

出展者プロフィール

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
青森	株式会社松山ハーブ農園 〒030-0134 青森県青森市合子沢松森395 TEL017-762-7086 FAX017-762-7086 http://www.blackgarlic.jp/ E-mail n-matsuyama@blackgarlic.jp	当農園は安心・安全な農産物の生産を行いながら、隣接する農家レストランで朝摘み野菜を使った料理を提供しております。にんにくについては、3haの畑で年間20t生産しており、その中から選りすぐったにんにくを使用し、黒にんにくを製造しております。	「それはまるで黒い宝石」 ・黒にんにく 200g丸型パック ・黒にんにく 100g丸型パック ・黒にんにく 100gスタンドパック ・黒にんにく 40gスタンドパック
青森	津軽りんご加工センター 〒036-8302 青森県弘前市高杉字神原264-4 TEL0172-95-2207 FAX0172-95-2207 http://www.harvestmarket.jp/ringokako/ E-mail tsugaru.apple.juice@gmail.com	平成3年の開業以来、主に地元のりんご農家からジュースの加工委託を受ける形で、現在に至っています。自身もりんご生産者であることから、原料であるりんごの品質にはこだわったジュース作りをしています。安心してりんごそのものを味わって欲しいとの思いから、青森県産のりんごを使用し、「無添加・無調整」で製造しています。	・りんご（生果） ・ストレートりんごジュース ・アップルパイ（試作中） ・ジャム（試作中）
青森	山善齊藤農園 〒038-3645 青森県北津軽郡板柳町辻字福岡56-22 TEL0172-72-1140 FAX0172-72-1140 http://www.hidamari-ringo.com/ E-mail apple3110@jeans.ocn.ne.jp	「畑は我が家、りんごは子供」そんな想いでりんごに接し、食べる人、作る人、働く人、全ての人があったかくなれるりんご農園を目指しています。	・りんご（生果） ・ストレートりんごジュース
青森	地方独立行政法人 青森県産業技術センター 〒036-0522 青森県黒石市田中82-9 TEL0172-52-4311 FAX0172-52-4399 http://www.aomori-itc.or.jp/index.php?id=40 E-mail syoku_simobura@aomori-itc.or.jp	青森県産業の振興・発展のために平成21年4月に発足した研究機関であり、当下北ブランド研究所を含めて13の研究機関があります。食品加工部門をはじめ、工業、農林、水産の各部門から成り、様々な分野の研究と産業支援に取り組んでおります。	あんこう鍋セット、冷凍焼きイカ、海峡サーモン生ハム、煎餅、ヨーグルト、菜の花焼酎、べこもち、ボイルホタテなど、下北地域の素材を使用した加工食品を展示、試食、試飲をしております。
青森	青森第一食糧有限会社 〒034-0106 青森県十和田市大字深持字糠森116-3 TEL0176-23-7118 FAX0176-25-0585 http://maruo2935.wc.shopserve.jp E-mail aomori96229@salsa.ocn.ne.jp	にんにくの生産量・出荷量日本一を誇る青森県十和田市で、完全無添加・無着色・無香料の安心で栄養豊富なミネラルにんにくのみを使用した無添加健康補助食品「青森県産熟成黒にんにく」を製造しております。青森県産にんにくに付加価値を付けた熟成黒にんにくの開発は弊社の推進力に大きく繋がっており、製品の安定供給と、更なる新商品開発に日々取り組んでおります。	熟成黒にんにく、にんにく、黒にんにく加工品
青森	農事組合法人赤沼営農組合 〒034-0071 青森県十和田市大字赤沼字前川原35 TEL0176-22-4242 FAX0176-22-4242 E-mail akanumaeinou@yahoo.co.jp	赤沼営農組合は、集落営農による水田利用の効率化を目指して平成16年3月設立、平成24年2月に国の6次産業化認定事業者となりました。同組合では、十和田市赤沼地区で生産された米や黒豆、大豆を使った味噌や、もち小麦の特性を生かした各種商品開発などを行っています。地元で愛されてきた伝統的な食材をひとつひとつ、こだわって手作りしています。	・かますもち（にんにくみそ・くるみみそ・高菜）生地にもち小麦（品種名：もち姫）100%を使用し、中の餡ににんにくみそやくるみみそ、高菜をいれました。 ・赤沼みそ（大豆みそ）、黒豆みそ独自の手づくり味噌で、天然塩を使用し、赤沼地区で生産されたおいしい米と大豆で製造されています。防腐剤などは一切使用せず、安全・安心な手づくり味噌です。
青森	青森県弘前市 〒036-8551 青森県弘前市大字上白銀町1-1 TEL0172-32-8106 FAX0172-35-1105 http://www.city.hirosaki.aomori.jp	弘前市は、国産りんごの2割、青森県産りんごの4割の生産を誇る日本一のりんごの産地「りんご王国」です。2014年には農家が自家製りんごから発泡性果実酒シードルを醸造できる「弘前ハウスワイン・シードル特区」に認められるなど、りんごによるまちづくりを目指しています。選りすぐりの6社が自慢のりんごを使った加工品を出展いたします。	①りんご生果と加工品の(株)青森りんごランド、②りんご生果と加工品の(株)釈迦のりんご園、③りんごのお酒シードルのタムラファーム(株)、④りんごシャーベットの(株)弘前果物流、⑤りんごカレーの弘前屋(株)、⑥りんごのお菓子の(株)ラグノオささき

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
青森	株式会社青森りんごランド 〒036-0535 青森県黒石市高館甲花岡1 TEL0172-53-5701 FAX0172-53-3014 http://www.ringoland.co.jp E-mail tsugawa@ringoland.co.jp	弊社は生産から加工・販売までを行っています。弊社のモットーである「食の安心、安全と健康そしてやさしさ」は、始まりがデパートや百貨店での催事やカタログ販売であったことから作られ、現在もこの精神で直接販売（産直）をメインにしております。会社名から判る通り、主力商品はりんごですが、その他に米やブルーベリーの栽培もしています。	生果：りんご、ブルーベリー 加工品：ジュース（りんご、ブルーベリー） ジャム（りんご、ブルーベリー、ラズベリー） 乾燥りんご（スライス、八つ切り） ゼリー（りんご、ブルーベリー） 米：あきたこまち
青森	株式会社釈迦のりんご園 〒036-0131 青森県平川市広船広沢87-2 TEL0172-44-3946 FAX0172-44-3646 http://hirofone.com E-mail minenoringo@gmail.com	115年の園歴があり、土への投資、良い土づくりを念頭に多収穫栽培ではなく良品栽培を意識してりんごを栽培しています。10種類以上の品種を栽培していて、青森県りんご品評会においても、親子3代で最高賞を受賞したのは当園だけです。販売しているジュース・干しりんごは原料も全て自社園の完熟りんごを使用しています。	高級5品種ブレンドジュース（720ml） 甘口3品種ブレンドジュース（1ℓ） 干しりんごスライスタイプ（25g） 干しりんご八つ切りタイプ（30g） } ↓ どちらも1袋がりんご1個分
青森	タムラファーム株式会社 〒036-8246 青森県弘前市青樹町18-28 TEL0172-88-3836 FAX0172-88-3836 http://tamurafarm.jp/ E-mail tamurafarm87@yahoo.co.jp	自社農園にてりんごを栽培し、りんごジュースやジャムなどの加工食品の開発にも力を注いでいます。2013年から自社農園のりんごを使ったシードルの委託製造販売を開始。「より健康的なおいしいりんごを皆様にお届けしたい…」それがタムラファームのコンセプトです。	タムラシードル アップルパイ りんごジュース ジャム りんご生産量日本一の産地である「青森県弘前市」のりんごを使用しております。
青森	株式会社弘果物流 〒036-8085 青森県弘前市末広1-2-1 TEL0172-27-1800 FAX0172-27-1801 弘果東京営業所 〒105-0013 東京都港区浜松町2-1-16 第3粕谷ビル6階 TEL03-6459-0861 FAX03-6459-0862 http://hirokabutsuryu.com/ E-mail hirobutu@hiroka.jp	りんご取扱量日本一の青果市場の弘果弘前中央青果（株）を親会社に持ち、原料にこだわり、青森県産りんごをはじめ、津軽育ちのスチューベン（ぶどう）や弘果オリジナル品種『つがりあんアップル』を使用した食品の開発・青果物の販売を行っております。豊かな自然の恵みを受け大切に育まれたおいしい青果物を津軽からお届けします。	シャーベット（りんご・スチューベン）、りんごジュース（栄黄雅100・スターキング100・スターブレンド・青森りんごじゅうす・青森りんごじゅうすねぶた）、青森すちゅうべんじゅうす、りんごジャム（栄黄雅・大紅栄・紅玉）、アップルフロマーージュ、アップルジンジャー、りんご市場のカレー・ルー、栄黄雅りんご酢、熟まる黒にんにく
青森	弘前屋株式会社 〒036-8326 青森県弘前市大字藤野2-3-1 TEL0172-39-1121 FAX0172-39-1123 E-mail jun.nishikawa@e-cosmo.co.jp	弘前屋株式会社はカレールー・ジャム類を製造している企業です。生産効率や歩留まり、スピードを優先することなく、手間と時間を掛けて美味しく、安全な製品を作る事を目指しております。小さいロットで少しずつ造る事、食品添加物は未使用を目標として原料原産地にもこだわり続けております。	弘前屋ブルーベリージャム185g 弘前屋焼きりんごジャム 弘前屋紅玉りんごジャム 弘前屋カシスジャム すべての商品は食品添加物不使用ゲル化剤（ペクチン）や酸味料などは一切使用していない安全・安心の商品です。プレザーブスタイルにこだわり果肉の形がそのまま残っているのが特徴です。
青森	株式会社ラグノオささき 〒036-8035 青森県弘前市百石町9 TEL0172-35-0353 FAX0172-33-7917 株式会社ラグノオささき東京支店 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13-7 日本橋大富ビル2 F-204号 TEL03-3668-0222 FAX03-3668-0223 http://www.rag-s.com E-mail t-yanai@rag-s.com	明治17年に創業し現在青森を中心に約90店の直営店を展開しています。りんごのお菓子、チョコレート菓子を中心に全国の流通業様へこだわりの商品をお届けしております。	パティシエのりんごスティック 気になるりんご いのち ポロショコラ 茶屋の餅 森のマドレーヌ やっこいサブレ
岩手	岩手県産株式会社 〒020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南1-8-9 TEL019-638-8161 FAX019-638-9300 岩手県産株式会社東京支店 〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1階 TEL03-3524-8215 FAX03-3524-8218 http://www.iwatekensan.co.jp/ E-mail iwasaki-y@iwatekensan.co.jp	岩手県の産地問屋として1964（昭和39）年12月に設立し、以来県内において生産される物産の販売促進をとおして、本県の産業振興に努力してまいりました。現在、国内外約1,300社とのお取引をさせていただいております。優良な商品の開発や育成、商品の品揃えと品質の向上に取り組んでおります。	サバのオリーブオイル漬 pecco（ぺっこ）各種 その他

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
宮城	株式会社阿部蒲鉾店 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央2丁目3番18号 TEL022-222-6455 FAX022-222-1533 http://www.abekama.co.jp/ E-mail yoshizw@abekama.co.jp	1935年10月に創業し80周年。創業当社より原料と製法にこだわった商品をつくり続けてきました。そして味の追求と共に重視してきたのが食の安心・安全。製造工場と店舗の衛生管理はもとより、ヘルシーな食品として価値あるかまぼこをより安心して召し上がっていただくために、全商品の脱保存料化にもいち早く取組みました。	〈阿部の笹かまぼこ〉魚の旨みがしっかりする笹かまぼこ、〈吟撰笹〉真鯛入り笹かまぼこ、〈笹だより〉えび、しそ、チーズ味のひと口サイズのミニ笹かま、〈チーズボール〉とろけるクリームチーズがたっぷり入った蒸しかまぼこ、〈菜ころん〉魚介や野菜など多彩な味わいが楽しめる揚げかまぼこ、〈スモークン〉桜のチップで燻した燻製笹かまぼこ。
宮城	はたけなか製麺株式会社 〒989-0276 宮城県白石市大手町4番11号 TEL0224-25-0111 FAX0224-25-0115 はたけなか製麺(株)東京営業所 〒176-0025 東京都練馬区中村南1丁目30番15号 TEL03-3970-2811 FAX03-3970-2813 http://www.hatakenaka.jp E-mail men@hatakenaka.jp	明治23年(1890年)創業、今年で業歴126年を迎えました。この間、蔵王山麓・白石城下で「白石温麺」の伝統を受け継ぎ、手延べ方式による温麺創りから自動移行乾燥装置の導入など時代とともに近代化を図って参りました。高品質原料小麦粉を使用、弊社独自の「もみ延製麺ライン」を駆使することで高品質な麺を創り続けております。	白石温麺、ぜいたく茶そば、バジル温麺(SECOMとの共同開発商品)、手おろし長芋そば(手ですりおろした生の長芋を15%練り込んだそば)、あかもくうどん・そば(海藻・あかもくを練り込みました)、つるつともちもちうどん(北海道産小麦きたほなみ100%使用)、つるつともちもち素麺(きたほなみ・超強力粉ゆめちからをブレンド)
宮城	株式会社ヤマウチ 〒986-0752 宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町3番地 TEL0226-46-5338 FAX0226-46-6665 http://www.yamauchi-f.com/ E-mail yamauchi@yamauchi-f.com	故郷の恵みと素材の本質を追求し、保存料や着色料を一切使用しない「化学調味料無添加」の水産加工品を製造しています。	しっかり朝ごはん(個食パック焼魚) しっかり夜ごはん(個食パック焼魚・煮魚) 一口珍味 箱入り珍味
宮城	本舗株式会社十字屋 〒985-0004 宮城県塩釜市藤倉3-5-14 TEL022-362-5108 FAX022-365-0244 http://www.jyujiya.net E-mail info@juujiya.net	昭和23年創業以来、ほや・かき・うに・のりなど地場産品原料を主に素材の旨味を生かした製造を実践している。昭和32年の南極観測隊納品を契機に三越本店・池袋西武・新宿二幸各店へ販売店を開設し各地百貨店様とのお取り引きが始まる。東日本大震災での原料流失後も創意工夫しながら国内原料を主として製品供給を継続している。	ほやの塩から(元祖ほや加工品、累計生産本数520万本)、寒のり佃煮(特に女性客の間で人気あり、甘さ控えめ松島湾内なまのり原料)、いかの塩辛(昔ながらの製法の辛口塩辛で年間3万本と安定した売れ筋商品)、鯛味噌(仙台味噌と鯖そぼろ・鯛身を炊き上げた本物、姉妹品の牡蠣味噌も人気上昇中)、酒盗(宮城の地酒で味を調えた定評ある商品)
宮城	蜂屋食品株式会社 〒985-0011 宮城県塩釜市貞山通3-3-27 TEL022-364-8211 FAX022-366-7605 http://www.hachiya-foods.co.jp E-mail hachiyak@hachiya-foods.co.jp	創業大正13年、餃子にこだわり続けて50余年、地元宮城の食材を中心に野菜ソムリエが厳選した野菜、豚肉を使用して作っております。	はちやの餃子(野菜の食感と宮城県栗駒高原カテキン豚を使用したあっさり餃子)。何個でも食べやすいと定評があります。
宮城	有限会社マルヨ鈴木商店 〒985-0155 宮城県塩釜市中の島1-19 TEL022-362-4248 FAX022-362-4288 E-mail maruyo@axel.ocn.ne.jp	創業以来、いつまでも美味しくありたいという思いを大切に守り続けてまいりました。看板商品の笹蒲鉾は昔ながらの杵と石うすを使用し丹念に練り上げ、一枚一枚丁寧に焼き上げた贅沢な一品です。農林水産大臣賞、水産庁長官賞等、各品評会受賞商品も各種取り揃えお客様の豊かな食生活の中で永く愛される商品を心を込めてお届けいたします。	笹蒲鉾、味彩工房「牛たん笹蒲鉾」・「だだちゃ豆笹蒲鉾」・「紅ずわいがに笹蒲鉾」・「えび笹蒲鉾」・「笹蒲鉾」、ねぎ塩焼き笹かま、しそ風味チーズ笹かま、きんき入り笹かま、笹づつみ「焼き牡蠣」
山形	株式会社マルハチ 〒999-7707 山形県東田川郡庄内町廿六木字五反田75-1 TEL0234-43-3331 FAX0234-43-4441 http://maruhachi.n-da.jp/ E-mail s-tanakai@maruhachi.net	野菜づくりからこだわった、合成着色料・合成保存料を使用しない浅漬メーカーです。ごほん・豆腐にかけて食べる山形名産「山形のだし」や、日経POSなす漬シェア1位の「若もぎ小茄子」、山形県庄内地方特産のあつみかぶ「雪ん娘」、やわらかな食感が喜ばれている「やわらか菜」など、ヒット商品多数のメーカーです。	山形の郷土料理「山形のだし」、漬け液が透明で鮮度感あふれる「若もぎ小茄子」、きれいなピンク色は自然色の「雪ん娘」、お客様からやわらかくておいしいと絶賛の「やわらか菜」、クセがなく食べやすいサラダ感覚の浅漬「サラダセロリ」

