから、お探しのジャンルの商品をすぐにご覧になれます。

商品特徴・商品仕様

開発商品の特徴を簡潔にまとめて紹介しています。なお、オフィシャルサイトでは商品仕様に関する全ての情報がご覧になれます。

栗山（北海道）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=22>

【青果】

くりやま健康タマネギ「さらさらレッド」

美味しく食べて健康に
長年の研究から生み出された、北海道栗山町が誇る健康タマネギ



鮮やかなルビー色をしたタマネギ「さらさらレッド」は、健康成分「ケルセチン（別名：ビタミンP）」を従来の玉ねぎの1.5～3倍も多く含みます。「甘味」と「旨み」が強く、タマネギ本来の風味を楽しむことができます。農業・化学肥料を北海道基準の半分以下にした特別栽培農産物で、北海道の中でも気候に恵まれた肥沃な大地を誇る、栗山町でしか生産しておりません。生活習慣が気になる方、美容に関心のある方におすすめです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	4,000円
主原料産地	北海道夕張郡栗山町
原材料	タマネギ
賞味期限または消費期限	お問い合わせください
内容量	10kg（5kgもあり）
ケースサイズ	縦260mm×横380mm×高さ220mm
ケース重量	10.8kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	可



生産者より

栗山町で生まれた品種です。種子生産から栽培、流通まで一貫して取り組みます。



株式会社植物育種研究所

北海道夕張郡栗山町中央2-45
TEL: 0123-72-5680
FAX: 0123-72-5680
担当者名: 岡本 大作
企業HP: <http://ikushu.com/>
MAIL: info@ikushu.com

商品画像

開発商品の写真を掲載しています。

お問い合わせ先

開発商品を仕入れたい、詳しく話を聞きたいなどのお問い合わせ先を掲載しています。

生産者より

生産者からのコメントを紹介しています

掲載商品の見方（オフィシャルサイト）

feel NIPPON
新しい食・旅、そして夢

HOME > バイヤーズガイド > 「食」で探す > 青果 > くりやま健康タマネギ「さらさらレッド」

食 青果 **くりやま健康タマネギ「さらさらレッド」**
栗山商工会議所、株式会社植物育種研究所

より詳しい商品仕様をご確認いただけます

美味しく食べて健康に 長年の研究から生み出された、北海道栗山町が誇る健康タマネギ

鮮やかなルビー色をしたタマネギ「さらさらレッド」は、健康成分「ケルセチン（別名：ビタミンP）」を従来の玉ねぎの1.5～3倍も多く含みます。「甘味」と「旨み」が強く、タマネギ本来の風味を楽しむことができます。農業・化学肥料を北海道基準の半以下にした特別栽培産物で、北海道の中でも気候に恵まれた肥沃な大地を誇る、栗山町でしか生産していません。生活習慣が気になる方、美容に関心のある方におすすめです。

希望小売価格（税別）	4,000円
主原料産地	北海道夕張郡栗山町
原材料	タマネギ
賞味期限	お問い合わせください
内容量	10kg（5kgもあり）
保存温度等	常温
利用シーン	サラダだけでなく、加熱調理をしても成分のケルセチンはほとんど変わりません。普通のタマネギと同じようにお召し上がりください
認定/受賞歴/メディア掲載	日本新事業支援協議会（JAMBO）ビジネスインキュベーション大賞並びに新事業創出賞、空知信用金庫 産業技術奨励賞、『地域でがんばる中小企業・小規模事業者』北海道経済産業局長賞
関連情報リンク	<ul style="list-style-type: none"> 栗山町タマネギ オンリーワン地域ブランド促進事業 栗山商工会議所のこれまでの取り組み・開発製品

より詳しい商品仕様をご確認いただけます

より詳しい商品仕様をご確認いただけます

検索機能の使い方（オフィシャルサイト）

バイヤーズガイドで商品を探す

開発商品名や素材など様々なキーワードで検索が可能です。

キーワードから探す

カテゴリ

ジャンル

地域

都道府県

検索

開発商品は3つのカテゴリーで分類しています。食品関連は「食」、工芸品・工業製品関連は「技」、観光関連は「旅」となります。

3つのカテゴリーをさらにジャンルに分けて細分化しています。「食」は11ジャンル、「技」は7ジャンル、「旅」は2ジャンルに分類しています。

商品開発を担当した商工会議所のエリアで検索が可能です。

- 「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」の概要 1
- バイヤーズガイドの使い方 2

⑤ 青果

栗山 商工会議所	くりやま健康タマネギ「さらさらレッド」	8
太田 商工会議所	特製だし入り三日とろろ	8

⑥ 畜産

八女 商工会議所	八女ジビエ ハム	9
八女 商工会議所	八女ジビエ レンダーブルスト（ソーセージ）	9

⑦ 惣菜

いちき串木野 商工会議所	鹿児島島の漁師揚げ	10
南さつま 商工会議所	ぎんかんつみれ鍋スープ	10
黒部 商工会議所	黒部のおくりもの 植万のます寿し	11

⑧ 日配

静岡 商工会議所	カマンベールWASABI	11
静岡 商工会議所	富士鷹なすびの一本漬	12
黒部 商工会議所	黒部のおくりもの 名水ベーコン蒲鉾	12

⑨ グローサリー

下諏訪 商工会議所	信濃之國下諏訪 七福味噌	13
村上 商工会議所	越後村上三面川 鮭の魚醤油（70ml）	13
村上 商工会議所	越後村上三面川 鮭の魚醤油（160ml）	14
岡山 商工会議所	時の贈り物 梅酢	14
岡山 商工会議所	時の贈り物 ぶどう酢	15
珠洲 商工会議所	能登半島 珠洲の塩	15
千曲 商工会議所	杏都コンポート	16
岡山 商工会議所	ごちそう果樹園 彩果ジャム	16

南さつま 商工会議所	金柑ジャム	17
伊万里 商工会議所	伊万里香ねぎスープ（ねぎパウダー入り）	17
大洲 商工会議所	えひめ大洲の栗入りミートソース	18
美咲 商工会議所	米粉が鳥モツかれー	18
大洲 商工会議所	えひめ大洲の栗入りカレーソース	19
八女 商工会議所	八女ジビエ イノシシカレー	19
八女 商工会議所	八女ジビエ イノシシカレー辛口	20
新見 商工会議所	千屋牛肉のシチュー・ド・ビーフ	20
黒部 商工会議所	黒部のおくりもの らうす昆布	21
静岡 商工会議所	駿河のごちそう 山のわさびと海のまぐろ	21
小山 商工会議所	かんぴょうばうだー	22
小山 商工会議所	かんぴょううどん	22
小山 商工会議所	かんぴょううどん 5 袋入ギフトボックス	23
津久見 商工会議所	まぐろラーメン	23
須賀川 商工会議所	須賀川 かっぱ麺	24
須賀川 商工会議所	須賀川 かっぱ麺	24
静岡 商工会議所	ちゅるりん麺	25
洲本 商工会議所	淡路島ぬーどる	25
静岡 商工会議所	富士山静岡緑茶 まちこ	26
静岡 商工会議所	抹茶入静岡茶	26
静岡 商工会議所	富士山静岡緑茶 家康公	27
大田 商工会議所	こおか茶	27
岡山 商工会議所	岡山果汁ものがたり はちみつ柚子ドリンク濃縮タイプ	28
岡山 商工会議所	岡山果汁ものがたり 青梅ドリンク濃縮タイプ	28
岡山 商工会議所	果潤	29

⑩ 菓子

恵庭 商工会議所	恵みの庭のさつまいもプリン	29
-------------	---------------	----

恵庭 商工会議所	恵みの庭のかぼちゃプリン	30
岡山 商工会議所	おかやま桃子 紫ぶどうぶりん&じゅれ	30
鹿沼 商工会議所	にっこり梨ゼリー	31
龍野 商工会議所	梅琥珀	31
今治 商工会議所	ふうせんみかんゼリー	32
今治 商工会議所	ひめのおもてなし みかんジュレ	32
八代 商工会議所	晩白柚ペースト「マキシト」	33
美唄 商工会議所	米粉カステラ『豊穣』	33
北上 商工会議所	北上讃菓「二子さといもしっとりショコラ」	34
北上 商工会議所	北上讃菓「二子さといもサクサクもっちりタルト」	34
小松 商工会議所	紫もっティ	35
太田 商工会議所	やまといものシフォンケーキ	35
静岡 商工会議所	家康公の洋時計	36
岡山 商工会議所	岡山マドレーヌ	36
岡山 商工会議所	おかやま檸檬ロール	37
今治 商工会議所	太陽と風の瀬戸内ラスク	37
今治 商工会議所	島果実輪（アイランドフルーツリング）	38
小樽 商工会議所	小樽美人 カタラーナ	38
恵庭 商工会議所	恵みの庭のえびすかぼちゃスイートポテト	39
岡山 商工会議所	恋するジャージー Premium さちのか苺	39
廿日市 商工会議所	宮島アントチーズ	40
岡山 商工会議所	オカヤマフルーツキューブ 白桃	40
大牟田 商工会議所	くろころみかん	41
高梁 商工会議所	吉備国シトロンの香り	41
恵庭 商工会議所	恵みの庭のかりんとうさつまいも饅頭	42
恵庭 商工会議所	恵みの庭のかりんとうかぼちゃ饅頭	42
原町 商工会議所	九曜まんじゅう	43

大牟田 商工会議所	楽しみかん	43
益田 商工会議所	高角ようかん	44
小樽 商工会議所	小樽美人 蒸しどら	44
小松 商工会議所	そっとひらくと はるほのか	45
黒部 商工会議所	黒部のおくりもの 黒部のスイカハニー	45
今治 商工会議所	うきしまショコラ	46
今治 商工会議所	島レモンのホワイトチョコサンド	46
今治 商工会議所	島オレンジのミルクチョコサンド	47
今治 商工会議所	みきゃんしまなみリング	47
伊万里 商工会議所	ふんわりくっさい (イチゴ、伊万里梨、黒米の3種類)	48
益田 商工会議所	ツガニせんべい	48

② 酒

可児 商工会議所	里芋焼酎「土田御前」、里芋焼酎「土田御前」と志野・黄瀬戸焼酎盃セット	49
大田 商工会議所	本格芋焼酎「いも代官」	49
大田 商工会議所	本格焼き芋焼酎「芋秘伝」	50
小樽 商工会議所	梅酒 小樽美人	50
小樽 商工会議所	プルーン酒 小樽美人	51
小樽 商工会議所	ブルーベリー酒 小樽美人	51
小樽 商工会議所	もものお酒 小樽美人	52
小樽 商工会議所	アロニア酒 小樽美人	52
福山 商工会議所	四十度保命酒	53
福山 商工会議所	十六味保命酒	53

● INDEX	55
● バイヤーズガイド シリーズ	56

商 談 シ ー ト

食

くりやま健康タマネギ「さらさらレッド」

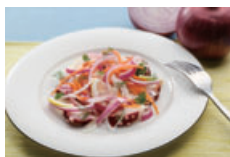
美味しく食べて健康に
長年の研究から生み出された、北海道栗山町が誇る健康タマネギ



生産者より



栗山町で生まれた品種です。
種子生産から栽培、流通まで一貫して取り組みます。



株式会社植物育種研究所

北海道夕張郡栗山町中央2-45

TEL：0123-72-5680

FAX：0123-72-5680

担当者名：岡本 大作

企業HP：<http://ikushu.com/>

MAIL：info@ikushu.com

鮮やかなルビー色をしたタマネギ「さらさらレッド」は、健康成分「ケルセチン（別名：ビタミンP）」を従来の玉ねぎの1.5～3倍も多く含みます。「甘味」と「旨み」が強く、タマネギ本来の風味を楽しむことができます。農業・化学肥料を北海道基準の半分以下にした特別栽培農産物で、北海道の中でも気候に恵まれた肥沃な大地を誇る、栗山町でしか生産しておりません。生活習慣が気になる方、美容に関心のある方におすすめです。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **4,000円**

主原料産地 北海道夕張郡栗山町

原材料 タマネギ

賞味期限または消費期限 お問い合わせください

内容量 10 kg（5 kgもあり）

ケースサイズ 縦260 mm×横380 mm×高さ220 mm

ケース重量 10.8 kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯 **常温** / 冷蔵 / 冷凍

催事対応 可

特製だし入り三日とろろ

個食パックになった、手間、無駄がない便利なとろろ



生産者より



群馬太田市産のやまといもと特製だしを合わせました。
解凍するだけで簡単です。



北関東太田地区・利根川流域は、水はけがよく、日照時間が長い肥沃な大地です。きめ細かく粘りが強い群馬県太田市産の「やまといも」をすりおろし、こだわりの特製だしと合わせて仕上げ、そのまま急速冷凍しています。解凍してそのまま召し上がれます。すりたてのおいしさをお届けします。特製だしで味付けしていますので、ご飯、お刺し身、そば、うどんなどにそのままかけるだけでおいしくいただけます。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **180円**

主原料産地 群馬県太田市

原材料 大和芋、醤油、砂糖、みりん、鰹エキス、食塩、昆布エキス、椎茸、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）

賞味期限または消費期限 冷凍180日

内容量 60g

ケースサイズ 縦488 mm×横418 mm×高さ270 mm

ケース重量 19 kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯 常温 / 冷蔵 / **冷凍**

催事対応 要相談

三和食品株式会社

群馬県太田市清原町1-7

TEL：0276-37-8055

FAX：0276-37-8053

担当者名：柏瀬 弘幸

企業HP：<http://www.sanwafoods.co.jp/>

MAIL：kurasawa@sanwafoods.co.jp

八女(福岡県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=500>

【畜産】

八女ジビエ ハム

八女の里山で育ったイノシシ肉を100%使用したハム
イノシシ肉は牛・豚と比べて低カロリーで高タンパク質なヘルシー食材



生産者より



農産物の豊富な里山で育った天然イノシシ肉を使用しており、固くなく・臭みもない大変食べやすい商品です。



株式会社八女ジビエ

福岡県八女市黒木町本分1894-2(有限会社三晃重機建設内)
TEL: 0943-24-3577
FAX: 0934-24-3653
担当者名: 井手口 良文
企業HP: -
MAIL: -

八女の自然の恵みを活かした取り組みとイノシシ肉を活用したさまざまな商品の開発、食文化の継承を地域ぐるみで行っております。臭みがなく柔らかい八女のイノシシ肉の特徴を活かしたハムは、子どもからご年配の方までおいしく食べていただける逸品となっています。是非ともご賞味ください。なお、イノシシの狩猟時期や狩猟数により、在庫状況が安定しない場合がございますので、ご了承ください。

商品仕様

希望小売価格(税抜) お問い合わせください

主原料産地	福岡県八女市
原材料	猪肉、食塩、砂糖、香辛料、発色剤(亜硝酸Na)
賞味期限または消費期限	14日間
内容量	200g程度
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	不可

八女(福岡県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=501>

【畜産】

八女ジビエ レンダーブルスト(ソーセージ)

八女の里山で育ったイノシシ肉と豚肉で作ったドイツソーセージ
イノシシ肉は牛・豚と比べて低カロリーで高タンパク質なヘルシー食材



生産者より



ソテーするもよし、ボイルするもよし。お好みの食べ方でお召し上がり下さい。またアルコールとの相性も抜群で、ワインやお酒ともよく合います。



株式会社八女ジビエ

福岡県八女市黒木町本分1894-2(有限会社三晃重機建設内)
TEL: 0943-24-3577
FAX: 0943-24-3653
担当者名: 井手口 良文
企業HP: -
MAIL: -

八女の自然の恵みを活かした取り組みとイノシシ肉を活用したさまざまな商品の開発、食文化の継承を地域ぐるみで行っております。レンダーブルストは、イノシシを初めて味わう方でも簡単に調理することができる逸品で、ソテーするもよし、ボイルするもよし、お好みの食べ方でお召し上がりください。また、ワインや日本酒などのお酒ともよく合います。なお、狩猟時期や狩猟数により、在庫状況が安定しない場合がございますので、ご了承ください。

商品仕様

希望小売価格(税抜) お問い合わせください

主原料産地	福岡県八女市
原材料	猪肉、豚肉、食塩、香辛料、ぶどう糖、乳糖、酸化防止剤(V.C)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na) (原材料の一部に乳、豚肉、牛肉を含む)
賞味期限または消費期限	14日間
内容量	170g程度
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	不可

青果

畜産

惣菜

日配

グロサリー

スイーツ・菓子

酒

鹿児島県の漁師揚げ

フカヒレやエイヒレ入りさつま揚げをレンジで手軽に



生産者より



県内で水揚げされたフカ（サメ）、エイを用いた絶品さつま揚げです。



日高水産加工有限会社

鹿児島県いちき串木野市西薩町17-14

TEL：0996-32-9421

FAX：0996-32-9948

担当者名：久木山 睦男

企業HP：<http://www.hidakasuisan.co.jp/>

MAIL：kukiyama@hidakasuisan.co.jp

鹿児島県は中央に錦江湾を抱き、東シナ海と太平洋に接しています。そのおかげで、黒潮と対馬海流の2つの海流の恵みである様々な種類の魚が、港町に集められます。

この漁師揚げは、県内で水揚げされたフカ（サメ）、エイを用いたさつま揚げ。フカヒレや、エイヒレを混ぜ込んだ一品です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	400円
主原料産地	鹿児島県いちき串木野市
原材料	サメ、スケソウダラ、フカヒレ、エイヒレ、澱粉、砂糖、とうふ、にんにく、醤油、唐揚げ粉、調味料
賞味期限または消費期限	お問い合わせください
内容量	6個
ケースサイズ	450mm×350mm×160mm
ケース重量	3.5kg
最低ケース納品単位	要商談
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