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
山形	山形県漬物協同組合 〒990-0061 山形県山形市五十鈴1-3-27 TEL023-631-5545 FAX023-641-8596 E-mail okuyama-tooru@tkcnf.or.jp	山形県内20社加入の漬物協同組合です。現在山形県公益財団法人やまがた農業支援センターの助成事業認定を受け、178種の伝統野菜の中から地域性があり漬物に向く野菜を選び、品質の向上と更なるブランド力を高める為に、「伝統野菜を使った新商品開発事業」を展開しております。	おみ漬、せいさい漬、温海かぶ、うす皮茄子の浅漬、民田茄子、ぺそら漬等々いずれも歴史と伝統を継承した、山形特産の漬物です。
山形	尾花沢農産加工有限会社 〒999-4221 山形県尾花沢市大字尾花沢4080-5 TEL0237-22-2682 FAX0237-22-2318 E-mail obane@peace.ocn.ne.jp	尾花沢市と地元J A出資の第3セクターで、運営。地元の野菜を加工し、付加価値をつけて販売しております。主に漬物をメインに販売しております。	おばねべちよら漬（地元特産の茄子の唐辛子漬）、赤長かぶ（赤かぶで長い形状の漬物）、プチ大根（二十日大根のアッサリ漬）、おみづけ（山形県特産の青菜を刻み、だいこんとニンジンを加えた漬物）
山形	有限会社寒月堂 〒999-4227 山形県尾花沢市中町1-16 TEL0237-22-0178 FAX0237-22-0372	明治26年創業来、本店一店主義にこだわり、地元素材を中心とした原材料の吟味はもとより、常に製品の品質向上、新製品の開発に力を入れております。	○「かぼちゃパイ」 自社農地で栽培したかぼちゃを使ったサクサクのパイは当店の看板商品です。第24回全国菓子博覧会金賞受賞！ ○「りんごのバイ」 山形県産りんごを使用した、やさしい甘さとサクサクのパイがマッチした逸品です。 ○「雪すいか」 尾花沢すいかのピューレを使用し、氷餅で雪化粧したかわいい餅菓子です。
山形	有限会社木村屋 〒997-0028 山形県鶴岡市山王町9-25 TEL0235-22-4530 FAX0235-22-4538 http://www.kimuraya.co.jp/ E-mail kimuraya@kimuraya.co.jp	木村屋総本店より暖簾分けを許されてから120余年、鶴岡の伝統菓子を作り続けています。 代表銘菓「古鏡」をはじめ、創業以来つくり続けその技術・工夫が培われた「餡」を使ったお菓子や、「おひな菓子」「切さんしょ」など四季の移ろいと伝統を表したお菓子だけでなく、モンドセレクションを受賞した「はんじゅくチーズ」など新しい商品開発にも努めております。	・古鏡…木村屋が創業以来こだわってきた特性餡に求肥もちを入れたお菓子。出羽三山のひとつである羽黒山の「鏡池」から出土された古鏡を模ったお菓子。 ・マロン…風味豊かな白餡と一粒の栗をふっくらやさしい自家製パイで包んだ焼き菓子。 ・出羽くるみ餅…ひとつずつ手摘みした月山天然くるみを使用した新商品。
山形	庄内みどり農業協同組合 庄内柿部会 〒998-8510 山形県酒田市曙町一丁目1番地 TEL0234-26-5571 FAX0234-26-5576 E-mail i-goto@ja.midorinet.or.jp	庄内みどり農業協同組合庄内柿部会では、消費者ニーズに応えるため環境に配慮した栽培に取組み、安心安全な柿生産に努めています。干し柿生産では、それぞれの地域環境に適した丁寧な乾燥を大切にしながら、「安全安心な無添加」、「優しい手作り感」、「仕上がりの美しさ」等各々のこだわりを重視した商品作りを進めています。	○枯露柿：「柿ろまん」、「作蔵の庄内柿干し柿」、「北限のスイートパーシモン」昔懐かしい白粉が全面にうっすらついた定番の干し柿です。 ○あんぼ柿：「遊味（ゆうみ）」、「作蔵の庄内あんぼ柿」、「北限のスイートパーシモン」柔らかく仕上げたデザート感覚の食感が魅力的な商品です。それぞれの個性がありますので詳しくはお問い合わせください。
山形	株式会社白鷹農産加工研究会 〒992-0772 山形県西置賜郡白鷹町大字横田尻3560-2 TEL0238-85-1210 FAX0238-85-5998 http://noukaken.jp E-mail kakouken@shirataka.jp	自社栽培および契約栽培された顔の見える関係の中から地域の農産物を調達し、安全安心を担保できる仕組みのなかで農産物の加工販売・OEMを手がけています。主たる取引先は、全国の生協及び消費者団体関連企業です。	切餅（玄米餅・白餅）・味噌・豆腐・ジャム・菓子・OEM製品（デザート加工品・自然乾燥ドライフルーツ）
山形	株式会社住吉屋食品 〒991-0002 山形県寒河江市字下河原76-1 TEL0237-86-2610 FAX0237-86-8196 http://sumiyosiya.jp E-mail info@sumiyosiya.jp	昭和7年の開業以来、地元の素材や私達が厳選した素材にこだわった豆腐作りをしています。地元山形の食文化発展のため、料理を楽しむお客様のため「手間を惜しまない、昔ながらの手作りの味は大きく違う」をスローガンに製造から販売まで行っております。また、地元の小学生を中心に毎年20校ほど豆腐作りの体験教室を開き食育にも努めています。	地大豆もめんとうふ 地大豆もめんとうふ（ツインパック） 口どけがんも 月山手揚げきつね くるみとうふ くりーむとうふ 山形名物玉こんにやく（たれ付） レンジで玉こんにやく（たれ付）

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
山形	日東ベスト株式会社 〒991-8610 山形県寒河江市幸町4-27 TEL0237-86-2100 FAX0237-86-3172 http://www.nittobest.co.jp/ E-mail j_takita@nittobest.co.jp	「食品産業の分野において広く社会に貢献する」という理念をもとに、日々努力を重ね、冷凍食品を中心に日配食品、チルド、常温食品までラインナップし、高い評価を頂いております。今後も“楽しい食生活を創造-Good Life Creation”するため、健康と豊かさを追求する技術「ライフサポートテクノロジー」を駆使し、社会に貢献してまいります。	1. 冷凍食品(畜肉製品、麺類、調理加工品、デザート類等) 2. 日配食品 3. 缶詰・レトルト(コンビーフ等) 4. その他
山形	有限会社ぱんどら 〒999-4224 山形県尾花沢市新町1-5-25 TEL0237-23-2734 FAX0237-23-2734 E-mail pandora1@amber.plala.or.jp	良質でお求めやすい価格のお菓子を、女性スタッフが中心に開発している菓子店です。「お菓子の都合に作り手が合わせる」をコンセプトに全工程を手作業で作りに上げることに、徹底的にこだわっています。	尾花沢すいかロール：食べておいしく、見た目も可愛いすいかのロールケーキ。 あわゆき：6個入。口の中でとろける白いスポンジで餡をサンド。餡・ずんだ・和菓の3種類あります。 ずんだ生ロール：枝豆餡と、生クリームがマッチしたロールケーキ。
山形	丸菱食品株式会社 〒991-8513 山形県寒河江市赤田65-1 TEL0237-83-1383 FAX0237-86-6272 http://www.marubishi.net E-mail yoichi.omori@marubishi.net	当社は1952年(昭和27年)、「さくらんぼ」をはじめとする農業生産の盛んな寒河江市に食品加工工場として創業いたしました。近年はライフスタイルの進化に伴い、清涼飲料水の需要増加など市場からの要請を受け、平成2年に清涼飲料工場の拡充を図り本格参入してまいりました。当社では「食の安全」への取り組みを全社員一丸となり継続して参ります。	●受託生産品 PET飲料(緑茶、ウーロン茶、スポーツ飲料) 紙容器(野菜飲料、ウーロン茶) 缶飲料(コーヒー、紅茶) 他 ●自社品 緑茶紅花入り345PET リンゴジュース350PET ももジュース350PET さくらんぼ酢120 さくらんぼ飲む酢120
山形	味高フーズ株式会社 〒999-4212 山形県尾花沢市二藤袋1739-92 TEL0237-23-3981 FAX0237-23-3982 E-mail mikoufoods@gray.plala.or.jp	当社は、“心と体と社会の健康を高める食提供”をモットーに、いかにして美味しいものを開発するか研究を重ねています。農産物生産もやっており、食材を吟味し安全な商品作りにこだわっています。ホテル業界のスープ・惣菜・米加工・ソース・タレなどのOEMが中心ですが、「尾花沢すいかカレー」をはじめとした地元ブランド品の商品開発にも日々努力しています。	○尾花沢すいかカレー：内容量220g ○焼き肉のタレ(尾花沢産西瓜入り)：内容量220ml ○業務用スープ 特殊製造方法でのスープ作りが味の決め手 ○ご当地カレー(OEM)
山形	山形食品株式会社 〒992-0474 山形県南陽市漆山1176-1 TEL0238-47-4595 FAX0238-47-5707 http://www.ym-foods.co.jp E-mail toiwase@ym-foods.co.jp	山形のおいしいものを、いつでもどこでもそのままおいしく、「太陽といのち」の“SUN&LIV”から、真心のこもった“おいしい山形の味”を皆さまにお届けします。	山形代表ジュース(りんご、もも、ら・ふらんす、ぶどう(赤)、ぶどう(白)、とまと、かき)、山形尾花沢スイカサイダー、さくらんぼサイダー、パインサイダー、ランランラララ・ラフランス、山形つや姫玄米茶、山形代表ジェラート(りんご・もも・ら・ふらんす・ぶどう)、山形ジェラートつや姫、山形ジェラートバニラ等
福島	会津天宝醸造株式会社 〒965-8511 福島県会津若松市大町1-1-24 TEL0242-23-1616 0242-25-4767 会津天宝醸造株式会社東京営業所 〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-8-7 TEL03-3989-1831 FAX03-3989-1830 http://www.aizu-tenpo.co.jp/ E-mail mame@aizu-tenpo.co.jp	創業明治四年、糀を造り続けて145年、受け継がれてきた醸造技術の長い歴史と糀を使いこなす会津の食文化に支えられ、会津みそ、塩糀、みそ漬等の発酵食品を造り続けてきました。近年ではドレッシングや糀漬大根、あまぎけや玄米糀ドリンクなどの糀関連商品や会津みそをベースにした、ご飯の供「おかずみそ」を販売しています。	おさかなの大葉みそたれ、ふきのとうみそドレッシング、トマトに美味しいドレッシング、のせる具しょうゆタレ、塩糀、大葉みそ、ねぎみそ、肉みそ、にんにくみそ、ゆずみそ、鯛みそ、いーじゃんいーじゃんうま辛ジャン、会津こしひかり味噌、あまぎけ、玄米オリザーノ、糀漬たくあん
福島	三島町会津地鶏振興会 〒969-7511 福島県大沼郡三島町大字宮下字宮下350 TEL0241-48-5566 FAX0241-48-5544 E-mail sanken@town.mishima.fukushima.jp	会津地域唯一の食鳥処理施設であり、一羽一羽手作業で丁寧処理しています。生産から処理・販売まで一貫して行っており、お客さまの細かいニーズにも対応いたします。	会津地鶏もも肉 会津地鶏むね肉

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
茨城	柴沼醤油醸造株式会社 〒300-0066 茨城県土浦市虫掛374 TEL029-821-2400 FAX029-823-5033 http://www.shibanuma.com/ E-mail n-iwamoto@shibanuma.com	柴沼家（茨城県土浦市）は醤油を造り続けて320余年（創業元禄元年1688）になります。当社の醤油づくりの特徴は木の蔵、木桶で仕込むというこだわりです。木桶で仕込むことにより、風味が高く、ここできか出せない複雑な香りの醤油に仕上がります。こだわりの醤油をはじめとし、醤油をベースとした調味料を製造しております。	紫峰150ml・500ml・1ℓ・1.8ℓ、紫峰うす塩1.8ℓ、あわ漬500ml、お常陸100ml、500ml、紫峰の滴300ml、焼肉のたれ360g、ボン酢ゆずかつお300ml、紫峰のつゆ500ml、がごめ昆布のうまるとろノンオイルドレッシング250ml、ぬちマース醤油200ml、ぬか漬500ml、健骨醤油500ml
茨城	野村産業株式会社 〒306-0504 茨城県坂東市生子2702 TEL0280-88-0512 FAX0280-88-0035 http://www.nihoncha.co.jp E-mail nihoncha@ay6.mopera.ne.jp	弊社は創業以来63年茨城県から銘茶【さしま茶】の製造・販売をしてきました。時代の流れをチャンスと、とらえのむらの茶園だから出来る【お茶】を常識にとらわれず前向きに社員一丸となってチャレンジしております。お茶を通じて世界中の皆様の笑顔を作りたいと考えております。	さしま茶、ごぼう茶ティーバック、国産黒烏龍茶、国産紅茶、粉末玄米入緑茶スティック、粉末深むし掛川茶
栃木	株式会社若山商店 〒320-0057 栃木県宇都宮市中戸祭1-13-23 TEL028-669-2524 FAX028-669-2653 株式会社若山商店営業本部 〒321-2103 栃木県宇都宮市石那田町1930 TEL028-669-2524 FAX028-669-2653 http://www.wakayamashouten.com E-mail kyo-wakayama@wakanet.co.jp	栗やサツマイモを中心とした和菓子を生産しております。創業50年の長い歴史が生んだ独自の技術は、現代においても変化に対応する新しい商品を生み出しています。主力商品は、蒸し羊羹、練り羊羹、すいととポテト、あんみつ等です。	蒸し羊羹…栗蒸し羊羹、お芋の蒸し羊羹、小豆蒸し羊羹等 練り羊羹…金箔栗羊羹、芋羊羹、塩羊羹等 スイートポテト…すいととぼと（プレーン）、すいととぼと（紫芋）等 あんみつ…お徳用あんみつセット等
栃木	有限会社荒井農園 〒321-3325 栃木県芳賀町芳賀台182-1 TEL028-677-4117 FAX028-666-7352 http://www.arainouen.co.jp/ E-mail info@arainouen.co.jp	栃木県芳賀町において、国内産米穀の集荷卸売業を主軸とし、自社で生産～加工～販売までこなす自慢の干しいも、とちおとめ・スカイベリー・葉しょうが・レタス・サツマイモ（紅はるか）等を作付けしております。又、栃木県内外の青果物・加工品を多く取り扱い、卸売業にも力を入れています。	紅はるか干しいも、とちおとめ（各種規格・業務用対応有）、スカイベリー（各規格・加工品）、レタス、さつまいも（紅はるか・紅東・シルクスweet）、葉生姜、根生姜等
栃木	野口いちご園 〒321-4534 栃木県真岡市境995-1 TEL0285-74-1082 FAX0285-74-1082 E-mail zinc_sodium@yahoo.co.jp	真岡市（旧 二宮町）で30年以上いちごを専門に栽培しており、とちおとめ（1ha）以外にもさまざまな種類のいちごを栽培し、いちごの通年出荷体制を確立しています。加工や直売にも取り組んでおり、平成26年10月に六次産業化・地産地消法に基づく事業計画の認定を取得しました。	「いちごミルクのもと」完熟いちごと砂糖、レモン果汁のみ使用してつくったいちご濃縮飲料です。牛乳割り以外にも水割り、サイダー割り、焼酎割りなど様々なものを原液5倍程度の希釈で割って家族で楽しめます。また、原液のままかき氷やヨーグルトのソースとして、お菓子作りの原料として使用すると濃厚ないちごの香りをお楽しみいただけます。
群馬	三和食品株式会社 〒373-0012 群馬県太田市清原町1-7 TEL0276-37-8055 FAX0276-37-8053 http://www.sanwafoods.co.jp/ E-mail sanwa@sanwafoods.co.jp	1955年の創業から60年。お客様のニーズに応え、おろしわさび・生姜・んにくから大根おろし・とろろ芋・カット野菜そして惣菜など幅広く事業を展開しております。当社のこだわりは、製法や配合、そして原材料にあります。長年培ってきた伝統の技法を大切に、更なる技術を加えて、これからもオンリーワン製品の創造につとめて参ります。	<ul style="list-style-type: none"> 大和芋のミルクスープ…群馬県太田市産の大和芋に地元の搾りたてミルクを配合して仕上げました。 生姜の根菜スープ…生姜の風味を生かし、珍重野菜のジュンサイやこんにやく等が入り、とてもヘルシーなスープです。 特製だし三日とろろ…ご飯やそばうどんに。 冷凍漬物野菜…ゆず・わさび・桜味あり。
群馬	村岡食品工業株式会社 〒371-0857 群馬県前橋市高井町一丁目1番地10号 TEL027-251-5353 FAX027-253-7231 http://www.muraoka.co.jp E-mail office@e-muraoka.co.jp	弊社は梅収穫量全国2位となる群馬県産の梅を主力商品とした漬物メーカーです。個包装した漬物類はお茶うけやお酒のおつまみとして、また刻んだカリカリ梅はC V S等でおむすびの具材としてもご利用頂いております。	<ul style="list-style-type: none"> 梅しば（国産・中国） ごんじり ほし梅（種無し・種付） 刻み梅（国産・中国） 茎わかめ

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
千葉	株式会社飯塚海苔店 〒273-0005 千葉県船橋市本町3-17-1 TEL047-422-3601 FAX047-422-2435 http://www.iizuka-nori.co.jp/ E-mail info@iizuka-nori.co.jp	明治45年創業以来、千葉県産海苔を主に取り扱っております。代々受け継がれた目利きの技で仕入れから加工製造、販売まで一貫して自社で行っています。 経営革新計画承認以降、日本の代表的伝統食品である海苔を見つめ直し、新しい消費スタイルを提案する商品開発に取組み、海苔の新たな未来に挑戦しています。	<ul style="list-style-type: none"> ●一口サイズのおつまみのり：のりっちソフト3種、味付海苔4種、焼海苔 ●食卓佐海苔：焼海苔・青混ぜ海苔・味付海苔4種 ●千葉県産特撰銘柄海苔：秋芽一番摘、青飛び、大寒芽、青混ぜ等 ●海苔のお菓子：のりっち焼菓子、スノーボール、海苔屋のふりかけ等
東京	一般社団法人全国清涼飲料工業会 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町3-3-3 TEL03-3270-7300 FAX03-3270-7306 http://www.j-sda.or.jp E-mail yamada@j-sda.or.jp	(一社)全国清涼飲料工業会は、全国各地の中小企業241社の会員と連携協力して、清涼飲料業界のさらなる発展を目的として活動しています。その中でも、全国各地の会員社が生産している「地サイダー」と「地ラムネ」のユニークな魅力を広め、市場を盛り上げる応援をしています。	『地サイダー・地ラムネ祭り2016』北海道から沖縄まで、全国の中小企業が生産する、ご当地ならではの地サイダーと地ラムネが120種類以上登場し、ブースでは試飲もできます。全国、津々浦々のサイダーとラムネで、ご当地気分を存分に味わってください！
東京	株式会社東あられ本舗 〒130-0014 東京都墨田区亀沢2-5-10 TEL03-3624-3939 FAX03-3624-3975 株式会社東あられ本舗八千代工場 〒276-0022 千葉県八千代市上高野1355-3 TEL047-483-2632 FAX047-484-6106 http://www.azuma-arare.co.jp/ E-mail r.kobayashi@azuma-arare.co.jp	当社は明治43年より現在の墨田区両国にて、米菓の製造直売を営んで参りました。105年を超える歴史の中で、卸売りや通信販売等も手掛けてきておりますが、根本となる「あられ・おかき」造りにおいては一貫して「味」「製法」「原材料」「安全・安心」「従業員の真心」にこだわって、お客様の元に美味しい商品をお届けしてきております。	東一福、おかし両国・東一福詰合せ、飴詰合せ、北斎揚げ、アラレリッシュ、両国シリーズ、おかし名人シリーズ、アラレカフェ、空めぐり、ぬれやき煎
東京	サンエー株式会社 〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋2-11-5 TEL03-5619-5600 FAX03-5619-3636 http://www.azumabashi-bizen.co.jp E-mail watanabe@azumabashi-bizen.co.jp	東京の下町、墨田区にある創業48年の仕出し弁当製造販売、レストラン経営をしている会社です。 スカイツリーの開業をきっかけに、世界中の人々に日本のおいしいを伝えようと新商品開発を始めました。 現在台湾のお菓子メーカーとともに商品開発を行い、日本のおいしいを世界に伝える一歩を歩み始めております。	東京パンケーキ プレミアム
東京	株式会社すみだ珈琲 〒130-0022 東京都墨田区太平4-7-11 TEL03-5637-7783 FAX03-5637-7783 http://www.facebook.com/sumidacoffee E-mail chirota@yahoo.co.jp	気軽に美味しいコーヒーが味わえる、心地良い社交場を作りたいと2010年に東京・墨田区で開業致しました。コーヒー豆は、香りや味わいが豊かな最高品質の豆「スペシャルティコーヒー」から厳選し、自家焙煎により豆ひとつひとつの特徴を最大限に引き出しています。	<ul style="list-style-type: none"> ・THE COFFEE HOUSE by SUMIDA COFFEE 1026円 コーヒーバッグ型の商品で5種類のコーヒーが飲み比べ出来るのが特徴 ・THE COFFEE HOUSE COFFEE LIQUID 1620円 ストレートでも牛乳と割っても楽しめる商品
東京	有限会社柳澤商店 〒131-0033 東京都墨田区向島4-14-5 TEL03-3611-3563 FAX03-3611-3595 http://www.mukoujima-yanagisawa.co.jp/ E-mail yanagisawa@mukoujima-yanagisawa.co.jp	昭和12年創業以来、厳選した原材料、こだわりの製法でいつの時代もお客様に喜ばれる美味しさを追求し続けます。「向島柳澤」の味を多くの方に知って頂く為、これからも従業員一同「まじめ」にものづくりを極めます。	あんみつ・ところてん・刺身こんにやく
神奈川	神尾食品工業株式会社 〒250-0863 神奈川県小田原市飯泉1102 TEL0465-48-2131 FAX0465-48-5626 http://www.kamio.co.jp E-mail yamazaki@kamio.co.jp	昭和12年創業以来、伊豆・箱根などの観光地や全国のスーパー・外食産業向けに梅干・漬物を中心に製造販売しております。食品素材の特長を生かし、お客様に喜ばれる美味しい梅干・漬物を適切な価格で提供し、食文化に貢献して参ります。	コリコリ小梅：コリコリとした食感が特徴のひと味違う味の小梅漬です。 曾我の梅干：神奈川県小田原曾我梅林で収穫された肉厚な梅で、手もぎで収穫を行い、すべて手作業の伝統ある梅干です。 桜花漬：神奈川県西湘地域で収穫され、大輪の花が特徴の八重桜の塩漬です。 梅ひじき：カリカリ梅とひじきとゴマの生タイプのふりかけです。

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
神奈川	株式会社調味商事 〒238-0004 神奈川県横須賀市小川町26-5 TEL046-822-1977 FAX046-827-2513 http://www.choumi.jp/ E-mail info@choumi.jp	昭和33（1958）年の創業以来、神奈川県内にきめ細かい配送サービスを持つ総合商社として官公庁や学校など多くの外食事業者様に商品を提供しております。また、所在する神奈川県横須賀市の町おこしとして始まった「よこすか海軍カレー」の販売元として、豊富な地域特産商品を開発し、日本全国に販売しております。	<ul style="list-style-type: none"> ・「よこすか海軍カレーネイビーブルー」ご当地レトルトカレーというジャンルを築いた話題の商品。 ・「葉山牛カレー」最高級黒毛和牛「葉山牛」を贅沢に使った超高級レトルトカレー。
神奈川	龍門商事株式会社 〒231-0023 横浜市中区山下町185番地 TEL045-661-0755 FAX045-641-2677 龍門商事株式会社食品事業部外商課 〒231-0023 横浜市中区山下町142番地 TEL045-212-2558 FAX045-664-8731 http://www.jukeihanten.com/ E-mail kenichi.orita@loonmoongroup.com	龍門商事株式会社は横浜中華街に1959年に四川料理専門店として創業した重慶飯店をレストラン部門にもつ中華点心と中華菓子の製造販売会社です。横浜市金沢区にある自社工場はISO22000を取得しています。	ISO22000取得の自社工場製造の焼売、肉まんなどの冷蔵点心、冷凍点心産直ギフト。重慶飯店オリジナルの中華菓子で1番人気の【番餅（ばんびん）】やおなじみの月餅類、また近頃話題の鳳梨酥（パイナップルケーキ）、杏仁酥（アーモンドクッキー）など。
新潟	農研機構中央農業総合研究センター北陸研究センター 〒943-0193 新潟県上越市稲田1丁目2番1号 TEL0256-526-3215 FAX025-524-8578 http://www.naro.affrc.go.jp/narc/hokuriku/index.html hrc-info@naro.affrc.go.jp 株式会社ミールワークスフーズ 〒108-0074 東京都港区高輪3-25-23 TEL03-5791-2226 FAX03-5791-1600 http://www.mealworks.co.jp	米粉用等新規需要に対応した水稻品種の開発に取り組んでいます。（北陸研究センター）首都圏を中心に展開している「コカレストラン」や「マンゴツリー」などのレストランをプロデュース、経営している(株)ミールワークスヘライスヌードルを国内で製造、供給しています。（(株)ミールワークスフーズ）	(株)ミールワークスフーズが販売するライスヌードルは、北陸研究センターが育成した高アミロース米「越のかおり」を主原料とした本格的なアジア風ライスヌードルを日本国内で生産しています。ベトナムのフォーやタイのクイッティオなどの麺料理にご利用いただける生タイプの米麺です。
石川	赤玉株式会社 〒920-0981 石川県金沢市片町2丁目21番2号 TEL076-223-3330 FAX076-223-3440 http://www.odan-akadama.com E-mail akadama@hb.tp1.jp	創業昭和2年金沢を代表するおでんの専門店です。創業当時から続く代々女将によって受け継がれ加賀野菜を中心とした石川の食材を使った季節ごとの特製おでん種を求めて県内外から多くのお客様にご来店頂いています。近年は通販事業にも力を入れておりより多くの方に金澤おでんを味わっていただきたいと思っております。	<ul style="list-style-type: none"> ・金澤おでん 昆布をベースにした透き通ったあっさりとした味が特徴です。地元の魚介や加賀野菜を使ったオリジナルの具材をセットにしました。 ・牛すじ煮込み（醤油味）（味噌味） 国産牛肉を丹念に下処理し秘伝のだしでじっくり煮込みました。
石川	株式会社Ante 〒922-0441 石川県加賀市篠原新町1-162 TEL0761-74-8002 FAX0761-74-8003 http://www.ante.jp.com E-mail info@ante.jp.com	石川県の農産物や伝統技法で作られた原料を使用し、商品開発を通して地域活性化に貢献しています。	<ul style="list-style-type: none"> ・金沢湯涌サイダー 柚子乙女 金沢・湯涌温泉を代表する柚子風味のサイダー ・奥能登地サイダー しおサイダー 珠洲市の「揚げ浜式製塩法」で作られた海水塩を使用したサイダー ・ちよこっとなんば 白山市の伝統野菜剣崎なんば（唐辛子）をチョコレートに練り込みました
石川	株式会社ウールー 〒921-8802 石川県野々市市押野2-178 TEL076-294-0093 FAX076-294-0093 http://www.bistro-heureux.jp/ E-mail info@bistro-heurux.jp	創業14年目のフレンチレストランを主軸にバターやドレッシングの販売なども手掛けております。レストランはフランスの地方料理を主に出し、店内では生ハムや熟成肉、水耕栽培などもしております。	秋星りんごバター：石川県のりんご「シェウセイ」を使ったバター、さっぱりとりんごの甘みと酸味が感じられるふんわりバター。その他に能登大納言小豆バターなど、石川県地物の素材を中心に作るバター
石川	有限会社大根音松商店 〒926-0178 石川県七尾市石崎町香島1-22 TEL0767-62-2253 FAX0767-62-2235 http://www.namakoya.com E-mail y-sekiya@namakoya.com	創業以来、能登海で水揚げされた良質な海産物をメインに、自社工場にて安全品質にこだわり、製造、加工、販売を行っており、特に能登産なまこを使った、このわた、干しくちこ、なまこ酢は、大手デパートや旅館などでも長年ご利用頂いております。また、さざえ加工品も独自の蒸し上げ技術により旨味と食感の良さに好評を頂いております。	このわた、くちこ、干しくちこ、なまこ酢、乾燥なまこを使ったプリン等のなまこ加工食品、さざえ加工品、もずく、わかめなどの海産物加工品。