きんかんつみれ鍋スープ

金柑を使用したこだわり鍋ができました



かごしまブランドのきんかん春姫を活かした、南さつまならではの鍋ができあがりました。スープにはきんかん春姫を刻んだものを入れてあるので、フタを開けると柑橘特有の爽やかな香りが広がります。具材のきんかんつみれは、南さつま市笠沙漁港で水揚げされた新鮮な地魚のすり身にきんかんを練り込んでいます。丸ごと食べられるきんかんは、ビタミンCやカルシウムを含んでいます。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	600円
主原料産地	鹿児島県南さつま市
原材料	鶏スープ、きんかん粉末、食塩、しょうゆ（小麦を含む）、白身魚（鯛など時期による）、金柑、地酒（鹿児島の料理酒）、塩、薄口しょうゆ
賞味期限または消費期限	6ヶ月
内容量	750g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	1.5kg
最低ケース納品単位	1ケース（最大は応相談）
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	お問い合わせください

さつま亭

鹿児島県南さつま市加世田本町52-13

TEL：0993-53-3395

FAX：0993-53-3395

担当者名：辻 三次

企業HP：-

MAIL：-

黒部(富山県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=599>

【惣菜】

黒部のおくりもの 植万のます寿し

選び抜かれた素材を使い、職人が昔ながらの製法で作るます寿し



生産者より

清流、黒部川の名水に育まれた、最高品質の黒部米(コシヒカリ米)を使用した富山伝統のます寿しです。



株式会社植万

富山県黒部市三日市3646

TEL: 0765-52-0229

FAX: 0765-57-2662

担当者名: 植木 真人

企業HP: <http://www.uman.co.jp/>MAIL: uman@masususi.com

新幹線開業に伴い「黒部らしくて高品質+手ごろな価格」をコンセプトにつくられた、新たな土産品「黒部のおくりもの」シリーズの、コシヒカリ米を使用した富山伝統のます寿しです。米どころ富山の県内産コシヒカリと清流黒部川の名水にこだわり、職人が昔ながらの製法で丁寧に仕上げました。一口サイズのます寿しは、1つ1つ包装されており、食べやすく、また分けやすくなっています。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	630円
主原料産地	富山県黒部市
原材料	米(コシヒカリ)、鰯、生姜、醸造酢、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸)
賞味期限または消費期限	3日
内容量	約280g
ケースサイズ	縦130mm×横130mm×高さ30mm
ケース重量	約310g〜
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

静岡(静岡県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=838>

【日配】

カマンベールWASABI

ワインと共に落ち着いた夕食(晩酌)を演出する、オシャレでかわいい洋風わさび漬



生産者より



ワインにとっても合う洋風わさび漬です。

株式会社田丸屋本店

静岡県静岡市駿河区下川原5-34-18

TEL: 054-258-1115

FAX: 054-258-5479

担当者名: 松永 悠佑

企業HP: <http://www.tamaruya.co.jp/>MAIL: yu-matsunaga@tamaruya.co.jp

愛好家が増えているワイン市場に向けた日本のわさびとフランス産チーズのアレンジ商品です。わさび茎のシャキシャキ感とカマンベールチーズのとろっと感が楽しめます。本場フランス産「白カビタイプのカマンベールチーズ」を80%以上使用(チーズに占める割合)しました。

商品仕様

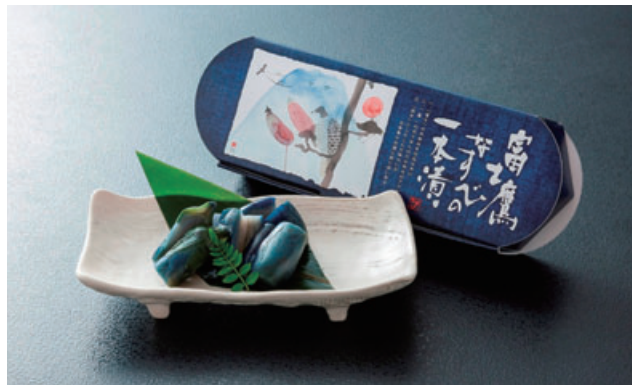
希望小売価格(税抜)	550円
主原料産地	国産(わさび)
原材料	わさび漬(わさび、酒粕、砂糖、食塩、からし粉、還元水飴)、プロセスチーズ、奈良漬(守口大根、瓜、酒粕、食塩、みりん粕、砂糖、還元水飴)、塩漬け胡瓜、酵母エキス、乳化剤
賞味期限または消費期限	25日
内容量	70g
ケースサイズ	200mm×200mm×100mm
ケース重量	1000g
最低ケース納品単位	2ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	可

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リス
イ
ーツ
・
菓
子

酒

富士鷹なすびの一本漬

「富士」の天然水を仕込み水に「鷹」の爪でほんのり辛味のアクセント
「茄子」にしみこんだ味わいがお食事・お酒によく合います



生産者より



「茄子」にしみこんだ味わいがお食事やお酒によく合います。

株式会社なすび

静岡県静岡市清水区港町2-1-1

TEL：054-354-1138

FAX：054-355-3717

担当者名：藤田 尚徳 / 望月 正利

企業HP：http://nasubi-ltd.co.jp

MAIL：masatoshi.mochizuki@nasubi-ltd.co.jp

江戸時代に駿河の地で高いものの三代名詞と言われた「一富士二鷹三茄子」。そして、徳川家康公が愛でたものでもあります。現在では、初夢に見ると縁起が良いと知られております。その「一富士二鷹三茄子」に因んで開発した商品です。富士山の湧き水と鷹の爪と一緒に漬け込んだ茄子の一本漬。これを食せば、運氣上昇間違いなし。パッケージのデザインは地元清水出身の芸術家が描いた「一富士二鷹三茄子」の画を使用しています。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **1,200円／1ケース**

主原料産地 日本

原材料 なす（国産）、唐辛子、漬け原材料（りんご果汁、はちみつ、食塩、りんご酢）、ミョウバン、酸化防止剤（ビタミンC）

賞味期限または消費期限 解凍後、2週間

内容量 なす3本（1袋）

ケースサイズ 縦28cm×横9.5cm×高5cm

ケース重量 約380g

最低ケース納品単位 冷凍30袋

保存温度帯

常温

冷蔵

冷凍

催事対応

可

黒部のおくりもの 名水ベーコン蒲鉾

ブランド豚「黒部名水ポーク」とスモークチーズ、黒胡椒のハーモニー



生産者より

名水ベーコン蒲鉾は、しなやかな食感に特徴があります。惣菜やお酒のおつまみにぜひ。



新幹線開業に伴い「黒部らしくて高品質+手ごろな価格」をコンセプトにつくられた、新たな土産品「黒部のおくりもの」シリーズの「名水ベーコン蒲鉾」は、しなやかな食感に特徴があります。黒部ブランドの「黒部名水ポーク」のベーコンにスモークチーズと黒胡椒を練りこみ、お惣菜としても、お酒のおつまみとしても合うように手をかけて作りました。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **630円**

主原料産地 富山県黒部市

原材料 魚肉、豚バラ肉、スモークチーズ、黒胡椒、食塩、卵白（卵を含む）、発酵調味液、砂糖、ブドウ糖、調味料（アミノ酸など）、ソルビット、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、発色剤（亜硝酸Na）

賞味期限または消費期限 45日

内容量 約300g

ケースサイズ 縦130mm×横130mm×高さ30mm

ケース重量 約330g～

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯

常温

冷蔵

冷凍

催事対応

要相談

生地蒲鉾有限公司

富山県黒部市生地376

TEL：0765-56-8064

FAX：0765-57-0529

担当者名：中陳 新平

企業HP：http://www.kamaboko.org/

MAIL：info@kamaboko.org

下諏訪(長野県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=157>

[グローサリー]

信濃之國下諏訪 七福味噌

七つの食材と信州味噌が紡ぐ芳醇で豊かな旨味



生産者より



アイデア次第で様々な料理にお使いいただけます。化学調味料・保存料無添加の、こだわり味噌です。



武居 章彦

長野県諏訪郡下諏訪町立町3306

TEL: 090-8591-5239

FAX: -

担当者名: 武居 章彦

企業HP: <http://24sekki-kagra.com>MAIL: takeiakihiko@gmail.com

信州味噌に、リンゴやクルミといった長野の特産品や、ショウガ、ゴマ、クコの実などに良い食材など、7種類の食材を練り込んだ惣菜味噌です。独自製法により、添加物は使用せず、製造から約1年の常温保存が可能です。

こくがあって野菜や肉の炒め物に合わせやすいうえ、そのまま野菜につけても、鍋やグラタンに入れてもおいしく召し上がれます。

ぜひ一度お試しください。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	700円
主原料産地	長野県
原材料	味噌、砂糖、玉葱、みりん、生姜、胡麻、リンゴ、くこの実、胡桃(添加物は使用していません)
賞味期限または消費期限	12ヶ月
内容量	140g
ケースサイズ	縦380mm×横130mm×高さ80mm
ケース重量	3.5kg
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	可

村上(新潟県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=109>

[グローサリー]

越後村上三面川 鮭の魚醤油(70ml)

地元、村上市の三面川に溯上した鮭だけを使った魚醤油
原材料にもこだわって国産のものしか使っておりません



生産者より



鮭の旨みがタッブリ! 使い方は料理に少量だけでいいです。



奈良橋醸造有限会社

新潟県村上市塩谷1310

TEL: 0254-66-5526

FAX: 0254-66-5643

担当者名: 奈良橋 常久

企業HP: <http://kyu2echigomiso.web.fc2.com>MAIL: kyu2echigomiso@cokky.ne.jp

「鮭のまち」として知られる新潟県村上市。その調理法は100種類を超えるといわれ、身はもちろん頭や内臓、中骨や皮に至るまで捨てることなく味わいつくします。そんな村上発の鮭の魚醤油は、今話題のアスタキサンチンやコラーゲンを豊富に含む鮭を原料としています。三面川で捕れた鮭の旨みの詰まった魚醤油をぜひご賞味ください。鍋物や蕎麦、うどんのつゆなどに入れたり、お酒やみりと調合し、合わせ調味料としてお使いいただくなど用途は様々です。内容量70mlなのでお試しサイズとして便利です。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	276円
主原料産地	新潟県村上市
原材料	鮭、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、アルコール
賞味期限または消費期限	出荷より2年
内容量	70ml
ケースサイズ	縦203mm×横245mm×高さ145mm
ケース重量	4.0kg
最低ケース納品単位	3ケース(3ケース単位)
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リ
ース
イ
ー
ツ
・
菓
子

酒

越後村上三面川 鮭の魚醤油(160ml)

地元、村上市の三面川に溯上した鮭だけを使った魚醤油
原材料にもこだわって国産のものしか使っておりません



「鮭のまち」として知られる新潟県村上市。その調理法は100種類を超えるといわれ、身はもちろん頭や内臓、中骨や皮に至るまで捨てることなく味わいつくします。そんな村上産の鮭の魚醤油は、今話題のアスタキサンチンやコラーゲンを豊富に含む鮭を原料としています。三面川で捕れた鮭の旨みの詰まった魚醤油をぜひご賞味ください。鍋物や蕎麦、うどんのつゆなどに入れたり、お酒やみりと調合し、合わせ調味料としてお使いいただくなど用途は様々です。内容量160mlのたっぷりサイズです。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	462円
主原料産地	新潟県村上市
原材料	鮭、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、アルコール
賞味期限または消費期限	出荷より2年
内容量	160ml
ケースサイズ	縦134mm×横315mm×高さ175mm
ケース重量	3.7kg
最低ケース納品単位	3ケース(3ケース単位)
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

生産者より

鮭の旨みがタップリ! 使い方は料理に少量だけでいいです。



奈良橋醸造有限公司

新潟県村上市塩谷1310
TEL: 0254-66-5526
FAX: 0254-66-5643
担当者名: 奈良橋 常久
企業HP: <http://kyu2echigomiso.web.fc2.com>
MAIL: kyu2echigomiso@cokky.ne.jp

時の贈り物 梅酢

果汁や甘味料、添加物を一切使用しない、梅と穀物酢のみで生み出した果実酢



穀物酢と津山産の南高梅のみで作り出した果実酢です。当社の伝統製法で作る穀物酢のみで1年間じっくりと南高梅を漬け込み、梅が持つ旨みや香りなどのエキスのみを抽出しました。果汁や甘味料、添加物は一切使用していない健康志向の商品です。梅はヘタの除去から瓶詰めまですべての工程を丁寧に手作業で行っています。ドレッシングとしてはもちろん、希釈してご賞味いただくことも可能です。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	277円
主原料産地	岡山県
原材料	お問い合わせください
賞味期限または消費期限	お問い合わせください
内容量	150ml
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	お問い合わせください



株式会社三宅商店

岡山県津山市一方420
TEL: 0868-23-2141
FAX: 0868-23-2198
担当者名: 山本 剛士
企業HP: -
MAIL: -

岡山（岡山県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=813>

【グローサリー】

時の贈り物 ぶどう酢

ピオーネの旨みと香りをじっくり抽出。穀物酢を合わせたシンプルな果実酢



株式会社三宅商店

岡山県津山市一方420
TEL: 0868-23-2141
FAX: 0868-23-2198
担当者名: 山本 剛士
企業HP: -
MAIL: -

久米南産のピオーネに穀物酢を合わせた果実酢です。色づきが良いピオーネを皮ごと、伝統製法で作った穀物酢のみで1年間じっくりと漬け込みました。長い時間をかけて抽出したピオーネのエキスからは、濁りのない独特の香りと甘味を感じられます。もちろん果汁や甘味料、添加物は一切使用しておらず、希釈してお召し上がりいただくのもおすすすめ。ワインビネガーとは違う、シンプルな味わいのぶどう酢です。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **287円**

主原料産地 岡山県

原材料 お問い合わせください

賞味期限または消費期限 お問い合わせください

内容量 150ml

ケースサイズ お問い合わせください

ケース重量 お問い合わせください

最低ケース納品単位 お問い合わせください

保存温度帯 **常温** 冷蔵 冷凍

催事対応 お問い合わせください

珠洲（石川県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=842>

【グローサリー】

能登半島 珠洲の塩

珠洲で作られている塩に、厳選された産物を組み合わせせた、塩のセット商品



焼 塩：珠洲の塩を加熱して極限まで水分をなくしサラサラの塩に仕上げました。
抹茶塩：珠洲の塩にお茶の名産地の京都・宇治から取り寄せた抹茶を合わせました。
紅梅塩：珠洲の塩を梅と紫蘇のエキスを漬け込み乾燥させました。
竹炭塩：青竹に珠洲の塩を詰め込み、炭焼きで焼き上げてから中の塩を取り出しました。

柚子塩：珠洲の塩と珠洲の柚子を合わせました。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **2,407円**

主原料産地 石川県珠洲市

原材料 海水 抹茶・松の実 梅エキス・紫蘇エキス 柚子

賞味期限または消費期限 24ヶ月

内容量 20g

ケースサイズ 縦9.4cm×横18cm×高さ3.7cm

ケース重量 500g

最低ケース納品単位 9箱

保存温度帯 **常温** 冷蔵 冷凍

催事対応 可

株式会社夢のと

石川県珠洲市飯田町15部5番地
TEL: 0768-82-8181
FAX: 0768-82-8282
担当者名: 栢 直幸
企業HP: <http://www.yumenoto.co.jp/>
MAIL: shop@yumenoto.co.jp

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リ
ース
イ
ー
ツ
・
菓
子

酒

杏都コンポート

素材の酸味を生かした千曲産「杏」のシロップ漬け



日本一の杏の里として有名になり、昭和50年代からは観光客も多く訪れるようになった千曲市の杏。今年採れた杏を使用し、酸味にこだわってシロップに漬けました。女性に嬉しい低糖度が魅力です（糖度30度）。杏は「栄養成分（β-カロテン・カリウム）」が豊富なので、美味しくて美容にもぴったりです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	602円
主原料産地	長野県千曲市
原材料	杏、砂糖、乳酸カルシウム、酸化防止剤（ビタミンC）
賞味期限または消費期限	6ヶ月
内容量	160g
ケースサイズ	縦350mm×横235mm×高さ160mm
ケース重量	8.2kg
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	不可

森食品工業株式会社

長野県千曲市大字森2543
TEL：026-272-0121
FAX：026-272-3545
担当者名：中澤 達也
企業HP：－
MAIL：－



ごちそう果樹園 彩果ジャム

新鮮な果物とシンプルな素材で作る、果実本来の魅力が詰まった贅沢ジャム



創業50年以上の歴史を持つ青果店から届くこだわりの逸品。入荷したばかりの新鮮な果実を使った、果肉がごろごろ入った贅沢なジャムです。果実の入荷から一次加工、製造まですべて自社で担当。果実本来の味と香り、食感を生かすため、香料や保存料はもちろん、水も一切加えずに丁寧に作っています。自然の恵みを存分に生かした、フレッシュな味わいを楽しめます。定番の白桃のほか、季節商品も続々登場します。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	小：371円、大：556円
主原料産地	岡山県
原材料	お問い合わせください
賞味期限または消費期限	お問い合わせください
内容量	小：70g、大：150g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	お問い合わせください