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
石川	有限会社加賀かきもち丸山 〒923-0003 石川県小松市安宅町タ121 TEL0761-22-2066 FAX0761-24-2021 http://kakimoti.co.jp E-mail kagakakimoti@par.odn.ne.jp	歌舞伎十八番・勸進帳の舞台「安宅の関所」にて、弁慶義経一行に喜捨したとされるかきもち等を、寒仕込み製法を礎とした伝統製法にて製造販売。加賀百万石のこだわりの味を取り扱う。餅：霊峰白山で特別栽培のカグラ糯米100%使用してイオン水で蒸して、伝統の二度搗き仕上げで、約10種類。	加賀の杵つき餅約10種類・特選厚切り餅約5種類。加賀かきもち（素焼き・醤油味・寒干し）。加賀あられ約10種類。じろ飴・米飴。しばふね（ひねり・小判）、みそせんべい等
石川	株式会社加賀守岡屋 〒922-0326 石川県加賀市桑原町へ17番地1 TEL0761-74-1317 FAX0761-74-7548 http://moriokaya.jp/ E-mail info@moriokaya.jp	昭和46年に炊飯事業を始めて44年、ホテルや旅館、レストラン、給食センターなどの委託炊飯業務や、学校給食米飯委託業務、米飯の宅配業務など、炊きたての美味しいご飯をいち早くお届けしています。平成20年に、株式会社加賀守岡屋を設立し、米や酢の厳選、米の炊き方や冷凍技術を日々進化させながら、日々美味を追求し続けています。	冷凍焼きいなり、焼きいなり2個箱入り、かがやき巻き寿司、いかごはん、おやき、柿の葉寿司、赤飯、季節のかわりごはん
石川	株式会社金沢大地 〒920-3104 石川県金沢市八田町東9番地 TEL076-257-8818 FAX076-257-8817 http://www.k-daichi.com E-mail home@k-daichi.com	金沢大地は環境・生態系への負荷の少ない有機農業を行うオーガニックファームです。農産物の栽培だけでなく、自ら育てたオーガニック農産物を使い農産加工食品づくりも行います。農場と食卓をつなぎ「おいしい」という共感を通じて環境保全、ひいては未来につながる持続性あるオーガニックの理念を幅広く伝えていきたいと考えています。	《主要商品》有機大豆、有機きな粉、有機六条大麦茶、有機醤油、有機加賀味噌、有機米酢、オーガニック玄米もち、オーガニック能登そば、有機素麺、井村さんのオーガニック大粒納豆／とうふ ほか 《特徴》基礎原料は石川県の自社農場で有機栽培（農薬・化学肥料不使用、特別栽培米除く）。堆肥もトレースできる原料のみを使って自家生産。
石川	金澤プレミナンス 〒920-0022 石川県金沢市北安江4-8-31 TEL076-234-7701 FAX076-234-7703 http://norio.co.jp E-mail pre@norio.co.jp	北陸に9店経営し、フランス料理コンクール金賞受賞のオーナーシェフが心をこめて料理を作り「お客様に感謝と感動を」をモットーに日々努力を怠らず、食を通じて社会に貢献を目指す企業です。	金箔ぶりゆれ戸室 特徴：古都金沢で四百年愛される大野醤油と能登の元気な卵とミネラルたっぷりの奄美諸島の素焚糖を使用し、特別な製法で一つひとつ丁寧に焼き上げ、表面のパリッとした食感と中のしっとりした二層の食感をお楽しみいただけます。「戸室」とは金沢城の城壁にも使われている戸室山の「戸室石」のイメージです。
石川	株式会社米屋 〒921-8805 石川県野々市市稲荷1丁目88番地 TEL076-246-6000 FAX076-246-6072 http://www.eekome.biz E-mail masamichi.u@nifty.com	創業明治初年。石川県の老舗米問屋です。拘りの業務米を北陸3県のお客様に卸しています。独自の熟成精米技術と産地や生産者の顔が見えるお米を合組（ブレンド）した米屋米は多くのお客様に支持をいただいています。お客様が納得のいくお米にたどり着くまでに何度も対話を積み重ね、本当に喜んでいただけるお米だけをお届けします。	料理のためのお米「こめりえシリーズ」。 選びぬかれた数種類の石川県産米を合組（ブレンド）し、おむすび、カレー、お寿司、お弁当、それぞれの料理が一番美味しくなるように、お米の味と食感に違いをもたせています。各々450gと真空パック300gを6個詰合にしたギフトセットもございます。
石川	すぎ省水産株式会社 〒926-0006 石川県七尾市大田町111-25 TEL0767-53-0055 FAX0767-52-7226 http://www.sugisyo.co.jp E-mail sugisyou@gmail.com	すぎ省水産株式会社は日本海のおいしい海産物を能登半島から全国にお届けする水産加工会社です。	能登ふぐ 鮮魚 能登なまこ 能登もずく 活魚
石川	株式会社銭福屋 〒924-0007 石川県白山市倉部町200 TEL076-275-5931 FAX076-275-6114 http://www.zenifukuya.com E-mail info@zenifukuya.com	漬け魚、干物、漬け物等の水産物加工品の製造販売	●金沢カレーいかまんま「能登産するめいかの中に加賀産の米とともに地元洋食店の金沢カレーを詰込み甘辛醤油タレで煮たスパイシーないかめし」 ●メさは糍漬け「塩、醸造酢で軽くしめ、米糍で漬けたまるやかなメ鯖」

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
石川	株式会社茶のみ仲間 〒921-8056 石川県金沢市押野1-508-105 TEL076-227-9400 FAX076-227-9924 http://www.cha-nomi.com E-mail nishiue-h@cha-nomi.com	株式会社茶のみ仲間は、その旗艦店「茶のみ」を通して、「日本茶のある暮らし」を古いものではなく、現代の日本人が過ごす暮らしの中の必要不可欠なコンテンツとしての生活提案を実施していきます。新しい日本茶の世界“Modern Japanese Style”で、暮らしにスイッチを入れるお手伝いをしていきます。	加賀煎茶(石川県産)、棒ほうじ(加賀特産)、さくら緑茶(春のお茶、香料不使用)、ミント緑茶(夏のお茶、香料不使用)、だいたい焙じ(秋のお茶、香料不使用)、柚子緑茶(冬のお茶、香料不使用)、お茶屋のわけあり旨い!一番茶(とにかく旨い)、お茶屋のこだわり 万能だしパック(お茶が効く旨み出汁パック)
石川	佃食品株式会社 〒920-3121 石川県金沢市大場町東828番地 TEL076-258-5545 FAX076-258-5548 http://www.tukudani.co.jp E-mail tsukuda@tukudani.co.jp	昭和21年創業。保存料や化学調味料に頼らない無添加を基本に、ごり佃煮やくるみ煮など金沢伝統の佃煮から、最新技術を活用した惣菜やデザートまで、おいしく健やかな食卓づくりを目指しています。原料は、もちろんのこと、丸大豆醤油や純米本みりんなど、使用する調味料も厳選。より深い味わいを追求します。	磯くるみ、くるみ小女子、若さぎ浮し炊、加賀野菜のぶりん、加賀野菜スープ、金沢カレー、など
石川	天狗中田産業株式会社 〒921-8054 石川県金沢市西金沢3丁目124 TEL076-249-1111 FAX076-249-8446 天狗中田産業株式会社東京営業所 〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島24 TEL044-276-0153 FAX044-299-1950	私たちは、ドイツの製造技術を取り入れ、肉本来の旨みを最大限に引き出す“本物のハム・ソーセージ”を提供しています。海を隔て遠く離れたドイツと日本に共通するのは、「ものづくりに対するこだわり」の精神です。	吟味された原料を独自の調味液で塩漬けし、長時間乾燥し蒸煮を行ったロースハムです。肉本来の持つしなやかな食感と旨みが特徴です。農林水産大臣賞を受賞した、当社の代表的商品です。
石川	直源醤油株式会社 〒920-0331 石川県金沢市大野町1-53 TEL076-268-1113 FAX076-267-4446 http://www.naogen.co.jp E-mail info@naogen.co.jp	弊社所在地金沢市大野町は古くから北前船の寄港地として栄え、醤油の五大産地のひとつとして知られた歴史があります。醤油の銘醸地として長い間贅沢で雅やかな加賀百万石の食文化を支えてきた場所です。弊社はこの地で1825年(文政8年)に創業し、大野を代表する醸造元として、そして北陸を代表するブランドとして親しまれています。	丸大豆醤油 もろみの雫は国産の大豆等を霊峰白山の伏流水で仕込んだ昔懐かしいコクと香りが自慢。加賀野菜のひとつ金時草を使用したドレッシングは優しい酸味の色鮮やかなフレンチタイプです。また、加賀野菜の源助大根や金沢春菊等を使用したドレッシング等、地元食材の特長を生かした調味料を多く取り揃えております。
石川	株式会社ホクチン 〒920-0211 石川県金沢市湊4丁目56番地 TEL076-237-6000 FAX076-238-1004 http://www.hokuchin.co.jp E-mail webinfo@hokuchin.co.jp	【もっと美味しく、もっと健康に】をモットーに、創業50年、当社はお魚食生活を提案する企業として、乾燥珍味製品、塩干製品、魚介そうざい製品などの企画製造販売を行っています。また、多様なチャネルに対して、全国の中央卸売市場、問屋、小売りなどの販売ネットワークがあり、正確且つ迅速な販売活動も強みです。	お魚そうざい各種(フローズンチルド)(オーダブル、焼魚、煮魚など) お魚おつまみ各種(常温)(おさかなバルシリーズ)
石川	北陸製菓株式会社 〒921-8056 石川県金沢市押野2丁目290番地1 TEL076-243-1000 FAX076-244-6686 北陸製菓株式会社東京支店 〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町1番地 5-7 甲南ビル4階 TEL03-5835-2688 FAX03-5835-2661 http://www.hokka.jp E-mail customersupport@hokka.jp	大正7年に日本あられ株式会社を設立し、おかきを生産。大正14年に北陸製菓株式会社と名称変更。ビスケット、カンパン類の生産を開始し、平成8年海鮮煎餅工場を新設、生産開始。世界に笑顔と美味しさをお届けしています。	ハードビスケット、シガーフライ、カンパン、揚げビスケット、ビーバー他米菓商品、キャラクター商品。
石川	株式会社みつばちの詩工房 〒920-1145 石川県金沢市浅川町赤80 TEL076-229-3838 FAX076-229-3377 http://www.8383.co.jp/ E-mail yuzu@8383.co.jp	【明日をもっと健康に】蜂製品の品質と心のこもったサービスを通じてお客様の健康と美容に貢献します。自社養蜂場で培った金沢品質を提案します。	はちみつ はちみつドリンク ローヤルゼリー プロポリス 蜂蜜加工品各種

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
石川	吉市醤油店 〒924-0843 石川県白山市安吉町78 TEL076-275-0908 FAX076-275-8181 http://www.4c1.jp/ E-mail shop@4c1.jp	創業、明治33年 家訓、山静如太古（やましずかにしたいこのごとし） 商い、醤油醸造を生業とする 醤油部は、吉市諸味蔵にて長期熟成（醸造）させる 食品部は、醤油及び諸味使用	醸し漬「かもしづけ」（商標登録）とは、醤油諸味や酒粕や味噌粕などを中心とした長期熟成の発酵「醸造」食品が醸し出す味わいと風味を最大限に生かした醗酵食品。醤油モロミ特徴のプロテアーゼ（蛋白質分解酵素）は他の醗酵物より群を抜き強く、その効果を活かす。
石川	株式会社ヤマト醤油味噌 〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イ170番地 TEL076-268-1248 FAX076-268-1242 http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp E-mail kohei@yamato-soysauce-miso.co.jp	安全で、美味しい商品を望むお客様のお役に立つために、味噌・醤油の醸造をしているのが当社です。現在も本社工場を構える金沢市大野町で1911年に創業。本物は、世界に通じる（良いものは良いのです！）と、日本人の智慧の固まりである発酵食品の製造&販売に真摯に取り組んでいます。	丸大豆生醤油「ひしほ」 …日本で初めて製品化された生醤油。香りの良さを認められて国内外の厨房でプロ向けに使われることが多い。百貨店を中心に、家庭向けにも普及。 有機味噌「かなえ」 …国産有機大豆、有機米を原料に、木桶で12ヶ月以上熟成した生味噌。酒精無添加。
石川	株式会社ローランド金沢 〒921-8025 石川県金沢市増泉3-15-15 TEL076-242-4459 FAX076-242-4446	食文化豊かな、百万石の城下町金沢の地で、厳選された素材の味を活かし、手作業による細やかな加工技術を取り入れながら、洋生菓子製造及び販売を行っております。美味しさを追求するために丹念に作り上げられた、職人の技と気持ちがかもったスイーツをご提案いたします。 NB商品の製造・販売の他、OEM製造も行っております。	金沢百万石ロールケーキ 金沢百万石クレープロール 各種 (プレーン・チョコ・いちご・ティラミス・チョコバナナほか) 金沢百万石プリンリュレケーキ 金沢百万石りんごのシブースト
山梨	白州屋まめ吉株式会社 〒408-0312 山梨県北杜市白州町台ヶ原274-1 TEL0551-35-3393 FAX0551-35-3338	山梨県八ヶ岳南麓産プレミアム無臭大豆「すずさやか」を100%使用して白州名水にて仕込んだ「まるごと大豆飲料」を主力とする清涼飲料水製造メーカーです。地元山梨の豊かな里山資産の活用と地域産業資源に認められた当社独自の加工技術の融合で、健康性と美味しさを「まるごと山梨」のコンセプトでお届けします。	清潔な工場にコンパクトな飲料製造ラインを揃え、小ロットかつ高品質な商品を提供できます。工場の立地する白州は、南アルプス天然水で知られるミネラルウォーター生産量日本一の「水の里」です。飲料故、原料はもろろの事、仕込水も重要です。乳酸発酵技術を交えた拘りの飲料等の、OEM、PB商品の受託も承ります。
山梨	株式会社テノヨ武田 〒400-8666 山梨県甲府市幸町9-30 TEL055-235-1141 FAX055-235-1184 株式会社テノヨ武田東京営業所 〒112-0002 東京都文京区小石川5-1-7 TEL03-3813-6456 FAX03-3813-6450 http://www.tenyo-takeda.co.jp E-mail h-wada@tenyo-takeda.co.jp	創業143周年、明治5年創業以来の蓄積された知識と伝統の技を大切に「お客様のニーズを満たす安心安全な商品」づくりをこころがけております。地域の味を大切に、地域性を生かした商品を、徹底した品質管理の下に提供しております。	テノヨ甲州・葡萄のお酢330ml （山梨県産100%葡萄酢）、 テノヨ甲州・桃のお酢330ml （山梨県産100%桃果汁）、 ゆずぼん酢300ml （富士川町産柚子果汁100%）、 甲府鳥もつ煮のタレ180ml 、 テノヨしょうゆ糀 、 化学調味料無添加白だし （小麦・大豆不使用）、 ピミサン 、 料理用白だし 、 だしつゆ 、 特選しょうゆ
山梨	長谷川醸造株式会社 〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中条3481 TEL055-282-1516 FAX055-282-1704 http://www.umeume.co.jp E-mail ume@eps4.comlink.ne.jp	「美味しく、安全で、安心な食品の提供を通して、地域社会に貢献する」を経営理念に、山梨特産100%で「カリカリ甲州小梅」・「甲州小梅ぼし」の製造卸を行っています。 塩漬・天日干し・調味・パック詰めと一貫製造で、大手コンビニのお弁当（業務用）、大手スーパー（小売用）・生協（小売用）等に販売しています。	山梨は全国でも有数の小梅の産地（小梅は、日本一の生産量）で、甲州小梅の名称で有名です。甲州小梅は、小梅の中で一番種が小さく、果肉の厚い品種です。 「甲州小梅ぼし 昆布漬」 昆布の旨味が梅の酸味をやわらげ、食べやすい。 「昔ながらの小梅ぼし しそ漬」 無調味の酸っぱい梅ですが、小粒のため一粒食べられるので上品。
山梨	有限会社ソルベグラスヨコハマ 〒401-0512 山梨県南都留郡忍野村内野190 TEL0555-84-3276 FAX0555-84-7311 http://newyorkstick.net/ E-mail newyorkstick1@nifty.com	安心、安全、美味しいをモットーに丁寧に製造しております。富士山の裾野に位置する忍野村は、澄んだきれいな空気と富士山の湧き水の清浄な水で有名です。このような食品製造に最適な場所で、地元の卵を使い、新鮮なフルーツを使って様々なスイーツを作っております。	スティックケーキ 焼き菓子 富士山ラスク