株式会社粹然

岡山県倉敷市玉島1-10-30
TEL：086-526-2085
FAX：086-522-7035
担当者名：浅原 裕哉
企業HP：<http://www.suizen.net/>
MAIL：－

南さつま（鹿児島県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=394>

【グローサリー】

金柑ジャム

完熟金柑たっぷりのジャム



有限会社清木場果樹園

鹿児島県南さつま市津貫 10660

TEL: 0993-55-3260

FAX: 0993-55-3261

担当者名: 清木場 真一

企業HP: <http://seikoba.com/>

MAIL: -

土作りからこだわった自家栽培の樹上完熟金柑たっぷりのジャムです。原材料にこだわって、自社の完熟金柑以外にも、鹿児島産のきび砂糖・発酵酸味液を使用しています。シンプルにトーストにつけたり、マヨネーズやドレッシングに加えてみるなど様々な楽しみ方ができます。完熟金柑ならではの芳醇な香りと、果皮のほのかな苦み、果肉の酸味をお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	500円
主原料産地	鹿児島県南さつま市
原材料	完熟金柑、きび砂糖、さつまいも発酵酸味液、（添加物不使用）
賞味期限または消費期限	365日
内容量	180g
ケースサイズ	縦 265 mm × 横 200 mm × 高さ 105 mm
ケース重量	4.5kg
最低ケース納品単位	4ケース（最大は応相談）
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
備考対応	お問い合わせください

伊万里（佐賀県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=366>

【グローサリー】

伊万里香ねぎスープ（ねぎパウダー入り）

ねぎ名人の前田さんの「伊万里香ねぎ」をふんだんに使った即席スープ



生産者より



ねぎが主役のねぎスープ。
パスタや出汁巻き玉子に使
っても美味しいですよ。

佐賀農業逸品づくり「こねぎ部門」で名人賞を受賞した、ねぎ名人・前田さんによるこだわりのスープ。伊万里香ねぎ（乾燥ねぎ）がたっぷり入ったチキンブイヨンとポークエキスのコクが楽しめます。さらにねぎパウダーも加え、ごまとコラーゲンも入っています。からだにやさしい「香ねぎスープ」ですが、だし巻き玉子やパスタなどの味付けにもご利用できます。是非お召し上がりください。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	500円
主原料産地	佐賀県
原材料	チキンブイヨン、ポークエキスパウダー、食塩、コラーゲンペプチド、ねぎパウダー（佐賀県産）、デキストリン、うきみ〔ねぎ（佐賀県産）、ごま〕、調味料（アミノ酸など）（原材料の一部に小麦、乳成分、大豆、ゼラチンを含む）
賞味期限または消費期限	1年
内容量	31g（6.2g×5袋入）
ケースサイズ	縦 500 mm × 横 250 mm × 高さ 200 mm
ケース重量	2kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
備考対応	不可

有限会社伊万里グリーンファーム

佐賀県伊万里市二里町八谷瀬 926

TEL: 0955-23-5780

FAX: 0955-23-5806

担当者名: 前田 清浩

企業HP: <http://www.imari-gf.com/>MAIL: igfmaeda@ihn.jp青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サリース
ウィ
ーツ・菓
子

酒

えひめ大洲の栗入りミートソース

時間をかけてじっくり仕上げた栗入りミートソース



生産者より

昔ながらの完全手作り直火方法にこだわり、3日間かけて煮込み、少し甘口でコクの深い味わいに仕上げました。9月～11月の季節限定商品です。



ビストロサンマルシェ（南ヒロファミリーフーズ）

愛媛県大洲市東大洲1048-3

TEL：0893-25-0881

FAX：0893-57-6006

担当者名：奥田 広司

企業HP：http://www.47club.jp/38M-000083yqp

MAIL：bistro-duet@wine.plala.or.jp

四国一の生産量を誇り、品質、風味とも優れた地元の栗を贅沢に使った、少し甘口でコクの深い味わいのソースです。昔ながらの完全手作り直火製法にこだわり、3日間かけて煮込み仕上げました。

パスタソースはもちろん、ハンバーグやオムライス、ドリアやグラタンソースなど幅広く使用していただけます。

時間をかけてじっくり仕上げた「えひめ大洲の栗入りミートソース」ぜひご賞味あれ。

商品仕様

希望小売価格（税抜） 730円

主原料産地	愛媛県
原材料	玉葱、トマト、牛肉、人参、ニンニク、リンゴ、栗、サツマイモ、パン粉、酢、ワイン、醤油、植物油、塩、砂糖、バター、コショウ（原材料の一部に小麦、大豆、牛肉、リンゴ、乳を含む）
賞味期限または消費期限	120日
内容量	135g
ケースサイズ	縦180mm×横135mm×高さ20mm
ケース重量	165g
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

米粉が鳥モツかれー

野菜とくだものの旨みに北海道美唄産の米粉がやさしく溶け込みます



生産者より



隠し味が入った煮込んだ甘辛いルーは米粉を用いて美味しく作っています。



「うまい米」として知られている、美唄で生産されたお米を原料とした米粉を使用し、かつて、炭鉱マンであふれていた美唄で、そのスタミナ源だった美唄やきとりをイメージしたレトルトカレーです。ボイルしたモツと煮込んだ甘辛いルーは、すり下ろしたニンニクとショウガを隠し味にし、とろみをつけるのに小麦粉ではなく米粉を用いて、米粉がカレーと鳥モツをトリモツています。

商品仕様

希望小売価格（税抜） 500円（実勢価格）

主原料産地	北海道美唄市
原材料	野菜（たまねぎ、トマト、にんにく、しょうが）、食肉など（鶏肉、鶏心臓）、オニオンソテー、カレールー、鶏脂、香辛料、バター、豚脂、チキンコンソメ、コナツツミルク、米粉、トマトペースト、ビーフエキス、食塩、カレーペースト、砂糖、調味料（アミノ酸など）、カラメル色素、酸味料、香料、（原材料の一部に小麦、落花生、えび、大豆、りんごを含む）
賞味期限または消費期限	2年
内容量	200g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	6.5kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

有限会社角屋

北海道美唄市西二条北1-2-3

TEL：0126-62-7321

FAX：0126-63-2774

担当者名：高橋 和美

企業HP：http://角屋.com/

MAIL：y.kadoya@sage.ocn.ne.jp

大洲（愛媛県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=795>

【グローサリー】

えひめ大洲の栗入りカレーソース

食材の味を活かし、栗のほんのりとした甘みがあるカレー



生産者より

大洲産の栗と、愛媛県産の野菜や牛肉を使用。昔ながらの完全手作り直火方法にこだわり、3日間かけて煮込み仕上げました。9月～11月の季節限定商品です。



ピストロサンマルシェ

愛媛県大洲市東大洲1048-3

TEL: 0893-25-0881

FAX: 0893-57-6006

担当者名: 奥田 広司

企業HP: <http://www.47club.jp/38M-000083yqp>MAIL: bistro-duet@wine.plala.or.jp

四国一の生産量を誇り、品質、風味とも優れた地元の栗を贅沢に使い、愛媛県産の野菜や牛肉を使用しています。そして、昔ながらの手作り直火製法にこだわり、3日間かけてじっくり煮込みました。

少し甘口でコクの深い味わいに仕上げています。

お子様からご年配の方までおいしく召し上がりいただける、食材の味を活かした、栗のほんのりとした甘みがあるカレーです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	730円
主原料産地	愛媛県
原材料	玉葱、トマト、栗、牛肉、人参、ニンニク、サツマイモ、パン粉、醤油、植物油、塩、砂糖、バター、コショウ、ターメリック、コリアンダー、クミン、唐辛子（原材料の一部に牛肉、豚肉、乳、小麦、卵を含む）
賞味期限または消費期限	120日
内容量	170g
ケースサイズ	縦180mm×横135mm×高さ20mm
ケース重量	200g
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

八女（福岡県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=499>

【グローサリー】

八女ジビエ イノシシカレー

まるやかで食べやすいジビエカレー
老若男女問わず満足頂ける逸品



生産者より

イノシシを食べたことのない方や調理方法が分からない方でも、簡単調理で美味しく食べて頂けますので、是非ご家庭でお召し上がりください。



一般財団法人秘境仙の里

福岡県八女市矢部村北矢部6707-7

TEL: 0943-47-3000

FAX: -

担当者名: 轟 亮二

企業HP: -

MAIL: -

福岡県南部に位置する八女市。自然豊かな里山で育った野生イノシシ肉を100%使用したイノシシカレーです。イノシシ肉を大人も子どもも好きなカレーに使用することで、「ジビエ」として飲食店や一般家庭での調理の普及を目指し開発しました。八女から伝える、山の食文化の復興で、イノシシを食べたことのない方や調理方法の分からない方などに、温めるだけの簡単調理でおいしく食べていただける逸品です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	お問い合わせください
主原料産地	福岡県八女市
原材料	玉葱、人参、セロリ、ニンニク、生姜、猪肉、カレー粉、香辛料、小麦粉、植物油、バター、ショートニング、チリソース、ウスターソース、りんご、フルーツチャツネ、醤油、砂糖、塩、生クリーム、鶏肉、牛骨、調味料（アミノ酸など）、甘味料（サッカリン）（原材料の一部に乳成分、大豆を含む）
賞味期限または消費期限	1年
内容量	170g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	不可

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リ
ース
イ
ー
ツ
・
菓
子

酒

八女ジビエ イノシシカレー辛口

まるやかで食べやすいジビエカレー
老若男女問わず満足頂ける逸品



生産者より

イノシシを食べたことのない方や調理方法が分からない方でも、温めるだけの簡単調理で美味しく食べて頂けます。是非ご家庭でお召し上がりください。



一般財団法人秘境柚の里

福岡県八女市矢部村北矢部6707-7
TEL：0943-47-3000
FAX：－
担当者名：藤 亮二
企業HP：－
MAIL：－

八女の自然の恵みを活かした取り組みとイノシシ肉を活用したさまざまな商品の開発、食文化の継承を地域ぐるみで行っております。イノシシカレーについては、平成24年から販売を行っており、今回消費者からの声をもとに八女ジビエイノシシカレーの第2弾となる「八女ジビエ イノシシカレー辛口」を開発しました。イノシシが火を噴くユニークなパッケージとなっています。辛口が好きな方はぜひお試しください。

商品仕様

希望小売価格（税抜） お問い合わせください

主原料産地	福岡県八女市
原材料	玉葱、人参、セロリ、ニンニク、生姜、猪肉、カレー粉、焙煎香辛料ペースト、牛脂、豚脂混合油、酒精、香辛料、小麦粉、植物油、バター、ショートニング、チリソース、ウスターソース、りんご、フルーツチャツネ、醤油、砂糖、塩、生クリーム、鶏肉、牛骨、調味料（アミノ酸など）、甘味料（サッカリン）（原材料の一部に乳成分、大豆を含む）
賞味期限または消費期限	1年
内容量	170g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	不可

千屋牛肉のシチュー・ド・ビーフ

日本最古の蔓牛「千屋牛」の旨みが存分に味わえるシチュー・ド・ビーフ



生産者より



日本最古の蔓牛「千屋牛」の旨みが存分に味わえるシチュー・ド・ビーフです。



日本最古の蔓牛「竹の谷蔓」の系統を引く優秀な黒毛和種「千屋牛（ちやぎゅう）」肉と、岡山県産の桃太郎トマトを赤ワインでじっくり煮込み、特製デミグラスソースと合わせました。マッシュルームは水煮ではなくフレッシュなマッシュルームを使用していますので、本来の食感が生きています。千屋牛の霜降り肉の美味しさを余すところなく引き出したシチューですので、千屋牛肉ならではの深い味わいをお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格（税抜） 800円

主原料産地	岡山県
原材料	牛肉（国産）、トマトピューレ、赤ワイン、デミグラスソース、マッシュルーム、食用油脂（パーム油、なたね油）、小麦粉、野菜パウダー（白菜、トマト、玉ねぎ、キャベツ）、でん粉、食塩、砂糖、チキンブイヨン、ポークブイヨン、香辛料、ブラックペッパー、醤油パウダー、ローレル、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、乳化剤、バブリア色素、酸味料、加工でん粉（原材料の一部に大豆を含む）
賞味期限または消費期限	1年
内容量	200g
ケースサイズ	縦 410 mm × 横 250 mm × 高さ 200 mm
ケース重量	6.4 kg
最低ケース納品単位	2ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

株式会社哲多すずらん食品加工

岡山県新見市哲多町花木161-1
TEL：0867-96-2862
FAX：0867-96-2865
担当者名：佐藤 靖久
企業HP：<http://t-suzuran.com>
MAIL：inoue@t-suzuran.com

黒部(富山県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=602>

【グローサリー】

黒部のおくりもの らうす昆布

昆布の王様、らうす昆布をお手軽に



生産者より

高級らうす昆布の素材・風味をそのままにおつまみにしました。



株式会社四十物昆布

富山県黒部市生地中區 304-1
TEL: 0765-57-0321
FAX: 0765-57-0867
担当者名: 四十物 直之
企業HP: <http://www.aimono.com/>
MAIL: konbu@aimono.com

新幹線開業に伴い「黒部らしくて高品質+手ごろな価格」をコンセプトにつくられた、新たな土産品「黒部のおくりもの」シリーズの「らうす昆布」です。知床羅臼の昆布漁は、富山県黒部市生地地区から移住した人たちによって開拓された歴史があります。昆布の王様といわれるらうす昆布をそのままおつまみにした「らうすおつまみ昆布」と、調味料など一切使わずに素材そのままに焼き上げた「焼らうす昆布」のセットです。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	630円
主原料産地	富山県黒部市
原材料	昆布(北海道羅臼産)
賞味期限または消費期限	1年
内容量	約60g
ケースサイズ	縦130mm×横130mm×高さ30mm
ケース重量	約90g
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

静岡(静岡県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=588>

【グローサリー】

駿河のごちそう 山のわさびと海のまぐろ

甘辛のわさびとまぐろの佃煮



生産者より

静岡県産の厳選したわさびとまぐろを使った佃煮です。



静岡県内の清流で育った新鮮なわさびの茎と、静岡県が水揚げ量日本一、そして年間支出金額・購入数量日本一であるまぐろを使用して、まろやか醤油でじっくり煮込んでいます。まさに駿河の山の恵みと海の恵みを一度に味わえる、旨みたっぷりの佃煮です。わさびの味わいとまぐろの旨みをお楽しみください。アツアツのご飯に乗けてそのまま召し上がってもよし、お酒のおつまみとしてもよく合います。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	600円
主原料産地	静岡県
原材料	わさび茎、まぐろ、砂糖、しょうゆ、醸造調味料、香辛料(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
賞味期限または消費期限	90日
内容量	130g
ケースサイズ	縦380mm×横290mm×高さ130mm
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	1ケースから
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	可

株式会社田丸屋本店

静岡県静岡市駿河区下川原 5-34-18
TEL: 054-258-1115
FAX: 054-258-5479
担当者名: 松永 悠佑
企業HP: <http://www.tamaruya.co.jp/>
MAIL: yu-matsunaga@tamaruya.co.jp

青果

畜産

惣菜

日配

グローサリー

スイーツ・菓子

酒

かんぴょうぱうだー

不足しがちな食物繊維を手軽に摂取
ヨーグルトなどにかけてお召し上がりください



生産者より



栃木県産夕顔の粉末をパウダー状にし、ボトルに詰めました。



ジュネファイン株式会社

栃木県小山市犬塚 50-593

TEL: 0285-24-5959

FAX: 0285-35-3114

担当者名: 榊井 哲朗

企業HP: <http://www.oyama-cci.or.jp/>

MAIL: t.shiba@oyama-cci.or.jp

国産かんぴょうの90%以上のシェアを誇る栃木県ですが、海外からの輸入増加や、重労働などの影響で、かんぴょう農家の後継者不足・高齢化が大変深刻な問題となっています。

地元の特産であるかんぴょうを守るため、夕顔の実の食材化に挑戦しました。「夕顔を剥く→干す→かんぴょう」という固定観念を捨て、粉末化したことで農家の重労働を減らすとともに、豊富な食物繊維を含む夕顔を手軽に食べやすい商品にしました。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	1,000円
主原料産地	栃木県小山市
原材料	栃木県産夕顔の実
賞味期限または消費期限	550日
内容量	100g
ケースサイズ	縦360mm×横400mm×高さ180mm
ケース重量	3kg
最低ケース納品単位	1ケース(最大は応相談)
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	短期催事対応可

かんぴょううどん

もちもち つるつるの食感



生産者より



栃木県産夕顔の粉末と栃木県産小麦粉を使用しました。



栃木県産小麦粉「イワイノダイチ」に栃木県産夕顔の粉末を配合し、風味を損なわないよう入念に製造しました。

かんぴょうには現代の食生活に不足しがちな食物繊維が含まれています。茹でた麺は、滑らかでツルツルした舌ざわりと、コシが強もちもち感があります。

国際的なデザイン賞を受賞したパッケージも大変好評です。ギフトや季節の挨拶にご利用ください。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	500円
主原料産地	栃木県小山市
原材料	小麦粉(栃木県小山市)、夕顔粉末(栃木県小山市)、食塩
賞味期限または消費期限	1年
内容量	160g
ケースサイズ	縦350mm×横280mm×高さ170mm
ケース重量	6.3kg
最低ケース納品単位	1ケース(最大は応相談)
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	短期催事対応可

有限会社大地

栃木県小山市高橋 1995

TEL: 0285-49-3545

FAX: 0285-39-6850

担当者名: 生沼 均

企業HP: <http://www.oyama-cci.or.jp/>

MAIL: t.shiba@oyama-cci.or.jp

小山（栃木県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=217>

【グローサリー】

かんぴょううどん5袋入ギフトボックス

もちもち つるつるの食感
お土産にも適しています



生産者より



栃木県産夕顔の粉末と栃木県産小麦粉を使用しました。



有限会社大地

栃木県小山市高橋1995

TEL: 0285-49-3545

FAX: 0285-39-6850

担当者名: 生沼 均

企業HP: <http://www.oyama-cci.or.jp/>

MAIL: t.shiba@oyama-cci.or.jp

お中元・お歳暮などの季節のご挨拶に、またはちょっとした手土産にかんぴょううどんはいかがでしょう。かんぴょううどんは栃木県産小麦「イワイノダイチ」と食物繊維が含まれた栃木県産夕顔の粉末を配合し、風味を損なわないよう入念に製造しております。茹であがった麺は滑らかでツルツルした舌ざわりと、コシが強くもちもち感があります。国際的なデザイン賞を受賞した可愛いパッケージも大変好評を得ております。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	2,650円
主原料産地	栃木県
原材料	小麦粉（栃木県小山市）、夕顔粉末（栃木県小山市）、食塩
賞味期限または消費期限	1年
内容量	1kg
ケースサイズ	縦450mm×横310mm×高さ320mm
ケース重量	11.6kg
最低ケース納品単位	1ケース（最大は応相談）
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	短期催事対応可

津久見（大分県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=385>

【グローサリー】

まぐろラーメン

まぐろのまち・津久見から生まれた
まぐろと野菜ダシのコク旨あっさりスープのラーメン



生産者より

お客様の声から生まれた逸品。まぐろと野菜でとったあっさりしつつもコクのあるスープを、スープとの絡み抜群の縮れ麺と合わせました。



「まぐろの町つくみ」の特産品として開発したご当地ラーメン「まぐろラーメン」は、ちぢれ麺にまぐろと野菜ダシのコク旨あっさりスープが絡み合い非常に食べやすい商品です。朝・昼・晩の食事にはもちろんのこと、胃に優しいので夜食や飲酒の後にも最適です。男女を問わず、すべての年齢層から支持されています。是非一度、ご賞味ください。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,000円
主原料産地	大分県
原材料	植物性蛋白加水分解物、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩、マグロエキス、かつお節エキス、魚醤、調味料（アミノ酸など）、アルコール、カラメル色素（原材料の一部に小麦、大豆、さば、ゼラチンを含む）
賞味期限または消費期限	50日
内容量	3食入／1箱
ケースサイズ	縦170mm×横170mm×高さ50mm／箱（3食入）
ケース重量	5.5kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

株式会社TSUKUMI BRAND

大分県津久見市大字四浦2218-10

TEL: 0972-85-3111

FAX: 0972-85-3112

担当者名: 鶴田 日出美

企業HP: <http://tsukumibrand.com>

MAIL: info@tsukumibrand.com

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サリース
ウィ
ーツ・菓子

酒

須賀川 かっぱ麺

きゅうりの絞り汁のみで練りこんだ鮮やかな薄緑色の乾麺



さわやかな色と香り、艶のある麺肌、のどごしの良さとコシの強さが自慢です。特級のきゅうりのみを使用し、手間をかけて製造しています。

商品仕様

希望小売価格	660円／1箱（税込）
主原料産地	福島県須賀川市
原材料	めん（小麦粉、きゅうり、食塩）、スープ（しょうゆ、砂糖、ねりごま、醸造酢、食塩、ごま油、植物油脂、でん粉、ガーリックエキス、調味料（アミノ酸）、香辛料抽出物、酸味料、カラメル色素）、みそ（みそ、大葉、砂糖、みりん、唐辛子、植物油脂、調味料（アミノ酸など））
賞味期限または消費期限	90日
内容量	麺：180g、スープ：60g×2、味噌：20g×2
ケースサイズ	縦34cm×横26cm×高さ10cm
ケース重量	4kg
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	条件により可

生産者より

さわやかな色と香り、艶のある麺肌、のどごしの良さとコシの強さが自慢です。特級のきゅうりのみを使用し、手間をかけて製造しています。



有限会社井桁屋本舗

福島県須賀川市八幡町24-17

TEL：0248-75-3622

FAX：0248-76-8036

担当者名：高久田 悦子

企業HP：<http://www.igetaya-honpo.jp/>

MAIL：skgwcci11@sukagawacci.or.jp

須賀川 かっぱ麺

きゅうりの絞り汁のみで練りこんだ鮮やかな薄緑色の乾麺



夏秋きゅうり（露地栽培）収穫量日本一の須賀川産きゅうりをジュースにし、麺を練るのに水は一切使わず、きゅうりのしぼり汁だけで練ったきれいな薄緑色が特徴の乾麺です。スープと味噌が添付されているので、4分程度ゆでるだけですぐに食べることができます。ヘルシーでとても美味しい「かっぱ麺」をぜひご賞味ください。

商品仕様

希望小売価格	394円／1袋（税込）
主原料産地	福島県須賀川市
原材料	めん（小麦粉、きゅうり、食塩）、スープ（しょうゆ（本醸造）、砂糖、ねりごま、醸造酢、かつおエキス調味料、食塩、米発酵調味料、ガーリックエキス、調味料（アミノ酸など）、酸味料、カラメル色素、増粘剤（タラガム）、香辛料抽出物、くんだ）、味噌（味噌、砂糖、水あめ、豚肉、しょうゆ、たまねぎ、しょうが、にんにく、食塩、香辛料、調味料（アミノ酸など）、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、カラメル色素）
賞味期限または消費期限	1年
内容量	麺：180g、スープ：60g×2、味噌：30g×2
ケースサイズ	縦31.5cm×横28cm×高さ7cm
ケース重量	3.1kg
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	条件により可

生産者より

夏秋きゅうり（露地栽培）収穫量日本一の須賀川産きゅうりのしぼり汁だけで練ったきれいな薄緑色が特徴の乾麺です。



株式会社高橋製麺

福島県須賀川市桜岡24

TEL：0248-75-6494

FAX：0248-76-5003

担当者名：高橋 良夫

企業HP：<http://takahashiseimen.co.jp/>

MAIL：skgwcci11@sukagawacci.or.jp

静岡（静岡県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=836>

【グローサリー】

ちゅるりん麺

静岡が恋するのどごし



生産者より



温暖な静岡の茶と富士山と駿河湾の風景をも感じさせるほどの喉ごし味です。

一般社団法人創食しずおか

静岡県静岡市葵区常磐町3丁目3-4

TEL: 054-272-1233

FAX: -

担当者名: 田形 治

企業HP: soba-tagata.com

MAIL: soba-tagata@ai.tnc.ne.jp

鎌倉時代、静岡市出身の聖一国師は麺文化を日本に伝え、また、静岡に茶をもたらししました。その後、京都の禅寺で発祥したと言われる蕎麦切を今川義元公が茶道とともに駿府の茶懐石に取り入れ、そのしばらくの後、徳川家康公が駿府蕎麦を江戸に伝え、そこから江戸蕎麦として全国に広がったとされます。また、静岡茶発祥の地であり、家康公への献上茶で名高い、静岡市足久保地区の長島などには、当時から変わらない貴重な在来茶が今でも残っており、こういった連綿と伝わる静岡の麺と茶の文化が結びつき、具現化したのが、「ちゅるりん麺」なのです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,000円
主原料産地	静岡県
原材料	小麦粉（国産）、食塩、緑茶（静岡産）
賞味期限または消費期限	10ヶ月
内容量	200g
ケースサイズ	縦315mm×横455mm×高さ285mm
ケース重量	8kg
最低ケース納品単位	1ケース以上
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

洲本（兵庫県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=841>

【グローサリー】

淡路島ぬーどる

もちっ・つるっ・ほっとする手延べ麺の
ほんま癖になるのど越し



生産者より



茹でていただき、お好みのトッピングでお召し上がりください。



約180年続く伝統製法を現代風にアレンジしました。

もともと淡路の気候や風土が乾麺作りに適している事もあり、熟練の職人による高い品質の手延べ麺は関西の高級料亭や高級料理旅館などから高い評価を得ています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	オープン価格
主原料産地	兵庫県
原材料	小麦、食塩、食用植物油
賞味期限または消費期限	18ヶ月
内容量	300g
ケースサイズ	縦400mm×横75mm×高さ20mm
ケース重量	12g
最低ケース納品単位	12ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

淡路手延素麺協同組合

兵庫県南あわじ市福良乙1573-3

TEL: 0799-52-0701

FAX: -

担当者名: 福栄 夕子

企業HP: -

MAIL: mori@liawaji.jp

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サリ
ース
ウィ
ーツ
・菓
子

酒

富士山静岡緑茶 まちこ

茶の町静岡より、オイシイ、ウレシイ、タノシイお茶を提案するティーバッグ



株式会社マルヒデ岩崎製茶

静岡県静岡市葵区北番町40-21

TEL: 054-271-1010

FAX: 054-272-1010

担当者名: 岩崎 泰久

企業HP: -

MAIL: -

幼少期と晩年を静岡で過ごした徳川家康公のお后をモデルに、華やかな着物のデザインにしています。富士山型のパッケージで、富士山の5万分の1のサイズの富士山型のティーバッグです。静岡県内産茶葉を使用し、ほのかに薫る桜の香りと女性的なまろやかなうまみが特徴的な清水のブランド茶「まちこ」を使用しています。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **400円**

主原料産地 静岡県

原材料 茶

賞味期限または消費期限 540日

内容量 3g×5個入

ケースサイズ 縦465mm×横340mm×高さ395mm

ケース重量 1.1kg

最低ケース納品単位 お問い合わせください

保存温度帯 **常温** / 冷蔵 / 冷凍

催事対応 要相談

抹茶入静岡茶

「静岡土産ならやっぱりお茶」熱湯10秒で簡単にできる静岡茶



熱湯10秒で簡単にできる抹茶入りの静岡茶です。ポットのお湯をそのまま注いでさっぱり香ばしく飲めるよう、火入れを工夫しました。時間のない朝や、寒くて熱々のお茶が飲みたいときなどに、手軽にすぐにお茶を淹れることができます。抹茶の色が出るので見た目の満足度も高く、茶葉をまるごと摂取できることから、健康志向のお客様にも人気の商品です。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **1,080円**

主原料産地 静岡県

原材料 茶（煎茶、抹茶ともに静岡県産）

賞味期限または消費期限 540日

内容量 500g

ケースサイズ 縦465mm×横340mm×高さ395mm

ケース重量 1.1kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯 **常温** / 冷蔵 / 冷凍

催事対応 要相談

株式会社マルヒデ岩崎製茶

静岡県静岡市葵区北番町40-21

TEL: 054-271-1010

FAX: 054-272-1010

担当者名: 岩崎 泰久

企業HP: -

MAIL: -

静岡（静岡県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=591>

【グローサリー】

富士山静岡緑茶 家康公

富士山5万分の1スケールのパッケージ。遊び心あるティーバッグ



株式会社マルヒデ岩崎製茶

静岡県静岡市葵区北番町40-21

TEL: 054-271-1010

FAX: 054-272-1010

担当者名: 岩崎 泰久

企業HP: -

MAIL: -

幼少期と晩年を静岡で過ごした、徳川家康公をモデルにした緑茶です。家康公が静岡のお茶を愛していたことは多くの文献にも記されています。家康公のお茶には、鮮やかな緑色、コクのある味わいが特徴の掛川深蒸し茶を使用し、こだわりの火入れで仕上げました。お土産として便利なティーバッグタイプなので、簡単に本格的な静岡茶を楽しめます。静岡土産のネタに、富士山5万分の1スケールのパッケージとなっている遊び心ある商品です。ティーバッグの持ち手のひもを切れれば、ボトルでお茶を淹れることができ持ち運びも可能です。

商品仕様

希望小売価格（税抜） 400円

主原料産地 静岡県

原材料 茶

賞味期限または消費期限 540日

内容量 3g×5個入

ケースサイズ 縦465mm×横340mm×高さ395mm

ケース重量 1.1kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯

常温

冷蔵

冷凍

催事対応

要相談

大田（島根県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=321>

【グローサリー】

こおか茶

野草茶なので、子供から大人、妊婦も安心してお召し上がりいただけます



生産者より

当社独自の技法にて乾燥・焙煎した香りの良い、野草茶です。



このお茶は、石見地方で栽培されたカワラケツメイを100%用い、当社独自の技法にて乾燥・焙煎した香りの良い美味しい野草茶です。この地域では古くからお茶代わりに愛飲されています。なお、この地域では、カワラケツメイの葉がネムノキに似ているので、「合歓」の字を「こうか」と読んだことから「こうか茶」と呼ばれています。石見の訛を表現するため、「こおか茶」と名付けました。

商品仕様

希望小売価格（税抜） 500円

主原料産地 島根県

原材料 カワラケツメイ（国産）

賞味期限または消費期限 1年

内容量 2g×20パック

ケースサイズ 300mm×200mm×200mm

ケース重量 1kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯

常温

冷蔵

冷凍

催事対応

要相談

有限会社春光社

島根県大田市大田町大田口947-16

TEL: 0854-82-0241

FAX: 0854-82-9546

担当者名: 大野 孝仁

企業HP: <http://www.iwami.or.jp/syunkoen/>MAIL: syunkoen@iwami.or.jp青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サリ
ース
ウィ
ーツ
・菓
子

酒

岡山果汁ものがたり はちみつ柚子ドリンク濃縮タイプ

久米南町の特産ユズから誕生、ドリンクや調味料に多用できる1本



久米南町弓削の特産品ユズを素材にした濃縮ドリンク。果汁は現地で自社用に搾汁したものを使用。クオリティの目安となる油分の多さを目でしっかり確認できます。優しい甘味は三温糖と、岡山一宮産のハチミツ。ユズの風味とともに心地よく広がります。2～5倍に希釈してお湯や炭酸水、焼酎などで割るのはもちろん、香りづけとして料理にも重宝します。和テイストの爽やかな贈り物として、ぜひどうぞ。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **1,200円**

主原料産地 岡山県

原材料 お問い合わせください

賞味期限または消費期限 お問い合わせください

内容量 500ml

ケースサイズ お問い合わせください

ケース重量 お問い合わせください

最低ケース納品単位 お問い合わせください

保存温度帯 **常温** 冷蔵 冷凍

催事対応 お問い合わせください

elims株式会社

岡山県岡山市北区佐山569-1

TEL：086-806-3057

FAX：086-259-2644

担当者名：西岡 茂樹

企業HP：<http://figmog.com/brand/index.html>

MAIL：-

岡山果汁ものがたり 青梅ドリンク濃縮タイプ

じんわりウメに癒される、昭和の家庭にあった爽やかな味わいと、やさしい時間



津山市産の南高梅を氷砂糖で3ヶ月熟成させた、ウメエキスたっぷりの濃縮飲料です。2～3倍に希釈して、冬はお湯、夏は炭酸水で爽やかに。もちろん焼酎にもびったりです。またお好みの濃度でドレッシングなど香りづけやアクセントとしても役立ちます。かつて日本の家庭に身近にあったウメ果汁と、それを家族みんなで飲んでいた昭和ノスタルジーな時間をお手元に届けたいという想いから、この商品ができました。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **1,200円**

主原料産地 岡山県

原材料 お問い合わせください

賞味期限または消費期限 お問い合わせください

内容量 500ml

ケースサイズ お問い合わせください

ケース重量 お問い合わせください

最低ケース納品単位 お問い合わせください

保存温度帯 **常温** 冷蔵 冷凍

催事対応 お問い合わせください

elims株式会社

岡山県岡山市北区佐山569-1

TEL：086-806-3057

FAX：086-259-2644

担当者名：西岡 茂樹

企業HP：<http://figmog.com/brand/index.html>

MAIL：-

岡山（岡山県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=814>

【グローサリー】

果潤

「おいしい葡萄」を育む匠の技…。
とことん「贅の極み」を目指した感動の味わいを



有限会社スコレー

岡山県岡山市北区御津吉尾447

TEL: 086-724-4390

FAX: 086-724-1748

担当者名: 大内 巖

企業HP: <http://www.score.jp/>

MAIL: -

130年あまりの歴史を持つ岡山の温室ブドウ栽培。その系譜の中、祖父より三代磨き続けた、本当においしいブドウを生み出すための匠の技。これまでは旬の、ほんのわずかな期間しか味わえなかった「味のピーク=極致」を大切にビンに詰めました。ブドウジュースは数あれど、岡山が全国に誇るその至高の味わいを舌に感じていただけるのはこれだけ。軽やかなロゼタイプ「プレミアム」とその片鱗をより気軽に楽しみたいだけ「スペシャル」もご用意しています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	スペシャル：1,800円、プレミアム：3,500円、エクセレント：12,000円		
主原料産地	岡山県		
原材料	お問い合わせください		
賞味期限または消費期限	お問い合わせください		
内容量	375ml		
ケースサイズ	お問い合わせください		
ケース重量	お問い合わせください		
最低ケース納品単位	お問い合わせください		
保存温度帯	<div>常温</div> <div>冷蔵</div> <div>冷凍</div>		
催事対応	お問い合わせください		