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
山梨	有限会社横内製麺 〒408-0021 山梨県北杜市長坂町長坂上条2076 TEL0551-32-2154 FAX0551-32-2158	八ヶ岳南麓の“名水の里”と呼ばれる、北杜市長坂町で、その豊かな水と気候風土を生かした麺の製造を行っています。“美味しく・安心・真面目な麺作り”をコンセプトに原材料にもこだわった商品をお客様に提供していきたいと思っています。	甲州名物地粉のほうとう、手もみほうとう、かぼちゃのほうとう
山梨	株式会社ルミエール 〒405-0052 山梨県笛吹市一宮町南野呂624 TEL0553-47-0207 FAX0553-47-2001 株式会社ルミエール東京出張所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-7-1 塩崎ビル TEL03-3222-8860 FAX03-3265-0066 http://www.lumiere.jp E-mail arakawa@lumiere.co.jp	1885年創業のモンドセレクション始め国際ワインコンクールにおいて、数々の受賞歴を誇る日本ワイナリーの歴史ある老舗です。本物のワインを造るには、本物のブドウを育てること。創業からのこの教えを忠実に守り、自家農園の開拓、ブドウ品種の改良、ヨーロッパ品種の導入など、品質へのこだわりはルミエールの至宝のワインとして結実しています。	「光甲州・光カベルネソーヴィニヨン」自家農園で自然栽培を2004年より取り入れて造られている。 「本格的スパークリングワイン ペティヤンシリーズ」 瓶内二次発酵で造られている。 「プレステージクラス シリーズ」 ブドウの持つ個性・特性を生かして造られている。
長野	株式会社あずさ 〒395-0003 長野県飯田市上郷別府3337-11 TEL0265-52-0068 FAX0265-23-0032 E-mail azusay@royal.ocn.ne.jp	お客様に感動を与える創造活動を理念に、楽しみと豊かさで社会に貢献できる企業となるよう全社員がたゆまぬ努力を重ねてまいりました。今後、理念の基に考え方、行動、新市場の開拓しさらなる、安心安全な商品造りをしてまいります。	菓子、漬物、加工食品 小ロットオリジナル企画提供します。
長野	案山子農産加工有限会社 有限会社信州自然王国 〒395-0001 長野県飯田市座光寺6115 TEL0265-52-3750 FAX0265-52-3754 http://www.kakashi.co.jp E-mail yasai@kakashi.co.jp	昭和58年の発足以来、私達は商品開発に関して一切の添加物を用いないことを誇りとしてまいりました。弊社製品の300品目以上全てが無添加製品で、95%以上が自社開発製造製品です。今後もこの姿勢を貫きオリジナルティ溢れる製品を供給してまいります。	バーニャカウダ、なんでもごたれ、にんにくオイル、にんにく本醸造醤油、生姜のどジャム、信州産オールフルーツジャム、信州産味噌使用味噌ドレッシング、マーボー豆腐のたれ、赤味噌ごたれ等250品目以上のラインアップです。
長野	株式会社信州物産 〒388-8014 長野県長野市篠ノ井塩崎327-1 TEL026-293-5015 FAX026-293-4120 E-mail sinsyuu@cocoa.ocn.ne.jp	昭和54年創業以来、全国食品観光土産品・スーパー・一般食品・業務用食材等、総合食品卸、及び、催事・イベント出店展示販売しております。お客様のニーズに合わせた、安心、安全な、より良い商品を開発し、提供出来る様日々邁進しております。時代を一歩リードする商品は、弊社にお任せください。	ドライフルーツ各種、大豆たんぱく加工品各種、みそ汁の具各種、菓子（焼にんにく菓子各種、ごぼう菓子各種など）、その他乾物、漬物、惣菜など
長野	株式会社ナガトク 〒381-0102 長野県長野市若穂保科2942-3 TEL026-282-5955 FAX026-282-5956 http://nagatoku.info/ E-mail hello@nagatoku.info	創業以来約40年に渡り、お客様に喜ばれるお漬物を取り扱ってまいりました。食の安心安全が叫ばれている今日に於いていち早く国産原料にこだわり展開してまいりました。また近年はチリ産の大粒レーズンをはじめ、ドライフルーツ・菓子類も大変好評頂いております。	葉付一本漬：鹿児島県の自社農園で栽培した大根を丸々一本使用しています。 たかな漬：契約農場で栽培したたかなを使用しています。色々な料理に使える万能商品です。特に無着色タイプが好評です。 巨峰の郷大粒ほしぼどう：チリ産の大粒レーズンを使用しています。合成添加物は不使用です。日本人のみならずインパウンド客にも好評頂いております。
岐阜	小林生麺株式会社 〒500-8172 岐阜県岐阜市白山町2-23 TEL058-262-9374 FAX058-267-3268 http://www.kobayashiseimen.jp E-mail info@kobayashiseimen.jp	日本の真ん中岐阜から元気とおいしさを世界に発信をモットーとしています。弊社は①おいしさ、②健康、③地産の食品を使用した健康的な麺の製造に努めています。アレルギーに対応した麺は、世界で最も権威のあるG Fマークを取得しています。専用工場、専従社員で安心・安全に心がけています。	飛騨高山生パスタ、飛水麺、飛騨高山ラーメン、岐阜あゆラーメン、低糖質麺

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
岐阜	飛騨漬物食品株式会社 〒509-2205 岐阜県下呂市少ヶ野945-1 TEL0576-25-2593 FAX0576-25-4007 http://hidatsuke.com E-mail toshi@hidatsuke.com	飛騨特産の赤かぶら漬を中心に、素材の味を大切に、身体にやさしい、安心・安全な漬物を、製造しております。 近年は、無添加漬物に、特に力を入れております。	無添加 飛騨赤かぶら漬 無添加 飛騨おとし漬 無添加 飛騨しな漬 無添加 飛騨赤かぶ茶漬 無添加 飛騨本漬白菜 無添加 野沢菜と赤かぶ 無添加 胡瓜と赤かぶら 無添加 赤かぶら甘酢煮
愛知	株式会社AICOH 〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内二丁目12番13号 丸の内プラザビル5F TEL052-222-2871 FAX052-222-2870 http://www.aicoh-ltd.co.jp E-mail info@aicoh.co.jp	当社は幅広いネットワークを生かし、世界・日本各地より様々な商品を提供しております。 食品製造メーカーへは原料を、卸・流通、外食卸には加工品・業務用食材を販売します。 また、フィリピンセブ島生まれのブランド「7Dマンゴー」の日本での総販売代理店として、ドライマンゴー、マンゴーピューレ等を販売しております。	◆7Dマンゴー製品（ドライマンゴー、ピューレ、ドリンクゼリー） ◆業務用果実ピューレ、果汁、冷凍果実、果実缶詰 ◆農産加工品、栗・さつまいも加工品、冷凍野菜、他 ◆飲料
愛知	株式会社宏昌食糧研究所 〒445-0072 愛知県西尾市徳次町小藪45 TEL0563-56-8844 FAX0563-57-1805 http://www.e-tukemono.com E-mail bizmail@e-tukemono.com	『野菜をおいしく』をコンセプトに家庭で手軽に漬けられる漬物の素を中心とした調味料メーカーです。設立50周年を超え、お客様に永くご愛顧頂いております。手軽な即席漬から本格的な粕漬・たくあん漬までフルラインナップで揃えており、創業当時から漬け方はもちろん、野菜選びから食べ方までの指導事業（漬物講習会）も実施しています。	・熟成あじつけみりん粕 ・めか漬の素 百年床 ・新漬たくあんの素 ・らくらくシリーズ（しば・しょうゆ・甘酢） ・即席シリーズ（なす・きゅうり・塩・きのこ・キャベツ）
愛知	株式会社米のキムラ 〒481-0034 愛知県北名古屋市北野八竜前24 TEL0568-22-5710 FAX0568-25-1683 http://marugotogenmai.com E-mail komekimura@sf.commufa.jp	昭和47年創業。米穀小売りとして全国の契約農家のこだわり米を販売。 平成18年に農林水産大臣賞を受賞。 近年では玄米加工部門を設立し栄養価は高いが固くて食べにくい玄米をいかにおいしく食べて頂くかをテーマに商品を開発。玄米をもちもち食感にする特殊な技術で大きな支持を頂いております。	まるごと玄米 岐阜県高山産コシヒカリの玄米をふっくらと炊き上げ、杵つきでもちもち食感に仕上げました。野菜たっぷりのスープや味噌汁、鍋物に冷凍のままポンっと入れるだけ。 手軽に栄養満点の朝食や鍋の具材として使用して頂く事が出来ます。アレンジでスイーツやチーズフォンデュにも相性抜群。 家庭用としても業務用としても使い勝手の良い食材です。
愛知	株式会社スマイル-リンク 〒440-0013 愛知県豊橋市西小鷹野1丁目2-6 TEL0532-62-9615 FAX0532-62-9744 http://www.egao-tsunagu.com/ E-mail info@egao-tsunagu.com	弊社は、「地域性のある、美味しい商品を安心、安全にお客様へお届けする」をコンセプトとしており、全国の様々な地域の特徴のある商品をご案内しております。小さな会社ではありますが、小さいことを強みとして、迅速な対応を心掛けております。	関東レモン飴、上林三入宇治抹茶飴、ミルクメーカーひとつぶキャンディーなどの地域性を生かした商品を展開しています。
愛知	株式会社丸藤製菓 〒478-0021 愛知県知多市岡田字上中田55-2 TEL0562-55-2819 FAX0562-56-1108 http://www.marufujiseika.jp E-mail info@marufujiseika.jp	当社は創業以来、おいしい海老せんべいづくりを追求してきました。海老・いかはもちろんの事、でんぷんや調味料にもこだわり、他社とは差別化した製品を生みだしております。	えびせんべい いかせんべい
京都	農事組合法人グリーン日吉 京都黒豆屋 〒629-0301 京都府南丹市日吉町保野田島田22番地1 TEL0771-72-1244 FAX0771-72-1246 http://www.kuromamemosato.jp E-mail matuo1@kuromamemosato.jp	京都農協の組合員が独自の栽培基準で栽培された「黒大豆（新丹波黒）」を使った「黒豆加工品」などを製造しており、販売は「京都黒豆屋」を屋号に。無添加で「安全・安心」を食卓にお届けします。 新触感スイーツ「京じゅれ」は、経済産業省の認定を受け、京都ノートルダム女子大学と共同で開発しました。	黒豆甘露煮、黒豆茶350ml、黒豆茶ティーバッグ、黒豆みそ、黒豆ぐらっせ、ブランドタイプ、日本酒タイプ、黒豆ようかん、栗ようかん

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
大阪	株式会社つば市製茶本舗 〒592-0004 大阪府高石市高師浜1-14-18 TEL072-261-7181 FAX072-263-5580 http://www.tsuboichi.co.jp/ E-mail y-nomura@tsuboichi.co.jp	嘉永三年創業 堺の老舗茶舗。茶鑑定士厳選の茶葉を仕入れ、自社で焙煎から製品化まで一貫して生産することができます。またISO9001、有機JAS認証、大阪版食の安全安心認証を取得した工場で、最新鋭の作業機械によるティーバッグ加工などの製造を行っています。	日本茶、中国茶、健康茶の製造、卸売、小売商品の展開、また抹茶あんみつ、抹茶あいすくりーむなどのお茶関連の菓子の開発などを行っています。
大阪	ハタ鉱泉株式会社 〒534-0014 大阪府大阪市都島区都島北通1-10-20 TEL06-6921-5138 FAX06-6925-4044 http://www.hata-kosen.co.jp/ E-mail info@hata-kosen.co.jp	創業50年以上、大阪でラムネを作り続けて参りました。ラムネ以外にも、シャンメリー、ひやしあめ、くりーむそーだなど、懐かしの炭酸飲料やニッキ水やみかん水などの清涼飲料を製造しています。	瓶ラムネ・ペットラムネ・よいこの泡びいー・シャンメリー・お子様白酒・ひやしあめ・氷みつ・くりーむそーだ
兵庫	カネス製麺株式会社 〒679-4315 兵庫県たつの市新宮町井野原212-4 TEL0791-75-0006 FAX0791-75-0342 カネス製麺株式会社東京営業所 〒131-0033 東京都墨田区向島3-1-5 TEL03-5819-2751 FAX03-5819-2752 http://www.kanesuseimen.co.jp E-mail kanesu@kanesuseimen.co.jp	創業明治40年。古くから麺の製造で栄えた「播州」の地で、真面目にひたむきに麺づくりに励んで参りました。弊社では機械製乾麺（そうめん、ひやむぎ、干しうどん、干しそば、干し中華麺）を中心に製造、販売しております。又、兵庫県手延素麺協同組合の会員として「手延そうめん損保乃糸、手延ひやむぎ損保乃糸」を製造・販売しております。	●機械製乾麺（そうめん、ひやむぎ、干しうどん、干しそば、干し中華麺） ●乾麺ギフト各種 ●手延製乾麺（兵庫県手延素麺協同組合販売特約店として）手延そうめん損保乃糸、手延ひやむぎ損保乃糸・損保乃糸ギフト各種
兵庫	株式会社やながわ 〒669-4124 兵庫県丹波市春日町野上野209-1 TEL0795-74-0010 FAX0795-74-2010 http://tamba-yanagawa.co.jp E-mail akiyama@tamba-yanagawa.co.jp	丹波の特産品（黒豆・栗・小豆）を原料より一次加工し、それらを利用し自社一環製造する丹波の加工メーカーです。地域と連携した取り組みを展開するこだわり食品メーカーです。	丹波栗渋皮煮、丹波黒大豆煮豆、丹波黒大豆しぼり豆、黒豆チョコレート
兵庫	株式会社ヤバケイ 〒664-0842 兵庫県伊丹市森本1-92 TEL072-775-6880 FAX072-775-6890 http://www.yabak.com E-mail nakanishi@yabak.com	贈って喜ばれる食品ギフトをトコトン追求する！を企業使命として、お中元、お歳暮や母の日、父の日、内祝いなどのイベントギフト等も含めた食品ギフト市場に、他社とは一味違うオリジナル商品を企画開発から、製造、調達、受注、出荷まで一貫したシステムで対応しています。	博多あまおう たつぷり苺のアイス いちごの王様「あまおう」で、旬の味、素材感をたっぷり楽しめる、まさにいちご尽くしなアイスです。 五郎島金時 ミニバウムクーヘン 五郎島金時のしっかりとした甘みとやわらかなバウムの食感が特徴です。
和歌山	和歌山県農業協同組合連合会 〒642-0002 和歌山県海南市日方新浜1294 TEL073-483-6220 FAX073-483-5335 和歌山県農業協同組合連合会東京連絡先 〒101-0033 東京都千代田区神田岩本町4-14 神田平成ビル8階 TEL03-5295-2021 FAX03-5295-2027	和歌山県産の南高梅と小梅を原料として梅干商品に加工しています。一次加工（原料梅の塩漬け）から二次加工（梅干の調味漬け、充填、包装等の各工程）までを自社の工場で行っています。工場は2009年に和歌山県HACCP導入衛生管理施設の認証を取得し、衛生的で安全性の高い商品を万全の品質管理で供給できるよう取り組んでいます。	甘口はちみつ梅干（塩分約6%）。うす塩味梅干（塩分約9%、6%）。しそ漬梅干（塩分約16%）。しそ漬けうす塩味梅干（塩分約8%）。白干梅干（塩分約19%）。紀州産小梅干（塩分約16%、8%）。容器は、カップ・ポリ容器・木樽・木箱の各種を取り揃えています。 甘口はちみつ梅干、天味（和紙風袋包装の20粒、16粒、12粒、8粒、6粒、4粒）。
岡山	株式会社広栄堂武田 〒703-8292 岡山県岡山市中区中納言町7-33 TEL086-272-2265 FAX086-272-1852 http://www.kibi-dango.co.jp E-mail kibino@icity.or.jp	安政三年創業、元祖きびだんご創業メーカーでございます。きびだんごはもちろん、近年は創作新和菓子の生チョコもち、また地産地消の食材を用いた蒜山高原ミルクきびだんご、作州黒豆をブレンドした珈琲豆のクッキーなど、時代のニーズに応じたこだわりの菓子も製造販売しております。	元祖きびだんご、生チョコもち、作州黒焙煎香菓、白桃ゼリー、蒜山高原ミルクきびだんごなど