恵庭（北海道）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=830>

【菓子】

恵みの庭のさつまいもプリン

濃厚な甘みとコク、恵庭産素材のなめらかプリン



生産者より



丁寧にうらごしした、100%恵庭産のさつまいもを使用した自慢の逸品。



近年、農家さんの努力などにより、恵庭市内でもさつまいもの栽培が可能になりました。さつまいもは日夕の気温差が大きいほど美味しく育つと言われており、実は北海道に適していたのです。今後地域資源として活用できる可能性に期待しています。

そしてこの度、「恵みの庭のかぼちゃプリン」の姉妹商品として、「恵みの庭のさつまいもプリン」が誕生しました。かぼちゃプリンに引けを取らない、素材の甘みを感じられるプリンです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	333円		
主原料産地	北海道恵庭市		
原材料	さつまいも（北海道恵庭産紅はるか）、牛乳、生クリーム、鶏卵、砂糖、バター、ゼラチン		
賞味期限または消費期限	製造日より冷蔵21日間		
内容量	90g/個		
ケースサイズ	定形なし		
ケース重量	定形なし		
最低ケース納品単位	お問い合わせください		
保存温度帯	<div>常温</div> <div>冷蔵</div> <div>冷凍</div>		
催事対応	要相談		

リスボン

恵庭市恵み野西2丁目2-5

TEL: 0123-37-4678

FAX: 0123-37-4678

担当者名: 相原 真

企業HP: <http://www.lisbou.info/>MAIL: eniwacci@eniwa-cci.or.jp

青果

畜産

惣菜

日配

グローサリー

スイーツ・菓子

酒

恵みの庭のかぼちゃプリン

濃厚な甘みとコク

恵庭産えびすかぼちゃのなめらかプリン



生産者より



100%恵庭産えびすかぼちゃを贅沢に使用した、しっとり濃厚プリンです。



リスボン

北海道恵庭市恵み野西2-2-5

TEL: 0123-37-4678

FAX: 0123-37-4678

担当者名: 相原 真

企業HP: <http://www.lisbou.info/>

MAIL: eniwacci@eniwa-cci.or.jp

恵庭とえびすかぼちゃの関係は昭和40年にまでさかのぼり、京都で開発された同品種を北海道でいち早く栽培したのが恵庭だったといわれています。おいしいえびすかぼちゃを通年お召し上がりいただけるよう、濃厚なプリンに加工し、恵庭から全国へと発信しています。ペーストに加工し、そのペーストをたっぷり使用することで、濃厚なプリンに仕立てました。ちょっと苦めなカラメルが、えびすかぼちゃの自然の甘みを引き立てています。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **333円**

主原料産地 北海道恵庭市

原材料 えびすかぼちゃ（北海道恵庭産）、牛乳、生クリーム、鶏卵、砂糖、バター、ゼラチン

賞味期限または消費期限 製造日より冷蔵21日間

内容量 90g/個

ケースサイズ 定型なし

ケース重量 定型なし

最低ケース納品単位 お問い合わせください

保存温度帯 常温 冷蔵 冷凍

催事対応 要相談

おかやま桃子 紫ぶどうぷりん&じゅれ

とろける美味を紫の宝珠に封じこめて…。岡山ぶどうの旬の風味をお届けします



「果物王国」岡山で青果物のプロとして産地育成などに20数年関わり「本物の商品は本物の素材から」をテーマに創り続ける果実のスイーツ「おかやま桃子」。その新作は、契約農家で大切に育てられた岡山県産ニューピオーネの果汁とピューレを贅沢に使う、濃厚な「ぷりん」と口どけの良い「じゅれ」。いずれも芳醇な甘みと酸味が調和する、旬の岡山県産ピオーネそのものの風味がたまりません。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **4個入（ぷりん×2・じゅれ×2）：500円、
8個入（ぷりん×4・じゅれ×4）：1,000円**

主原料産地 岡山県

原材料 お問い合わせください

賞味期限または消費期限 13ヶ月

内容量 お問い合わせください

ケースサイズ お問い合わせください

ケース重量 お問い合わせください

最低ケース納品単位 お問い合わせください

保存温度帯 常温 冷蔵 冷凍

催事対応 お問い合わせください

岡山県青果物販売株式会社

岡山県岡山市北区岡南町2-3-1

TEL: 086-224-8401

FAX: 086-224-8402

担当者名: 終中 健一

企業HP: <http://www.umaina.co.jp/>

MAIL: -

鹿沼（栃木県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=566>

【菓子】

にっこり梨ゼリー

栃木県産100%使用

シャキシャキ感がたまらないクセになるゼリー



生産者より



原材料の「にっこり梨」は、生産者が自ら厳選した栃木県産のものを100%使用しています。



株式会社ユーズプロセス

栃木県鹿沼市上久我 860-2

TEL: 0289-65-8563

FAX: 0289-65-8563

担当者名: 湯澤 祥和

企業HP: -

MAIL: y-7m4xpa@clock.ocn.ne.jp

「にっこり梨」は、栃木県が「新高」と「豊水」を交配して育成し、平成8年に品種登録されました。全国的に見てもなかなか手に入らない「珍しく貴重な品種」です。味も抜群で、甘くて食感がなめらか。ゼリーの中の細かな梨の果肉がシャキシャキ感を演出してくれます。そんな「にっこり梨」を贅沢に使ったスイーツを、自信を持ってお届けいたします。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	250円
主原料産地	栃木県鹿沼市
原材料	梨、砂糖、リキュール、レモン果汁、還元麦芽糖水飴、ゲル化剤（増粘多糖類）、加工でんぷん、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
賞味期限または消費期限	6ヶ月
内容量	105ml
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	不可

龍野（兵庫県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=313>

【菓子】

梅琥珀

大粒の梅がまるごと入った梅酒ゼリー



生産者より

山吹オリジナルの贅沢な梅酒『梅乃原酒』をもとに、自社工場内で手造りしています。



株式会社山吹

兵庫県たつの市龍野町富永 518-4

TEL: 0791-63-1350

FAX: 0791-63-2982

担当者名: 大谷 妙子

企業HP: <http://www.tatuno-yamabuki.com>

MAIL: tyuaag@tatsuno.or.jp

梅のエキスが染め上げた、自然な琥珀色のゼリーです。梅の良さを引き出すため、品種別の特徴や特性に応じて熟れ具合を厳選した梅果実を使用しています。

そして、丁寧に1つずつ針で無数の穴をあけ、最低1年以上熟成させた梅のエキスが自然に琥珀色へと染まっていく「梅琥珀」は、熟成した大粒の梅果実がまるごと1個入っています。果実は柔らかく、簡単にほぐれます。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	220円／1個
主原料産地	兵庫県たつの市
原材料	梅果実、梅酒、砂糖、増粘多糖類（カラギーナン）
賞味期限または消費期限	2ヶ月
内容量	124g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

青果

畜産

惣菜

日配

グロサリー

スイーツ・菓子

酒

ふうせんみかんゼリー

みかんの香りと味を風船の中に封じ込めた懐かしさの残る和スイーツ



愛媛のおいしいみかんを搾って、果実の豊かな色彩はそのままに、凝縮した果汁をそのまま封じ込めました。

つまようじなどで突き刺せば、ぶるんとゼリーが出てきます。お子様にも人気の遊び心は、ギフトにもおすすめ。つまようじを刺して風船が弾ける瞬間の楽しさと、濃厚なみかんゼリーの味わいをお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	800円（3個入）
主原料産地	愛媛県
原材料	みかん果汁（愛媛県産）、みかん濃縮果汁、砂糖、レモン果汁、ゲル化剤
賞味期限または消費期限	常温15日（冷蔵、冷凍可）
内容量	85g×3個入
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

アイシス株式会社

愛媛県今治市常盤町2-3-2

TEL：0898-32-5033

FAX：0898-32-5033

担当者名：横井 清美

企業HP：http://www.isis-inc.co.jp

MAIL：info@isis-co.jp

ひめのおもてなし みかんジュレ

濃厚だけど後味スッキリな愛媛県産みかん果汁をたっぷり使った果汁ジュレ



愛媛のお土産でも大人気のジュレ商品です。原材料には愛媛県産みかん果汁をたっぷり使って、濃厚なのに後味スッキリのジュレを作りました。濃厚なみかんの味わいとクセになる食感をぜひお楽しみください。手軽なスタンドパックで、キャップはスクリュース式ですので大変扱いやすくなっています。常温保存ですが、食す前に冷やすと美味しくいただけます。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	324円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	みかん果汁（愛媛県産）、砂糖、レモン果汁、ゲル化剤
賞味期限または消費期限	60日
内容量	175g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

アイシス株式会社

愛媛県今治市常盤町2-3-2

TEL：0898-32-5033

FAX：0898-32-5033

担当者名：横井 清美

企業HP：http://www.isis-inc.co.jp

MAIL：info@isis-co.jp

八代(熊本県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=433>

【菓子】

晩白柚ペースト「マキシト」

晩白柚の果皮、綿、果実をまるごとペーストにしました



生産者より



すべてが手作りで1シーズンに作れる量が限られているため、量販店に出すことはできませんが、私たちの自信作をどうぞ。



デザート工房オレンジ会

熊本県八代市東片町316-1

TEL: 0965-32-6583

FAX: 0965-32-6583

担当者名: 岡田 行枝

企業HP: <http://8246cci.or.jp> (八代商工会議所)

MAIL: s.ikebe@mma.jp

熊本県八代市の特産品でギネスブックにも認定された世界最大の柑橘類「晩白柚(ばんぺいゆ)」は毎年12月～3月が収穫時期のため、シーズンに関係なく全国で楽しめるようにと、果皮、ワタ、果実をまるごと使ったペーストを作りました。ペーストは炭酸や米焼酎、ジン、ウォッカなどのカクテル用の割り材として使用するほか、ドレッシングやスイーツ用のフルーツソースなど、幅広くお使いいただけます。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	1,800円
主原料産地	熊本県八代市
原材料	晩白柚、素焚糖、グラニュー糖、クエン酸
賞味期限または消費期限	製造日より冷蔵にて1年間(未開封)
内容量	720g
ケースサイズ	縦150mm×横100mm×高さ300mm
ケース重量	800g～
最低ケース納品単位	1個
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	晩白柚カクテル、晩白柚スカッシュ等のドリンクとして提供可

美唄(北海道)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=552>

【菓子】

米粉カステーラ『豊穰』

地元美唄産米粉、美唄産小麦粉を使用したおいしいカステーラ



生産者より



北海道美唄産米粉・小麦粉を使用した美味しいカステーラです。



美唄は、国内でも有数の穀倉地帯で北海道産ブランド米を生産しているほか、北海道各地に先駆けて美唄産米を用いた米粉の利活用に積極的な地域です。その美唄が発信する、美唄産米粉・美唄産小麦粉を使用した美味しいカステーラです。子どもから大人まで気軽にやわらかく、お茶づけとして、もちもち感・しっとり感のある米粉カステーラを楽しんでください。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	880円(税込)
主原料産地	北海道美唄市
原材料	米粉(美唄産)、鶏卵(千歳産有精卵)、グラニュー糖、発酵バター(道内産)、マーガリン、小麦粉(美唄産はるゆたか)、砂糖、蜂蜜(美唄産)、蜂蜜、液糖
賞味期限または消費期限	40日
内容量	425g
ケースサイズ	縦150mm×横150mm×高さ50mm
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	20個
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

ケーキと銘菓の店 ヤマシタ

北海道美唄市東2条南1-2-1

TEL: 0126-63-2675

FAX: 0126-63-3637

担当者名: 山下 晴吾

企業HP: -

MAIL: -

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロ
ー
サ
リ
ース
イ
ー
ツ
・
菓
子

酒

北上讀菓「二子さといもしっとりショコラ」

相性の良いチョコレートを厳選し、
ペースト状とカット状、ダブルの二子さといもの頭芋を練りこみました



生産者より



二子芋特有の強い粘りで、しっとりチョコレートケーキができました



株式会社アリーブ

北上市大通り一丁目3-27

TEL: 0197-61-0484

FAX: -

担当者名: 菊池 睦子

企業HP: <http://www.rakuten.co.jp/dolcissima/>

MAIL: tave-kk@tohoku.interq.or.jp

二子さといもとは岩手県北上地域固有のもので、他の里芋と比べ強い粘りとコク、そしてなめらかな食感が特徴です。二子さといもしっとりショコラでは普段出荷されていない頭芋の部分を使用しております。

商品仕様

希望小売価格(税抜) **950円**

主原料産地 岩手県北上市

原材料 チョコレート(カカオマス、砂糖、ココアバター)、卵、里芋、バター、グラニュー糖、ココアパウダー、洋酒、レシチン、香料、(原材料の一部に大豆を含む)

賞味期限または消費期限 製造日から60日

内容量 250g

ケースサイズ お問い合わせください

ケース重量 お問い合わせください

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯 常温 冷蔵 冷凍

催事対応 要相談

北上讀菓「二子さといもサクサクもっちりタルト」

サクッとしたタルト生地ともっちりした里芋の食感



生産者より



廃棄されることが多かった頭芋の生産者の方、また皮むきをしてくださる授産施設「あけぼの」さんより感謝されていることが嬉しいです。



ビスケット生地のカップに、二子さといもの頭芋をペーストにしたものとフィリングをのせました。サクッとしたタルト生地と里芋のもっちり感をお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格(税抜) **149円**

主原料産地 岩手県北上市

原材料 里芋、マーガリン、バター、砂糖、卵、小麦粉、アーモンド、塩、香料

賞味期限または消費期限 30日

内容量 60g

ケースサイズ 420mm×275mm×10mm

ケース重量 2,300g

最低ケース納品単位 1〜4ケース

保存温度帯 常温 冷蔵 冷凍

催事対応 可

有限会社かぎや菓子舗

岩手県北上市堤ヶ丘2-9-1

TEL: 0197-65-3531

FAX: 0197-65-3538

担当者名: 阿部 大司

企業HP: <http://www.sweets-kagiya.com/>

MAIL: info@sweets-kagiya.com

小松（石川県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=147>

【菓子】

紫もっティ

「紫いも」のほっこりとした餡にアーモンドをのせ
パイで包んだ香ばしい焼き菓子



生産者より



オーブントースターで軽く
焼いていただくとさらに
おいしくいただけます。



大橋老舗

石川県小松市梯町口 27-1
TEL: 0761-22-5005
FAX: 0761-22-5005
担当者名: 小向 通子
企業HP: -
MAIL: kompapa@nifty.com

加賀で契約栽培された滋味豊かな「紫いも」が原料のほっこりとした餡をパイ生地で包み、アーモンドをのせて香ばしく焼き上げました。「紫もっティ」はゆたかな風味、やわらかい生地、「紫いも」の美しい色合いが特徴の、自然をそのままいただいているような菓子です。サツマイモ本来の成分に加え、女性が注目するアントシアニンが豊富に含まれています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	900円
主原料産地	石川県
原材料	紫芋餡、小麦粉、砂糖、植物油、卵、アーモンド、カロチノイド色素、香料、クエン酸
賞味期限または消費期限	3週間
内容量	190g（5個入り）
ケースサイズ	縦 260 mm × 横 270 mm × 高さ 220 mm
ケース重量	2 kg
最低ケース納品単位	1ケース（最大は応相談）
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

太田（群馬県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=512>

【菓子】

やまといものシフォンケーキ

群馬県太田市の特産品「やまといも」の特性を活用
すったやまといもを加え、ふっくらもっちり仕上げたシフォンケーキ



生産者より



ブレン以外にも、パイナップルやりんご、
かぼちゃ、石焼き芋など季節の食材をトッ
ピングし、季節限定販売で好評を得ています。

株式会社ルポン

群馬県太田市新田早川町 350-3
TEL: 0276-56-5220
FAX: 0276-56-7610
担当者名: 梶塚 謙
企業HP: <http://www.lepont-net.com>
MAIL: ka.ji46is@mail.goo.ne.jp

群馬県の特産品「やまといも」をベースにしたベジタブル（野菜）のシフォンケーキです。練れば練るほど粘り気が出て、熱を加えればふっくらするやまといもの特性を活かして、「ふっくらもっちり」した食感に仕上がっています。小麦や卵という自然の香りをグッと押し上げた、優しい味わいをお楽しみください。

お子様からご年配の方まで幅広く支持されている、ふわふわシフォンケーキです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,278円
主原料産地	群馬県太田市
原材料	鶏卵、小麦粉、砂糖、牛乳、植物性油脂、大和芋、はちみつ、トレハロース、香料（バニラエッセンス）
賞味期限または消費期限	1ヶ月
内容量	450g
ケースサイズ	縦 450 mm × 横 459 mm × 高さ 400 mm
ケース重量	5.5 kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	不可

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
ー
ース
ウィ
ーツ
・
菓
子

酒

家康公の洋時計

八丁味噌と煎茶の味が特徴のバウムクーヘン



株式会社小柳津清一商店
静岡県静岡市駿河区向敷地1198-1
TEL: 054-669-5057
FAX: 054-259-6869
担当者名: 長尾 正道
企業HP: -
MAIL: -

1611年、スペイン国王フェリペ3世から徳川家康公に贈られた、日本に現存する最古の機械式時計「洋時計」をパッケージに取り入れた、徳川家康公顕彰400年記念のバウムクーヘンです。本山茶と八丁味噌を使用し、お茶の香りの爽やかな煎茶生地と八丁味噌を練り込んだコクのある生地の2種類の風味を同時に楽しむことができます。男女年代問わず幅広くすすめられる逸品です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,400円（税込）
主原料産地	静岡県静岡市 他
原材料	卵、砂糖、小麦粉、コーンスターチ、バター、ショートニング、牛乳、生クリーム、蜂蜜、転化糖、煎茶粉末、豆みそ、洋酒、食塩、安定剤（加工でん粉）、乳化剤、膨張剤、香料（原材料の一部に大豆を含む）
賞味期限または消費期限	21日
内容量	1個入
ケースサイズ	縦380mm×横570mm×高さ480mm
ケース重量	8kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

岡山マドレーヌ

白桃・檸檬・プレーンの3種類 こだわり食材を使用した、新食感マドレーヌ



シンプルで「ふわっ」と「しっとり」とした食感、特に口どけの良さにこだわり、素材の風味を生かした「美味しさ」を追求しました。和菓子屋の敷島堂が自信を持って「岡山マドレーヌ」と名付け、岡山県産の白桃を敷島堂独自の製法で生地の中に入れた「白桃」、瀬戸内市牛窓の大倉農園で採れた、太陽の光をいっぱい浴びて育った樹熟（きうれ）レモンを使用した「瀬戸内檸檬」とともに、3種を楽しんでいただけるように作りました。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1個：139円、3個入：399円 6個入：926円
主原料産地	岡山県
原材料	お問い合わせください
賞味期限または消費期限	20日
内容量	お問い合わせください
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	お問い合わせください

岡山夢菓匠 敷島堂
岡山県瀬戸内市邑久町尾張1153-1
TEL: 0869-22-0059
FAX: 0869-22-0562
担当者名: 中本 吉彦
企業HP: <http://www.shikishima.co.jp/>
MAIL: -

岡山（岡山県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=798>

【菓子】

おかやま檸檬ロール

甘さの中にレモンの爽やかさがふわり
岡山らしさも織り込まれたロールケーキ



有限会社清風庵

岡山県岡山市北区下伊福1-4-6

TEL: 086-253-9769

FAX: 086-252-3624

担当者名: 清水 努

企業HP: <http://www.seifuan.com/>

MAIL: -

果物王国として知られる岡山の中でも近年注目されている瀬戸内市牛窓産レモンをスライスし、ロールケーキの表面に大きくあしらいました。クリームにもレモンピールを混ぜ込んでいて、コクのある甘さの中に爽やかな味わいが広がります。また、岡山の伝統銘菓「吉備団子」を中心に巻き込んでいるので、もちっとした食感がアクセントに。伝統的な岡山らしさもあり、お土産としてもおすすめです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,500円
主原料産地	岡山県
原材料	お問い合わせください
賞味期限または消費期限	10日
内容量	お問い合わせください
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	お問い合わせください

今治（愛媛県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=462>

【菓子】

太陽と風の瀬戸内ラスク

たどりついたこの軽さ、口どけがウリのラスク



今治の老舗菓子店がつくる、フランスパンをスライスして砂糖をまぶした正統派のラスク商品です。パンはキメが細かく、サクサク食感と消える口どけがウリです。「塩バター」の表記どおり、「伯方の塩」が導く小麦の旨みとバターのコクがふくよかに溶け合います。しまなみ海道のお土産や贈り物にもおすすめです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	619円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	小麦粉、バター、砂糖、ラード、食塩（伯方の塩32%）、パン酵母、モルト、V.C（原材料の一部に大豆、豚肉を含む）
賞味期限または消費期限	35日
内容量	8袋入
ケースサイズ	縦400mm×横410mm×高さ475mm
ケース重量	4.85kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	条件により可

株式会社母恵夢本舗

愛媛県今治市黄金町5-2-10

TEL: 0898-32-5661

FAX: 0898-31-5366

担当者名: 安田 美幸

企業HP: <http://www.poemehonpo.co.jp>MAIL: poemehonpoweb@poemehonpo.co.jp青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リス
ウィ
ーツ
・
菓
子

酒

島果実輪（アイランドフルーツリング）

瀬戸内産のレモンピールといよかんピールをたっぷり使った
焼きドーナツ風スイーツ



瀬戸内産のレモンピールといよかんピールをたっぷり練り込み、体に良いとされる太白ゴマ油とフレッシュバターでしつとりと仕上げた焼きドーナツ風スイーツです。仕上げに大三島のレモンチェッロシロップにくぐらせたレモン味、ネーブルチェッロシロップにくぐらせたいよかん味の2種があり、いずれも大人の味です。今治・尾道・因島スイーツ対決でグランプリを受賞しました。今治お土産スイーツコンテストでグランプリを獲得した島レモンのホワイトチョコサンドに続く、地元食材を使用した商品です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,300円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	レモン：鶏卵、砂糖、小麦粉、バター、太白ごま油、アーモンド、レモン果皮、レモンリキュール、塩、トレハロース、ベーキングパウダー、香料 いよかん：鶏卵、砂糖、小麦粉、バター、太白ごま油、アーモンド、いよかん果皮、オレンジリキュール、塩、トレハロース、ベーキングパウダー、香料
賞味期限または消費期限	3週間
内容量	6個入
ケースサイズ	受注量により対応
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	受注量により対応
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	条件により可

ヒナタスイーツ

愛媛県今治市町谷甲197-3
TEL：0898-47-4500
FAX：0898-43-5708
担当者名：小原 亮人
企業HP：<http://fb.com/830061577013566>
MAIL：-

小樽美人 カタラーナ

自家製プルーンジャムの爽やかな酸味が広がる「カタラーナ」
北海道の天然素材で作った女性のためのスイーツ



地元食材にこだわる小樽の本格イタリアン「オステリア・イル・びあっと・ヌオーボ」が北海道産の生クリーム、クリームチーズ、そして卵を使い焼き上げたカタラーナに、鉄分・アントシアニンを多く含む美容と健康によいとされるプルーン（仁木町産、余市町産）の自家製ジャムを真ん中に挟みました。北海道の素材のみで作上げたなめらかな口どけと生クリーム、クリームチーズ、そして卵の優しいハーモニーを楽しめます。鉄分は乳製品などタンパク質と一緒にとることで効率的に吸収できるといわれています。女性のためのカタラーナです。ココットタイプ、トレイタイプ、カップタイプの3タイプがあります。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	ココット6個入：2,400円、トレイ 12切入：1,600円、カップ7切入：350円
主原料産地	北海道余市郡仁木町・余市町、北海道
原材料	生クリーム（北海道産）、チーズ（日高産）、卵、砂糖、プルーン（仁木町、余市町産）、ブランデー、リキュール、バニラビーンズ、トレハロース
賞味期限または消費期限	3ヶ月
内容量	240g
ケースサイズ	ココット：縦 219mm × 横 152mm × 高さ 39mm、トレイ：縦 182mm × 横 141mm × 高さ 31mm
ケース重量	ココット：740g、トレイ：340g
最低ケース納品単位	取引内容によります。送料など負担いただければ、1箱からでも可能です
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

生産者より



濃厚な味わいと滑らかな口
解け、地元食材にこだわっ
て仕上げた極上の一品です。



株式会社三輪

北海道小樽市東雲町2-3
TEL：0134-64-1697
FAX：0134-64-1697
担当者名：三輪 信平
企業HP：<http://piatto-otaru.com/>
MAIL：piatto@utopia.ocn.ne.jp

恵庭 (北海道)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=759>

【菓子】

恵みの庭のえびすかぼちゃスイートポテト

恵庭産「えびすかぼちゃ」をたっぷり使ったスイートポテト、できました



生産者より



「えびすかぼちゃ」が主原料の、絶品スイートポテトです。



株式会社かわいや

北海道札幌市白石区平和通17-北11-11

TEL: 011-863-4830

FAX: 011-862-7739

担当者名: 山田 泰弘

企業HP: <http://www.kawaiya.net/>MAIL: eniwacci@eniwa-cci.or.jp

恵庭とえびすかぼちゃの関係は昭和40年にまでさかのぼり、京都で開発された同品種を北海道でいち早く栽培したのが恵庭だったと言われています。高い糖度と、鮮やかな色味が特徴の恵庭産えびすかぼちゃをたっぷりを使い、スイートポテトを作りました。口に入れたときに広がるかぼちゃの風味にこだわり、何度も試作しました。底のカスタードクリームと一緒に食べるのがおすすめです。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	880円
主原料産地	北海道恵庭市
原材料	えびすかぼちゃ(北海道恵庭産)、さつまいも、フラワーペースト(小麦粉を含む)、砂糖、バター、白餡(砂糖、白いんげん豆、じゃがいも、水飴、食塩)、卵、生クリーム、蜂蜜、じゃがいも、食塩、トレハロース、調味料(アミノ酸)、香料、増粘多糖類、乳化剤(大豆由来)、リン酸塩(Na)、酸味料、着色料(クチナシ、カロテン)
賞味期限または消費期限	製造日より冷凍3ヶ月
内容量	210g(70g×3個入り)
ケースサイズ	縦360mm×横400mm×高さ360mm
ケース重量	14kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

岡山 (岡山県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=800>

【菓子】

恋するジャージーPremium さちのか苺

ほど良い酸味と濃厚な味わいのコラボ
素材の味を100%感じるジェラート



山も川も美しい自然豊かな真庭エリア。自家牧場で飼育するジャージー牛から採れる、搾りたてのジャージーミルクを100%使用したジェラートに、バランスの良い酸味と香りが印象的なさちのか苺を合わせました。さちのか苺は、加熱殺菌の際に色や風味の劣化を防ぐため、真空パックにして湯煎加熱しています。また、ほど良く種を残し果実感や食感も楽しめます。もちろん無香料、無着色。素材本来の爽やかな風味が広がります。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	352円
主原料産地	岡山県
原材料	お問い合わせください
賞味期限または消費期限	お問い合わせください
内容量	お問い合わせください
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	お問い合わせください

有限会社醍醐桜

岡山県真庭市西河内568-2

TEL: 0867-52-0181

FAX: 0867-52-5188

担当者名: 山本 英伸

企業HP: <http://www.daigozakura.jp/>

MAIL: -

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リス
ウィ
ーツ
・
菓
子

酒

宮島アントチーズ

「あん」と「チーズ」の新しい出逢い



生産者より



和洋菓子それぞれの代表的な素材「あん」と「チーズ」を使った新しいスイーツです。



株式会社やまだ屋（他4社）

広島県廿日市市宮島町 835-1

TEL：0829-55-0001

FAX：0829-44-2274

担当者名：吉岡 繁

企業HP：<http://miyajima-anto.com/>

MAIL：kodama@hacci.jp

和の素材「あん」と洋の素材「チーズ」が生み出す、爽やかな酸味とやわらかな甘みをお楽しみください。

「あん」は和の素材ならではの「丸み」を与えてくれますので、普段は和菓子ばかりでチーズケーキを口にする機会がほとんどないご年輩の方にも楽しんでいただける、やさしい味わいです。

広島伝統工芸品「宮島御砂焼」の器を使用したセットは、高級感のあるお土産としても利用されています。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **310円から**

主原料産地	廿日市市
原材料	クリームチーズ、牛乳、白あん、砂糖、さくらんぼシロップ漬け、卵、バター、無花果、レモン汁、コーンスターチ、トレハロース
賞味期限または消費期限	冷凍で1ヶ月（解凍後冷蔵庫で3日）
内容量	75g
ケースサイズ	直径60mm×高さ55mm
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

オカヤマフルーツキューブ 白桃

瀬戸内の陽光をたっぷりと浴びた、糖度も香りも最高レベルの岡山白桃



「素材にできるだけ手を加えず、おいしく仕上げる」にこだわる、岡山の街角パティスリー。焼き菓子やサンドイッチ、フルーツふんだんのケーキと並ぶ人気の生マシュマロが、特産生果物を使った「おかやま果実」に進化しました。味の秘密は「ほっぺたが落ちそうなほど甘い」と言われる旬の完熟白桃。その薄皮を手作業で丁寧に除き、とろける果肉・果汁を余さずスイーツに加工しました。ふわふわキューブをお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **900円**

主原料産地	岡山県
原材料	お問い合わせください
賞味期限または消費期限	お問い合わせください
内容量	10個
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	お問い合わせください

株式会社檸檬の樹

岡山県岡山市北区鹿田町 1-5-12

TEL：086-232-8282

FAX：086-232-8282

担当者名：中島 成孝

企業HP：-

MAIL：-

大牟田（福岡県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=352>

【菓子】

くろころみかん

大牟田名産「上内みかん」を丸ごと包んだ大福



生産者より



「上内みかん」を丸ごと一つ、石炭をイメージした黒い大福餅と、上内みかんのパウダーを練り込んだ白あんで包みました。



お菓子のキタハラ

福岡県大牟田市大字吉野1837-11

TEL : 0944-58-0915

FAX : 0944-58-0915

担当者名 : 北原 洋二

企業HP : -

MAIL : Kitahara-sweets@psc.bbiq.jp

「大牟田＝炭鉱」のイメージを活かし、大牟田特産の上内（かみうち）みかんを竹炭で黒くした大福もちで包んだみかん大福です。製造工程がすべて手作りで、みかんが旬の10月から12月に皮むきして急速冷凍、おいしさをまるごと閉じ込めています。半解凍で召し上がっていただくのがおすすめです。黒とオレンジのコントラストのインパクトと、食べた時の食感と甘味で多くの方にブログなどでご紹介いただいています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,080円
主原料産地	福岡県大牟田市
原材料	みかん、砂糖、いんげん豆、もち粉、レモン果汁、レモン香料、炭末色素
賞味期限または消費期限	冷凍60日（解凍後当日）
内容量	100g（3個入）
ケースサイズ	縦180mm×横170mm×高さ180mm
ケース重量	600g
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

高梁（岡山県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=328>

【菓子】

吉備国シトロンの香り

お茶請けに最適 伝統のゆべしに柚子ジャムを加えた餅菓子



生産者より

甘酸っぱさが特徴の新しいゆべしです。



吉備高原の高低差により発生する雲海の恵みを受け、歳月をかけて生育した備中産の柚子から色肌の良いものだけを厳選し、その皮を剥ぎシロップを使い、マーマレード状に仕上げたものに、柚子酢、グラニュー糖、伝統のゆべしを加えて作りました。アクセントとして備中産の黒ごま、ビターチョコレート、プレーンをトッピングし3種類の味が楽しめます。包装も取り扱いやすい一口サイズにし、キャラメル風となっています。ヘルシーな柚子酢や、女性の好む柚子の香りに着目した欧風和菓子です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	6本入：334円、12本入：620円
主原料産地	岡山県
原材料	国産米、砂糖、水飴、柚子、オリゴ糖
賞味期限または消費期限	14日
内容量	6本入袋、12本入袋
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	15,000円以上（最大は応相談）
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

有限会社天任堂

岡山県高梁市東町1877

TEL : 0866-22-2538

FAX : 0866-22-2538

担当者名 : 土屋 碩三

企業HP : <http://www.tennindo.net/>

MAIL : sekisan@rr.ij4u.or.jp

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
ー
リス
ウィ
ーツ
・
菓
子

酒

恵みの庭のかりんとうさつまいも饅頭

外はカリカリ、中はしっとり
国産こめ油で揚げました



生産者より



恵みの庭のかりんとうかぼ
ちゃ饅頭の姉妹商品として
誕生しました。



田中製餡株式会社 北海道工場

北海道千歳市泉沢1007-23

TEL：0123-28-3355

FAX：0123-28-3035

担当者名：安達 佑介

企業HP：http://www.anko.co.jp/

MAIL：eniwacci@eniwa-cci.or.jp

近年、農家さんの努力などにより、恵庭市内でもさつまいもが栽培可能になりました。さつまいもは日夕の気温差が大きいほど美味しく育つと言われており、実は北海道に適していたのです。弊所では、今後地域資源として活用できる可能性に期待しています。

そして「恵みの庭のかりんとうかぼちゃ饅頭」の姉妹商品として生まれたのが本商品。黒糖かりんとう風味のカリカリした食感の生地と、恵庭産100%紅あずま（さつまいも）使用のしっとりした餡が絶妙にマッチします。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **380円**

主原料産地 北海道恵庭市

原材料 小麦粉、砂糖加工品（砂糖、黒糖、異性化液糖、その他）、砂糖、白いんげん豆、米油、さつまいも（北海道恵庭産）、イソマルトオリゴ糖シロップ、粉末油脂（食用植物油、コーンシロップ）、ソルビトール、着色料（カラメル、クチナシ）、膨張剤、乳化剤、カゼインNa、酸化防止剤（V.E）、（原材料の一部に大豆、豚肉、乳を含む）