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
広島	ヤマトフーズ株式会社 〒733-0001 広島県広島市西区大芝1丁目15-17 TEL082-509-5011 FAX082-509-5012 http://www.yamatofoods.net E-mail info@yamatofoods.net	広島県尾道市瀬戸田町に自社グループ農園をもち、レモンの皮や果汁に含まれる栄養素や香りを毎日の食卓でお楽しみいただけるよう、日々研究を重ね、ブランド「瀬戸内レモン農園®」を立ち上げました。もっと広島のレモンを手軽においしく！目指して、全国に調味料などをお届けしております。	レモスコ：広島レモンの果汁と皮に青唐辛子、醸造酢、海人の藻塩を加えた辛味調味料。 熟成藻塩レモン：広島レモンの果汁と皮に藻塩を加え熟成させた手づくり万能調味料です。 レモ缶ひろしま牡蠣のオリーブオイル漬け 藻塩レモン風味：広島県産牡蠣をオリーブオイルと熟成藻塩レモンで仕上げた缶詰です。そのままでも、パスタにからめても。
広島	INDiCREVE 〒737-0112 広島県呉市広古新開3-7-27 TEL0823-36-5161 FAX0823-36-5162 E-mail info@indicreve.com	瀬戸内海の七つの島を結ぶ「安芸灘とびしま海道」の「安心！広島ブランド」広島県認証特別栽培農産物「瀬戸内とびしま豊島産レモン」等の柑橘類を使用。原材料を一つひとつ吟味し、食品添加物を一切使用せず、手仕事にこだわり作っています。	レモンスプレッド とびしま豊島産：安芸灘とびしま海道の「安心！広島ブランド」とびしま豊島産レモンを丸ごと使用した、フルーツブレッド（レモンカード）。原材料を一つひとつ吟味し、食品添加物を一切使用せず、湯煎による手仕事で作っています。
広島	広島かきドットコム 〒734-0012 広島県広島市南区元字品町25-1 TEL082-258-2991 FAX082-259-3580 http://www.h-kaki2.com/ E-mail info@h-kaki.com	広島牡蠣販売専門店。常に複数の生産者から良質の牡蠣のみを仕入れ消費者へ直接販売。H P 会員2500名。2013年よりこだわりの牡蠣加工品「金の牡蠣・銀の牡蠣」を開発・販売開始。必ず広島の名産品にする事を命題に販拡中。「生牡蠣第一主義」を掲げ、良質の牡蠣があるからこそ良い加工品が生まれる、がコンセプト。	生牡蠣（むき身・殻付き）・冷凍牡蠣・牡蠣加工品（金の牡蠣・銀の牡蠣・贈答用風呂敷セット）・牡蠣スープ（和風・洋風）
広島	広島市農業協同組合（広島菜漬センター） 〒731-0102 広島県広島市安佐南区川内5-21-8 TEL082-877-4194 FAX082-877-1600 http://www.ja-hiroshimashi.or.jp/ E-mail nazuke@ja-hiroshimashi.or.jp	広島の冬の味覚を代表する特産物「広島菜漬」。最大の広島菜栽培地である川内地区を中心とした当JA管内の契約栽培農家の原菜をもとに丹念に漬け込みを行っています。また、農家生産者のみなさんと一体となり、生産・流通の履歴管理に取り組んでいます。	広島菜漬、広島菜本漬、広島菜本漬 彩、広島菜本漬 雅、旨いんだ菜、菜っパッ！、ちよっぴり菜
香川	マルカ食品株式会社 〒762-0012 香川県坂出市林田町4265-10 TEL0877-47-1688 FAX0877-47-1681 http://maruka-foods.co.jp E-mail t.mukai@maruka-foods.co.jp	四国、香川県の漬物専門メーカーとして、年間を通じて契約栽培の原菜を使って独自のアイデアと新たな技術力をプラスして、地元、四国、香川県に根ざした調味漬漬を西日本を中心にお届けし、好評を得ております。今後は、東日本へも販路を広げべく、美味しいお漬物づくりを進めてまいります。	従来の国産青首大根を使用した、甘口たくあんなどの大根製品、かぶらを使用した、菊花かぶ三杯酢漬、黒酢かぶなどのかぶ製品。さらに近年では、三豊なすからし漬、讃岐もろみ漬、四国べったら漬、すだち大根、希少糖含有シロップを使ったお漬物など四国、香川県ならではの商品を重点にお届けしております。
香川	株式会社山清 〒761-2204 香川県綾歌郡綾川町山田下3465-3 TEL087-878-2231 FAX087-878-2121 http://www.yamasei.jp E-mail eigyo@yamasei.jp	私共山清は「自分達の子供に安心して食べさせられる商品作り」をテーマに、より美しく、より安全な商品を作りつづけていきたいと思っています。2001年3月29日付にて有機JASの認定を受け、小豆、大豆、からし、穀粉等の有機商品の生産に力を注いでおります。	金時あん、鬼からし、鬼びっくり一味唐辛子、鬼びっくり七味唐辛子、有機つぶあん、有機ゆで小豆、国産有機きな粉、国産有機黒豆きな粉、京風つぶあん、京風こしあん、国産有機上新粉、国産有機白玉だんご粉、鬼からし漬の素各種、粒マスタード各種
愛媛	有限会社南四国ファーム 〒799-3751 愛媛県宇和島市吉田町沖村甲612-1 TEL0895-52-0330 FAX0895-52-1595 http://www.kinahaiya.jp E-mail seike@kinahaiya.jp	平成11年に蜜柑生産者が立ち上げた会社です。約100名の生産者の柑橘類を全国販売し、高品質のものをブランド化しております。又、加工施設を整備し、全国で初めて房状にした冷凍みかんを製造販売しております。来年の4月からはドライみかんの販売を開始し、常にお客様が感動するような商品の開発に取り組んでおります。	冷凍みかん・しらぬい ドライみかん みかんクラブNO-1 皮剥ぎストレートジュース その他柑橘類ストレートジュース 柑橘類ジャム 木撰びみかん 南柑20号 等 柑橘類全般

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
高知	高知県特産品販売株式会社 〒780-8004 高知県高知市新田町14-14 TEL088-832-1093 FAX088-832-0093 http://kochi-tokusan.com/index.html E-mail tokuhan@athena.ocn.ne.jp	高知県の優良特産品の販売・製造・加工を行っています。地元はもとより、全国の百貨店、スーパーへ高知県の特産品を卸売いたしております。	ゆずぼん酢しょうゆ、芋けんぴ、レトルトカレー、とろこてん等、高知の特産品を主原料とした加工品、または生鮮品。
福岡	株式会社藍島ぶらんど倶楽部 〒802-0091 福岡県北九州市小倉北区藍島538-4 TEL090-1515-4814 FAX093-751-1372 http://ainoshima.com/ E-mail akemi.kanani.0604@gmail.com	関門海峡や玄界灘の漁場で獲れる藍島の水産物は、豊かな自然に生まれ、味、質ともに他の地域に負けない特質を持っています。そこで漁師が漁獲した水産物を、漁師の妻たちが1番おいしいと思うものを形にした加工品を製造、販売しております。獲り手と作り手が明確にわかる安心、安全の商品であり、商談会では高い評価をいただいております。	一本釣りのさわらのたたき、極上まるやか塩うに、さざえのしょうゆ炊き、いかのゆず香味、たこのうま煮、塩さわら、さわらの西京漬、天然塩たい、藍島・玄海灘井、干物（さわら、あじ、いとより、かます他）、たこの浜ゆで、干しだこ、漁師のたこめし、さざえの刺身、海水ミネラル白菜漬
福岡	入江製菓株式会社 〒807-0821 福岡県北九州市八幡西区陣原2-8-10 TEL093-621-2835 FAX093-642-3434 http://www.irie-seika.co.jp E-mail irie.seika@irie-seika.co.jp	工業都市北九州にて、労働者の方々へやすらぎの甘い飴、金平糖を作り続けて80年以上。常に素朴でやさしい砂糖の味を大切に、美味しく安心・安全で夢のある製品をお届けするよう心がけております。	金平糖 南蛮渡来の砂糖菓子 ニッケ玉 個性的なニッケの香りと味で人気 まめ玉 黒糖味の飴に炒った大豆を練り込んだ食感のある飴
福岡	株式会社オク 〒800-0115 福岡県北九州市門司区新門司3-64-2 TEL093-483-3131 FAX093-483-3030 http://www.oku1925.co.jp E-mail info@oku1925.co.jp	大正14年（1925年）創業で90周年を迎えました。業務用の削り節製造メーカーとして地域に根差し、削りたてをお届けしてきました。業務用ということで特に注意していることは、「本当に美味しいだし」を求められるプロの料理人さん方に納得していただける商品を常に追い求めております。この度、これまでのノウハウを生かして新商品を開発いたしました。	旨み醤油の種 旨辛ぼん酢 削り節（花かつお、さば削り、混合削り等） 煮干し 昆布 海苔
福岡	株式会社ごとう醤油 〒805-0004 福岡県北九州市八幡東区日の出1-3-18 TEL093-671-1171 FAX093-671-1179 http://goto-shoyu.com E-mail goto@goto-shoyu.com	日本の近代化を支えた鐵の町、福岡県北九州市八幡の地にて、大正2年より醤油や味噌をはじめ、各種調味料をつくり続けてきました。創業時より受け継がれた昔ながらの技法を活かし、できる限り手づくりで独自の味わいを守り続けています。	地元素材で造る、添加物不使用のドレッシングなど。
福岡	株式会社ふじた 〒800-0025 福岡県北九州市門司区柳町1丁目4-10 TEL093-382-0307 FAX093-382-0308 http://www.nukamisodaki.com/ E-mail fujita@nukamisodaki.com	江戸時代より北九州地域に伝えられてきた伝統ある郷土料理「ぬかみそだき」を昔々からの製法にて代々伝えられてきた家宝とも云えるぬか床で長時間煮込み仕上げたものです。此の伝統ある「ぬかみそだき」さば、いわしを主要商品として製造し地元はもとより、全国に販売しています。	「ぬかみそだき」 （さば、いわし）を熟成したぬか床で煮込むため、骨まで食されます。昔から保存食として又、おみやげやお進物としても親しまれ、現在では健康と美容にととても良い事から社会の注目をあびています。
福岡	株式会社リエゾン 〒802-0065 福岡県北九州市小倉北区三萩野1-2-5 TEL093-923-0388 FAX093-923-1522 株式会社リエゾン商品事業部 〒800-0232 福岡県北九州市小倉南区朽網東1-1-24 TEL093-473-6266 FAX093-473-6268 E-mail a-kusuda@matsumoto-kk.jp	2012年に親会社より独立して以来、地域の企業様向けの弁当配達事業、また銀行や官公庁様向けの食堂事業などを通じ、地域の皆様から愛されて参りました。親会社の松本工業㈱では、主力の自動車部品製造の他に生鮮市場の運営を行っており、地元生産者の新鮮野菜を毎日食材に使用できるのも弊社の強みの1つです。	<ul style="list-style-type: none"> ・溶鉱炉カレー ・シェフカレーシリーズ （ビーフ・海老・野菜・あさり・あかもく）