賞味期限または消費期限 製造日より冷凍6ヶ月

内容量 4個入り／袋

ケースサイズ 縦310mm×横255mm×高さ110mm

ケース重量 1.7kg

最低ケース納品単位 15ケース以上

保存温度帯 常温 冷蔵 冷凍

催事対応 要相談

恵みの庭のかりんとうかぼちゃ饅頭

外はカリカリ、中はしっとり
国産こめ油で揚げました



生産者より



カリカリ食感の黒糖風味生
地の中に恵庭産えびすかぼ
ちゃ餡が入った饅頭です。



恵庭とえびすかぼちゃの関係は昭和40年にまでさかのぼり、京都で開発された同品種を北海道でいち早く栽培したのが恵庭だったといわれています。おいしいえびすかぼちゃを通年お召し上がりいただけるよう、かぼちゃペーストに加工し餡に練り込みました。黒糖とかぼちゃ餡がマッチした、どこか懐かしいホッとする味です。夏はひんやりのまま、冬はオーブントースターでこんがり焼いてお召し上がりください。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **380円**

主原料産地 北海道恵庭市

原材料 小麦粉、砂糖、砂糖加工品（砂糖、黒糖、異性化液糖、その他）、白いんげん豆、米油、かぼちゃ（北海道恵庭産）、イソマルトオリゴ糖シロップ、加糖卵黄、粉末油脂（食用植物油、コーンシロップ）、ソルビトール、カラメル色素、膨張剤、乳化剤、カゼインNa、酸化防止剤（V.E）、（原材料の一部に卵、乳成分、大豆、豚肉を含む）

賞味期限または消費期限 製造日より冷凍6ヶ月

内容量 4個入り／袋

ケースサイズ 縦310mm×横255mm×高さ110mm

ケース重量 1.7kg（商品込）

最低ケース納品単位 15ケース

保存温度帯 常温 冷蔵 冷凍

催事対応 要相談

田中製餡株式会社 北海道工場

北海道千歳市泉沢1007-23

TEL：0123-28-3355

FAX：0123-28-3035

担当者名：安達 佑介

企業HP：http://www.anko.co.jp/

MAIL：eniwacci@eniwa-cci.or.jp

原町（福島県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=513>

【菓子】

九曜まんじゅう

皮に竹炭を使用し、九曜紋を表現した黒い皮が特徴のお饅頭



菓匠 栄泉堂(有限会社栄泉堂)

福島県南相馬市原町区栄町3-4

TEL: 0244-23-3738

FAX: 0244-23-0866

担当者名: 石田 隆俊

企業HP: -

MAIL: -

甲冑姿の騎馬武者が集まり馬を走らせ競い合う勇壮な祭り「相馬野馬追」において、総大将を務める相馬家の家紋（九曜紋）をかたどった「九曜まんじゅう」です。生地には竹炭を練り込んだ黒色の皮が特徴で、真ん中の大きな饅頭の餡は白餡、まわりの饅頭の餡はこし餡に五穀が混ざっており、健康にも良く、1箱で2種類の味が楽しめます。

一千有余年の歴史が息づく、相馬野馬追の里の銘菓をご賞味ください。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	800円
主原料産地	福島県南相馬市
原材料	小麦粉、砂糖、白あん、水あめ、葛粉、胚芽押麦、もちぎび、ハト麦、もちあめ、ごま、デンプン、食塩、植物油、寒天、トレハロース、乳化剤、着色料(木炭)
賞味期限または消費期限	7日間
内容量	350g
ケースサイズ	縦200mm×横200mm×高さ35mm
ケース重量	350g
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	お問い合わせください

大牟田（福岡県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=353>

【菓子】

楽しみかん

特産品「上内みかん」を使ったやわらかな焼き饅頭



日本で初めての早生温州みかんの経営栽培がはじまったのは昭和11年のこと。その名物「上内（かみうち）みかん」をパウダーにして、大牟田発祥の「かすてら饅頭」の技法を用いて、白あんにみかんパウダーを混ぜ、バターやはちみつを生地に加えた、みかんの風味豊かなしっとりとしたやわらかな焼き饅頭です。香ばしく焼き上げた皮としっとり甘い白餡、そして柑橘の香りとほんのりした苦味が絶妙な組合せとご好評をいただいています。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	556円
主原料産地	福岡県大牟田市
原材料	小麦粉、手亡、卵、バター、練乳、はちみつ、みかんパウダー、みかんペースト、膨張剤
賞味期限または消費期限	10日
内容量	200g(5個入)
ケースサイズ	縦310mm×横490mm×高さ160mm
ケース重量	3kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

生産者より



特産品「上内みかん」を丸ごとパウダーにし、かすてら饅頭の技法を用いたやわらかな焼き饅頭です。

御菓子処 菊水堂

福岡県大牟田市大正町1-3-2

TEL: 0944-56-1234

FAX: 0944-56-1235

担当者名: 森 史朗

企業HP: -

MAIL: kikuidou@marble.ocn.ne.jp

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロ
ー
サ
リス
イ
ツ
・
菓
子

酒

高角ようかん

益田市は万葉の歌人・柿本人麻呂のゆかりの地
歌に詠まれた高角の名を冠した雅な「ようかん」



島根県西部を流れる高津川は国土交通省の調査で何度も水質日本一となった全国屈指の清流です。高角ようかんは、その流域で育つ西条柿を柔らかく乾燥させた「まる柿」をたっぷり使ったようかんに、初雪を模したかるかんを乗せ、初冬の季節感を表現しました。益田市は万葉の歌人、柿本人麻呂にゆかりのある地で、歌に詠まれた高角（たかつの）の名を冠しました。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,200円
主原料産地	島根県
原材料	干し柿、白あん、砂糖、つくね芋、上用粉、かるかん粉、寒天、着色料（黄4号、青1号、赤3号、赤106号）
賞味期限または消費期限	15日
内容量	480g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

生産者より

その姿と上品な甘さは、秋が深まる初雪の季節に合います。



矢野一茶堂

島根県益田市須子町2-28
TEL：0856-22-0463
FAX：0856-22-0463
担当者名：矢野 隆安
企業HP：－
MAIL：－

小樽美人 蒸しどら

小樽近郊の後志地域の恵みをふんだんに活かした餡を
米粉を使ったもちり生地にしたサンドした和スイーツ



北海道後志産の小豆・ぶどう・トマトのラインナップ。北海道後志産小豆は、「きたのおとめ」を使用し、ぶどう・トマトはそれぞれの果汁と北海道産の白いんげん豆を合わせ、添加物を使用せずに炊き上げた餡を、しっとり、もちりとした食感の米粉生地ですاندしました。ぶどう・トマトの餡と生地には果汁を練りこんで素材感を引き立てており、カラフルで見た目も可愛い蒸しどら焼きです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	900円
主原料産地	北海道後志
原材料	砂糖、白いんげん豆、米粉、ぶどう果汁（パフアロー）、トマト果汁（サンチェリー）、小豆（きたのおとめ）、でん粉、水飴、ブドウ糖、デキストリン、植物油、植物性たん白、脱脂粉乳、卵白粉（卵を含む）、トレハロース、加工でん粉、ベーキングパウダー、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（赤102、赤3、赤105、青1、黄4）
賞味期限または消費期限	7日間
内容量	6個入
ケースサイズ	縦330mm×横300mm×高さ160mm
ケース重量	2.1kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

生産者より

創業明治28年、小樽の老舗の味をぜひご賞味ください。



株式会社新倉屋

北海道小樽市築港5-1
TEL：0134-27-2121
FAX：0134-33-3180
担当者名：松田 壮平
企業HP：<http://www.niikuraya.com/>
MAIL：y_niikuraya@nifty.com

小松(石川県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=148>

【菓子】

そっとひらくと はるほのか

和菓子がもっと楽しくなる
加賀の御干菓子「そっとひらくと」



生産者より



‘かわいい’を最中の皮の中に
閉じこめました。目で見ても
わかって、楽しめる和菓子です。



株式会社山海堂

石川県加賀市山中温泉湯の本町7-8
TEL: 0761-78-1188
FAX: 0761-78-5028
担当者名: 黒田 清彦
企業HP: <http://sankaido.co.jp/>
MAIL: sankaido1188@kaga-tv.com

開いて、見て、楽しめる和菓子として加賀の御干菓子を創作しました。最中の皮の中に干菓子と占いの御札を詰め込んでいます。会話の潤滑油として、コミュニケーションのツールとして、和みのひとときを感じていただければと思います。

そっとひらくとシリーズとして、「はるほのか」の他に「なつきらり」「あきゆらら」「ゆきふわり」、御干菓子シリーズとして「福薫る」「福招き」があります。

商品仕様

希望小売価格	バラ売り: 378円(税込) 3個入: 1,306円(税込: 箱代込)
主原料産地	石川県
原材料	最中種(もち米)、砂糖、澱粉、大豆、寒梅粉、水飴、山芋、のり、卵白(卵を含む)、合成着色料(赤色3号、赤色106号、黄色4号、青色1号)、香料
賞味期限または消費期限	2ヶ月
内容量	約110g
ケースサイズ	1箱(縦70mm×横200mm×高さ25mm)×10箱分
ケース重量	約1.1kg
最低ケース納品単位	1ケース(最大は応相談)
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	可

黒部(富山県)

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=600>

【菓子】

黒部のおくりもの 黒部のスイカハニー

すいかの形のかわいいお菓子です



生産者より

幻の名産、黒部すいかをモチーフに、
卵とバターをふんだんに使いました。



新幹線開業に伴い「黒部らしくて高品質+手ごろな価格」をコンセプトにつくられた、新たな土産品「黒部のおくりもの」シリーズのお菓子です。北アルプスを源流とする黒部川下流の扇状地は、ご当地名産のジャンボ西瓜(黒部スイカ)を生み出しました。その黒部スイカをモチーフに、卵とバターをふんだんに使い、焼いて食べやすくしたお菓子です。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	630円
主原料産地	富山県黒部市
原材料	バター、砂糖、卵、小麦粉、アーモンドプードル、牛乳、抹茶、大納言小豆、トレハロース、着色料(赤102)
賞味期限または消費期限	30日
内容量	96g
ケースサイズ	縦130mm×横130mm×高さ30mm
ケース重量	126g〜
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

有限会社ミユク

富山県黒部市三日市3718-4
TEL: 0765-54-3922
FAX: 0765-54-0222
担当者名: 松田 義昭
企業HP: <http://miuku.jp/>
MAIL: <http://miuku.jp/contactus>

青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リス
ウィ
ーツ
・
菓
子

酒

うきしまショコラ

瀬戸内の風物詩「浮島」をイメージしたダックワーズ



「うきしまショコラ」は、しまなみの海に浮かぶ多くの島の風景が感じられる今治の新銘菓です。

チョコ風味のスポンジに、はだか麦粉を使ったダックワーズです。中にはいよかんピールが入っていて、爽やかな風味が味わえます。お菓子の形は、瀬戸内の冬の風物詩である、海上に島が浮かんで見える現象「浮島現象」をイメージしています。チョコ風味のスポンジが海、ダックワーズが瀬戸内に浮かぶ島々を表現しています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	600円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	鶏卵、グラニュー糖、マーガリン、バター、チョコレート、はだか麦粉、小麦粉、いよかんピール、オレンジジャム、食塩、トレハロース、乳化剤
賞味期限または消費期限	21日
内容量	5個入
ケースサイズ	受注量により対応
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	受注量により対応
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

ムロヤ菓舗

愛媛県今治市常盤町1-6-2
TEL: 0898-22-0692
FAX: 0898-22-0741
担当者名: 谷口 健一郎
企業HP: -
MAIL: -

島レモンのホワイトチョコサンド

レモンの香りと旨みを練りこんだ爽やかなサブレ



今治市大三島の有機栽培で育てられたレモン（通称・島レモン）で作られたリモンチェッロ（レモンリキュール）をふんだんに使ったサブレです。レモンの酸味を潮風の塩、はったい粉の素朴な味わいによって、しまなみの潮風やレモン畑の風景、しまなみ海道を走るサイクリングの思い出などがよみがえってくるお菓子に仕上げました。レモンの香りと旨みを練りこんだ爽やかな味わいをお試しください。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,000円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	小麦粉、バター、砂糖、アーモンドパウダー、卵黄（卵を含む）、ホワイトチョコレート、はだか麦粉、植物性クリーム、レモンリキュール、レモン果皮、牛乳、ビスタチオ、ベーキングパウダー、香料、乳化剤（大豆由来）
賞味期限または消費期限	2週間
内容量	6個入
ケースサイズ	受注量により対応
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	受注量により対応
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

ヒナタスイーツ

愛媛県今治市町谷甲197-3
TEL: 0898-47-4500
FAX: 0898-43-5708
担当者名: 小原 亮人
企業HP: <http://fb.com/830061577013566>
MAIL: -

今治（愛媛県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=496>

【菓子】

島オレンジのミルクチョコサンド

口のなかでチョコとオレンジが香る、
今治お土産スイーツコンテスト2012 グランプリ「島レモンのホワイトチョコサンド」姉妹品



大三島で栽培されているネーブルを使ったリキュール「ネーブルチェッロ」をミルクチョコレートに練りこみ、たっぷりバターをサブレでサンドしました。仕上げにミルクチョコレートでコーティングしています。

口に含めばやさしくほどけるサブレに、しまなみの柑橘の香りが優しく広がります。プレゼントや手土産にぴったりなお洒落ギフトボックスに入っています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,000円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	小麦粉、バター、砂糖、アーモンド、卵黄（卵を含む）、ミルクチョコレート、植物性クリーム、洋酒、オレンジピール、塩、乳化剤、香料
賞味期限または消費期限	30日
内容量	6個入
ケースサイズ	受注量により対応
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	受注量により対応
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

ヒナタスイーツ

愛媛県今治市町谷甲197-3
TEL：0898-47-4500
FAX：0898-43-5708
担当者名：小原 亮人
企業HP：<http://fb.com/830061577013566>
MAIL：－

今治（愛媛県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=498>

【菓子】

みきゃんしまなみリング

愛媛県産契約農家栽培の石臼挽きハダカムギに
伊予柑ジャムをサンドしたクッキー



愛媛県産契約農家栽培の石臼挽きハダカムギ（はったい粉）を使用して丁寧に焼き上げ、伊予柑ジャムをサンドしたクッキーです。商品には、愛媛県のイメージアップキャラクターで「ゆるキャラ®グランプリ2015」で2位となった「みきゃん」を使っています。パッケージが可愛らしく、お土産としても人気です。もらってうれしい、食べておいしい、手作り感いっぱいのおいしいクッキーです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	850円
主原料産地	愛媛県今治市
原材料	小麦粉、バター、砂糖、卵、はったい粉、伊予柑、塩、香料
賞味期限または消費期限	60日
内容量	370g
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	条件により可

パティスリーミラベル

愛媛県今治市別名112-1
TEL：0898-25-0474
FAX：0898-25-0474
担当者名：河端 昭雄
企業HP：－
MAIL：－

青果

畜産

惣菜

日配

グロサリー

スイーツ・菓子

酒

ふんわりくつきい（イチゴ、伊万里梨、黒米の3種類）

伊万里の食材（イチゴ、伊万里梨、黒米粉）を使い、米粉と和三盆を配合しました



生産者より



伊万里産の食材を当店で加工して使用しています。伊万里の香りを楽しんでください。



さかえ菓子舗

佐賀県伊万里市立花町1604-138

TEL: 0955-22-3613

FAX: 0955-22-3613

担当者名: 内田 剛

企業HP: <http://sakae-kashiho.jimdo.com/>

MAIL: sakae-kashiho@star.saganet.ne.jp

米粉を使ったクッキーとなると「もっちりもちの食感」をイメージしますが、「ふんわりくつきい」は商品名のとおり、口の中に入れた瞬間にふんわりと溶けていく感じのクッキーです。原材料には、米粉・バター・小麦粉、やさしい味わいの和三盆を使用し、添加物不使用となっています。味わいは、佐賀のブランドイチゴ「さがほのか」、伊万里産の梨、伊万里黒米の3種類をご用意しています。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,200円（1種類ずつ1箱入で各400円）
主原料産地	佐賀県
原材料	米粉（国産）、バター、和三盆、苺、伊万里梨、小麦粉、黒米粉（伊万里産）
賞味期限または消費期限	45日
内容量	1袋ごとに黒米12ヶ、苺12ヶ、伊万里梨10ヶ入
ケースサイズ	1袋が入った箱サイズ、縦90mm×横90mm×高さ90mm
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	10セット
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	可

ツガニせんべい

おやつやビールのつまみにピッタリな濃厚せんべい



生産者より



お茶請けはもちろん、ビールやお酒のおつまみにもベストマッチです。



ツガニ（モクズガニ）は上海蟹の近種の川ガニで、しつとりときめ細かな食感の風味豊かな甘い身、そしてミソのkokoroが特徴です。ツガニせんべいは、水質日本一にも選ばれた清流・高津川で育った旬のツガニを贅沢に使用し、香ばしく焼き上げました。ツガニの濃厚かつ野趣あふれる風味はビールやお酒などのつまみとして、また、お茶請けにもおすすめです。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	600円
主原料産地	島根県（高津川）
原材料	モクズガニ、でんぷん、小麦粉、三温糖、食塩、醤油（本醸造）、風味調味料（かつおなど）、加工でんぷん、ベーキングパウダー、調味料（アミノ酸等）
賞味期限または消費期限	6ヶ月
内容量	10枚入
ケースサイズ	お問い合わせください
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	お問い合わせください
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