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
福岡	株式会社しんこう 〒800-0215 福岡県北九州市小倉南区上曾根新町13-3 TEL093-473-8123 FAX093-473-8130 東京駐在所 〒216-0022 神奈川県川崎市宮前区平6-8-31 リブリ・プレニチュード201 TEL080-5809-2876 http://www.petit-shinko.co.jp E-mail sugi@petit-shinko.co.jp	私たちはお菓子づくりを通して、当社に関わるすべての人たちの幸せな笑顔と安らぎを創ります。	定番のお醤油味や塩味を始め、地域に根付いた味に至るまで様々な味をお楽しみ頂ける 揚げ菓子商品 を取りそろえております。そして、洋菓子として欠かせないアイテム「ドーナツ」。しんこうのドーナツは、可愛らしいひとくちサイズです。そのほかにもひとくちサイズのフィナンシェやマドレーヌなどおいしい洋菓子を取り揃えています。
福岡	福岡県酒造組合 〒812-0054 福岡県福岡市東区馬出1丁目24番36号 TEL092-651-4591 FAX092-633-6722 http://www.fukuoka-sake.org E-mail fukusake@d3.dion.ne.jp	福岡県酒造組合の組合員70歳の内、15歳が出展いたします。 (株)いそのさわ・大賀酒造(株)・菊美人酒造(株)・(株)喜多屋・研醸(株)・(株)篠崎・鷹正宗(株)・(株)天盃・西吉田酒造(株)・(株)花の露・光酒造(株)・福徳長酒類(株)・(株)紅乙女酒造・瑞穂菊酒造(株)・目野酒造(株)	清酒 本格焼酎 リキュール 甘酒 等
佐賀	佐賀冷凍食品株式会社 〒849-0311 佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3 TEL0952-66-4521 FAX0952-66-4523 http://kanesue-saga.jp/ E-mail koga@kanesue-saga.jp	生産者、生産方法など産地を含めて明確であること。「嘘」がないこと、生産者の「顔」が見えること。生産方法「姿勢」が開示できること。厳しい目で選んだ食材を、料理人が真面目に丁寧に調理し、みなさまにお召し上がり頂けるものを提供することを表した「かねすえ」ブランドの理念です。	電子レンジで簡単調理できるステーキが満を持して遂に登場。かねすえオリジナルの和風ソースと佐賀県産牛のステーキは相性抜群です。高齢者の方にも、柔らかく美味しく赤身の味と香りをお楽しみ頂けます。ご家庭にお気軽に、ちょっと贅沢なステーキをお楽しみ下さい。
長崎	チョコー醤油株式会社 〒850-0051 長崎県長崎市西坂町2-7 TEL095-826-6118 FAX095-821-4711 チョコー醤油株式会社東京支店 〒335-0036 埼玉県戸田市早瀬2-24-12 TEL048-449-4300 FAX048-449-4310 http://www.choko.co.jp E-mail wakasugi@choko.co.jp	醤油は、丸大豆を使い昔ながらの本醸造製法を大切に守り、しっかり熟成させた色・味・香りにこだわった醤油づくりを行っています。味噌においても、全国で唯一、長崎県でしか栽培されていない大麦「御島(みしま)はだか」を使った麦味噌を中心に、米・麦米合わせ味噌などお客様のニーズに合わせて味のバリエーションを広げています。	<ul style="list-style-type: none"> ●超特選むらさき／厳選した原料を使い、しっかり発酵・熟成させた、本醸造のJAS規格・特級「超特選」こいくち醤油 ●焼きあごだしうすい／長崎名産の焼きあご(飛魚)を使い、上品な味わいのだし醤油 ●ゆず醤油かけぼん／ゆずのマイルドな酸味が食欲をそそるぼん酢 ●無添加長崎麦みそ／まるやかさとうまみを大切にじっくり熟成させた無添加の麦味噌
熊本	株式会社阿蘇ハーブファクトリー 〒869-1404 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽5507-2 TEL0967-35-1188 FAX0967-35-1187 http://www.asoyakusouen.com/ E-mail info@asoyakusouen.com	薬草ハーブを生産加工し販売。約8ヘクタールの敷地内で自然薬草園を併設。3NO主義自然農法(農薬NO、化学肥料NO、草取NO)による栽培。園内で育った薬草を使ったレストランや薬草茶、ハーブティーが自由に楽しめる無料カフェを併設。薬草を使った体験教室や講座も人気。	薬草17種類を厳選配合したロングセラー商品“阿蘇気分爽快茶”、まるごと薬草が摂れる手軽で便利なスティックタイプの“阿蘇山草茶パウダー”シリーズも人気。新商品“阿蘇山草キャンディー”シリーズを発売予定(商品名仮)
熊本	株式会社ナカガワフーズ 〒869-1102 熊本県菊池郡菊陽町原水5594 TEL096-232-2018 FAX096-232-3034 http://nakagawafoods.co.jp E-mail info@nakagawafoods.co.jp	国産及び輸入の食肉(牛、豚、鶏など)の加熱商品及び非加熱商品の加工メーカーです。主に焼肉チェーン店、給食、コンビニ等向け商品を加工しています。	主な商品は食べ放題の焼肉チェーン店向けで店舗での加工をできるだけ省き、直ぐにお客様に提供できるように 焼肉商品 です。また、コンビニの弁当、おにぎり用の 具材 となる 炭火焼商品 や、 ボイル商品 などです。
熊本	株式会社フジチク 〒869-1103 熊本県菊池郡菊陽町久保田727-1 TEL096-232-2919 FAX096-213-5733 http://fujichiku.jp/ E-mail fujichiku@fujichiku.jp	フジチクの馬刺しは生産から加工まで自社で一貫。自社加工場は食の安全を保証する国際規格ISO22000を取得。熊本には直営店が2店舗、昨年12月には焼肉店もオープン。卸先は北海道から沖縄まで、沢山のお客様とお取引引きをさせて頂いております。	熊本名産フジチクの馬刺しはカナダのほこり一つない空気の澄んだ牧場で伸び伸びと育て、大きく育った馬を生体のまま飛行機で熊本の自社牧場へ。仕上げの約1年を阿蘇山麓の自社牧場で綺麗な水と空気、こだわりのエサで仕上げます。だから色合いが良く、品質の良い馬刺しに仕上がります。

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
大分	いちじく姫本舗 株式会社ムクノ中津本社工場 〒871-0006 大分県中津市東浜1013-4 TEL0979-22-0440 FAX0979-24-1227 http://www.mukuno.co.jp E-mail nakatsu-office@mukuno.co.jp	当社は明治31年に創業、以来天然水の販売からはじまり地域密着で培ってきた冷凍技術及びネットワークを活かし、お客様のニーズに応える物流及び地元特産物を使った食品の開発、製造、販売を行っています。現在は、地元特産の樹上完熟いちじくを使った食品の製造、販売に力を入れ、お客様から好評を頂いています。	生ジャム蓬莱柿 ソフトドライいちじく蓬莱柿 いちじくピネガー いちじくゼリー いちじくドレッシング いちじく大福 いちじくアイスキャンデー
大分	株式会社サンヨーコーヒー 湯布院長寿畑 〒874-0921 大分県別府市富士見町6-30 TEL0977-22-5181 FAX0977-22-1134 http://www.sanyocoffee.com E-mail sanyo@sanyocoffee.com	湯布院長寿畑は、株式会社サンヨーコーヒーの関連会社として平成10年に誕生しました。「健康」や「癒し」をテーマとした食品開発や直営店の展開を主に行っております。「豆腐アイス」「サラダ油のはいっちょらんドレッシング」「珈琲かりんとう」「わっぱ飯」「塩レモン」などの商品を「おんせん県おおいた」からご提案しております。	地元大分産の素材を使用した「ジュレ寒天 おおいた産(梅、大葉、かぼす、ネギ)ぼん酢ドレッシング」や湯布院で作られた絹ごし豆腐を使用した「豆腐アイス」、杉の間伐材を容器にした「わっぱ飯」、かりんとうの甘みと珈琲の香ばしさが絶妙に調和された「珈琲かりんとう」に新商品の「塩レモン」など食品バイヤー必見のラインアップです。
大分	スターフーズ株式会社 〒872-0001 大分県宇佐市大字長洲927-4 TEL0978-38-0274 FAX0978-38-2298 http://www.star-foods.co.jp/ E-mail takeda@sanai-foods.co.jp	小麦二次加工製品(パン粉・冷凍パン・ピザ・天玉)を中心に製造・販売しています。主要販売先は、国内食品メーカー・食品卸会社を中心に一部海外もごさいます。近年では、冷凍パン需要の高まりもあり、現在は冷凍パン・ピザを中心とした業務の拡大を目指しております。	(パン粉・冷凍パン・ピザ・天玉)その他、大分県産小麦「南の大地」※登録商標を使用した商品。
大分	有限会社ティ・アンド・エス総合企画 〒870-0848 大分県大分市賀来北三丁目4番3号 TEL097-594-2230 FAX097-549-3009 http://www.ts-tong.com E-mail kumi-sato@ubtc.co.jp	当社はサンドイッチ販売店としてスタートしました。販売を通じて、若い方からご年配の方まで様々な味覚や好みの違いがあることを感じより幅広くどなたにでもサンドイッチを楽しんでいただきたいという思いのもとオリジナルソースを開発しました。開発したソースはお肉やお魚にも合うソースとして現在、観光地を中心として販売を行っております。	「5種類のディップソース」 ①自然の香りバジルソース②自然の恵みゆずソース③自然の实り黄カボスソース④自然の彩り大葉こしょうソース⑤自然の味マスタードソース、素材1つ1つの香りや味、食感を楽しむことができるマヨネーズタイプのソースです。業務用・PB商品も承ります。
大分	有限会社成美 〒879-7311 大分県豊後大野市犬飼町柴北1099-2 TEL097-579-7177 FAX097-579-7178 http://narumi-oita.com E-mail info@narumi-oita.com	郷土料理を始め、大分の素材を使ったスープや、ジビエ等の商品開発、製造をしています。地域素材を活用し、食品添加物は使用しないレトルト商品にこだわっています。田舎ならではの、母ならではの思いと愛を持って自社工場にて製造しています。又、道の駅や空航等のオリジナル商品開発もしています。	豊後おがたん鶏汁、姫島車えびのピスク、冠地鶏と小粒椎茸のクリームスープ、大分甘太くと里イモのスイートポタージュ、猪肉のサムライ煮、豊後シシめしの素、鹿肉の生姜と赤ワイン煮など。
大分	成美×久住校チームジビエ 〒879-7311 大分県豊後大野市犬飼町柴北1099-2 TEL097-579-7177 FAX097-579-7178 http://narumi-oita.com E-mail info@narumi-oita.com	地元の食品加工会社と農・畜産専門校生とのコラボレーションチーム。ジビエの新商品の開発により、地域の活性を目指し地域発信も行いたいと活動しています。	猪節、良質な旨味のある猪肉は、そのまま食べてもジャーキーの様な感じで召し上がれます。スープの具材や、サラダのトッピングにも最適。 鹿節は、上質の赤味の肉から溢れる旨味で、上品なダシの素となり、肉もそのまま具として食べる事ができます。
大分	株式会社豊後大野クラスター 〒879-7101 大分県豊後大野市三重町宮野4845 TEL0974-22-0772 FAX0974-22-0752 http://b-cluster.jp/ E-mail b.cluster@oct-net.ne.jp	大分県の野菜供給基地「豊後大野市」にある野菜加工会社です。大型冷凍倉庫を完備し、あらゆる野菜加工に対応できます。野菜のペースト、粉末、カット、ダイス、乾燥など幅広く対応しています。	干し焼き芋、丸干し芋、冷凍焼き芋、里イモ麵、業務用さつまいもペースト、業務用里イモペースト、業務用カボチャペースト、さつまいも乱切り、スティックカット、里イモ皮むき、乱切り等全ての商品が無添加で仕上げております。

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
大分	有限会社麻生醤油醸造場 〒879-4601 大分県玖珠郡九重町大字右田 2582-2 TEL0973-76-2015 FAX0973-76-3386 http://asoushoyu.com/ E-mail asou-shoyu@oct-net.ne.jp	私たちは、生きる力づくり企業として、100%九州産の素材とともに自然界との共同作業となる発酵力を活かし、代々伝わる古式醸造法を基に日本の食文化を再構築します。	【九州辛口天然醸造醤油 五源】 九州産を中心とした5つの厳選された素材を用いた天然醸造杉樽仕込の生(なま)醤油です。 【九州の発酵力 甘酒&冷やし甘酒】 九州産の米と赤穂の塩で仕込んだ濃縮タイプの無添加甘酒です。加水していない為麴の発酵力がそのまま生きた自然食品です。
大分	あねさん工房株式会社 〒879-6754 大分県豊後大野市緒方町冬原 832番地3 TEL0974-45-2928 FAX0974-45-2930 http://www.anesan-kobo.com/ E-mail biz@anesan-kobo.com	農産物の加工販売を目的とし、都市と農村の交流を深め、自然の恵みや農業の大切さをより多くの皆様に感じていただきたいとの思いで日々邁進している会社です。大分県物産の「かぼす」を使った加工品を中心に、今年から昔ながらの手法で作った「生芋こんにゃく」も始めました。	<ul style="list-style-type: none"> ・かぼすコンフィチュール(緑)・(黄) ・やまのまりも ・かぼす日和(新鮮)・(完熟) ・かぼすのしずく ・里山のポン酢 ・里山のポン酢 だし入 ・かぼすのときめきジュレ ・手作り生芋こんにゃく
大分	株式会社井上酒造 〒877-1107 大分県日田市大字大肥2220-1 TEL0973-28-2211 FAX0973-28-2910 http://kakunoi.com/ E-mail inoue-sa@basil.ocn.ne.jp	1804年(文化元年)に創業した200年以上の歴史のある企業です。創業以来、脈々と受け継がれてきた伝統の味を守っています。	清酒 角の井 大分麦焼酎 百助
大分	老松酒造株式会社 〒877-1107 大分県日田市大鶴町2912 TEL0973-28-2116 FAX0973-28-2848 http://www.oimatsu.com/ E-mail info@oimatsu.co.jp	寛政元年(1789年)創業の歴史ある蔵元。初代は創業当時、日田地方にある松の老木がある老松神社の泉より湧き出る清浄な水が酒造りに適していたので酒造りを始めました。これが老松酒造の名の由来です。名水の里として知られる水郷日田の美味しい清らかな水を使用し多くの人に愛されるオリジナリティあふれる酒造りを目指す蔵元です。	麦焼酎41°麴屋伝兵衛…長期熟成された41度、樽熟成の本格大分麦焼酎。 25°閻魔(樽)…樽熟成の本格麦焼酎。麦の端麗な味わい、熟成されてマイルド、ほんのりと樽の香りで飲みやすいタイプ。 25°極上閻魔…5年前後熟成した薫り良い原酒と、25年以上樽熟成した原酒をブレンドしたやわらかでふくらみのある長期熟成麦焼酎。
大分	大分一村一品株式会社 〒870-0021 大分県大分市府内町1-2-15 トキハ会館3F TEL097-534-1211 FAX097-534-7208 大分一村一品株式会社東京営業所 〒107-0052 東京都港区赤坂3-6-12 山翠会館2F TEL03-3224-9341 FAX03-3224-9392 http://www.oita-isson-ippin.co.jp E-mail sonezaki@oita-isson-ippin.co.jp	大分県内各地で生まれた、時代に即応した品質の高い特産品やサービスを全国のお客様に提案します。さらに大分の生産者と一緒に研究開発を行いながら、生産者の顔が見える個性豊かなヒューマンブランド創りを推進します。	ひじきの白和えの素・ひじき混ぜご飯・椎茸の加工品、かぼすの加工品・さかなの干物・ハム、ソーセージほか肉の加工品、柚子こしょうほか調味料、ドレッシング、和洋菓子、割烹、料亭の味
大分	大分乾物有限会社 〒873-0202 大分県国東市安岐町瀬戸田931番地 TEL0978-67-3666 FAX0978-67-2148 大分乾物有限会社関東駐在所 〒352-0012 埼玉県新座市畑中2-4-28 TEL090-3338-6853 http://www.oitakanbutu.com E-mail km25pk@yahoo.co.jp	県の特産である乾椎茸を全国の量販店様へ販売を手掛けて45年となります。この数年は商品の掘り起こしとして国産きくらげの生産から販売までをスタートさせました。	乾椎茸・乾椎茸加工品は産地と品種にこだわりをもっています。きくらげについては中国産が98%の市場の中、国産品の要望を受け生産から行っており20%の市場開拓中です。
大分	株式会社おおよま夢工房 〒877-0201 大分県日田市大山町西大山4587番地 TEL0973-52-3000 FAX0973-52-3344 http://www.hibikinosato.co.jp/ E-mail info@hibikinosato.co.jp	産業観光交流会社として、梅リキュール等の商品開発をはじめ、道の駅、宿泊、温泉等の集客、飲料機能、農産加工や農業体験機能を活かして様々な事業を展開しています。	<ul style="list-style-type: none"> ・樽仕込み高級梅酒ゆめひびき…全国梅酒品評会2015(醸造アルコール部門)金賞受賞 ・樹上完熟梅ビブラート…南高梅を樹上で完熟するまで待って収穫(ノンアルコール梅ドリンク) ・梅昆布茶…大山の農家さんから仕入れた梅を使用

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
大分	有限会社川津食品 〒877-0212 大分県日田市前津江町大野2256 TEL0973-53-2501 FAX0973-53-2413 http://www.yuzu-kosyo.jp E-mail info@yuzu-kosyo.jp	大分県日田市にて創業50余年、柚子こしょう製造元です。川津家はそれまで「家庭で作るもの」であった柚子こしょうを世に商品提案した先駆者と言われており、昔ながらの本物の味を伝える事を第一信条としております。歳月に磨かれた川津家の黄金比率は口に留まり鼻から抜ける柚子の香りが特徴で引き継がれし秘伝の技です。	<ul style="list-style-type: none"> ・柚子こしょう青・赤 (1.5g、60g、100g、500g、1kgなど) ・甘酸っぱい柚子こしょうYUZURICH ・果汁たっぷり柚子ポン酢
大分	株式会社クマガエ 〒877-0072 大分県日田市新治町304 TEL0973-24-6123 FAX0973-23-7123 E-mail kumagae_1927@tune.ocn.ne.jp	当社は中華・洋風料理にも合う料理素材やスイーツなど、こんにやくが嫌いな人でもおいしく食べられるグルコマンナン加工食品を開発して、現代人の健康と美容に寄与することを目的に製造販売を行っています。	こんにやく、こんにやく加工品、こんにやくスイーツなど
大分	有限会社佐藤商店 〒879-5413 大分県由布市庄内町大龍2633-3 TEL097-582-0134 FAX097-582-0492 E-mail setsuo-k@khaki.plala.or.jp	全自動で量産が出来る昨今の蒟蒻製品は、価格競争等の事情により徐々に美味しさと逆行しているのが現状です。当社はこの傾向とは反対の路線を目指し、手間・時間・経験を要する製品造りを行っています。	佐藤商店のこんにやく（完全受注生産でボイル殺菌無し） 佐藤商店のシソ入り刺身こんにやく（J A 大分の採れ立て紫蘇入り、特製酢味噌入り） 佐藤商店の糸こんにやく（生芋の特性を残し、匂い少ない特製原料使用）
大分	株式会社ざびえる本舗 〒870-0319 大分県大分市大分流通業務団地1丁目3-11 TEL097-524-2167 FAX097-524-2168 http://www.zabieru.com E-mail info@zabieru.com	お菓子の製造卸し販売の会社です。2001年に設立した新しい会社で、今年で16年目をむかえます。製造している商品は、4種類で、代表銘菓のお菓子「ざびえる」は県内を始め、全国に伝統の味を発信しています。	主要商品は、「ざびえる」です。その他、瑠璃沙、豊のたちばな、月さらさの4品です。
大分	株式会社サン・ダイコー 〒870-8676 大分県大分市西大道2丁目3番28号 TEL097-576-8811 FAX097-543-1186 株式会社サン・ダイコー東京営業所 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町2-13-9 ダヴィンチ人形町3階 TEL03-5614-5155 FAX03-3668-5568 http://www.hinokuni-cheese.com E-mail info@hinokuni-cheese.com	「食と健康」をテーマに、5つの分野と3つの領域で事業展開するユニークな会社の中で、「HINOKUNI CHEESE」と「HINOKUNI マルシェ」を運営する通販部はフード・ライフサイエンス分野の流通領域を担っています。『HINOKUNI』ブランドは、誰にでもわかる、元気になる「食」の提供お約束の証しです。	湯布院塚原高原のクックヒルファームにて、地元産粗飼料主体で健全に乳牛を飼育し、その生乳を100%原料にした動物性たんぱく質+乳酸菌が主体の国内では珍しい国産ホエイプロテイン『のむチーズ』。身体に無理なく吸収されますので、誰でも・手軽に飲める「トロ～としたクリーム状」の飲料です。冷凍保存が出来、日持ちします。
大分	有限会社田中醤油店 〒879-0105 大分県中津市犬丸1661 TEL0979-32-0041 FAX0979-33-0041 http://www.moromi.jp E-mail tanakasc@bridge.ocn.ne.jp	明治38年創業の醤油味噌醸造会社です。近年ではドレッシングを始めとしたたれ、調味液等の製造にも力を入れており地元大分県の原料を使用した製品を数多く製造しています。自社製品だけでなく受託製造もっており小売商品や業務用タイプ、様々な御要望に応じる事が可能です。	葱ソース 大分県産葱を使用したジェノベーゼ風ソース 葱こしょう 大分県産葱を使用した辛味調味料 大葉ソース 大分県産大葉を使用したジェノベーゼ風ソース 丸大豆醤油 大分県産大豆、小麦を使用した醤油
大分	有限会社二反田醤油店中津工場 〒871-0027 大分県中津市大字上宮永955番地の1 TEL0979-22-2354 FAX0979-22-1420 http://www.nitanda.com/ E-mail kurakobo@nitanda.com	二反田醤油は醤油づくりをはじめ、100年になります。地産地消にこだわり、昔ながらの製法で、地域の味を大切にまもってきています。その地に伝わる「うまいもの」「安心・安全」の産直素材を使って、各種調味料も製造しています。「良い醤油」は、「良い素材」と出会って、より「おいしい調味料」となります。	醤油、醤油加工品 （たれ、つゆ、ドレッシング、ソース）

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
大分	Happy Farm 〒879-0233 大分県宇佐市大字赤尾2373 TEL0978-32-1201 FAX0978-32-1201 E-mail happyjyam@ac.auone-net.jp	くだものの味を生かしたジャムをお届けしたくて、ペクチン等の添加物は使っておりません。果物は全て、自家栽培及び契約農家さんの物だけで、作っております。安心・安全な美味しいジャムをお届けいたします。田舎の小さなジャム屋ですが、納期に遅れたことはありません。	ペクチンを使わない甘さ控えめな甘酸っぱいジャムです。 いちじくジャム、でこちゃんジャム、かぼすマーマレード（新商品）、モモジャム、ブルーベリージャム 他
大分	株式会社日田天領水 〒877-0074 大分県日田市巾ノ島町647 TEL0973-22-7777 FAX0973-23-7760 株式会社日田天領水東京事務所 〒140-0014 東京都品川区大井7-27-1 グリーンビル大井201 TEL03-6429-9988 FAX03-6429-9943 http://www.hitatenryosui.co.jp E-mail eigyo@hitatenryosui.co.jp	天然活性水素水とも呼ばれ、健康志向の高い方に支持されている弱アルカリ性のミネラルウォーターです。モンドセレクション最高金賞、i T Q i 優秀味覚賞を受賞し、国際的にも高く評価されています。また、グループ企業が数社有り、焼酎やお酒も取り扱っています。日田天領水は、「日本をはじめ、世界の人々の健康を願っています」	日田天領水、日田天領水のお茶、化粧品（水の精PLUS） 日本が誇るべきすぐれた地方産品を発掘し、世界に広く伝えていくプロジェクト「The Wonder 500™」（経済産業省補助事業）に認定されています。日田天領水のお茶は九州産にこだわり、水は日田天領水、茶葉は八女茶葉を使用。日田天領水を使用した酒類、化粧品もあります。
大分	株式会社姫野一郎商店 〒878-0011 大分県竹田市大字会々2718 TEL0974-63-2853 FAX0974-63-0528 http://http://shiitake-himeno.co.jp/ E-mail mail@shiitake-himeno.co.jp	明治10年の創業以来大分県産椎茸のみにこだわり全国に安心・安全で美味しい椎茸をお届けしております。加工品も自社工場にて原料にこだわり佃煮をはじめとしさまざまな商品開発を行っております。	大分県椎茸各種、椎茸加工品、かぼす
大分	藤居酒造株式会社 〒875-0201 大分県白杵市野津町大字野津市213-2 TEL0974-32-2008 FAX0974-32-2410 藤居酒造株式会社関東支店 〒215-0011 神奈川県川崎市麻生区百合丘1-16-28 TEL044-951-3916 FAX044-966-6516 http://www.fujii-shuzo.com/ E-mail fshuzok@themis.ocn.ne.jp	明治5年創業以来「和醸良酒」をモットーに、人の和と、良い酒造りに勤めてまいりました。「風光り水澄む里の酒蔵」の精神のもと、自然に優しい酒造りを目指しております。焼酎では、明治に作られた土蔵での榎樽貯蔵、山中の洞窟貯蔵庫での糞貯蔵など。清酒では、全国新酒鑑評会で10年間で金賞を8度受賞しました。	1. 龍梅大吟醸 2. ふしぎ屋氷点濾過 3. 時の旅人 麦・米・芋 4. いらっしやい招き猫 白・金・トラ 5. 時の旅人オリジナル 麦・芋 6. モカ☆フジギ 7. きっちょむジンジャー
大分	富士甚醤油株式会社 〒875-8616 大分県白杵市大字白杵551-2 TEL0972-63-3111 FAX0972-63-2654 富士甚醤油株式会社東京支店 〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-1-4-401 TEL03-3553-5344 FAX03-3553-5345 http://www.fujijin.co.jp/ E-mail fujijin.fujisaki@gmail.com	安心を、いただきます。毎日に「安心」をお届けしたい。家族の温もりや、食卓を守りたい。愛情と感謝をたくさん込めて、これからもこの先も、フジジンは日本の食卓をずっと支えてまいります。	醤油、味噌、ドレッシング、焼肉のたれ、ぼん酢、柚子こしょう、その他調味料全般。
大分	有限会社ミートプレイズ松山由布院燻製工房燻家 〒879-4413 大分県玖珠郡玖珠町塚脇315番地 TEL0973-72-0298 FAX0973-72-2914 http://ibusuke.com/ E-mail meatpraise@triton.ocn.ne.jp	昭和10年創業の精肉店で永年あらゆる食肉に携わってきました。食肉の販売、卸は勿論のこと、食肉加工品等も製造販売しておりました。平成8年に湯布院の地にハム、ソーセージを製造販売できる「由布院燻製工房 燻家」ができ、現在はカフェレストも営業しております。豚肉、鶏肉、鹿肉等のバラエティー豊かな製品を製造販売しております。	●ハム（ロースハム、ベーコン、チキン（モモ）、チキン（ムネ）、豊後牛肉、カモ） ●ソーセージ（荒挽ポークウイナーチーズインポークウイナー、辛口ポークウイナー、バジルウイナー、オニオンウイナー、ポロニアソーセージ） ●鹿肉製品（荒挽ウイナー、ソフトサラミ） ●ポトフセット（ベーコン、ソーセージ4～5人前セット）
鹿児島	藤崎商事株式会社 〒891-0122 鹿児島県鹿児島市南栄3-15-8 TEL099-269-5310 FAX099-269-5314 http://www.minc.ne.jp/iori/ E-mail iori@po.minc.ne.jp	製造部門の(株)ふじさき漬物舗は昭和2年創業で、今年で89周年を迎えた漬物メーカーです。主原料は九州産に特化し、調味も黒酢、黒糖、かつお節など、極力鹿児島県内産のものを使う様にしています。最近では、保存料・着色料・甘味料・化学調味料を使用しない、所謂「無添加漬物」が人気となっています。	①桜島大根漬…桜島産の本場桜島大根を、酒粕、味噌、醤油等に漬けたもの。②山川漬…400年来の伝統製法で作られた、「鹿児島県ふるさと認証食品」。③つぼ漬…鹿児島県産干し大根を刻んだ、歯切れ・歯応えの良い醤油漬で、第8回農業祭で農林大臣賞を受賞した漬物。④たかな漬…料理素材として利用できる、九州を代表する漬物。

	会社名・所在地	企業の特徴	主要商品
鹿児島	薩摩川内市企業連携協議会 〒895-8650 鹿児島県薩摩川内市神田町3-22 TEL0996-23-5111 (内線4331) FAX0996-20-5570 E-mail kigyo@city.satsumasendai.lg.jp	平成25年11月発足。会員数121。製造業、食品加工業、建設業、サービス業等幅広い業種の事業者が加入。企業・学校・金融機関・行政が連携を深めてコラボ、新事業創出、産業振興、雇用拡大を図るための活動を行っています。食品関連では、ビジネスマッチング、企業見学、講演会等を行い、また最近では食品部会を設置して新商品開発を目指して活動しています。今回は会員企業の中からオススメ商品をピックアップしました。	今回の出品リスト ①米粉100%グルテンフリーのお菓子、②硬度0.6超軟水の万能温泉水「薩摩の奇蹟」、③美しい麦みそ、④豚みそふりかけ、⑤とうふ屋さんの大豆バター、⑥島アロエ酢、⑦島アロエジャム、⑧こしきの塩(粗塩)、⑨たかえび味噌(2種類)、⑩海苔ジャム ※⑤～⑩は甞島の商品
鹿児島	株式会社海連 〒899-1924 鹿児島県薩摩川内市港町360番地16 TEL0996-26-3034 FAX0996-26-3466 http://www.kai-ren.co.jp E-mail nagai@kai-ren.co.jp	焼耐用さつま芋加工を主幹とし知覧産紅はるかの貯蔵芋を使った「干芋」、スチームしてある紅はるかスティック、紫芋フレークなど年間さつま芋の加工を手がける。芋を含めた鹿児島の食を世界に発信して皆様に喜んでいただき仕事を通して社員の幸せと国の誉れになるべく意義を鑑みながら、日々楽しく助け合い、精進していく。	干芋、唐芋満天パウダー、唐芋萬天くろ酢ドレッシング、さつま芋スティック、アスパラガス生産、焼耐「伊七郎」
鹿児島	株式会社成澤屋 〒895-0005 鹿児島県薩摩川内市永利町1554-1 TEL0996-29-4637 FAX0996-29-4638 E-mail info@narizawaya.co.jp	畜産王国鹿児島で食肉処理工場を営んでおります。鹿児島県産のこだわりの畜産物を産地ならではの鮮度で加工し、プロトン凍結という特殊な冷凍方法で急速冷凍することにより解凍後のドロップがほぼ出ないのが特徴です。生の商品と遜色ない高品質な商品を、使いやすい冷凍でご提供いたします。味にこだわり、現地生産者とともに鹿児島の本物！を全国に発信していきます。	鹿児島県産南国元気鶏焼鳥串(各種) 南国元気鶏串カツ 鹿児島県産六白黒豚串カツ 鹿児島県産六白黒豚メンチカツ
沖縄	株式会社上原ミート 〒901-0225 沖縄県豊見城市豊崎3-85 TEL098-850-2915 FAX098-850-2916 http://www.u-meat.net/ E-mail yoshihito@u-meat.net	昭和28年に「沖縄の台所」と呼ばれた那覇・牧志公設市場の一角で精肉店として開業しました。以来、半世紀以上に渡り地域密着型の経営を目指し、小売り・卸・製造と事業を展開して参りました。自社ブランドでは沖縄・洋食・スモークの3つのラインを展開。伝統を尊ぶ心とチャレンジ精神をもって、沖縄の食文化の継承と発展に寄与しています。	島ギフト(ご予算に応じて、お好みの品を詰め合わせます。お歳暮やお中元に。) 島くわっちー(らふてい、とろ〜りソーキ等)、島ビストロ(ローストビーフ、石垣牛ハンバーグ等)、島スモーク(あぐーモモベーコン、あぐーヒレスモーク等)。沖縄発の肉文化、肉料理をご堪能いただけます。