高津川漁業協同組合

島根県益田市神田町イ614

TEL: 0856-25-2911

FAX: 0856-25-2973

担当者名: 篠原 史朋

企業HP: <http://www.takatugawa.or.jp>

MAIL: -

可児（岐阜県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=270>

【酒】

里芋焼酎「土田御前」、里芋焼酎「土田御前」と志野・黄瀬戸焼酎盃セット

栽培期間中、化学合成農薬不使用、
化学肥料不使用栽培による里芋を原料にした焼酎



生産者より



地域振興の目標を持って造りました。どうぞご賞味ください。



有限会社総務部

岐阜県可児市土田4267-6

TEL: 0574-25-2235

FAX: 0574-25-2256

担当者名: 鷲見 勝彦

企業HP: <http://www17.ocn.ne.jp/soumubu/>MAIL: sumi@cyber.ocn.ne.jp

可児は織田信長の母・土田御前の出生地という背景を活かし、特産の里芋による里芋焼酎を商品化しました。こうして生まれた里芋焼酎「土田御前」は、マイルドな口あたりが特徴でクセがなく、特に女性におすすめで、オンザロックで美味しくいただけます。また、可児は黄瀬戸・志野・桃山陶発祥の地でもあるため、このような歴史・文化・ロマンと里芋焼酎とのコラボレーションによる「里芋焼酎『土田御前』と志野・黄瀬戸焼酎盃セット」も商品化しました。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	里芋焼酎：2,190円 焼酎盃セット：5,619円
主原料産地	岐阜県可児市
原材料	里芋
賞味期限または消費期限	なし
内容量	720ml
ケースサイズ	縦80mm×横80mm×高さ250mm
ケース重量	1.3kg
最低ケース納品単位	1ケース（最大は応相談）
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

大田（島根県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=317>

【酒】

本格芋焼酎「いも代官」

「紅あずま」由来の甘い香りと、まろやかな味わいがする芋焼酎



生産者より



甘い香りと、まろやかな味わいのいも代官をお楽しみください。

「井戸平左衛門」は、石見銀山領の代官として大森代官所赴任中、土地の瘦せた地域にも育ちやすいサツマイモをいち早く導入し、享保の大飢饉（1732年）で銀山坑夫をはじめ多くの石見銀山領内の領民を飢饉から救ったことから「いも代官」と呼ばれ親しまれています。この「いも代官」は厳選した地元大田市産のサツマイモを使い、じっくりと熟成させました。「紅あずま」由来の甘い香りと、まろやかな味わいをお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,429円
主原料産地	島根県
原材料	芋、米麴（国産米）
賞味期限または消費期限	なし
内容量	720ml
ケースサイズ	350mm×270mm×265mm
ケース重量	14kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	可

一宮酒造有限公司

島根県大田市大田町大田ハ271-2

TEL: 0854-82-0057

FAX: 0854-82-9085

担当者名: 安部 栄

企業HP: <http://www.ichinomiyas.jp/>MAIL: info@ichinomiyas.jp青
果畜
産惣
菜日
配グ
ロー
サ
リス
ウィ
ーツ
・
菓
子

酒

本格焼き芋焼酎「芋秘伝」

「焼き芋」由来のほのかな甘味と、まろやかな味わいがする芋焼酎



生産者より



ほのかな甘味と、まろやかな味わいの芋秘伝をお楽しみください。

一宮酒造有限会社

島根県大田市大田町大田ハ271-2

TEL：0854-82-0057

FAX：0854-82-9085

担当者名：安部 栄

企業HP：http://www.ichinomiya-s.jp/

MAIL：info@ichinomiya-s.jp

「井戸平左衛門」は、石見銀山領の代官として瘦せた土地でも育ちやすいサツマイモの栽培をいち早く導入し、享保の大飢饉（1732年）から領民を救ったことから別名「いも代官」と呼ばれ親しまれています。「芋秘伝」は、石見銀山周辺で丹精込めて育てたサツマイモを島根県特産のゼオライトの遠赤外線効果により焼き上げ、じっくり熟成させています。「焼き芋」由来のほのかな甘味と、まろやかな味わいをお楽しみください。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **1,714円**

主原料産地 島根県

原材料 さつまいも、米、米麹

賞味期限または消費期限 なし

内容量 720ml

ケースサイズ 350mm×270mm×265mm

ケース重量 14kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯 **常温** 冷蔵 冷凍

催事対応 可

梅酒 小樽美人

北海道後志産梅を100%使用した女性にうれしい「梅酒 小樽美人」



生産者より



爽やかな香りと色合いはほんのりとサーモンピンク、甘みと酸味が絶妙な味わいで、ロックやソーダ割り、シャーベットもおすすです。



これまで流通が確立していなかった北海道余市郡余市町産、仁木町産の梅を使用した梅酒です。商品の企画から開発まで、女性メンバーを中心に行いました。美容に良い成分といわれるヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンC、さらに北海道産のアロニア果汁を加えました。和服を着た女性をイメージしたパッケージは、デザインやラインストーンで立体感を演出するなど、女性の興味を引くポイントを凝縮しています。数量限定での生産です。

商品仕様

希望小売価格（税抜） **1,500円**

主原料産地 北海道余市郡余市町、仁木町

原材料 梅、醸造アルコール、糖類、アロニア果汁、ビタミンC、コラーゲン、ヒアルロン酸

賞味期限または消費期限 なし

内容量 500ml

ケースサイズ 縦270mm×横350mm×高さ330mm

ケース重量 20kg

最低ケース納品単位 1ケース

保存温度帯 **常温** 冷蔵 冷凍

催事対応 要相談

田中酒造株式会社

北海道小樽市内色内3-2-5

TEL：0134-23-0390

FAX：0134-22-7210

担当者名：阿部 晃一

企業HP：http://www.tanakashuzo.com/

MAIL：otarutsh@triton.ocn.ne.jp

小樽（北海道）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=434>

【酒】

プルーン酒 小樽美人

北海道余市町産プルーンを100%使用した
女性にうれしい「プルーン酒 小樽美人」



生産者より



優しい香りと豊かな甘さが特徴でロックやソーダ割り、シャーベットもおすすです。



田中酒造株式会社

北海道小樽市色内3-2-5

TEL: 0134-23-0390

FAX: 0134-22-7210

担当者名: 阿部 晃一

企業HP: <http://www.tanakashuzo.com/>

MAIL: otarutsh@triton.ocn.ne.jp

「梅酒 小樽美人」に続く第2弾として商品化した、北海道余市郡余市町産のプルーンを使用したプルーン酒です。美容に良いといわれるヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンC、さらに北海道産のアロニア果汁を加えました。「梅酒 小樽美人」を基本としつつ、果実と調和したカラーに変更。また、女性のイラストを商品ごとに換え、梅酒、ブルーベリー酒、もものお酒、アロニア酒と合わせ「小樽美人」5姉妹として特徴づけています。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	1,500円
主原料産地	北海道余市郡余市町
原材料	プルーン、醸造アルコール、糖類、アロニア果汁、ビタミンC、コラーゲン、ヒアルロン酸
賞味期限または消費期限	なし
内容量	500ml
ケースサイズ	縦270mm×横350mm×高さ330mm
ケース重量	20kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

小樽（北海道）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=435>

【酒】

ブルーベリー酒 小樽美人

北海道仁木町産ブルーベリーを100%使用した
女性にうれしい「ブルーベリー酒 小樽美人」



生産者より



ほんのりとした酸味と甘みが特徴で、ロックやソーダ割り、シャーベットもおすすです。



田中酒造株式会社

北海道小樽市色内3-2-5

TEL: 0134-23-0390

FAX: 0134-22-7210

担当者名: 阿部 晃一

企業HP: <http://www.tanakashuzo.com/>

MAIL: otarutsh@triton.ocn.ne.jp

「梅酒 小樽美人」に続く第2弾として商品化した、北海道余市郡仁木町産のブルーベリーを使用したブルーベリー酒です。美容に良いといわれるヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンC、さらに北海道産のアロニア果汁を加えました。「梅酒 小樽美人」を基本としつつ、果実と調和したカラーに変更。また、女性のイラストを商品ごとに換え、梅酒、プルーン酒、もものお酒、アロニア酒と合わせ「小樽美人」5姉妹として特徴づけています。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	1,500円
主原料産地	北海道余市郡仁木町
原材料	ブルーベリー、醸造アルコール、糖類、アロニア果汁、ビタミンC、コラーゲン、ヒアルロン酸
賞味期限または消費期限	なし
内容量	500ml
ケースサイズ	縦270mm×横350mm×高さ330mm
ケース重量	20kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

青果

畜産

惣菜

日配

グロサリー

スイーツ・菓子

酒

もものお酒 小樽美人

北海道余市町産桃を100%使用した
女性にうれしい「もものお酒 小樽美人」



豊かな香りとほんのりとした甘さが特徴で、ロックやソーダ割り、シャーベットもおすすです。



田中酒造株式会社

北海道小樽市色内3-2-5

TEL: 0134-23-0390

FAX: 0134-22-7210

担当者名: 阿部 晃一

企業HP: <http://www.tanakashuzo.com/>

MAIL: otarutsh@triton.ocn.ne.jp

「小樽美人」リキュールシリーズの第3弾として商品化した、北海道余市郡余市町産の桃を100%使用し、ゆっくり熟成させた桃のお酒です。美容に良い成分といわれるヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンC、さらに北海道産のアロニア果汁を加え綺麗な色合いに仕上げました。余市町産の「白鳳（はくほう）」と「あかつき」の桃果汁を使用した、豊かな香りとほんのりとした甘さが特徴です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,500円
主原料産地	北海道余市郡余市町
原材料	醸造アルコール、桃果汁、糖類、アロニア果汁、クエン酸、ビタミンC、コラーゲン、ヒアルロン酸
賞味期限または消費期限	なし
内容量	500ml
ケースサイズ	縦270mm×横350mm×高さ330mm
ケース重量	20kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

アロニア酒 小樽美人

北海道余市町産アロニアを100%使用した
女性にうれしい「アロニア酒 小樽美人」



ゆっくり熟成させた力強い味わいとほんのりとした甘さが特徴で、ロックやソーダ割り、シャーベットもおすすです。



「小樽美人」リキュールシリーズの第3弾として商品化した、北海道余市郡余市町産のアロニアをゆっくり熟成させたお酒です。アロニアとはベリー系の実で、豊富にポリフェノールを有することで注目されています。アロニア果汁に加え、美容に良い成分といわれるヒアルロン酸、コラーゲン、ビタミンCを配合し、力強い味わいとほんのりとした甘さが特徴的です。ロックやソーダ割り、お酒シャーベットがおすすめの楽しみ方です。

商品仕様

希望小売価格（税抜）	1,500円
主原料産地	北海道余市郡余市町
原材料	醸造アルコール、糖類、アロニア果汁、クエン酸、ビタミンC、コラーゲン、ヒアルロン酸
賞味期限または消費期限	なし
内容量	500ml
ケースサイズ	縦270mm×横350mm×高さ330mm
ケース重量	20kg
最低ケース納品単位	1ケース
保存温度帯	常温 冷蔵 冷凍
催事対応	要相談

田中酒造株式会社

北海道小樽市色内3-2-5

TEL: 0134-23-0390

FAX: 0134-22-7210

担当者名: 阿部 晃一

企業HP: <http://www.tanakashuzo.com/>

MAIL: otarutsh@triton.ocn.ne.jp

福山（広島県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=583>

【酒】

四十度保命酒

350余年の歴史を新ステージへ…
芳醇な香りの高アルコール保命酒



生産者より



海外での調査を元に開発した、芳醇な香りの高アルコール保命酒です。



株式会社岡本亀太郎本店

広島県福山市鞆町鞆927-1

TEL: 084-982-2126

FAX: 084-982-1318

担当者名: 岡本 良知

企業HP: <http://www.honke-houmeishu.com/>MAIL: okakame@honke-houmeishu.com

食の都パリには歴史ある本格リキュールが多く、同じく歴史的な和製リキュールである薬味酒「保命酒」を基本コンセプトに、日本発信の海外向けリキュールに仕上げました。アルコール度数を従来の13度から40度高めることで、力強いアルコールと華やかな薬香、穀物由来の芳醇な香りを強めつつ甘さを抑えた、引き締まった味わいに仕上げました。高アルコールですっきりとした味わいは、ストレートやオンザロックはもちろん、カクテルベースあるいは製菓用など、多様な用途が考えられます。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	2,407円
主原料産地	広島県福山市
原材料	もち米(国産)、うるち麴(国産)、醸造アルコール、米焼酎、十六種薬味
賞味期限または消費期限	なし
内容量	750ml
ケースサイズ	縦230mm×横300mm×高さ175mm
ケース重量	9kg
最低ケース納品単位	2ケース(弊社他商品との混載可)
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	要相談

福山（広島県）

<http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=584>

【酒】

十六味保命酒

今に伝わる、日本古来の薬味酒



生産者より



江戸時代の漢方薬医が創めた保命酒の伝統を今に伝えます。



鞆酒造株式会社

広島県福山市鞆町鞆1013

TEL: 084-982-2011

FAX: 084-970-5375

担当者名: 岡本 純夫

企業HP: <https://www.tomonoura.jp>MAIL: info@tomonoura.jp

瀬戸内海のちょうど真ん中にある鞆の浦、その地で保命酒が生まれました。保命酒は清酒などと違って、もち米に麴を加えそれに焼酎を加えて、さらに薬味(16種類)を漬け込みその風味などの成分を損なわないように時間をかけてゆっくりと抽出したもので、非常に濃厚な甘みと香りが特殊な薬味酒です。1回の飲用は約20～30ml程度、1日に数回オンザロック・水割り・炭酸割り・ウーロン茶割りなどでご愛飲ください。

商品仕様

希望小売価格(税抜)	5,000円
主原料産地	広島県福山市
原材料	米、米麴、醸造用アルコール、生薬
賞味期限または消費期限	なし
内容量	900ml
ケースサイズ	370mm×270mm×330mm
ケース重量	お問い合わせください
最低ケース納品単位	1仕込 200l程度
保存温度帯	常温 / 冷蔵 / 冷凍
催事対応	不可

青果

畜産

惣菜

日配

グロサリー

スイーツ・菓子

酒

BUYER'S GUIDE

北海道

小樽商工会議所	38・44・50・51・52
栗山商工会議所	8
美唄商工会議所	18・33
恵庭商工会議所	29・30・39・42

東北

北上商工会議所	34
原町商工会議所	43
須賀川商工会議所	24

北陸信越

村上商工会議所	13・14
黒部商工会議所	11・12・21・45
小松商工会議所	35・45
珠洲商工会議所	15
下諏訪商工会議所	13
千曲商工会議所	16

関東

鹿沼商工会議所	31
小山商工会議所	22・23
太田商工会議所	8・35
静岡商工会議所	11・12・21・25・26・27・36

東海

可児商工会議所	49
---------	----

関西

洲本商工会議所	25
龍野商工会議所	31

中国

益田商工会議所	44・48
大田商工会議所	27・49・50
岡山商工会議所	14・15・16・28・29・30・36・37・39・40
高梁商工会議所	41
新見商工会議所	20
福山商工会議所	53
廿日市商工会議所	40

四国

今治商工会議所	32・37・38・46・47
大洲商工会議所	18・19

九州

大牟田商工会議所	41・43
八女商工会議所	9・19・20
伊万里商工会議所	17・48
八代商工会議所	33
津久見商工会議所	23
南さつま商工会議所	10・17
いちき串木野商工会議所	10

バイヤーズガイド シリーズ



バイヤーズガイド「食」

地域ならではの食材など、地域資源を活用して開発された全国に展開が可能な92の商品を、カテゴリー別にご紹介しています。また、feel NIPPONオフィシャルサイトからより詳しい商品仕様を確認することができます。

本文：56頁

掲載商品：92商品（36商工会議所）



バイヤーズガイド「技」

地域に受け継がれる伝統工芸と匠の「技」を地域の素材と融合させ、新しい工芸品や工業製品を生み出しています。これらの「技」の逸品176商品をカテゴリー別にご紹介しています。また、feel NIPPONオフィシャルサイトからより詳しい商品仕様を確認することができます。

本文：98頁

掲載商品：176商品（17商工会議所）



バイヤーズガイド「旅」

歴史遺産や各種体験プログラムなど、商工会議所だからこそ開発することのできる地域の魅力満載の41の着地型観光商品を紹介しています。また、feel NIPPONオフィシャルサイトからより詳しい商品仕様を確認することができます。

本文：28頁

掲載商品：41商品（17商工会議所）

バイヤーズガイド「食」

発行日 平成 29 年 2 月

発 行 日本商工会議所

〒 100-0005 東京都千代田区丸の内 2-5-1 丸の内二丁目ビル 5 階

TEL：03-3283-7874 FAX：03-3211-4859

URL：<http://feelnippon.jcci.or.jp/>



小規模事業者地域力活用新事業全国展開支援事業
平成28年度地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト