

1. 指宿やさいの王国

安心の野菜を全国に届けたい！「株式会社指宿やさいの王国」さんは、九州鹿児島県の野菜の会社です。鹿児島県指宿市で葉物野菜(レタス、キャベツ、リーフレタスなど)やさつまいもの生産と販売を。現在は福島県復興への取組が進んでいるなど、すでに信頼は全国へと拡大中。グローバルギャップ/ISO 認証を取得し、品質はお墨付きです。3年前より北海道での生産も開始。鹿児島の閑散期に生産することで、年間を通して野菜を供給することを可能に致しました。

2. クリエイティブリゾート

山梨県は富士北麓地域に昔から伝わる旨辛伝統調味料『すりだね』。弊社のオリジナルレシピの『すりだね』は山梨名物の『ほうとう』や『吉田のうどん』はもちろん、汁物や鍋料理、炒め物など様々なお料理を引き立てます。そんな辛さだけではなく旨味ある『すりだね』を衛生管理の行き届いた自社工場で一つ一つ製造しております！FSSC22000 取得予定です(2024年内)。

3. 米沢牛黄木

精肉は、級数に関わらず目利きが独自に一頭ずつ確認しているため、肉質の良さは保証済。加工肉については、当社直営のレストランシェフがレシピと味を監修。そこで合格しなければ商品にしないという、厳しい目を通してきた自信作のみを提供しております。精肉のすき焼きセット、加工肉のハンバーグは1年通じて人気の商品。現在はカタログギフトなどでシェアを広げておりますが、今後は、さらなるギフト販路の拡大、量販できる販路も希望しています。そして、自分ご褒美としてお家用としても。そんな自信作をこの度出展させていただきます。

4. 日本デルモンテアグリ

日本デルモンテアグリ(キッコーマングループ)は、グループ会社の「君津とまとガーデン」で栽培しているミニトマトを販売しています。君津とまとガーデンは、オランダ式の関東圏最大規模のハイテク農場で、11月～8月の長期間の安定出荷を可能に。ミニトマト「スイートベル」は、年間平均糖度9度のフルーツトマトといえる高糖度、パリッと弾ける食感、驚くほどの日持ちの良さが特長です。既に首都圏を中心に量販店や外食レストラン、スーパーにもシェア。一般の方にももっと広く知っていただけるよう、このトマトを、アグリフード EXPOに出展いたします。

5. PlayestJAPAN (プレイストジャパン)

世界農業遺産に認定された果物がおいしく育つ幸運な場所、自然溢れる山梨県“峡東地域”。そんな土地ならではの桃、ぶどうなどの栽培、加工、販売をしています。この度は、おいしい桃やシャインマスカットの他、輸出・加工用の桃も出展させていただきます。ぜひご覧ください。

6. 尾崎農園

株式会社尾崎農園は、スイカの名産地松本市波田で、スイカの栽培に特化した会社です。おいしいスイカを作る為に日々熱心に手をかけ、全て手作業でスイカを育てている会社です。そんなスイカを実際知っていただきたくて、アグリフード EXPO に出展いたします。試食も行ってまいりますので、夏本番、ぜひブースにお立ち寄りください。

7. 「HOSOYAEN」

静岡県菊川市でお茶の栽培に取り組む「HOSOYAEN」さん。初代から続く本物の味わいへの追求と本質を受け継いだ誠実なお茶作り。同社の最高峰「雅」は、多くの人々に愛されていた初代の製茶で、薫りと体に染み入る絹のような旨味が特徴。多くの皆様から愛された初代の「雅」にさらに近づき、超える味を日々追い求められています。焙煎されたお茶だけに含まれるピラジンなど、健康にも良いお茶。手軽なティーバッグもご用意、ぜひ一度ご賞味ください。

8. 小野ファーム

神奈川県横浜市で牧場を営む「小野ファーム」さん。生のオカラ、ビール粕、天然の穀物、藁を一晩ねかせて発酵させた餌は、牛のお腹にやさしく、牧場内は清潔で、牛にとってより良い環境を整えておられます。そんな牧場から朝搾り立ての生乳をその日のうちに自社工場で仕上げたアイスクリーム。ミルク、チョコ、ストロベリー等の定番の味に、地元の緑茶やかぼちゃを使用した地産地消シリーズもご用意。横浜な味わいのアイスクリームです。

9. M & I メンテサービス・一九六農園

兵庫県南あわじ市で淡路島玉ねぎを生産している「一九六農園」さん。高性能な乾燥貯蔵冷蔵庫で温度管理を徹底し、甘みが増すように貯蔵し、年間を通じて美味しさの質が保たれた玉ねぎをお届けされています。出荷時も一つ一つ人の手作業で丁寧に選別し、磨きに磨きをかけて梱包されています。「安心安全で質の良い玉ねぎをお届けしたい！」との思いが詰まった甘くて美味しい淡路島玉ねぎ「いくたま」です。

10. 小田畜産

小田牛(ODAGYU)の畜産、販売をされている鹿児島の小田畜産さん。小田牛(ODAGYU)は1973年に就農の鹿児島県産黒毛和牛専門農場「小田牧場」で育てた生産者によるプレミアムブランド牛です。同社が考える「美味しい肉」とは、口溶けがよく、風味豊かな「味のある牛肉」。その肉は赤みが美しく、まさに鹿児島産黒毛和牛のトップブランドと云える逸品。その肉をたっぷりを使用したハンバーグ・ステーキもお肉のうまさを感じられる至福の逸品です。

11. 信栄食品

安全安心な国産原料で、こだわりの中華点心の製造に取り組む長野県の「信栄食品」さん。地元・信州の山葵を使用したわさび餃子、高野豆腐を使用した低脂肪・高タンパクのマッスル餃子、濃厚なビーフの味がクセになるわさびビーフ餃子等、オリジナル餃子をラインナップ。お

お客様のご要望に合わせて小ロットから OEM・ODM 製造も可能。「FSSC22000」認証も取得し、安全安心体制もパーフェクト。自動販売機の販売～自動車販売にも取り組まれています。

12. 小林農産

三重県で米作りに最適な土と水を使い、安心・安全・おいしさの追求に取り組まれている「小林農産」さん。環境にやさしい生産方法と農薬の低減により、「みえの安心食材」に認定、天日干しに近い遠赤外線乾燥、品質を保つ低温保存、新米の味が楽しめるよう直前精米等を実施し、「安心」と「美味しさ」を追求。冷めても美味しいお米で、おにぎり等にもピッタリ。小麦、大豆、じゃがいも、とうもろこし、自社生産のもち米による鏡餅も製造しています。

13. まるや八丁味噌

創業延元2年（1337年）、醸造業に始まり八丁味噌の味と製法を今も守り続けている「まるや八丁味噌」さん。大豆の旨味がぎゅっとつまった深い味わいの八丁味噌に加え、その風味を生かした商品も多数ご用意。みそだれ、みそ漬け、赤だし、カレー、ラーメンに味噌煮込みうどん、どて煮、浜納豆に味噌コーラなど。健康にご関心の方々にも、名古屋の味を愛する人々にも、そして日本の伝統を愛するインバウンド客にもピッタリなヘルシーな逸品です。

14. 前田農産食品

開拓から約125年を迎える「前田農産食品」さん。北海道の豊かな台地から、小麦粉、ヒマワリの種等をお届けされています。お近くの美味しいパン屋さん、実は同社の小麦粉によるパンかも知れません。そんな同社が手掛ける美味しい逸品が、ポップコーン。自然な味付けで、粒が大きいながらも軽い歯ごたえが特徴で、しかも電子レンジで手軽に完成。お子さんと一緒に産地や原料を学びながら美味しく食べて食育にもピッタリの安全安心な逸品です。

15. マルリフーズ

創業31年、原材料へのこだわりやオリジナルの洗浄技術をもって、「安全・安心なものを、安定して供給する」をモットーに、あおさ（ヒトエグサ）の加工を手掛ける「マルリフーズ」さん。あおさは、鮮やかなグリーンの色合いでメニューに欠かせない食材ですが、ミネラル豊富で栄養価が高い食品であること、忘れてはなりません。ビタミンA、天然のナトリウム、そしてマグネシウム等も豊富で、まさに現代人の食生活を美味しくサポートする逸品です。

16. ベジタブルワークス

北海道真狩村で、農薬や化学肥料の使用を抑えた安全な野菜、出荷鮮度にこだわった新鮮な野菜、そんな美味しい野菜作りに取り組まれている「ベジタブルワークス」さん。アスパラガス、とうもろこし、じゃがいも、ゆり根、ブロッコリー、そして雪下人参。鮮度そのままのとうもろこし、栄養と旨味が凝縮された人参ジュース、北海道がまさにそのまんまな逸品です。北海道の畑から日本中の食卓を笑顔で一杯にすることを目的に、日々取り組まれています。

17. 福永畜産

「さつま福永牛」を血統にこだわり、畜産～販売に一貫体制で取り組んでいる「福永畜産」さん。年間約 600 頭出荷し、その 9 割が A4 等級以上を誇ります。しかしながら、等級にこだわりすぎるのではなく、消費者が真に求めるヘルシーで美味しい牛肉を追求。オレイン酸を多数含み、血中コレステロールを上げにくくする効果がある、ヘルシーな牛肉を実現。牛が快適に健やかに生活している牛舎の風景は、まさに次世代の畜産業者と云えます。

18. 土佐山田ショッピングセンター

高知県のローカル・スーパーマーケットである「土佐山田ショッピングセンター」さん。お店で人気の「田舎寿司」が「お弁当・惣菜大賞 2018 寿司部門」にて最優秀を受賞。「田舎寿司」とは、寿司酢に「ゆの酢」と呼ばれる柚子などの柑橘果汁を使用し、寿司ネタがほぼ植物性の食材。丸い竹の子や椎茸のお寿司が、「面白い!」、「珍しい!」と大発見のお寿司に。今は「柚子をきかせたプラントベースの田舎すし」を冷凍にして全国にお届けされています。

19. ミキファーム

宮崎県でトロピカルフルーツの生産に取り組む「ミキファーム」さん。マンゴー、ジャボチカバ（ブドウのような作物）、そしてお芋の生産・加工に取り組まれています。特に珍しいのは、国産ライチ。プリっとした食感と爽やかな味もさることながら、葉酸が含まれているヘルシーフードであることがポイント。現代の女性に必要な不可欠な栄養素が、食品から取ることができる注目の食材です。国産ライチの先駆けとして、全国に流通を目指されています。

20. フリーデン

日本人の味覚に合った安心・安全な肉質の豚肉をお届けするために養豚から販売まで一貫して取り組んでいる「フリーデン」さん。同社の理念「安全・安心・おいしさ」を追求して生まれた豚が、「やまと豚」。自然豊かな牧場で、最先端の技術と衛生管理のもと育てられています。そのお肉は、あっさり・さっぱり、しかしながら豚肉の味がしっかり。焼いても揚げても煮ても、どんな食べ方でも味付けが不要なくらい美味しい豚・「やまと豚」です。

21. 太陽と大地

長野県の信州八重原で 350 年にわたり稲作を続けている「太陽と大地」さん。る米農家になります。作物がストレスなく成長しやすい環境を作り、健やかな成長の手助けを実施し、日々植物と生育を助ける自然環境に向き合い、小さなことを積み重ねていくことをモットーに精算に取り組まれています。食用米のほかに日本酒の原料となる酒米も生産。同社のお米、オリジナルブランド酒「天土あまつち/坐くら」、世界市場にも挑戦している逸品です。

22. 京葱 SAMURAI

「安全・安心」・「鮮度」・「おいしさ」を追求したブランド野菜の生産拡大と販売を通じ、日本の食文化の普及による市場の拡大を目的に設立された「京葱 SAMURAI」さん。自社倉庫、集出荷場、調整加工場、物流体制を擁し、全国ニーズに対応する機能を備え、付加価値の高い京野菜の一次・二次加工品の開発に積極的に取り組まれています。九条ねぎをはじめ、京水菜、黒枝豆、万願寺とうがらし、そしてイチゴ等、バリューな京都の農産物をお届けします。

23. 琉球黒糖

沖縄産さとうきび 100%の創作黒糖のおいしさを最大限に活かし、職人の思いを込めた手作り黒糖を発信している「琉球黒糖」さん。黒糖には、ミネラル（ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、等）が豊富に含まれていて、ビタミン（ビタミン B1、ビタミン B2、ビタミン B6 など）も含まれており、まさに栄養満載の逸品。これをピーナッツ、チョコ、そしてユーグレナ等とコラボした商品群、皆様の商品とのコラボも大歓迎です。

24. 光吉農産

佐賀県川副町で明治時代より四代続く米農家で、お米・麦・大豆を栽培されている「光吉農産」さん。農薬や化学肥料の使用はできる限り抑え、米作りに真摯に取り組まれています。同社のブランド米「実り咲かす」は、口にするとその香りや味わいは格別、多くのお客様に好評をいただいている逸品。農業を守り続けることが、同社の使命であり、家族の愛情が詰まったお米を食べていただき、満面の笑顔の花を咲かせてもらいたいと考えておられます。

25. 島ごころ

広島県瀬戸田町は日本一のレモンの産地、そのレモンを使用した「島ごころ」さんのレモンケーキ。爽やかなレモンの香りと、しっとりとした食感が特徴。柑橘栽培に適した温暖な生口島で 100 年以上受け継がれてきたレモン栽培と瀬戸田生まれのパティシエが神戸で学んだケーキ作りの技術が融合して誕生した逸品です。レモンの酸味ではなく香りを楽しむレモンケーキ、レモンを知り尽くした瀬戸田のパティシエだから作れるレモンケーキの逸品です。

26. シーベジタブル

磯焼けにより減少しつつある海藻を研究し、環境負荷の少ない陸上栽培と海面栽培によって蘇らせ、海藻の新しい食べ方を提案されている高知の「シーベジタブル」さん。日本の海域には約 1500 種類を超える海藻が生息し、その全てが毒を持たず食用になり得るとされていますが、世界で最も海藻食文化が進んでいると言われている日本でさえも、食卓に並ぶのは数十種類だけ。すじ青のり、若ひじきなど、未知なる食材・海藻が、お美味しく身近になりました。

27. 舟形マッシュルーム

山形県の水と空気の澄んだ環境で、安全・安心に育てたマッシュルームを生産～加工・販売されている「舟形マッシュルーム」さん。ステーキにして食べたい超ジャンボ・マッシュルームで名高い同社ですが、加工品もまさに絶品の味。クリームスープ、トマトスープは、「マッシュルームってこんなにも美味しんだ！」と実感できる逸品。生でも美味しく、加工品もまた美味しい、まさに天才キノコと呼ぶにふさわしい舟形マッシュルームさんです。

28. アグリカルチャーセンター

「キノコをつうじて食文化と社会に貢献する」をモットーに、埼玉県でキノコの生産に取り組んでいる「アグリカルチャーセンター」さん。菌床生産～きのこ生産～収穫までを一貫体制で取り組み、トレサビリティも万全。安定的な生産量、そして首都圏に近い立地条件等から物流問題もクリア。シイタケは肉厚、エノキ茸は色鮮やかな白色でしっかりした歯ごたえ、そしてマイタケは奥秩父の水を使用し軸が太くて香りと味が一級品、きのこのオールスターです。

29. 旭食肉協同組合

千葉県で「いも豚」ブランドの豚を育てている「旭食肉協同組合」さん。名高い3元豚に加えて、「いも豚」と呼ぶには、いも類を配合した食餌、植物性原料中心の食餌、ビタミンEを強化した餌を与え、最高の品質で、しかも生産者の顔が分かることが条件。九十九里浜と利根川に囲まれた温暖で恵まれた環境で子豚たちがスクスクと育っています。豚肉は勿論、ハム、ソーセージ、南房総レモン&パセリあらびきウィンナーなどの加工品も逸品ぞろいです。

30. 鎌田醤油

本醸造醤油に厳選素材の一番だしをブレンドした風味豊かなだし入り万能醤油を製造している香川県・鎌田醤油さん。だし醤油の歴史は意外と新しく、食生活が減塩志向へと変わり始めた昭和40年頃に「うどんのだしを使うと短時間で美味しい煮物が作れて忙しい主婦には便利」という女性社員の言葉がきっかけで誕生。卵かけごはんには勿論、地元・香川さんのニンニクを使用しただし醤油もそそられる逸品です！

31. こだわりの“ニンジンジュース”の「みのひだ社中」さん

岐阜のこだわり生産者さんが一体となって生産、商品づくりに取り組んでいる「みのひだ社中」さん。「食を身近に、人と農をつなげる」をモットーに、本日もこだわりの農産物の栽培に取り組まれています。今回のイチオシは、“ニンジンジュース”。生産者のこだわりを反映し、煮詰める時間などを調整されていて、原材料の味が最大限生かされている逸品です。「ビン」の口がスクリュタイプで、持ち運びにも適している点もポイントです！

32. “唐辛子”のことならお任せください・「吉岡食品工業」さん

「栃木三鷹」を開発した唐辛子のプロフェッショナルとして名高い「吉岡食品工業」さん。国産唐辛子で商品を製造（栃木県大田原産）されていることが、同社のポイント。鉄窯で粉碎後の唐辛子を焙煎、辛みが凝縮されると共に香ばしさが増すという希少な製法です。一味唐辛子と七味唐辛子、糸切りに輪切りなどなどバラエティー豊かな唐辛子を取り揃えています。国産ならではの美味さと辛さでのメニュー開発、吉岡食品工業さんにご相談ください！

33. サカナの栄養まるごとレトルト・パック・「兼由」さん

魚の内臓を取り除いてぶつ切りに。骨まで柔らかいので、子どもからご年配の方々まで食べることができます。アルミパウチパッケージで、燃えるゴミとして廃棄可能なエコ製品で、加熱不要ですぐに食べられるので、おかずやおつまみにも良いコスパ製品、しかも2年も保存可能で防災商品にも。サンマ、サケなど種類も豊富なレトルトの逸品です！

34. 農事組合法人三関ファーム

農事組合法人三関ファームは農産物の生産を通して、お客様のより豊かな食卓に貢献する会社です。伝統野菜の三関せりを生産し、土耕と水耕栽培により、通年でのセリの供給を実現しています。秋田県特産の比内地鶏のスープと共に夏場は水耕せり、冬場は土耕せりと季節に合った新鮮なせりを根から葉まで全て、しゃぶしゃぶで楽しむ事ができる他にはない商品となっています。

35. ふくしま果樹加工考案室

ふくしま果樹加工考案室は「福島美味しいフルーツをもっと身近に手軽にお届けする」をモットーに、ジャムやシロップ、ドライフルーツなどを主体とした果物加工品を製造・販売しています。また業務用商材や OEM・PB 品など、ご要望に応じた委託製造も承っています。アイテム数は 100 種以上、小ロットでの製造も柔軟に対応しご好評頂いています。

36. JA 全農いばらき(園芸部)

JA 全農いばらきは、茨城県の農家が生産する米・青果物・牛・豚・その他農畜産物・加工食品の販売や、農業経営に関する生産資材・生活用品の供給などを行っています。当ブースでは、冷凍焼きいも、かんしょ等茨城県産の青果物をご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

37. JA 全農いばらき(生活総合リテール部)

JA 全農いばらきは、茨城県の農家が生産する米・青果物・牛・豚・その他農畜産物・加工食品の販売や、農業経営に関する生産資材や生活用品の供給などを行っています。当ブースでは、

ローズポークと県産野菜を使用した中華まんや餃子、県産梨のグミや飲むゼリー等、茨城県の特産を活かした加工食品をご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

38.JA 全農いばらき(畜産部)

ローズポークは、茨城で愛され続け昨年 40 周年を迎えたブランド豚です。40 周年を迎えてもなお生産頭数は拡大期にあり、これまで県内を中心に販売を行っていましたが、県外への販路拡大に向けて取り組んでおります。本展示会においては、ローズポークを使用した加工品をご紹介しますので、ぜひお立ち寄りください。

39 ピンクサラダ

ピンクサラダはフレンチ系ドレッシングの製造、販売をしています。自家栽培である大田原産茹でビーツを約 30 パーセント使用したフレンチ系ドレッシングになります。いつでも食べたいときにビーツの高栄養を手軽に食べられるようにドレッシングにしました。農薬化学肥料不使用栽培のため美容健康志向の方におすすめです。

40 岩城農場 (smile vegetables)

岩城農場は、自然と農業が調和のとれた持続可能な農業を実施しています。米・麦・大豆の輪作により農薬や化学肥料を抑えた特別栽培米(コシヒカリ)、特別栽培大豆(里のほほえみ)を栽培しています。極低農薬・極低化学肥料のお米「穰」は去年から栽培を開始し、将来的には米麦大豆の輪作での有機 JAS 認証取得を目指しています。野菜は、無農薬、無化学肥料を徹底して緑肥や自然栽培で育てています。

37. momo farm × kabaco

momo farm は「おいしい」と、笑顔がひろがるお米を作っています。土の中の微生物や、風、おひさまの力を借りて、ゆっくりゆっくり作っています。kabaco は momo farm の米粉を使用した安全で美味しい焼き菓子等をつくっています。

38. 古谷農産

古谷農産は、農薬・化学肥料を使用しない農法で米・麦・大豆・そば・菜種等を栽培しています。古谷農産の農作物を使用し、添加物などを入れずに作った身体にやさしい加工品も豊富に取り揃えています。新商品は、古谷農産の畑で穫れた有機大豆を使った「国産有機大豆ミート スライス」になります。カレー・肉じゃが・生姜焼きなど手軽に、お肉の代わりに使ってお召し上がりください。

39. まるだい

まるだいは国産大豆を使い赤城山系の水で仕込んだ納豆・豆腐・豆乳を製造しています。一般小売用・PB・OEM 製品の他、「日本の大豆加工食品の良さを世界に広げたい」と、輸出にも力を入れ始めています。最近ではヴィーガン食品も手掛けています。

40. 豊乃鶴酒造有限会社

創業 1781-1789 年(江戸天明年間)老舗酒蔵の豊乃鶴酒造です。めったに市場にでない貴重なお酒になります。国道沿いの母屋は、平成 11 年に国の有形文化財に登録され、赤レンガの煙突、酒蔵、元精米所等も平成 23 年に追加で、国の有形文化財に登録されました。

41. ファームシップ

株式会社ファームシップはグループ会社やパートナー企業が運営する植物工場で生産した、高品質かつ長鮮度、農薬不使用で安心・安全な工場野菜をお届けしています。異常気象や季節の影響を受けることなく、関東～関西圏を中心に 365 日安定量・安定品質・安定価格でご提供が可能です。AI 技術と創業時より蓄積した生産～販売流通のノウハウを活用する先端農業プラットフォームを構築し、農業課題の解決を通じて社会貢献に寄与するアグリテックカンパニーになります。

42. ヨコスカアグリファミリー

株式会社ヨコスカアグリファミリーはマグロの加工品を作る際に、普段は捨てられてしまうマグロの骨や皮などを肥料にして栽培したさつまいもを「まぐろいも」と呼び栽培と販売、加工品の製造をしています。また、生産地ツアーとして就農体験、収穫体験、生産地巡り、畑で朝食等、三浦半島の農場を活かしたツアーや観光企画を行っています。

43. IMATO

株式会社 IMATO は現役漁師が設立した富山県の水産加工会社になります。干し方の工夫により、水分をぎりぎりまで残すことでジューシーさを感じる”IMATO のひもの”年中いつでも気軽に蟹を味わい、蟹料理を作っていただけ、”かにぼし®”シリーズ、資源の最大活用を目指して開発した、”梅魚””ぼん酢醤油漬け”・富山湾の海洋深層水で作る天日塩”いまとの塩”などを製造・販売しています。

44. 九頭竜まいたけ

株式会社昇竜は「九頭竜まいたけ」の生産、加工、販売及び農産物の加工、販売をしています。「九頭竜まいたけ」は澄んだ空気と清らかな水で育まれた環境で生産され、香り、歯ごたえはもちろん、豊かな風味が一番の特徴です。どんな調理法でも、存在感があります。

45. スコップフィールド

スコップフィールドは南アルプスや八ヶ岳に囲まれ、名水の里として知られる山梨県北杜市にあります。明野地域は日本一長い日照時間や昼夜の寒暖差の大きさなど、おいしいフルーツや野菜が育つ条件に恵まれています。スコップフィールドは、この地ならではの希少な逸品を手塩にかけて生産、販売しています。品質や取り組みについて高評価をいただき、有名パーラー様、大手洋菓子メーカー様とのお取引実績があり、産地直送販売から OEM まで、様々なご注文にお応えします。

46. MIKURA Vinegary

MIKURA Vinegary は三重県、紀伊半島の東南端で木桶にこだわり自然の力と時間をかけてお酢を醸しています。機械生産ではないゆ〜っくりと時間をかけて醸すお酢になります。三重県産の玄米と、三重県製造の酒粕を原料に、玄米黒酢と酒粕赤酢をつくります。それらを合わせた酢加工品と、OEM 受託製造もお引き受けします。

47. JA グループ滋賀

滋賀県内で生産された農産物および加工品をご提案します

48. 関製菓本舗 【藤兵衛庵】【御構 OKAMAI】

大正 11 年に京都千本鞍馬口で創業。その後、昭和 21 年に現在の北区大將軍に移転し、お陰様で創業 100 年をむかえています。昔ながらの製法と伝統を受け継ぎ、せんべいの製造一筋、お客様に安心・安全・笑顔を与えられる商品づくりをしています。

49. 銀閣寺大西

銀閣寺大西は次世代の畜産業界の発展を目指しています。最先端の衛生管理に基づく一貫加工体制を駆使し顧客満足の上昇、販売管理体制の高機能化を推進して地域密着を大切にしつつ世界市場へのフィールドの拡大を図り続け食文化創造提供企業を目指しています。今回は廃用牛として扱われていた母牛がストレスフリーな生活を送れるよう動物福祉に配慮、母牛を再肥育しテーブルミートへと昇華させるという持続可能な取組のご紹介とご提案をいたします。

50. Leonis Co., Ltd.

"Japan's Healthy Charm

Leonis focuses on delicious, healthy, and convenient food. Our mission is to create nutritious,

balanced meals that promote well-being, ensuring our products bring happiness to customers.
ご紹介の商品はベジバーグ、こんにゃくライス、日本の伝統的な味のスープ"

50. 野菜ダイニング 菜宴

野菜ダイニング菜宴は奈良県奈良市にて平成 13 年から 23 年間レストランです。オーナーシェフ：久保田 耕基 くぼた こうきさんです。主に 50～70 代の女性をターゲットとしたお店です。コロナ禍以降は、レトルト食品などの商品開発を行い販売をしています。この度は、全国のマヨネーズ愛好家の方を対象に味変マヨネーズ「海老三郎」（えびざぶろう）を販売することになりました。この商品の特徴は日本初の製造方法で、海老のフレーバーオイルを配合したマヨネーズになります。

51. 観音山フルーツガーデン

観音山フルーツガーデンは、果物の生産から加工、販売、フルーツパーラーの運営まで行う農業法人になります。自然豊かな和歌山の温暖な気候を活用し、丁寧に育てた果物を、樹上でおいしく完熟させ、フルーツの生命力そのままにお届けしています。田舎の「原石」であるフルーツを、私達の力で宝石に変えることで、多くのお客様を笑顔にして、明日への活力をお届けし、「お客様と地方を元気に」します。

52. 小南農園

小南農園は、和歌山県湯浅町で 130 年、7 代にわたりこの土地を守り育ててきた小さなみかん農家です。有田みかんの産地として有名なこの土地のなかでも小南農園のある「田村地区」は、降り注ぐ太陽、あたたかな潮風、そして、清らかな水と肥沃な土という、自然の恵みにあふれており、この土地に育ったみかんは、味わいの素晴らしさから「田村みかん」と名付けられています。この小南農園のみかんを知っていただきたい、食べていただきたいという一心でみかんを栽培しています。

53. 右田本店株式会社

右田本店株式会社は島根県益田市の清らかな湧水と実り豊かな風土に着目し、益田の地で酒造りを開始しています。以来 400 年以上、品質と伝統を重視したお酒の製造を途切れることなく今に至っております。右田本店は島根県で最古の日本酒蔵になります。「伝統の継承と進化」を理念とし、新しい風を融合させた、ウイスキーの製造を開始しています。

54. 國暉酒造株式会社

國暉酒造株式会社は江戸時代末期の町屋の面影が残る酒造会社です。原料米から吟味し、手作りにこだわっています。長年造り続けられた酒の系譜が今日の國暉の味わいになっております。日本古来の良き文化の継承として、京都で生産されている西陣織の技術と國暉酒造の日本酒がコラボレーションしています。日本酒に雅な着物の帯をイメージした「帯ラベル」を付けました。

55. ライフサービス

ライフサービスは、地元の食材のみならず、全国のこだわり食材をベースに麺類を主とする商品の企画開発を行っている会社です。味の追求、デザインには妥協なくリピート率の高さをモットーに老若男女問わず全国のラーメンフリークに発信しています。

56. Rainbow Food

合同会社 Rainbow Food は島根県奥出雲産の平飼い卵と有機キビ砂糖を使用したメレンゲを製造し専門ブランド化しています。メレンゲはフルーツパウダーや野菜パウダーで色付けし、着色料や香料といった添加物は一切使用していません。他には無いデザイン高評価を得ています。こだわりの商品を取り扱う小売店様やデパート様、スーパー様とお取引しています。

57. 森本商会

森本商会は島根県浜田市を拠点に製品の包装に関する包装資材や包装機器を販売、ドライフルーツ等を加工、販売を行っている会社です。地元農家の力になりたいという思いから、地元の農産物の加工・販売(ドライフルーツ、ゼリー、ジャム等)を手掛けています。

58. 本田商店

本田商店は山陰島根、奥出雲の入口木次町に大正二年(約百余年)より、そばづくりをしています。昔の蕎麦の味を再現するために、一工夫、一手間を加え愛情込めてつくっています。「本物の蕎麦」「美味しい蕎麦」「食べる蕎麦」で試行を重ね、完成したこだわりの逸品になります。

59. 民宿なかはま

民宿なかはまはちぶり島コロッケを愛情込めて手作りしています。有機 JAS を取得された農家さんから仕入れた、鳥取県産のじゃがいも(きたあかり)と玉葱、知夫里島産のさざえを使用しています。健康と安心安全を目指したコロッケで、知夫里島自慢の特産品さざえのコリコリと

した触感をお楽しみください！！

60. 森田醤油店

森田醤油店は『自分の子供に食べ続けさせたい』と思うような商品造りを目指し、昔ながらの製法を守り、国内産の厳選した原料を使い麹造りから熟成まで自社の蔵で行った醤油を製造しています。だしは自社工場国内産の鰹節、昆布、煮干しなどを煮出してとり、調味料、柑橘果汁なども安心できる国産原料を使って造っています。

61. ナミノコ雑貨店

ナミノコ雑貨店は有機ゆずを使用した贅沢な大人のおつまみをつくっています。島根県石見地方の有機柚子を使用し、一つずつ手作りで丁寧に作っています。グルテンフリーで砂糖にはきび砂糖を使用、保存料、香料なども不使用の優しいおつまみです。柚餅子を昔ながらの保存食として販売している地域はありますが、スライスして販売しているところは少なく袋を開けたら簡単に食べれてトッピングを愉しむ事もできます。パッケージも手土産に使用しやすいデザインとなっています。

62. 田部竹下酒造

田部竹下酒造はフルーティーで抜群にフレッシュなお酒を醸造し販売しています。理八純米吟醸酵母 901 号は、白ブドウの香りを軸に、パイナップルやグレープフルーツのトロピカルな軽い香りも感じられ、飲み口は軽くクリアに仕上げています。理八純米吟醸酵母 1801 号は、カプロン酸エチル由来の完熟リンゴのような重厚な吟醸香でありながら、飲み口は軽く、クリアに仕上げています。

63. 茶三代一

茶三代一は 1911 年創業の出雲のお茶屋です。2001 年に有機 JAS 認証を取得いたしました。現在は島根県産有機原料や自生原料を使用した商品づくりに力を入れています。「ゆとりある生活は一杯のお茶から」をモットーに、お茶を通して皆様方に、心のゆとりをお届けします。

64. よしか町キッチン

よしか町キッチンは、四方を山に囲まれた豊かな自然の中にあり、すぐそばを清流日本一に何度も輝いた高津川が流れています。清らかな水で育まれた農作物やジビエは、特別な味わいを有しています。その特別な素材でプレミアムなハンバーグをつくりました。クセがなく食べやすいので、ジビエが苦手だったという方からもご好評いただいています。

65. けんちゃん漬

けんちゃん漬は出雲大社正門前の手づくり漬物専門店です。出雲産、島根県産野菜を中心に国産野菜を使用し、手づくり・包丁切りにこだわり素材の持ち味を生かした手づくり漬物を製造・販売しています。野菜の持ち味を生かしたサラダ感覚の浅漬や酢漬、出雲杜氏の酒粕を使用した粕漬、島根県産野菜のみを使用した古漬など、バラエティ豊富なお漬物の数々をご用意しています。

66. コクヨー

コクヨーは神話のふるさと島根の出雲から、日本一の宍道湖のしじみを始め、大自然の中で農家さんが大切に育てた元気いっぱいの農産物を真心込めてお届けいたします。

67. 小西本店

小西本店は、山陰の豊かな自然が育んだ原材料にこだわった製品作りを心がけています。中国地方の味噌組合加盟企業の中で最も古い嘉永6年に創業した171年の歴史を持つ味噌蔵です。城下町松江が育んだ上品な味わいの味噌と味噌加工品がおすすめです。

68. 奥出雲仁多米株式会社

島根県仁多郡でとれるお米は昔から『仁多米』と呼ばれ良質米として流通してきました。町全額出資の奥出雲仁多米株式会社を設立し、産地にて貯蔵から精米、発送まで一貫したの産地直送体制を整えています。さらに、地元和牛の完熟堆肥を土づくりに使用し、安全安心な仁多米づくりに取り組んでいます。

69. 奥島根弥栄

地域の農業、地域の土地を守り、住み続けられる地域として残っていくために一般社団法人奥島根弥栄は誕生しました。地域ブランド米「秘境奥島根弥栄」の販売や関連する加工品の企画・販売、農作業の受託などを通して「作り続ける仕組み」「販売し続ける仕組み」づくりを行っています。

70. エポックかきのきむら

平成9年4月のオープンから今日まで、安心・安全な食を通じた生産者と消費者、都市と農村の交流拠点として「道の駅かきのきむら」の運営に従事してきました。当道の駅で取り扱う商品や食材は勿論、今回ご紹介する自社商品については、地域の旬の食材を原材料にして開発しました。しかも、栽培期間中農薬や化学肥料などを一切使用せずに栽培されたお米や野菜が主原料の商品となっております。

71. オーサン

オーサンファームは、えごまの栽培・加工・販売を行う「えごま専門店」です。島根県の中山間地域に位地している川本町にあり、恵まれた水と土地と森林に囲まれて自然豊かな場所にて丁寧にえごまを育てています。人間が生きていく上で欠かせない油(必須脂肪酸)αーリノレン酸が多く含まれています。体内で作る原料となるのが必須脂肪酸で、えごまは「畑の青魚」と呼ばれています。

72. 岡田屋本店

岡田屋本店は清酒「菊弥栄」などを醸造している蔵元です。岡田屋本店の位置する島根県益田市は、清流日本一に何度も選ばれたダムが無い一級河川として知られる高津川の下流域にある水に恵まれた地方都市です。また、日本の水墨画を完成させた雪舟の終焉の地とされており、その雪舟が5代住職として勤めた臨濟宗の古刹「医光寺(いこうじ)」を抱える龍蔵山に由来する伏流水をくみ上げて仕込み水として使用しています。

73. 一福

創業大正11年。現在島根県を中心に11店舗展開する【そば処一福】になります。実店舗を運営している会社ならではのこだわりのコシが強く豊かな風味の出雲そば。本場の味をお楽しみいただけるように全国のお客様にお届けします。

74. 出雲たかはし

出雲たかはしは「美味しさを約束します」をキャッチコピーに日々限りなき麺づくりへの挑戦を続けている開発型企業です。地元原料を使用した「島根県産出雲そば」、地元食材を使用した「出雲らーめん」等地域色を活かした商品を開発しています。また、県外及び地元企業様からのPB商品のご依頼にも対応していますのでご遠慮なくご相談ください。

75. 吉田ふるさと村

吉田ふるさと村のある島根県雲南市吉田町は中国山地の山あいの高冷地にあり、元々は吉田村という小さな村で、澄んだ空気と清らかな水に育まれています。その自然の恵み豊かな奥出雲吉田町で育った、野菜やお米を主原料に使い、調味料やお餅製品を製造しています。

76. 三和農産

三和農産は栽培から加工、販売まで(6次産業化)すべてに関わり農業の新たな価値を創造を目的に掲げている農業生産法人です。三和農産のお餅は、原材料に100%有機栽培もち米を使用しています。遺伝子組み換え、化学合成肥料、化学合成農薬を使用せず、もち米

栽培から、もち加工まで有機 JAS 認証を取得して自社一貫製造しています。有機の玄米餅はお米の美味しさをより感じていただける逸品です。

77. 蝶鮫屋

蝶鮫屋は新見市で養殖から製造・加工、そして販売までを一貫して行い、8年～10年以上の歳月をかけてチョウザメを大切に育て、高度な技術で造り出した究極のフレッシュキャビアを販売しています。「新見フレッシュキャビア」は柔らかく非常に繊細で、口に含むと“とろり”とした卵本来の濃厚な旨味が広がり、華やかな香りと余韻を味わっていただくことができます。粒の大きさを厳選（2.5mm以上）しているので一粒一粒の食感や存在感を存分に感じることができます。

78. 徳山ふくセンター(株)

徳山ふくセンター(株)は、ふくのふるさと周南市で昭和63年から、ふぐの製造販売をしています。現在は、量販店や飲食店等と取引し、ギフト商品はふるさと納税の返礼品等で全国に宅配しています。

79. がんね栗の里

がんね栗の里は和栗最大級の「がんね栗」の生産・加工・販売の6次産業事業所です。濃厚な香りと甘みを活かし、添加剤を使わない商品の製造を心がけています。特に「がんね栗衛門」は接待の手土産、バイヤーズセレクション、おもてなしセレクションなど受賞し、弊社の看板商品です。がんね栗と砂糖だけの栗きんとんです。

80. 高村農園

山口県岩国市の中山間地で減農薬栽培により残留農薬0の米を生産する株式会社高村農園です。その米を原料に、糀の力を活用した米発酵調味料”お米農家のさしすせそ”を企画・販売しています。玄米珈琲や玄米パスタ、発酵調味料のみで味付けした新商品”鱧飯の素”も大人気です。是非一度ご賞味ください。

81. 八代目木元農園

八代目木元農園は江戸時代より続くサツマイモ専門農園です。徳島県鳴門市で育てている作物は、さつまいも”なると金時”です。私たちの使命は、食べてくれた人の気持ちを”ほっこり”関わってくれた人の人生を”豊かに”することです。なると金時を通じて、沢山の人が出会い繋がれるように。繋がった人に、まずは”美味しい”を届けられるように、日々畑と向き合っています。

82. 榮光酒造株式会社

栄光酒造株式会社は創業明治 30 年、地域の風土にあった酒造りにこだわり続ける伝統の蔵元です。その酒造りの精神は受け継がれ、時と手間を惜しまずかけた醸技の結晶は、全国新酒鑑評会で最高位の金賞を平成元年受賞以来、幾度となくその栄誉に輝いています。最近では、“果実王国”の愛媛県産の果実をたっぷり使ったりキュール(梅、キウイ、ぶどう、ライム等)にも力を入れており、職人・杜氏が仕上げたすっきり洗練された味が人気を集めています。

83. 大豊町碁石茶協同組合

大豊町碁石茶協同組合は「碁石茶」の製法と先人の思いを絶やさぬように設立されています。江戸時代より継承された伝統製法にて造られた、二段階発酵茶で、植物性乳酸菌が含まれた、ほのかな酸味が特徴の非常に珍しいお茶になります。碁石茶は大豊町碁石茶協同組合の登録商標です。類似品、模造品にご注意ください。

株式会社 NH アグリ

静岡県浜松市の三方原(みかたはら)の赤土で栽培した落花生のみを商品に。ピーナツバターなどを作っています。明治中期から続く品種の落花生。ある時、冷害対策により野菜代替えの目的で栽培されたところ、味が大変おいしく再注目され始めました。ぎっしり入った落花生のピーナツバターは、まったく添加物が入っておりません。食べる前にちょっとだけかき混ぜるだけ。味が濃さが魅力です。有糖無糖ともに、渋皮入りの粒タイプが人気！高級志向、こだわりのわかる皆様にぜひ召し上がっていただきたい商品です。

倉敷楽農推進協議会

倉敷楽農推進協議会は食品残渣を活用し豚を飼育、自社ブランド「吉備高原豚 BLACK」の豚肉を加工・販売しています。養豚場の堆肥を使い、自社農園で農薬不使用の野菜を栽培しています。栽培する作物は、お米、玉ねぎ、ニンニク、枝豆、ぶどうなどがあります。また、協議会では加工品の開発や販売も行っています。

のだ農産株式会社

のだ農産株式会社は出水市で、肥料にこだわって品質と量を安定させた、ブロッコリーの栽培をしています。通常ブロッコリーは 12 月～2 月頃まで収穫しますが、のだ農産株式会社は、11 月～5 月と長期間栽培・収穫を実現しています。それを支えるのは、蓄積した気象データを参考にした栽培管理で出荷時期・量の確認ができます。①JGAP 認証を取得し、栽培管理に活かして A 品 80% を達成②品質については、段ボール(品質保持袋)で 2022～2023 年シンガポール・タイへのトライアル・自社冷蔵庫 35 日間保管実績があります。

株式会社美緑園

株式会社美緑園は静岡県牧之原台地(菊川市)で茶生産・荒茶製造・販売を行う茶農家です。お客様

の多様なニーズに合わせ、茶畑から商品開発に取り組み、製造販売を行っています。今回は、宿泊施設・飲食業などに向けた業務用商材を中心にご案内致します。ブースではティーバッグや粉末茶の他、急須で淹れる本格的な煎茶もご用意しておりますので、是非お立ち寄りください。

岡木農園

岡木農園は大正時代より3代続く農家で、ブドウの栽培を始めて45年以上になります。昼夜の寒暖差が大きい須坂市は、ブドウ作りに適しており色鮮やかで甘味の強い果実が実ります。栽培工程では、1本の木に実るブドウの数を調整し、1房のブドウに多くの栄養を集中させることで、深いコクのあるブドウに仕上げています。種が無く皮ごと食べることができる品種も多く栽培しており、幅広い年代のお客さまから評価していただいています。

(一財)板柳町産業振興公社りんごワーク研究所

樹上完熟りんごをまるごと搾った「完熟」アップルジュースやジュース、ジャム、ドレッシングなど各種りんご加工品を自社製造し国内外で販売しています。また、りんごの里板柳町の公社として工芸館や温泉・コテージなど有するふるさとセンターを運営しています。りんごの実や枝葉すべてを素材に草木染等々創作品の開発育成による地場産品作りを進めています。

株式会社栗原園

東京の西のはずれ瑞穂でお茶を製造販売で七十有余年、また、ギフト商品の製造と販売をしています。ギフトはこだわりの商材を日本の文化である「贈り物」という形に変えて、全国のお客様にお届けしています。商品は箱詰めしギフトを製造する物流センターに加え、ギフトの中に入れる菓子を製造するケーキ工場・和菓子工場・クッキー工場を所有しています。お茶の生産のみならず、ケーキからクッキー、どら焼きや饅頭など食品全般を取り扱い、その筋の職人の強いこだわりを取り入れながら当社商品をつくっています。

株式会社佐藤ファーム

株式会社佐藤ファームは化学肥料・無農薬の安心して食べることができるお米を栽培しています。お米の栽培は特別栽培米のガイドラインを遵守し、生産、精米、販売まで一貫体制であることが最大の特徴です。銘柄も豊富で、ミルキークイーン・コシヒカリ・はえぬき・つや姫・雪若丸・いのちの壺の6銘柄を栽培しています。完璧なトレーサビリティの証明だけでなく、「お米日本一コンテスト最優秀賞・米食味鑑定士協会 金賞」を受賞する等、専門家からも高い評価をいただいています。佐藤ファームはご要望いただければ銘柄の提案や試食検討等を柔軟に行います。

株式会社 TFY/アジア JMD 事業部

株式会社 TFY/アジア JMD 事業部は、埼玉県深谷市でねぎの栽培から加工販売を行う企業になります。埼玉県以外に契約生産者と取り組みをする事により、1年間を通じ各産地の美味しい時期のねぎを御提案させて頂いており秋冬ねぎのこだわり品種の栽培と販売も行っております。自社原料のねぎの乾燥パウダー・調味料も販売しています。アジア JMD 事業部では人材不足の企業

様へ(農業・加工業・その他企業) インドネシア人の特定技能生の紹介を行っています。

株式会社ハーツ

株式会社ハーツは長野県中野市でぶなしめじ、白いしめじホワイティを製造する生産者です。新鮮なきのこを全国に発送しております。JGAP 認証取得し、お客様の安心安全を一番に考え新鮮な商品をお届けします。

グリーンリーフ株式会社

グリーンリーフ株式会社は群馬県、静岡県、青森県のグループ農場で有機農業にこだわり野菜の(レタス、白菜、大根、ほうれん草など)の栽培を行い、群馬県自社加工場で蒟蒻、添加物不使用のお漬物(糖しぼり大根等)、冷凍野菜、ミールキットなどに加工を行っています。

農業生産法人株式会社西陣屋

京都府亀岡市に於いて、京都府産九条ネギのみを自社栽培、自社加工にてお客様のご要望に則した商品をお届けしています。自社栽培のため安心、安全な九条ネギを年間を通じて安定供給することができます。九条ネギの一流を目指して日々努力しております

平和製粉株式会社

平和製粉株式会社は国産小麦の製粉に特化した製粉会社です。主な製品は三重県産「あやひかり」「ニシノカオリ」、北海道産「春よ恋」「ゆめちから」などです。国産小麦特有の風味ともちもちした食感は、全国のパン店、製麺店より多くのご支持をいただいております。中でも「ニシノカオリ」は国産には珍しい準強力系の小麦で、煎餅のような独特の甘味と風味を持ち、バゲットなどのパンに向いており、パリッという歯切れの良い焼き上がりになります。

株式会社クローバー食品

株式会社クローバー食品は食の安全・安心を追求、時代のニーズに沿った商品開発を実現しています。有機国産野菜で下茹でした商品や国産水煮野菜(有機竹の子含む)、国産ごはんの素など家庭で使いやすい商品をお客様のもとへお届けしています。商品は全て JAS 有機加工食品生産行程管理者ならびに JAS 有機農産物小分け業者の資格を取得し、有機栽培としての認証を得た原料それ以外の原料も同じ生産管理工程の仕組みにて、生産ラインを明確に分け、安全な生産を行っています。

株式会社丸松

株式会社丸松は瀬戸内を中心とした産地の柑橘と、自社農園で生産した本来の香りを楽しめるか柑橘類の青果物を中心にお客様にお届けしています。また、瀬戸内の柑橘類、大分県自社園地のかぼす等を原料とした、加工品、加工原料を製造しています。生産地と工場が近くに位置している強みを活かして、果実本来の香りや味を出来る限り残すような加工を行っています。

飛騨旨豚協議会

飛騨旨豚協議会は「やはり安全安心だけではだめ、日本国内はもちろん、世界に通じるおいしさを追求しなければならない」との想いで設立し、ブランド豚「飛騨旨豚」の生産をしています。飛騨旨豚は生後から出荷までの間に抗生物質・合成抗菌剤は不使用、EM(有用微生物群)を利用した飼料で健康な豚に育てました。また黒豚(バークシャー種)を交配し、しっかりと味のある赤身・さっぱりかつ甘みの有る脂身を持つ豚肉になります。この豚を使った加工品の製造と販売もしています。

秋田屋株式会社

秋田屋株式会社は『環境に優しい農業』を理念とし、秋田県が世界に誇る『美味しいお米』を直接農家さんより買付をしています。生産者の多くは秋田県横手市で農業を営んでいます。横手市は内陸型気候で寒暖の差が大きく、その気候をいかしたお米作りをしています。地元農家さんと緊密に連携を取り毎年、作付けや天候による影響などお米の出来具合を伺い、状況に合わせた美味しいお米を届けします。

株式会社ハーモニーファーム

株式会社ハーモニーファームは八街市と山武市の2拠点で高糖度で濃厚なトマト、ミニトマトを通年で生産しています。栽培している品種は赤、黄、橙、緑、茶、などバリエーションをそろえており、お客様のニーズにお応えできるように取り組んでいます。そんなこだわりのトマトを使った加工品の製造をしており、無添加のプレミアムトマトジュースやプレミアムドライトマトも販売しています。

クラカグループ倉敷青果株式会社

クラカグループ倉敷青果株式会社は全国から新鮮な野菜、果実を仕入れ、「安心・安全・新鮮・美味しい」農作物をカット野菜など便利なものに加工し、お客様にお届けします。クラカグループは生産→流通→加工→供給まで一貫した体制の為、顧客ニーズに迅速に対応できる体制を整えています。

株式会社上友農園

株式会社上友農園は、みかん産地で名高い和歌山県有田市で、120年以上みかん栽培をしています。これまで培ってきた伝統と不断の技術革新を掛け合せ、「つい、もうひとつ食べたくなるみかん」を国内外のお客様へお届けしています。現在約12haの園地を管理し、柑橘14品種の栽培をしています。また青果だけでなく、みかん100%ジュースなど柑橘系の加工品も販売しています。

富士の国乳業株式会社

「子供のころ飲んだ牛乳の記憶がおいしくあってほしい」。そんな思いから創業6年。学校給食のために作った生乳の会社です。生乳の生産加工を同じ場所で行い、新鮮・安全なパックのミルクは小学校に提供されています。今回のイチオシは「ふじのくに PREMIUM ヨーグルト」独自開発の容器で、空気に触れずもっちり食感。無添加も魅力です。「ふじのくに のむヨーグルト」は、牛乳好きの人のための飲むヨーグルト。添加物なしで毎日飲んでも安心。オリゴ糖やブドウ糖は味を調える最小限。充填も手作業です。全国にシェア拡大中。もっとたくさんの人に味わっていただきたいです。

枕崎市漁業協同組合

枕崎市漁業協同組合は、漁獲・製造・販売のすべてを行う日本で唯一の漁協です。全国で23隻の遠洋一本釣かつお船が在籍しています。当漁協のかつおのたたきは枕崎市漁協所属船3隻が漁獲する一本釣かつお(B1 かつお)を原料としています。また、加工食品として炭火焼鰹たたき、かつおみそ、かつお佃煮などを生産しています。

株式会社コーセーフーズ

株式会社コーセーフーズは日本が育んできた発酵食品文化を継承し、時代に合わせた新しい食のあり方を提案しています。高い市場実績のある熟成ぬか床は、コーセーフーズの主力商品です。企業の野菜の販売を応援するため、ぬか床やぬか漬けの材料を提案しています。

株式会社アグリ・コーポレーション

アグリ・コーポレーションは有機栽培で、さつまいもの生産・販売を行っています。有機甘藷と有機大麦などを生産・出荷し、自社工場でさつまいもの1次加工(ペースト、焼き芋など)やベビーフードの開発もしています。子どもから高齢者まで安心して食べられる安心・安全なさつまいもを五島から日本全国へ届けます。2023年のさつまいも博では、ベスト・ファーマーズ・オブ・ザ・イヤー賞を受賞。オウンドメディア「五島商店佐藤の芋屋」でさつまいもや会社、地元の情報を発信しています。

株式会社アンスリーファーム

株式会社アンスリーファームはさくらんぼ・桃・ぶどう・西洋梨など年間を通して様々な果物を生産しており『ひとくちで感動の味わい』をコンセプトに掲げ、口に入れた瞬間「これは美味しい！！」と感動していただける高品質の果物を作っている果物農家です。全て自社生産！特注品などさまざまなニーズにお応えしております。過去に当農園でつくった、さくらんぼが山形県1位の農林水産大臣賞を3回受賞、さがえ西村山さくらんぼ品評会では6年連続最優秀賞受賞！その他数々の賞を受賞しています。

淡路島たまねぎ工房 株式会社善太

株式会社善太は、淡路島産玉ねぎの中でも、糖度が上がるよう工夫した「淡路島フルーツ玉ねぎ」を商標登録して栽培・販売しています。また、この玉ねぎを使用したスープやドレッシング等、淡路島産玉ねぎの魅力がたっぷり詰まった商品を生産・販売しております。旬の美味しさを味わっていただけるよう工夫を重ね丁寧に生産しています。みずみずしさ、甘さ、やわらかさ、を備えた淡路島の玉ねぎをぜひご堪能ください。

株式会社六星

株式会社六星は、米の生産・加工・販売を行っている設立から47年の農業法人です。農業を継続するために事業の多角化を行ない、農業生産・餅加工・直売店の運営をしております。「稲を見る目」を鍛えながら挑む米作り、こだわりのもち米を活かした加賀独特のお餅の製造、お米・お餅を提案する専門的な卸売と農業の6次産業化に取り組んでいます。

株式会社おばねや

株式会社おばねやは国産の原料にこだわった漬物やご飯のお供を製造、販売しています。きゅうりの漬物やごぼうチップス、ジュエルドピクルス、たまりらっきょう等様々な商品を用意しております。ジュエルドピクルスはおもてなしセレクション 2024 にて金賞を受賞しています。また、2024年5月21日(火)に日本テレビ「ZIP!」水トあさ美と一緒にあさごはんのコーナーに「おなかごぼう」が紹介されました。

株式会社木村食品工業

株式会社木村食品工業は自然の素材を大切にしたりんご加工、山菜を中心に幅広い製品を提供しています。山菜加工(缶詰、瓶詰、袋詰)、りんご加工(ジュース、プレザーブ、シロップ漬缶詰)、冷凍食品、カット野菜、カットフルーツ、惣菜、甘栗、ギフト商品、乾燥野菜(切干だいこん、ドライアップル)等を販売しています。

農事組合法人飯嶋農園

飯嶋農園は、豊かな自然に恵まれた米どころ長野県のなかでも、特に米の栽培に適している【特A】地域(「米の食味ランキング」認定・JA認定)で米づくりをしています。また、無農薬無化学肥料コシヒカリの発芽玄米と米糶と水だけを原料にした機能性表示食品をつくりました。発酵食品の優等生、ほどよい甘みと独特の食感・のどごしを持つ発芽玄米甘酒を開発しました。おいしい米、おいしい水が原料だから、味わいにも自信あり！シリアル感覚で毎日の食習慣にプラスしてみませんか。

特定非営利活動法人日本プロ農業総合支援機構

プロ農業者の課題解決を総合的に支援！！出展者ブースでは、当機構でご支援させていただいている農業者様のこだわり農産物について、ご紹介をさせていただいております。ご来場お待ちし

ております。

株式会社日本農業

株式会社日本農業は自社や契約農家のものを集荷・選別し、極力シンプルな商流で小売店にお渡しすることを目指しています。りんご、さつまいも、ぶどう、キウイフルーツなど様々な品目の取り扱いがあり、特にりんごに関しては国内の最大級の園地・選果場運営を行っています。産直の取組だからこその鮮度・ストーリー・価格などの訴求を活用して、お客様にこれまでとは違った価値提供をしてみませんか？

株式会社堀口園

株式会社堀口園は自社製造の製抹茶を中心に、業務用商品や小売り商品を展開しています。抹茶クラフトビールやアスリート向けのティーバッグ、今年は抹茶プロテインを商品化しています。お茶の効能を最大限生かし、新しい切り口でお茶の魅力を発信しています。また、FSSC やレインフォレスト・アライアンス認証などの外部認証を取得し、環境に配慮した農業と安心安全な商品作りを実施しています。

都留市商工会

富士山湧水の恵みを受け、野菜やパン粉などをお届けする都留市商工会。企業の繁栄で町おこしに貢献します。

株式会社早和果樹園

株式会社早和果樹園は有田みかんの大産地において「おいしいみかん栽培」と「おいしいみかん加工品」の製造にこだわり、“生産者ならではの”意識を大切にしながら、生産・加工・販売の各産業をさせた「有田みかんの6次産業」に取り組む企業です。地域のみかん農家と協力しながら「持続可能なみかん産地づくり」に注力しています。

松下園

松下園は茶農家を営み105年です。茶どころ静岡県掛川市で「土づくりと適地適作」を信条に有機茶生産をしています。生産する深蒸し茶、抹茶、和紅茶を原料に農園内で泡立つ有機茶リキュール(2022年酒類製造免許取得)の生産も開始しています。弾ける泡と共に高級茶の香りと旨味を感じる乾杯酒です。炭酸×有機茶×お酒は未知の味わい。松下園は2019年静岡県農林水産物認証を有機茶園初の取得をしています、また2021年の全国茶品評会ではオーガニック栽培茶が最高位に輝き、農林水産大臣賞を受賞することが出来ました。

ニチエイ・ハム株式会社

ニチエイ・ハム株式会社は群馬県伊勢崎市で業務用のベーコン・ハム・ソーセージを製造しています。ニチエイ・ハムではNB品をはじめ、配合や加工サイズなどお客様のニーズに併せたPB品を

小ロットより製造しています。近年原材料費の上昇によりベーコンやチャーシューなど、一部商品の価格が非常に高騰していますので、「チャーシュー風ハム」など代替品を展示しています。是非弊社ブースにお立ち寄りください。

有限会社六曜舎 コーナーポケット

八ヶ岳の美味しい手作りパン屋のコーナーポケットです。山梨・八ヶ岳の自然に囲まれながら、美味しい水や空気をたっぷり閉じ込めて焼き上げた、当店自慢の「しっとり美味しい」パンを皆様にお届けします。コーナーポケットの人気商品は25年以上愛されている「八ヶ岳のメープルパン」ですが、最近は山梨県産小麦と富士山酵母を使用した山型食パンやクロワッサンも人気をいただいています。

(公財)福島イノベーション・コースト構想推進機構

①株式会社イージープランニング 福島県大熊町で生姜、さつまいも、水稻など自然共生型農業を展開しています。生姜酵素は、生姜と甜菜糖を3ヵ月以上発酵させてできた添加物不使用の商品です。「生姜で温活、甜菜糖で腸活」②移ヶ茸 福島県田村市でマッシュルーム、シイタケ、キクラゲを栽培するきのこ専門農家です。日に車が3台しか通らない山の中の施設で肉厚で食感の良いきのこを栽培しております。田舎の利点を上手に活かした農業実践を目指しており、湧水や地下水を活用したヒートポンプシステムの導入、その排水を施設屋根に散水し気化熱を利用した施設冷却などにも取り組んでおります。③マッシュルームは福島県では唯一の生産者であり、純白で甘さが感じられるきのこです。④シイタケは大ぶりで肉厚、舌触りの良いきのこです。⑤キクラゲは耳たぶほどの肉厚、歯応えの良いきのこです。

シンコー食産株式会社

奈良県で手づくりのキャラメルスイーツを製造・販売しているシンコー食産。ポップコーンなど独自の技術を生かした製品「白米ぼん」「玄米ぼん」をお届けします。

浦幌フリーズドライ株式会社

浦幌フリーズドライ株式会社は、広大な面積と美しい自然に囲まれた浦幌町から、北海道の食材を全国へ発信しています。主にトウモロコシ、ジャガイモ、イチゴの業務用フリーズドライ製品を製造・販売しています。また、原料支給による受託加工も承っておりますので、どうぞお気軽にご相談ください。

有限会社アド・ワン

有限会社アド・ワンは、最先端の水耕栽培施設と加工技術で北海道の野菜のおいしさを全国に届けます。今回は野菜の新しいカタチ「野菜パウダー」をご紹介します。

ファースト物流株式会社

ファースト物流株式会社は主に食品を中心に3PLサービスを手掛けている物流会社です。農産事業部では鈴かぼちゃを中心に、日本全国の優れた農家から厳選された新鮮なこだわり野菜をお客

様に提供しています。その地域独自の風味や美味しさをお楽しみいただきながら、新鮮で栄養価の高い野菜を提供できるように心掛けております。

わかやま農業協同組合

わかやま農業協同組合は和歌山県和歌山市全域を事業区域とし様々な事業を行う総合農協です。私たちは、地域農業の振興と地域の活性化に向けて取り組んでいます。その一環として、全国2位の生産量を誇る「新しょうが」を使用した特産品で知名度アップを図りたいと思いから、新しょうがの風味を活かした「ホンモノ志向」の丸しぼりしたジンジャーエールを農商工連携で生み出しています。

株式会社伊藤農園

株式会社伊藤農園は紀州の温暖な気候と黒潮から吹く潮風に恵まれた和歌山県有田市で、柑橘類の生産、搾汁、加工、販売までを手掛けています。いち早く農業の六次産業化に取り組み、地元産の有田みかんを始めとする柑橘を使った加工商品(100%ピュアジュース、ゼリー、アイス等)を国内外へ発信。地元農家の方々と共に歴史あるみかん畑を絶やさないよう、和歌山産みかんの美味しさ、価値を届けていきます。

株式会社サンファーマーズ

株式会社サンファーマーズは、「今までにない美味しいトマトを創り、全国に届けたい」との思いで、甘さと酸味のバランスが特徴の高糖度トマト「アメーラ」とデザートタイプの高糖度ミニトマト「アメーラルビズ」を生産販売しています。

株式会社野菜くらぶ

株式会社野菜くらぶは生命総合産業を目指し、畑からお客様が食すまでを農業と捉えている、環境を考えた平均年齢49歳若手生産者の団体です。化学肥料や農薬に頼らず、本来あるべき姿の野菜をみなさまにお届けできる契約栽培。生産者の独立支援も行っています。自社で通年出荷しているのは「レタス 非結球 トマト ミニトマト キャベツ 小松菜 チンゲン菜 ミニハクサイ」です。GGAP認証を毎年更新し有機認証ものも取得品目があります。その他50品目以上の野菜を栽培しています。

日華フーズ 株式会社

日華フーズは～作物に捨てる所なし～果物から野菜のへたまで～にて、乾燥野菜を製造しています。野菜や商品の内容に併せて、それぞれに最良の乾燥方法を創業50年以上の熱風乾燥技術をもちいておこないます。また、弊社では、新商品への取り組みにも力を入れております。野菜の加工技術による身近な商品も展示いたします。①熱風乾燥・受託加工受付 国産野菜の少量乾燥テスト承ります。②SAESA 完全無添加 国産野菜ふりかけ(ペット用)③ベビーよもぎ 「湿度で

育てる技術」モイスカルチャーを使用した栽培方法です。

岡山市農林水産課

晴れの国岡山で栽培されている、国産インディカ香り米「サリークイーン」と葉物野菜(レタス・ベビーリーフ)及びバジルを使用したイタリアンドレッシングをご紹介します。

株式会社カワカミ蓮根

株式会社カワカミ蓮根は「れんこんを通して“感動”をつたえたい」という思いの元、熊本・広島でれんこんを作っている農業生産法人です。約60haの圃場から年間1,000t以上を出荷しています。肥料や土づくりにこだわって作ったれんこんはみずみずしい甘みとシャキッとした食感が特徴です。誰が食べても美味しいれんこんを作り続けるためGLOBALG.A.Pに基づく生産管理や自社出荷センターでの品質管理を徹底しています。熊本県SDGs事業者に登録し、持続可能な農業を実践しています。

株式会社都食品

株式会社都食品は鹿児島県で土づくりからこだわった自社圃場と契約農家で栽培した鹿児島県産のさつま芋で、冷凍ペーストやパウダー並びに干し芋などを製造販売しています。

アーベストフーズ株式会社

アーベストフーズ株式会社は、清らかな那須の大地に位置し、豊富な那須の深層水を活用した製品作りを行っています。常に食文化の明日を見つめ、お客様や時代のニーズに即した製品開発・企画提案・製品製造・品質管理を追求しています。味へのこだわりだけでなく、社名の由来である'大地の恵み'を意識した素材選びにもこだわりをもち、日本国内だけでなく、国境間を超えた世界規模での展開をおこなっています。

株式会社千葉ファーム

株式会社千葉ファームは土壌、水、日照条件、全ての自然条件の元、その植物がどうすれば一番ベストにいられるかを常に考えて生産を行っています。栽培面積は現在30000㎡程度の耕作面積で通年栽培でほうれん草の雨除けハウス栽培を行っています。低農薬栽培のほうれん草を季節に適した条件で栽培することにより、ほうれん草の鮮度を長期間保つことが可能です。(通常冷蔵で2~3週間程度)味は濃く、えぐみや雑味がほとんどないのが特徴の「宮ほうれん草」、えぐみが少ないのでサラダから加熱調理、スムージー、ほうれん草のしゃぶしゃぶなど様々な料理にご利用できます。

株式会社アガペファーム

アガペファームは農薬や化学肥料を使用しない「安心・安全」な野菜づくりからスタートした6次

化企業です。2013 年農薬や化学肥料を使用しない農業生産法人としてスタートし、2023 年の新工場建設を期に乳酸菌発酵豆乳「ソイラクト」と熊本県産生姜を原料とした機能性表示食品(G272)のジンジャーシロップ、「金姜柑」の本格的量産体制を開始いたしました。特に乳酸菌発酵豆乳の「ソイラクト」は発売以来、多くのリピーターから体質の変化や既往症の軽減等の嬉しいご報告を頂き、2024 年日本在住有識者が選んだ「おもてなし逸品」をソイラクトシリーズが受賞しています。

株式会社オリオンベーカリー

株式会社オリオンベーカリーは昭和 33 年創業、懐かしい地元パンから海外にお届け出来るパンまで幅広く展開しています。特に日本らしい大福とパンのコラボ商品は一押し商品です。今や物流問題からロングライフパンの特性を生かし色々なニーズにも対応しています。

有限会社アグリクリエイト

全国津々浦々のこだわりの農家さんとネットワークを持ち、JAS 有機農産物・特別栽培農産物基準の米・野菜等をお届けしています。

株式会社千葉県食肉公社

株式会社千葉県食肉公社は新鮮な食肉を衛生的に、生産者と消費者の安全と信頼の掛け橋となっている食肉工場を運営しています。千葉県を代表する銘柄豚の一つであるマーガレットポークのモモ肉を 100%使用した商品として、マーガレットポーク焼き豚を紹介します。保存料、着色料を使用せず、豚肉本来の旨味を味わえます。

有限会社外谷建設チェントットジェラート

長野県信濃町にある野菜ジェラート店『centotto gelato』です。大型駐車場とトイレ・ドッグラン・農産物直売所を併設しています。黒姫山麓の寒暖差ある気候の中で生産者さんに大切に育てられたお野菜や果物で、地産地消を目指した自家製ジェラート信濃町特産の「とうもろこし」、「トマト」、「ブルーベリー」を使った、ここでしか味わえないジェラートの製造と販売をしています。

有限会社 十美商事

八甲田の豊かな大地と奥入瀬の美味しい水で育てられた生産量日本一のにんにくやごぼう・長芋を取扱いしております。また、加工品として、ごぼうを個包装したり短くカットして袋詰めしたものなど消費者のニーズに合わせた商品の加工を行って販売をしています。

秋香園・イケスエ

皆さまに健康的な食材として認知していただけていると思っています。きのこは生産工程で、光と風、温度と湿度の調整で栽培します。農薬等は一切使用しません。きのこは食物繊維が豊富で、天日干しするとビタミン D が増える食材です。量販向けから業務用まで、様々な規格をご提案いたします。加工品は使用原料、製造工程にこだわり、国内外に販売できるように展開してい

ます。

株式会社新丸正

株式会社新丸正は焼津産鰹節を使用した「食べるだし醤油」や鰹節、あおさのりなどを絶妙なバランスでブレンドした「海宝飯ふりかけ」などを生産しています。お客様のニーズにあわせて PB・OEM の製造のご相談も可能です。

株式会社あいば食品

富山の美味しさが凝縮されたお煎餅『白えび十割煎餅』。白えび 100%(原料費)、富山湾産、日本海産にこだわり自社工場で乾燥・粉末・焼き上げ(素焼き)と一貫製造しております。白えび十割煎餅は富山湾が誇る海産物の美味しさ、ギュッと一枚に詰まった商品です。

丸島醤油株式会社

丸島醤油株式会社は醤油醸造に適した気候風土の小豆島でじっくり発酵・熟成させたお醤油をつくっています。非常にコク深く香り高い味わいとなっております。特に三十石杉桶で仕込んだ醤油は、醤油全国流通量の約 1%程で、とても希少価値のある醤油です。また、小豆島の特徴を活かした「オリーブハーブソルト」やお客様に長く支持を頂いている「粉末だしの素」は丸島醤油の柱として全国の方々に喜ばれております。

株式会社さかうえ

株式会社さかうえは、鹿児島県志布志市を拠点に、「契約栽培事業」「牧草飼料事業」「畜産事業」の 3 本柱で、既存の農業の枠にとらわれない革新的な農業ビジネスを展開しています。圧倒的な生産量と安定した品質・供給体制で、お客様のニーズに応えます。苦みやえぐみが少なく、みずみずしいピーマンを提供することで、皆様のビジネスと食卓を豊かにします。是非、さかうえのピーマンをお試しください。

株式会社フレッズ

株式会社フレッズは鶏卵や鶏肉を、新鮮なうちに生産農場から直接仕入れ、かつ安定的に消費者にお届けしています。生産者、お客様、商品、社員、会社を大切に想い、笑顔を忘れず、真心をもって接す我々は生産者とお客様をつなぐ企業として新たな食文化と価値を創造し続け、皆様に感動と喜びを伝える商品、サービスの提供を目指します。美味しい鶏卵や加工した鶏卵商品や鶏肉を取り扱っています。

株式会社青空農園

青空農園は約 100 グループの協力農家があります。消費者・実需者・生産者と情報共有することで、各お客様の様々なニーズにお応え出来る会社を目指しています。静岡県産を中心に約 60 品目の

野菜・果物を取り扱っています。生産から流通、販売までをすべて自分たちで行っていますので、様々なニーズに対応します。

つながる指宿協議会

指宿市で生産製造される地域産品の国内外における販路拡大・開拓を推進し、事業者の売上向上及び雇用拡大など産業振興に資する事業を実施しています。

明宝特産物加工株式会社

「明宝ハム」は昭和 28 年に農山村の食生活改善運動と村の畜産振興が目的で製造を開始しました。良質な国産の豚肉だけを原料としており、一度食べて頂ければその風味、豊潤さにご満足され「もういっぺん食べたい」と多くの人々から絶賛のお言葉をいただいております。昔なつかしの味のするハム・豚肉 100%使用の明宝ハムのソーセージ・ハンバーグやケチャップ、鶏ちゃんなどハムに勝るとも劣らない人気のラインナップを取り揃えています。

協和製茶株式会社

協和製茶は茶の卸販売専門業者です。日本各地の茶を仕入れするルートを持ち、お客様に求められる品質の茶をご用意しております。自社工場には 4t と 3t のブレンダーがあり、金属検知機、X線異物除去機で異物混入を防ぎ安心安全な原料供給に努めてまいります。また弊社委託先ではティーバッグ加工、ほうじ茶加工など様々な商品も扱っております。まずはお気軽にお問い合わせください。

株式会社吉字屋穀店

株式会社吉字屋穀店はお米を中心とする食品製造業です。日本は瑞穂の国。お米文化は、地域を支え、食卓を支え、文化を支えています。現在、日本人の主食は、ごはん、パン、麺となっておりますが、パンと麺は小麦から出来ています。お米文化を再興し食料自給率をあげるには、みんながパンも麺もお米から作れる文化を育てることが肝要です。米麺づくりで地域のお米で地域の米麺文化を創造して日本を元気にしようと考えています。

株式会社三洋産業

あなたの育てた野菜や果物を商品化します。大分・別府 滋味創菜「百膳の夢」総料理長のアイデアで地産地消の食材を使った OEM、PB 商品を製造し提供します。

有限会社川津食品

創業 63 年の老舗の柚子こしょうメーカーです。厳選された九州産の原料を川津家に伝わる黄金

比率により調合し創り出される本場の柚子こしょうになります。素材本来の味と香りのバランスが絶妙で、生産農家の皆さんの思いが伝わる最高の逸品です。『柚子こしょう』を世に商品提案をした先駆けとして、お客様に販売します。

有限会社樽の味

有限会社樽の味は食品添加物や防腐剤などは一切使わない昔ながらの漬物屋です！無添加の本物のぬか漬けや発酵食品のプロ・漬物屋がつくるすっきりした飲み心地と奥深い甘味が特徴の甘酒なども製造販売しています。

モロフジファーム株式会社

モロフジファーム株式会社は5年後10年後、もっと先の未来で日本の食、農業を引っ張っていく企業を目指し、九州から、長崎・佐賀から皆様に安心・安全で美味しい食をお届けしてまいります。平戸農場では太陽光利用型水耕栽培ハウスを新設しリーフレタスの栽培を行っています。その他にも水耕ならではの特徴を活かせる品目の栽培を随時検討しています。若い会社ではありますが、安心・安全なおいしい商品を、情熱をもった社員たちが丁寧に真面目に作っています。

ロックファーム京都株式会社

ロックファーム京都株式会社は、九条ねぎをメインで生産・販売していますが、夏期は”京都舞コーン”収穫してそのまま食べられるビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富なとうもろこしで、フルーツを超える糖度21.6度を達成しています。また、秋の黒枝豆・冬のいちごなど年間通じて楽しんでいただけるファームづくりをしています。

マルヤマ食品株式会社

マルヤマ食品株式会社は自家農園から最終製品まで一貫して製造している梅干しメーカーです。業務用から家庭用・市販品・ギフトまで、昔ながらの塩だけの無添加梅干しから塩分控えめフルーティーな甘口の梅干しまで、様々なニーズにお応えいたします。

ジョイント・ファーム株式会社

ジョイント・ファーム株式会社は、青森県の特産野菜である「にんにく」「長芋」「ごぼう」を主として生産をしております。2021年にGlobalGAP認証を取得し世界的なマネジメントシステムを導入した農業生産を実践しています。おいしいと言ってもらえる野菜作りを基本としながら、「生産」「加工」事業を運営し、国内のみならず海外に向けての販売展開をしております。

前原製粉株式会社

前原製粉は厳選した原料を使用した「義士」マークの和粉、包装もち、鏡餅を中心に安全・安心な製品づくりを行っています。良質な原料にこだわって調達し、最大限に価値を引き出したおいしいお餅、和粉、あんこ等をお届けします。

岩手阿部製粉株式会社

岩手阿部製粉株式会社は伝統的な和菓子を製造しています。弊社の和菓子は、国内・地域農業へ貢献するために国産原料を優先的に使用し、添加物や保存料を使用せず素材本来が持つ風味を活かした和菓子作りをします。生地に使用される米粉は、国産米を丁寧に自社製粉します。弊社の自慢の生地はコシとツヤがあり、まるでつきたての食感です。日持ちさせる添加物や保存料が入っておらず、美味しさと鮮度を保つため冷凍の状態でお届けいたします。ご使用の際は、常温で2時間自然解凍するだけでつくりたての美味しさが蘇ります。

株式会社ひたち農園

株式会社ひたち農園は奥久慈卵の販売をしています。奥久慈卵は昔、農家の庭先で飼われていたニワトリが産んだ卵を今よみがえらせたい。そうした思いを原点に取り組んできた奥久慈卵です。はりのある白身の真ん中に、色の濃い黄身がぶりっと盛り上がり、コクがあり、味が良いです。都内の一流寿司店やスイーツショップなど、おいしさに敏感な銘店に多く選ばれており、一度納めた取引先とはどこも長く続いています。

大崎地域世界農業遺産推進協議会

2017年に国際連合食糧農業機関(FAO)から世界農業遺産に認定された「持続可能な水田農業を支える『大崎耕土』の伝統的水管理システム」によって育まれた、農耕文化、生物多様性、農村景観を未来に残すべき「生きた遺産」として、利活用を図っています。特にブランド認証制度で農産物や加工品を認証することで「大崎耕土」の魅力を広く発信しています。

ウシジマ青果株式会社

ウシジマ青果株式会社は、熊本の河内町を中心にみかんを栽培し出荷している会社です。熊本のみかんは、9月から3月までリレー出荷ができ、温暖で、石の多い水はけのよい土壌により、適地として古くから栽培されてきました。ウシジマ青果はその歴史を大切に、最新技術と機器を活用し、また食べたいと思っただけのみかんを栽培しています。だるまみかんを中心に商標登録されたブランドみかんで顧客獲得に貢献しています。他、生産している主な果物は、もっこすみかん、かわちばんかん、でべそ、もんく梨等です。

株式会社マエダ

1927年に米、豆、雑穀類の販売を開始し、間もなく創業100年を迎えます。雑穀の素晴らしさを最大限に生かした商品づくりを目指しています。あんこ、きなこ、米粉、お餅、雑穀米にはじまり、大麦パンのミックス粉、もち麦やGABAを含む機能性表示食品、手軽に食べれるパックご飯へと現在に繋がりました。健康は食にあり！皆様の食卓にいつも寄り添う会社でありたいと願っています。

森乳業株式会社

森乳業は1887年(明治20年)の創業以来、人々の健やかな毎日のために、安心安全な製品づくりに努めています。学校給食事業、広域量販事業、受託生産事業など展開しています。また、飲料に

特化したラインで、牛乳や乳飲料を中心としてチルド製品、ロングライフ製品、口栓つき紙容器を製造しています。お客様のニーズに的確に対応した製品開発に努め「健康とおいしさ」という価値の創造にチャレンジしてまいります！

桜乳業株式会社

さくらんぼ印の桜乳業株式会社は食品の開発・製造・販売をしています。創業以来、食に携わる企業として、皆様から全幅の信頼を受けたいと願っております。季節にあわせた簡便商品(炊き込みご飯・野菜水煮・山菜水煮・甘栗・蒸し野菜)などの提案をします。今後も時代が求めるお客様のニーズにあった商品を開発し販売をしていきます。

ホンダロジコム株式会社

NHK スタッフに『日本で1番美味しいきくらげ』をお墨付きをもらった愛知県春日井市産きくらげです。愛知県春日井市の総合物流会社”ホンダロジコム株式会社”が2017年に開設した【障がい者雇用推進農園(JGAP、ASIAGAP 認証取得農園)】です。”誰もが差別なく個性を活かして働く場所”をコンセプトに個性豊かなスタッフで協力し合い、品質の高いきくらげを通年栽培しています。取り扱い商品は生きくらげ・乾燥きくらげ・きくらげの水煮・その他きくらげ加工食品です。

株式会社ヒラノ

飼料、清潔な環境、酵素入りの水などにこだわることで「笑顔大吉ポーク」というやらかくとりけるおいしさの豚肉ができます。お客様に直接お届けしたいというこだわりから自社加工、販売で美味しさをお届けいたします。自社農場で繁殖から肥育、加工まで一貫生産を行い、元気に育った鮮度抜群の豚肉を100%使用した当社の餃子は、旨味が凝縮した赤身とクセの無いさっぱりとした脂が特徴の笑顔大吉ポークならではの肉肉しい餃子。試食もご用意いたしますので、ぜひ味わっていただきたいです！

アグリ・キュルチュール軽井沢株式会社

長野県東信州、浅間山の麓に広がる標高約800mの農場で、葉っぱごと丸かじりできる色とりどりのかわいいミニチュア根菜(ミニキャロット、ラディッシュなど)を栽培しています。真夏でも冷涼な気候と、天候に左右されにくいビニールハウスを利用し、減農薬、減化学肥料で通年栽培。かわいいだけでなく、甘くてうま味が豊富な野菜をご紹介します！

合同会社まん丸屋

合同会社まん丸屋は、平成24年11月下呂市で誕生したお米の販売会社です。希少ブランドである特別栽培米『銀の舂』(ぎんのみかつき 品種名いのちの舂)の栽培をしています。全国のお米コ

ンテストで何度も日本一に輝いているこのお米の栽培を通して、環境と食の安全、中山間地の農業を守るとりくみをしています。令和5年度「飛騨美濃すぐれもの」の中でも特に秀でた商品として、「飛騨美濃すぐれもの”プレミアム”」に認定されました。

北海道日高乳業株式会社

北海道日高乳業株式会社では、全て北海道産生乳を使用。牛乳や乳飲料、乳酸菌飲料等のLL飲料、チーズやバター等の乳製品を安全安心な製品を皆さまにお届けします。当社の味を知っていただきたくて、この度、試食試飲の機会もご提供させていただきます。ぜひブースにお立ち寄りください。

南日本酪農協同株式会社

南日本酪農協同株式会社は、牛乳、乳飲料、乳酸菌飲料、乳製品を製造している会社です。九州産生乳100%使用した製品作りを心がけております。味を会場でお試しいただけるよう、試飲可能な商品もご用意いたします。ご来場の際は、ぜひブースにぜひお立ち寄りください。

もりやま園株式会社

もりやま園株式会社は明治より100年以上続く老舗りんご園。葉とらずで管理した味わい重視の成熟りんご青果の栽培・販売を行う傍ら、Agrion果樹という栽培管理アプリケーションや未成熟の摘果りんごの流通で地域を巻き込み、りんご農家の労働生産性を今の3倍以上に向上させる活動をおこなっております。季節や自然災害に左右されない農業の在り方を示し、日本の農業の精神構造を変え、日本を元気にすることを使命として参ります。

株式会社きなうすファーム

栗山町杵臼地区。美しい田園風景と米づくりの歴史を守ろうと、3戸の農家が集まり農業生産法人を立ち上げました。

名前は「きなうすファーム」。この先メンバーが変わっても、杵臼の名前は未来へと続いていく、そんな願いを込めた社名です。「鈴かぼちゃ」を出展予定です。ご堪能くださいませ。

株式会社サガンベジ

2010年より農薬、化学肥料、除草剤等、化学物質を一切使用しない栽培方法で有機農産物を生産し販売しています。光が満ちあふれ、緑は潤い生物、動物、人間が共存し化学物質の無い環境を作り、自然の環境保全に取り組み「安全で高品質の有機野菜を安定供給」をモットーとした生産行程の構築を目指しています。株式会社サガンベジの野菜は、持続可能な農業の象徴。健康志向のあなたに自信を持ってお届けいたします。

坂松農園

坂松農園オリジナルブランドの「奥いちきみ」とうもろこしの製造販売をしています。とうもろこ

しは、通常1本の幹から2~3本実が付きますが、「奥いちきみ」は一本の幹から一番甘い一個だけを収穫。標高400m、岩手県・奥中山高原の寒暖差が育む甘さが特徴です。試食の機会もご用意予定です。ぜひこの機会にご賞味ください！

有限会社エルフィン・インターナショナル

有限会社エルフィン・インターナショナルは、誰もが安心して食べられる米粉商品(米粉パン、ケーキ、総菜など)の開発・製造・販売しています。主原料米粉100%、アレルギー特定原材料27品目(大豆使用)不使用、工場内持ち込みなしを徹底、グルテン不使用の安心・安全な商品づくりです。すべての商品を米粉専用工場にて製造しています。

株式会社FTN

株式会社FTNより、日々の生活に炭を取り入れて体の内側と外側から健康を目指すご提案を致します。炭は、体内に取り入れて排出効果を促したり、空気環境を整えたり心身ともにリラックスを誘います。飲食業界でも需要急増中のため、炭を使った独自のメニュー開発のお手伝いも。本展示会限定の、新たな炭商品のご紹介もいたします。ぜひ炭を実感しにお越しくください。

株式会社ユニファーム

株式会社ユニファームでは、工場のクリーンルームで、農薬は一切使わずに水耕栽培。安心・安全な野菜を育てています。季節を問わず、野菜を野菜を育てております。ハウス栽培では夏いちごの栽培を始めました。国内では希少価値の高い夏秋いちごを、湧き水の温度を活かし冷却する技術(クラウン冷却)を採用して栽培をしております。

JAふらの

JAふらののは北海道中央部に位置し十勝岳山系、夕張山系に囲まれた盆地特有の気温差のある気象条件と、空知川水系の水資源を活かした農業に適したエリアです。優良な気候で育てられた美味しい野菜を使用した商品づくりに取り組んでいます。JAふらのが贈る、加工商品を是非ともお楽しみください。

下呂地域担い手育成総合支援協議会

下呂市は、豊かな自然に恵まれた地域で、美しい山々の間を清流が流れている土地。近年は有機野菜の栽培も増えてきており、循環型農業、持続可能な農業に積極的に取り組んでいます。また、下呂市は日本一の「馬瀬川の鮎」に代表される川魚の産地としても知られており、清らかな水で育まれる鮎、アマゴ、イワナの美味しさは格別です。自然の恵みを存分に味わうことが出来る下呂市の逸品をぜひご賞味ください。

蔵王米菓株式会社

お米と油、クルミ、砂糖、醤油のみで作った甘辛い味付けと、サクッとした歯触りのシンプルなクルミ揚等、様々なおせんべいを販売しています。国産原料へのこだわり、食品添加物などを極力使用しない商品づくりや、食物アレルギーへの配慮など、単に「美味しい」だけではなく、安全でかつ健康につながる「美味しい」米菓を製造しています。米菓の OEM ならぜひご相談下さい！

株式会社 K.ファーム

毎年土壌に合わせた土づくりを行うことで本来の美味しさの野菜が育ちます。全世代の方が安心して食べることができる農作物をお届けします米、レンコン、アスパラガスを中心に農産物の生産販売、農産物及び肉類の仕入れ、販売を行っております。春先から10月ごろまで収穫するアスパラガスを新鮮なまま1本まるごと国産の豚バラ肉で巻いた新商品が完成しました。蒸し焼きやフライなどアレンジ次第でメニューの幅が広がります。ぜひご堪能ください！

株式会社有明・潮風ファーム

毎年土壌に合わせた土づくりを行うことで本来の美味しさの野菜が育ちます。全世代の方が安心して食べることができる農作物をお届けします米、レンコン、アスパラガスを中心に農産物の生産販売、農産物及び肉類の仕入れ、販売を行っております。春先から10月ごろまで収穫するアスパラガスを新鮮なまま1本まるごと国産の豚バラ肉で巻いた新商品が完成しました。蒸し焼きやフライなどアレンジ次第でメニューの幅が広がります。ぜひご堪能ください！

ドメーヌボー(トレボー株式会社)

ワイナリー「ドメーヌ・ボー」の運営とぶどう14種4,2000本を栽培後に清涼飲料水・ワインの醸造及び販売をしています。地域の衰退を防ぐことを目的の一つとして、放棄された畑を転用、定年された方々を積極的に雇用。また農業のスリム化を目指し、若い人材、地域の企業と共にドローンやITの活用にも取り組んでいます。醸造では日本酒用酵母の使用や、5種の白ぶどうによるオレンジワイン、4種の混醸ロゼなど珍しいタイプの味にも挑戦している会社です。

ながぬま農業協同組合

特産野菜を新しいイメージで認知していただきたい。長沼町の特産であるトマトを使ったオリジナルクラフトジンを醸造をしています。美味しい野菜料理とトマトジンのマリージュによる「野菜の新しく美味しい食べ方」で野菜の様々な可能性が広がります。ジンの試飲もしていただけますので、ぜひブースにお立ち寄りください。

寺岡有機醸造/広中食品

有機食のある清々しい人生を。恵まれた土壌で有機栽培にこだわり機械を用いることで安定してレタスやほうれんそう、にんじん、ごぼうなど様々な野菜を栽培しています。寺岡有機醸造は有機野菜を栽培している生産者。不法投棄が問題になっている牡蠣殻を回収して堆肥に使用するなど循環型農業を実践しています。広中食品は、山口県岩国市の特産品「岩国れんこん」の販売・加工を行う食品加工メーカー。使用する品種『シロバナ種』は全国的に珍しい品種で、もっちりホクホクとした食感が評価されております。

有限会社ジェリービーンズ

自社で生産した『元気豚』を多くのお客様に届けてまいりました。お客様のお声を取り入れ、おいしい『元気豚』を提供します。多様な用途に合わせた業務用や売店・ギフト向けの商材も取り揃えています。ご要望に応じて OEM 商品の製造も承りますのでお気軽にご相談ください。試食いただける機会もご用意いたしました！

株式会社中里青果

土作り・栽培方法にこだわった長芋の完全自家生産を実施しています。また育てた長芋の加工食品も製造しています。長芋やとろろは、ご自宅で食べたくとも調理に少々手間がかかります。気軽に若い方にも手に取っていただけるような商品を作っております。パウチなど包装やデザインにも工夫を。衛生管理された安心でおいしい食材をぜひ、お手軽簡単にお楽しみください！

AQUIP 合同会社

循環型社会の推進に向けて陸上での車エビ養殖事業、コンテナでのキクラゲ栽培事業など土壌に頼らない農水産事業を実施しています。現在「きくらげ」栽培「クルマエビ」養殖を実施。商材が世界中に流通することで、福岡県柳川市ゆかりの戦国武将「不敗の名将・立花宗茂」「治水の天才・田中吉政」大河ドラマ化の風潮が高まることを願います！

株式会社丸越

青果物の生産・加工・流通販売を行っております。安心・安全にこだわり追及した結果、有機栽培野菜にも取り組みはじめました。加工～出荷まで管理し、鮮度・品質の良い物をお届けしております。特に基幹商品である 根生姜・にんにく・全国のこだわり野菜を仕入れ全国のスーパー・百貨店へ販売しております。

アイ・エス・フーズ株式会社

アイ・エス・フーズ株式会社は「安定供給・安全高品質」を旗印に、加工・業務用の青ねぎを年間2600t、国内の事業者様へ販売している会社です。青葱の産地としては、兵庫県・徳島県を中心に生産。その他に香川県や岡山県等でも契約産地を持ち、日本全国へ青葱を安定供給させて頂いています！

株式会社マルニトータルサービス

千葉の和牛ブランドの統一を目標に立ち上がった「千葉牛(せんば牛)」。まだ立ち上がったばかりですが、グループ丸となり千葉を代表するブランドを目指しがんばっております。多種類の栄養素を含むビール酵母を与えて育てた「せんば牛」。株式会社マルニトータルサービスより、健康的で安心安全でおいしい牛肉をお客様のもとへお届け致します！

株式会社飛騨萩原畜産

岐阜県飛騨萩原の大自然、その源泉でもある美味しい空気と山からの豊かな湧き水に恵まれた産地で育った飛騨牛の畜産をしています。食肉となるまでの間、「愛牛の心」を持ち続け、休む時間も忘れて愛情を注ぎ続けて参りました。私たち自身が育ててきた飛騨牛。だからこそ、「自信」があります。ぜひご堪能ください。

株式会社若山商店

地元栃木で採れる旬の素材や厳選した栗、小豆、さつまいもなどの素材を使用したお菓子を製造販売しています。「本物の素材」から、日光伏流水と熟練の技術で旨味を引き出す。たくさんのお客様に、和のお菓子で感動としあわせを感じていただけるよう、心をこめてつくっております。羊羹の試食も行いますのでぜひお立ち寄りください。

株式会社イケマコ

農業を農産業へ！！佐賀の豊かな地域資源を活かした安心・安全な食を提供することはもちろん、加工製品の開発や生産現場での人材育成を通して 50 年後も、100 年後も発展し続ける強い農業生産システムを自分たちの手で確立すること。それが、今までの農業生産にとどまらない、株式会社イケマコの「農産業」経営の目標です。二条大麦茶を使ったこだわりの麦茶は、香ばしい味わいの後に続くすっきりとした味わい。試飲もしていただけますのでお立ち寄りください。

チョーコー醤油株式会社

長崎から全国、そして海外へと、食を通した笑顔とその先に広がる様々な幸せのお役に立てるよう、SDG s (持続可能な開発目標)への取り組みをはじめ、新しいことにも挑戦して参ります。「美味しい笑顔のその先へ」をモットーに、愛される商品づくり・豊かな食文化・食生活への貢献に全力を注いでおります。国産の原材料にこだわり、木樽を用いて造った芳醇な香り、熟成されたまろやかな味が特徴の醤油をはじめとした調味料を生産しています。こだわりのドレッシングはご試食可能ですのでお立ち寄りください。

齊藤酒造株式会社

齊藤酒造株式会社では、京都限定の酒造好適米「祝」を主軸とした醸造を行っております。「京都の米と京都の水と京都の蔵元が造る」という京都にこだわった酒造りを目指しております。カナダ・アメリカ・香港等に輸出も行っており、会場では、よりすぐりのお酒の試飲もしていただけますので、ぜひご賞味ください。

鹿屋商工会議所

農業産出額全国第 2 位の鹿児島県にあって、その 4 割以上を生産する鹿屋・大隅地域。そこで生産された農産物やそれらを活用した加工食品をご紹介します。

登米市

仙台平野の北部に位置し、水稻と畜産等の農業が主産業です。江戸時代、江戸で使用する米の 3 分の 1 を賄い、江戸に米が登ることから、「登米」という地名が残ったと言われています。(有)伊豆

沼農産及び石越醸造株式会社の商品は、平成 26 年から本市の登米ブランド認証品に認定され、安心・安全な高品質の商品です。

株式会社ショウナン

株式会社ショウナンで取り扱う野菜は全て国内産です。契約栽培を基本として、生産者が丹精込めて作った畑で、お客様のニーズに合わせた商品開発を行い、生産者とお客様双方にメリットのある関係を構築することを目指しております。ごぼうや長芋、にんにくなどを栽培方法にこだわりも。また、とろろや大根おろし等産地にこだわった加工品も多数生産している会社です。

株式会社イソシンファーム

株式会社イソシンファームでは、肉用牛の肥育とともに、稲作とアスパラガス栽培を行っております。肉用牛飼養により得られる堆肥を自社の水田とアスパラガス、及び地域農家の田畑に還元。米収穫後に得られる稲わらを牛の粗肥料に、もみ殻は牛の敷料に活用するなど、地域の農家との耕畜連携・循環型農業に取り組んでいます。肉用牛は乳用種と黒毛和種の交雑牛で、程よい霜降りが特徴。那須連山の天然水育ちでクセが少ないアスパラガスとともに、試食もしていただけますのでお立ち寄りください。

石越醸造株式会社

宮城県の県北に位置する登米市は自然豊かな町で食の宝庫。その土地から生まれたお米と水を使い地元で愛される酒造りを心掛けて頑張っております。弊社は日本酒のメーカーではありますが日本酒のほかにリキュール・焼酎・どぶろくなどいろいろな種類のお酒を造っている酒蔵です。試飲の機会もご用意いたしましたのでぜひお立ち寄りください。

高知県

高知県は、ひとつの大家族やき「高知家」。「高知家」の家族が愛情を込めて生み出した製品の数々。「高知家の食卓」を味わってみませんか。さんさんと降り注ぐ太陽、雄大な海・山・川に恵まれた高知県は、四季折々の新鮮な食材が揃っています。今回はその中から、次の4事業者が出展します。①馬路村農業協同組合(ゆず加工品) ②株式会社岡林農園(ゆず加工品) ③株式会社土佐山田ショッピングセンター(土佐寿司) ④株式会社ツボイ(きくらげ)

こと京都株式会社

こと京都株式会社は、京都伝統野菜である九条ねぎを継承していく農企業として、「こと九条ねぎ」ブランドを通すことによって九条ねぎの伝統を守り続けております。こと九条ねぎとは「産地・栽

培方法・品種」の3つの基準を満たした九条ねぎ。九条ねぎに特化し、生産から加工、販売までを一貫して行い、葱油やドレッシング、カットしたものなどをお届けしております。炒めねぎをご試食いただける機会もご用意いたしましたので、ぜひご堪能ください。

大分ほっぺリーフ株式会社

高品質で日持ちのする美味しいベビーリーフを生産販売をしています。看板商品は「春菊」です、2年前から販売を始めた「新しい七草」は今年30社で10万袋の販売をしていただきました。使い切り単品シリーズ「GreenUp」もご提案しています。通販会社のお客様投票で賞を受賞した「春菊」は弊社の看板商品です。ご堪能ください。

奈良県豊かな食と農の振興課

飛鳥・奈良時代に都が置かれたことから、大陸から様々な文化や技術が伝えられ、日本の風土に合わせて独自の発展をとげた古都奈良は、和食文化の源流をなす地です。柿の葉寿司・奈良漬・そうめんなどの郷土食や、柿・イチゴ・大和野菜をはじめとする特色ある食材が「奈良のうまいもの」を支えています。

農業生産法人有限会社柏崎青果

青森県の特産品(長いも・ごぼう・にんにく)に力を入れている会社です。最近では乾燥野菜や黒にんにくなどの加工品にも力を入れており、黒にんにく業界初の「機能性表示食品」を取得、赤菊芋などの乾燥野菜でも「機能性表示食品」を取得しております。農作物本来の力に少しだけ手を加えてあげてさらに良くしていくとの考えで新たな商品を作っています。OEMも対応致します。

株式会社野州たかむら

べっこう飴で日本一を！株式会社野州たかむらは、安心・安全・おいしさ+αの感動を感じるような棒キャンディ、粒キャンディをはじめとした、キャンディ全般を製造している会社です。1965年の創業以来、キャンディの製造工場として“あめ”作り一筋に歩んで参りました。特に様々な型を使った成形品のキャンディの製造を得意としています。ぜひご堪能ください。

日東産業株式会社

創業より70年以上。伝えたいのは、おいしさ+安全・安心。ゆばを栃木産の大豆を使って手作りしております。巻きゆばのお刺身やゆばチップスなど様々なゆばをお客様のもとへお届けしております。ますます多様に変化する消費動向に備え、小ロットの製品作りにも対応しております。これからも清潔な環境の下で心を込めた製品づくりのプロフェッショナルを目指してまいります。

株式会社シーヴィテック

私たちの誇るものづくり力を活かして田原市の地域創成にも“貢献”できないかと新たな取り組み。

愛知県田原市で自動車部品を作っている私たちが地元の菊農家さんとフィンガーライム栽培をはじめました！フィンガーライムは現在国内流通は少なく貴重な食材です。是非お立ち寄りいただきフィンガーライムの、実が弾けるプチプチとした食感と独特な香りを堪能ください！お待ちしております！

丸金食品株式会社

1960年9月の創業以来60年あまり。世の中の価値観やライフスタイルが変化するなか、変わらないのは【食べることの大切さ】。【食】に携わる責任を常に感じ、安心しておいしく食べて頂ける製品を作り続ける努力を続けている会社です。おせちの黒豆煮を中心に、総菜・菓子製品を製造。品質第一に、味で差別化できる商品づくりを行っております。

株式会社北研

株式会社北研は、きのこ一筋で60年！常にきのこの事を考え、生産現場と真摯に向き合い、育種や栽培技術の開発に取り組んできた結果、北研の品種は生シイタケにおける日本国内のシェア50%を占めるまでになりました。その「旨さ」は、厳選された材料と長年培ってきた最高の技術で栽培されるきのこは、栽培のプロに選ばれ、栽培者と共に歩んできたからこそ。ますます旨いシイタケをこれからも皆様にお届けいたします！

三ヶ日町農業協同組合

静岡県の特産品「三ヶ日みかん」を主力とする農業協同組合です。三ヶ日みかんは濃厚な「甘み」と「コク」が特徴で、2015年には生鮮食品として日本初の機能性W表示食品となりました。シーズン外にはゼリーやサイダー等、三ヶ日みかんを贅沢に使用した加工品を販売し、年間を通じて三ヶ日みかんのおいしさと健康をお届けしております。

大田原市農産物ブランド化促進協議会

大田原是那須野が原の水と緑に囲まれた豊かな大地に生まれ、美しい自然にふれられる風光明媚な街です。自然豊かな土地で作るお米は栃木県内トップクラスの生産高を誇ります。この他、アスパラガス、うどなどの野菜、いちご、梨など果実、高級国産牛肉の生産が盛んなまちです。大田原市農産物ブランド化促進協議会は、高い品質で安心な農産物を準備して、ご来場お待ちしております。

株式会社最上まいたけ

平成2年(1990年)に株式会社最上まいたけを設立し、おかげさまで令和3年(2021年)に創立45周年を迎えることができました。最上まいたけは、関わる皆様への感謝とともに、これまで培ってきた技術やアイデアをベースに、今後も社員一丸となり、もっと多くのお客様においしい！と喜んで頂けるようきのこの価値を高める努力を継続してまいります。環境に関する取り組みとして、きのこ廃菌床の家畜飼料化/国内未利用資源の積極活用をこれからも進めて参ります。

株式会社おやさい

株式会社おやさいでは、静岡県内で青ネギを通年栽培しており、安定した品質と出荷量を評価いただいています。夏季は枝豆、冬季はレタスも栽培。全国の生産者様と繋がりがございます。関連会社でカット野菜の生産や、JGAP の指導も実施しております。野菜全般の取り扱いがあるため、野菜のことなら何でもご相談ください！

株式会社農口尚彦研究所

"酒造りの神様"の異名をもつ名工が醸すお酒をご堪能ください。農口尚彦研究所は "酒づくりの神様" の異名をもつ杜氏 農口尚彦(91)の匠の技術・精神・生き様を次世代に継承することをミッションとして 2017 年に設立された酒蔵です。酒づくりに人生を捧げる夢と情熱を持った若者たちと共に、農口尚彦は 70 余年にわたる酒造り人生の集大成として、最後にして最高の酒造りに挑み続けます。

宇佐オーガニックファーム株式会社

宇佐オーガニックファーム株式会社では、農薬や化学化学肥料を一切使用せずに大分県産の農作物(米・麦)を栽培と販売を行っております。環境に関する取り組みとして、環境循環型農業を 50 年以上続けております。この度は「もなうんめ一米」というネーミングのお米を出展させていただきます！

八戸中央青果株式会社

八戸中央青果株式会社は県内随一の青果物流会社として、生産者がまごころ込めて育てた新鮮で安全な旬の青果物を、生産者と消費者の掛け橋となり、全ての消費者に安定的に供給。また、旬の時期に新鮮出荷された生産物を、新鮮なまま食卓にお届けする「旬産旬消」を基本理念に掲げ、地域の豊かな食生活に貢献。リンゴジュースやレトルトスープの試飲もしていただけます！今後も流通のプロとして成長し続けます。

株式会社中温

株式会社中温は、愛媛県の特産品である栗やタケノコを、もっと手軽に美味しく食べてほしいとの思いから、栗の甘露煮や蒸し栗ペースト、皮付き筍から筍ごはんの素まで、新鮮なまま加工した旬の味わいをお届けしています。委託加工(OEM)事業として手掛けている根菜類のカット野菜は、手軽さと便利さが消費者に大人気！プライベートブランド商品作りや原料加工など、フレキシブルに対応できる当社へお任せください！

ナント種苗株式会社

1948 年に創業以来、岩手の自然豊かな大地を活かして製粉・製麺事業を中心に行っております。今回は国内産小麦を使用したうどんの輸出に向けてご提案をさせていただきます。

株式会社戸田久

1948 年に創業以来、岩手の自然豊かな大地を活かして製粉・製麺事業を中心に行っております。今回は国内産小麦を使用したうどんの輸出に向けてご提案をさせていただきます。

株式会社森の環

株式会社森の環の社名の由来は、「森にはじまり森に還る」。農業に新しい価値を創造して心豊かな食と地球の健康に貢献しつづけます。花びら茸を使った佃煮やみそ汁といった加工品の販売も行なっており、富山県の名水で育てた幻のきのこと言われる花びら茸は、免疫力を高めたり、抗腫瘍効果があるといわれるβグルカンの含有量は突出しています。特に乾燥花びら茸は、紫外線に当てると食材の中でもダントツのビタミンD含有量。ぜひ知っていただきたいです。

株式会社おいらせ大地

にんにく業界に革命を起こした「超生にんにく」。株式会社おいらせ大地が手掛ける、食べたらにんにく、次の日においが残りにくい！？超生にんにくは特許技術により、掘りたての味を1年中お届けします。一般的な乾燥にんにくと違い、におい成分半分以下に抑えられ、においを気にすることなく使用することができます。うまみ成分も6倍以上含まれている優れもの。ぜひご堪能ください！

株式会社出雲ファーム

山口県でたまご農家を営んでいる株式会社出雲ファームです。自社農場の卵を使い、手作りの身体に優しいグルテンフリーの洋菓子を製造しています。すでにアメリカ、香港、シンガポール、タイに輸出中。会場では試食の機会もご用意いたします。世のニーズにマッチしたグルテンフリー商品をぜひご堪能ください！

有限会社緑の里りょうくん

柑橘農家「緑の里りょうくん」は、南国の太陽降り注ぐ宮崎県日南市の山あいにて100年以上続いております。当農園は、東京ドーム約3個分の農地。希少な純国産グレープフルーツをはじめ様々な柑橘類の栽培を行っており、できるだけ農薬を減らすとともに、見た目よりも味を重視。「おいしい」と言ってもらえる柑橘づくりをしています。ひとつひとつ人の手で収穫・選別まで行った新鮮さを保つ努力を行っています。

株式会社はぐみ農園

高知県安芸市から農業をおもしろく！はぐみ農園は高知県安芸市にて、環境制御装置を導入し、ビニールハウス内の二酸化炭素や湿度、気温を管理しながら栽培しています。安芸市の綺麗な水や、温暖な気候を利用して育てたピーマンを販売しています。瑞々しく苦みも少なく、ピーマンが苦手なお子様でも美味しく召し上がっていただける自信作！ぜひご堪能下さい。また、若い人達が「安芸市に来て農業に挑戦できる」そんな環境づくりも行っております。

株式会社高知国沢農園

"株式会社 高知国沢農園は、農業を通じて人と人、人と自然を繋ぎ、全ての人々が笑顔になる。美味しさ、安心、安全にこだわった野菜をみなさんにお届けします。天敵昆虫(タバコカスミカメ)を

ビニールハウス内放飼して害虫駆除を行い、農薬の使用量を大きく減少。

食品残渣や食品工業汚泥等、いわゆる食品ロスを再利用した汚泥堆肥。Sustainable 循環型社会に貢献も。この度、自信作のナスを出展いたします！ご堪能ください。"

南信州菓子工房株式会社

安心・安全で美味しいドライフルーツを。南信州菓子工房株式会社は、国産の素材にこだわり、果実本来の色や食感を活かして丁寧に手作業で干しあげたドライフルーツをお客様のもとへお届けします。多くの作業を手作業で。ひとつひとつついでに干し上げています。有機農法で栽培した九州産の紅はるか、長崎県五島列島産安納いもと紫いもを使用した食べやすいひとくちサイズのやきいも3品を今年の秋に発売いたします。ぜひご覧になってください。

株式会社能登牧場

石川県産ブランド牛「能登牛」の中で、圧倒的に高い評価を受けているのが能登牧場の能登牛。良質な脂の証明でもあるオレイン酸の含有量を1頭1頭計測。脂の口どけ、食べ終わった後の味の余韻、香りまでをも考慮し生産をしています。牧場経営の観点からは非効率と言えるかもしれませんが、この徹底したこだわりにより、後発の石川県内でも能登牧場の能登牛は「指名買いされる肉」として名を馳せる存在となりました。究極の和牛を目指して長期肥育にも尽力中。「能登牧場の能登牛」ぜひご堪能ください。

株式会社 雲仙きのこ本舗

自然の恵み、きのこをあなたの食卓へ。株式会社 雲仙きのこ本舗は、自然豊かな雲仙の大地で育まれた新鮮で安全なきのこを、お客様の食卓にお届けしています。長年にわたる研究と技術を結集。消費者の健康と安全を最優先に考え、品質管理には徹底的にこだわりを。また、地域社会との共生を大切に、持続可能な農業を実践することで、地域経済の発展に貢献しています。きのこ廃菌床の活用に関する取り組みも。ぜひブースにお立ち寄りください。

JA ひろしま

瀬戸内海に浮かぶ生口島と高根島の2つの島からなる、広島県尾道市の瀬戸田町で栽培されるレモンは、国産レモンを象徴するブランド。特別栽培農産物の認証を得たレモンは「せとだエコレモン®」として出荷され、皮まで食べられるレモンとして知られています。その「せとだエコレモン®」を育てる生産者たちが、令和5年11月23日、第62回農林水産祭の最高の栄誉である天皇杯を受賞。そんな自信作のレモンを最大限活かした商品を出展いたします！ぜひご堪能ください。

株式会社 KINHIDA

飛騨の山奥で出会えるのは、ひたむきに、謙虚に、モノづくりに励む人たち。知識も、技術も、材料も、手間を惜しまず、磨きをかけて。丁寧な人が、丁寧につくりあげるモノがそこにはあります。そのモノができあがるまでの歴史と人のストーリーを感じていただきながら、商品をお届けするセレクトショップです。飛騨の特産品を、日本の希少品に。ぜひブースにお立ち寄りくださ

い。

株式会社シェフミートチグサ

株式会社シェフミートチグサは、創業よりお客様の声を大切に、素材にこだわり、全国各地よりおいしい食材を集めてきた食肉及び食肉加工品の製造・販売会社です。「千産千消」をモットーに銘柄牛「せんば牛」「千葉牛」銘柄豚「房総ポーク」など千葉県産のお肉を販売しております。お肉の成形の際にカットロスを減らすなど、廃棄量を減らす取り組みも。手間暇を惜しまない独自のハム・ソーセージ「一(いち)シリーズ」を出展いたしますのでぜひお越しください。

有限会社伊豆沼農産

伊豆沼農産は東日本唯一の資格認定施設です。「農業を食業に変える」という企業理念を持ち、様々な活動を行っております。自然豊かな宮城県登米市の伊豆沼のほりでは、養豚・水稲・果樹の栽培をはじめ、ハム・ソーセージなどの製造。それらを味わえる農場レストランや農家直売のマーケット。手作り体験や食農教育プログラムのご体験まで。地域と人々と大切にしながら共生していく姿勢を大切に、これからもみなさまと歩んでまいります。ぜひブースをご覧ください。

Ortolano

安全・安心の野菜。オルトラノは、国内大手航空会社のファーストクラスに10年以上連続で採用されている野菜の会社です。管理された室内圃場で栽培、栽培期間中農薬不使用です。天候に左右されず安定した計画栽培と出荷も可能に。手がける野菜は、独自の栽培技術により、味、香り、シャキシャキ食感を引き出すとともに、付着菌数を減らすことによる棚持ちの良さも特長と良いことづくめ。こだわりぬいたファーストクラスカットサラダを出展いたします。ぜひブースにお越しください。

スターアグリ株式会社

北海道は全国上位の米所！その産地に根付いたスターアグリ株式会社。生産者とともに会社は歩んでおります。ゆめぴりかやななつぼし、えみまる、ゆきさやかなど、様々な種類のお米を、独自の技術を用いて、効率よくかつ品質にこだわって精米。みなさまに安心安全な商品をお届けいたします！

株式会社加藤えのき

加藤えのきは、昨年創業50年を迎えた「えのき生産」に専念している会社です。えのきの年間約6,000トンの生産量は、単拠点日本一の生産量を誇り、西日本エリアではシェアNo.1。数少ない一貫生産による安定した品質とシャキシャキ食感が特徴です。えのきの加工品「特選無限なめ茸」、「旨辛無限なめ茸宮崎辛麺風味」も大好評。有機JASを取得「オーガニックえのき」の生産も。バラエティー豊かなえのき。当ブースでご堪能ください。

有限会社鹿野ファーム

鹿野ファームは、1981年に養豚業として創業。山口県の畜産業界を担ってきました。豚肉の販売や豚肉加工品の製造と販売。脂身は白くスッキリとしていてほんのり甘く、赤身は適度な歯応えと噛めば噛むほど味わい深さが特徴です。このたびは、自慢の豚肉や豚肉加工品を山口県よりお届け致します！

みらいファーム・ラボ

農業からみらいをハッピーに！私たちみらいファーム・ラボは、青森県弘前市南側に圃場を持つ、りんごを主体とする果樹園です。生食用りんごは40品種生産。りんご生果・りんご加工品(果汁100%ジュース・ドライりんご・プレザーブ)の製造も行っております。高品質な農作物栽培にはスマート農業機械を導入。労働の省力化、次世代の農業に向けてチャレンジを怠らず、農業体験や観光農園イベントも実施。食のみならず地域活性化にも貢献できるよう歩んでおります。ぜひブースにお立ち寄りください。

かぬまにら合同会社

一年中美味しい「にら」をお届けいたします！豊富な水資源と適した土壌のある栃木県鹿沼にて、品種を厳選し、夏と冬で適した栽培方法をとることによって、一年中安定した高品質なにらを栽培を実現いたしました。出荷調整する際、通常廃棄する軸元やにらの外葉にもキムチ加工業者などの需要があります。にらはSDGsにも取り組める商品。地元市(鹿沼市)のブランド認定品/野菜ソムリエサミット、青果部門で銀賞を受賞のにらを自信をもって出展いたします！

上高地みそ株式会社

上高地みそ株式会社は、創業以来百余年、伝統の信州みそ醸造で熟知した味噌の特性を活かし、お料理に合ったお味噌をご提案すると共に、信州の物産であるリンゴの他、柚子や山椒、酢などと合わせた「新たな味」を創り出しております。そんな新たな味の一つ「牛鍋の素」。出展いたしますのでぜひご堪能ください！

株式会社みかん職人武田屋

株式会社みかん職人武田屋は、自社農園で栽培した新鮮な柑橘類の製造と販売をしています。璃の香(りのか)という品種の「グリーンレモン」を栽培。璃の香は、「リスボン」レモンにヒュウガナツの花粉を交雑してできた品種です。皮が薄く果汁たっぷりで、イエローレモンより酸味が強く、切った瞬間に爽快な香りが広がります。その魅力をぜひご堪能ください。ノーワックスで安心・安全です！

猩々農園株式会社

「安心・安全」で食をつなぐ猩々農園株式会社。伊佐米を100%使用した加工品製造を行い、麴から丁寧に手作り、まるやで深みのあるやさしい甘さのあまざけを醸造している会社です。フリードライした商品は、ノンアルコール・砂糖不使用に加え、保存料・着色料も不使用。原料は米から商品に至るまで、一貫して自社生産。土づくりから全行程を自社で行っております。安心安全

なあまざけ。子供から高齢者まですべての人に元気になっていただきたいです！

山崎生姜農園

生姜を”薬味”から”主役”へ。山崎生姜農園は新生姜の栽培と生姜の加工品の製造と販売をしております。2020年農地を耕しハウスを建設。真っ白でみずみずしく、柔らかな辛味の新生姜はそのままサラダや肉巻きなどにして食卓の主役に。しょうがのイメージを変えていきたい。そんな思いを持って日々活動しています！生姜の魅力が詰まった加工品もぜひご覧ください。

株式会社グリーンテック

全国トップクラスの水耕小ねぎ生産量。株式会社グリーンテックは、柔らかく辛みの少ないマイルドな食味が特徴の水耕小ネギを年間安定生産しています。菌数が少ないので食卓の彩として最適。潤沢で良質な伏流水に恵まれた地域で長年で培った水耕栽培ノウハウと最新のテクノロジーを融合し、独自の栽培環境を実現。「産地からの品質が安定しない」「年間通して安定して出荷してほしい」といったお悩みはぜひグリーンテックへ！

Rtable(秋田印刷製本株式会社)

全てがお米と米粉を使った米粉パン、グルテンフリースイーツの製造、販売をしています。15年ほど前から地元の契約農家さんと減農薬米の取り組みと販売を始め、お米を食べていただく場として、7年前「お米のカフェ」をオープンしました。全てがお米と米粉を使ったオリジナルメニュー。ランチの他に自家製米粉100%のグルテンフリースイーツも提供しています。あきたこまち米粉100%パンは、自然なお米の甘みとふんわりもちもち食感で発売以来の人気商品！ご試食もいただけますのでぜひ！

株式会社岡直三郎商店

株式会社岡直三郎商店は、創業230年、江戸時代から続く伝統的な木桶を用いた醤油屋です。伝統と革新の双方を大切に。国産の有機丸大豆、有機小麦、国産塩を原料として、昔ながらの木製木桶で仕込んだ有機濃口醤油などの醤油を製造、販売しております。貴重な製造方法で作った付加価値の高い醤油は全体生産量の1%しか生産できません。そんな醤油をぜひご堪能ください。

株式会社庄分酢

宝永八年(1711年)、筑後国久留米藩の港町大川・榎津にて四代清右衛門が酢造商いを始めました。それが「庄分酢」の始まりです。以来三百年、14代にわたり酢屋を営んでいます。時代の激変とともに、酢の製法も大手による短期発酵、大量生産システムに席卷された感がありますが、この大川・榎津で地道にじっくり昔ながらに造り続けることに価値を見出しております。黒酢や飲用酢。こだわり守り続けてきた酢の数々。ご堪能くださいませ。

株式会社半澤鶏卵

「私たちは、生命の源である完全栄養食品の美味しい卵を通して豊かな食と健康、そして幸せをお届けいたします」

株式会社半澤鶏卵は、山形県で鶏卵一筋 64 年の企業です。地域未来牽引企業に認定、食品産業優良企業等の最高賞を授与されました。卵の加工品の「スモッチ」は自信作。卵と食塩だけで作った半熟くんせい卵で、お酒のおつまみや様々なトッピングの具材など、いろんなメニューにご利用いただける商品です。会場でご堪能ください！

釜石鉱山株式会社

釜石鉱山株式会社は鉱泉水の製造販売を行っている会社です。商品の仙人秘水は、広く知られるようになった「シリカ」を 14mg/L 含有し、小さなお子様から幅広い世代の方に安心しておすすめできる商品。マグネシウムも少なく、「常温」でおいしい、長く飲み続けたいくなる非加熱天然水です。同時に、ペットボトル容器原材料の減量化/水力発電事業を行ない、製造にかかる電力はすべて自社で/市内を流れる河川環境保全活動など。欠かすことのできない「水」に多方面から関わっています。ぜひブースにお立ち寄りください。

株式会社ベジタブルテック

ベジタブルテックでは、天候の影響を受けずに常に最適な環境を整えることで安定した品質の葉物野菜を供給しております。徹底した生産管理から、害虫・異物混入リスクを回避。LED 光型植物工場を運営することで、周年安定的に、無農薬で日持ちの良い高品質なレタスなどの野菜を栽培、販売しています。フリルレタスやグリーンリーフ、サンチュなど、皆様になじみのある葉野菜を出展いたします。ご堪能ください。

大分県椎茸農業協同組合

大分県椎茸農業協同組合は、大分県生産量の約半分を取り扱っている会社です。商社が参加する市場の開催、市場に参加し仕入れた椎茸の販売を行っております。乾しいたけの持つ特有のうま味と香り。そのうま味成分は、三大うま味成分の一つとして古くから日本料理に使われているほど。また、乾しいたけは、すべて大分で原木栽培されたものです。菌床栽培に比べて菌ごたえがあり、美味しいと言われる原木栽培。ぜひ会場にてご堪能ください。

株式会社えこびと農園

「医食同源」健康増進のためには医療も食事も本質的には同じ」株式会社えこびと農園は、九州・佐賀県に広がる佐賀平野で米、麦、えごまを栽培している環境保全型農業を営むオーガニックファームです。農産物のベースとなるのは、第一に汚染のない健全な良い土と水であるという考えのもとに、作物の生産性向上だけを考えるだけではなく、環境への影響を考慮し、身体にやさしく、安心して食べられる農産物を作っております。"

株式会社 新潟農商

新潟農商の扱うお米は、新潟県全域の農家と契約し、自社で集荷・検査・精米して出荷しています。食味を測定し、当社独自の基準をクリアしたお米だけをお届けします。栽培履歴(トレーサビリティ)も明確。安心して多方面からおすすめできるお米を厳選して出荷を続けております。信頼できるお米。ぜひご覧ください。

直鞆農業協同組合

直鞆農業協同組合は、福岡県でも有数の巨峰の産地にて、巨峰の栽培と販売及び加工食品の製造と販売をしております。手がける加工食品は、濃厚で豊潤な甘い巨峰をふんだんに使用。香り高さや風味を存分にお楽しみいただける商品です。キャンディやサイダーなど、当ブースにて様々な巨峰の商品をご紹介します。ご堪能くださいませ。

株式会社 瑞穂

株式会社 瑞穂は、耕作放棄地になっている近隣の農地を借入れ、ごぼう栽培をしています。また、自社農場で栽培した若堀りごぼうは、障がいのある方々によって手作業で草取りを行い安心安全の無農薬。ごぼうは栽培だけではなく、6次化商品の開発にも取り組んでいます。愛情いっぱい育てられた「姫かほり」ごぼうを、豊かな香りと甘みはそのままにペットボトルに詰め、出展いたします。ティーパック同様ご賞味いただけます。ぜひ会場をご覧ください。

福岡八女農業協同組合

JA ふくおか八女は自然豊かに恵まれた環境の中で、米・麦、みかん・ぶどう・なし・キウイフルーツなどの果樹、いちご・なす・とまとなどの野菜、電照菊・ガーベラなどの花卉、そして茶の生産を行っております。それらの魅力は加工食品へと。この度は、「恋する八女茶ティーバッグ」「抹茶」「ラングドシャ」など、八女の魅力の詰まった商品を出展いたします！

農事組合法人 福栄組合

農事組合法人 福栄組合は、食鳥の製造及び総菜の製造を手掛けております。福岡県が開発した唯一の地鶏「はかた地どり」。を使ったチキンカツを出展いたします！県内9農場でのんびりと、衛生的な広い鶏舎でストレスを抑えて育てた「はかた地どり」は、うま味成分のイノシン酸を多く含む鶏です。噛むほどに増す旨味と、適度な歯応えのバランスが人気！ぜひ多くの方々にご賞味いただけますように。鶏肉のご試食もしていただけます！

水口酒造株式会社

創業明治28年。水口酒造株式会社は、「道後温泉本館」とともに歩み続けている、愛媛・松山・道後地区唯一の造り酒屋です。清酒 仁喜多津(にきたつ)「道後ビール」、「道後焼酎」、「道後ジン」をメイン商品として製造販売を行い、台湾、韓国、香港、シンガポール、イタリア、スイス、フランスに輸出も行っております。～仁愛なる喜び多き津～の意を込めた「清酒 仁喜多津」は、愛媛・道後の銘酒です。ご堪能いただけますように。

(公財)周南地域地場産業振興センター

山口県の東部に位置する周南地域(周南市・下松市・光市・田布施町)の商品開発を支援する団体です。今回は 地元で人気の酒蔵で商品化された日本酒・甘酒・ワイン等のご提案をします。この度、会場では試飲もしていただけます。(公財)周南地域地場産業振興センターならではのご提案商品の数々。ぜひご賞味ください。

宍粟市

宍粟市「SHISO BRAND」の特徴①兵庫県の最も高い棚田で生産し、千種川、揖保川の減流域で栽培 ②ひょうご安心ブランド取得、慣行栽培の農薬と化学肥料を半以下にして栽培 ③ネオニコチノイド系農薬不使用 ④神戸牛の素牛である但馬牛の家畜糞で作った堆肥を積極的に活用し地域循環型の栽培。この度は、特別栽培米「みかたの舞・ちくさの舞」を出展いたします！

株式会社オフィス弁慶

株式会社オフィス弁慶は、八戸近隣を中心に水揚げされるサバ・イワシ・スケソウダラ・イナダ・スルメイカを中心に、急速凍結魚の製造と、自社加工による最終加工製品の製造を行っている会社です。新鮮な原料を使うことで、しめさばや一夜干しなど、鮮度が高いままの加工を可能にしております。鮮度良くおいしい魚をお客様のもとへお届けしていきます！

米沢地域有機農業推進協議会

山形ちば吉 塩そばバリバリ 自然栽培(農薬不使用・無肥料)で育てた蕎麦と小麦を使いました。ビールやお酒のお供に。お子様も喜んで食べます。そのままお召し上がれます。名前の通り、バリバリバリバリと食感と味をお楽しみください。畑の義将 干しいも(100g) 焼き芋を食べているかのような、しっとりとした食感が特徴の干しいもです。農薬、肥料共に使用しない「自然栽培」で育てたさつまいも【紅はるか】を原料にしております。サカズキファーム なんばん粉 有機栽培で育てた2種類のオーガニック唐辛子をブレンドした有機 JAS 認証取得の一味唐辛子。一振りですっきり辛く、風味豊かな一味です。

平田観光農園

平田観光農園は、1955年から続く老舗。果物狩りや持ち込み BBQ、ダッチオープン料理などの、様々なアクティビティの提供を行っています。大切にしているのは、自然に感謝しながら果物の持つ魅力を最大限に引き出すこと。

人の営みのそばに果物のある未来を創造すること。そして、食を通じて平和で持続的な社会の実現を目指します。We are all fruitholics!

本家白川けいちゃん

「献立に困ったらけいちゃん！！」けいちゃんとは、岐阜県で古くから親しまれてきた郷土料理です。自分たちが愛する郷土料理の美味しさ・温かさをもっとたくさんの方に知ってほしい。本家白川けいちゃんはその一心で事業展開を行っています。王道で癖になる味噌味、鶏の旨味を味わえる醤油味、あっさりとしたパンチを兼ね備えた塩味の3種類の製造販売を実施しています。調理

が手軽で簡単な上、保存が利き、アレンジも自在な食卓の優等生。多くの方々にその魅力が伝わりますように。

株式会社 神戸井相田牧場

神戸井相田牧場は、自然豊かな兵庫県加古川市で農業を営み、75年以上の経験で確かな技術を培ってまいりました。「美味しい肉、脂と赤身のバランスにこだわる」をモットーに、独自ブレンドの餌を700頭を超える和牛に与え、国産ブランド牛の神戸牛の中でも、プレミアムブレンド和牛となった「播州牛」(商標登録済)は、希少価値が高いです。厳格な基準と神戸牛や但馬牛と同等の贅沢な環境下で育てられ、優れた風味と、絶妙な脂のバランスが魅力の和牛「播州牛」。ご堪能いただけますように！

株式会社 大隅半島農林文化村

株式会社 大隅半島農林文化村は、日本一の芋処「鹿児島」で、芋スイーツに特化した、芋パティシエ達のケーキ工房です。”鹿児島の大自然をテーマに、パティシエ達がまず、芋畑の中で土作りから始めるケーキ作りを行っております。土壌微生物溢れる健康大地に生まれ、旨味がギュッと詰まったお芋の美味しさをケーキにこめて、みなさまにお届け致します！

株式会社 VEGEKO

株式会社 VEGEKO では、鹿児島の畑で野菜を育て、育てた野菜について乾燥等を中心とした加工を行い、乾燥野菜・野菜パウダー・ごぼう茶などの健康茶をメーカー様に供給しています。紅はるかペーストを使った「さつまいもグミ」や、動物性原料不使用のお野菜だし「九州の隠れだしQ」などを出展します。小売向けの野菜加工品(さつまいもグミ等)はご相談ください！

株式会社 静風

栃木県真岡市は日本一の苺の作付け面積と出荷量を誇る、まさに苺の聖地。季節を超え、いつでも楽しめる美味しい苺を届けたい。そんな思いから、株式会社静風は「栃木県産いちご 100%使用」にこだわり、お菓子作りに情熱を注いでいます。栃木県産のとちおとめをフリーズドライしたものを、さまざまなお菓子に加工した「苺が主役」の美味しいお菓子を生産。栃木自慢のいちごを存分にご堪能ください！”

西野農園

栄養満点！明日葉は伊豆諸島の元気の源。西野農園では、自社生産にて化学合成農薬・食品添加物不使用にて育てた明日葉をお届けします。アシタバ乾燥粉末はアシタバ 100%。食品添加物は不使用です。明日葉粉末、お茶、タブレット。様々に加工された商品をぜひご覧ください。

三宅島パッションフルーツ生産部会

三宅島パッションフルーツをご存じですか？三宅島は 2000 年の火山噴火によって甚大な被害を

受け、全島民避難を余儀なくされました。噴出した火山ガスで、島内の植物のほとんどが枯死する中、生き残った作物が「パッションフルーツ」でした。そんな三宅島のパッションフルーツは、「棚仕立て」で栽培している為、品質の高さが特徴です。多くの皆様にその魅力が伝わりますように。

株式会社 Agnavi

コンパクトな一合サイズの日本酒缶など！株式会社 Agnavi は、全国 170 種類以上の地酒を取りまとめて販売しています。蔵の大小に依存しない地方の歴史ある酒造の魅力を発信することで日本酒の消費拡大を目指しています。事業開始 3 年で全国 100 蔵元様との協業にその輪は広がり、海外への輸出も行っています。

酔心山根本店

酔心山根本店は、日本酒の酔心の醸造メーカーです。創業は 1860 年・万延元年。日本画の巨匠、横山大観が終生愛飲したお酒としても有名な酔心は、広島県の代表酒として、全国にシェアを持ち、国内外に高級酒として戦前より広く知られてきました。明治より幾多の賞にも輝き、中でも大正年間に全国酒類品評会において、三回連続優等賞を獲得。「名誉賞」をも受賞し、以後広く全国、そして海外にも高級酒として認知を広げています。軟水仕込みが生む、キメ細やかでなめらかな酔心の味わいをお楽しみ下さい。

田子町ガーリックセンター

にんにく栽培 60 年を迎えた田子町で、産地を盛り上げるため、にんにくを麵に練り込んだラーメンを始め、にんにく×コーラの新感覚飲料を発売するなど、にんにくにこだわり続けている田子町ガーリックセンター。田子町が生み出したオリジナルの品種「たっこ 1 号(愛称：美六姫(みろくひめ))」は福地ホワイト 6 片種の系統種で、1 粒が大きく、甘味と刺激的な香りが特徴です。ご堪能くださいませ。

有限会社アクト農場

「野菜づくりの請負人」有限会社アクト農場。徹底した生産管理で高品質な野菜やハーブを年間通じて施設を使って栽培を行っています。通年供給をベースに、時期・数量・規格等をお話し合いさせて頂きながら、様々なご要望に添えるよう日々活動しております。

生産品目：小松菜、水菜、春菊、ルッコラ、カリノケール、パクチー、バジル、人参(12~2 月)、馬鈴薯(6~7 月)、甘薯(9~11 月)ブースでお待ちしております！"

百笑米 株式会社大嶋農場

「米作りに人生を賭けた集団」百笑米は、量より質にこだわった米作りを行っています。米の旨味、食味を上げるために独自の肥料(「海からの恵み」「土からの恵み」「山からの恵み」)をそれぞれバランスよく与えています。何よりも、美味しい米をつくって、食べていただく方たちに、喜んでいただくことを目指す、揺るぎない信念に支えられた、米づくりに向き合う日々の仕事が、大

嶋農場ならではの特徴ある米の旨味を生み出します。有機栽培 ミルキークイーン 他、こだわりのお米を出展いたします！

株式会社カモスフィールド

「畑から繋がる」私たちは微生物のお世話係です。」株式会社カモスフィールドは、創業以来、炭素循環農法、という全国でも珍しい農業を実施してきました。「自然の仕組みそのものを理解し、実践すれば、健康で体に優しい農産物が、簡単にできますよ。」ということをただ、やり続けています。キーワードは微生物と発酵です。エグミの少ない、野菜本来の味を大切に生産しています！

富士伊豆農業協同組合

富士伊豆農業協同組合は、静岡県東部全域を管内とするJAです。農産物は果実から米まで多種多様なものがあります。今回は本年6月10日新発売の管内3地区(沼津・富士・富士宮)の一番茶100%使用した茶飲料をメインにご提案します。

有限会社栗原農園

“幸せな食卓”を作るために 栗原農園の創業は、小ねぎの水耕栽培から始まりました。ねぎ臭さや辛味、苦味の少ないブランド小ねぎをはじめ、サラダ野菜やコシヒカリなど、良質な土と水にこだわり日々の生産に励んでいます。私たちの目標は、野菜やお米をおいしく食べて、楽しく笑い合える“幸せな食卓”をつくること。皆さんに笑顔を届けられる農園を目指しています。

株式会社ハラキン

茨城県鹿嶋市できのこ栽培一筋40数年の株式会社ハラキンです。きくらげは日本人に不足していると言われるビタミンDを始め、食物繊維、カルシウム、鉄分等の栄養成分を豊富に含んでいます。きくらげと言えば乾燥きくらげが一般的ですが、生きくらげの独特のコリコリ、プリプリの食感にこだわり、栽培で使用する培地も全て国産品です。無農薬栽培で大切に育てた栄養豊富な生きくらげ。魅力を多くの方々に知っていただけますように！

株式会社ふしちゃん

水や土に恵まれたつくば市で、農薬や化学肥料を一切使わずに生産したほうれん草、レタス、小松菜などのおいしい野菜をお届けします。「有機野菜・高品質・適正価格・安定供給」をご提供するふしちゃんの野菜の特徴は、見た目が慣行のものと変わらない、キレイな有機野菜/ASIA GAPに則り、食品安全を徹底的に守る/主要品目を、年間供給/徹底したコールドチェーンで鮮度のよい野菜をお届け など。植物性堆肥と魚系肥料で栽培した、えぐみが少なく甘くてうまみのある野菜をご堪能ください。

株式会社レインボーフューチャー

農業生産法人レインボーフューチャーでは、農薬や化学肥料を使わない有機栽培(オーガニック)でおいしい野菜づくりを行っています。平成12年度から有機認証を取得、そして平成24年にはJGAPを取得しています。各種ベビーリーフをメインに栽培をしていますが、それ以外にも年間を通して50品目以上を安定供給、いろいろなお客様のニーズにお応えできます。有機ステックセニョール/有機トウモロコシ/人参ジュースなど出展いたします！

有限会社 水戸菜園

美味しい生野菜・サラダを皆様の食卓へ届けるをモットーに、「ヨーロッパ地中海地方の葉物野菜」を中心に生産・販売しています。【主な取扱商品】 農作物…ベビーレタスマックス、ルッコラセルパチカ、ベビーケール、パクチーリーフ、マイクロリーフ(しそ)、ビーツ、トレビス、イタリアンパセリなど その他…ビーツ加工品(ピクルス)

いなば農業協同組合

JA いなばではコシヒカリ「メルヘン米」をはじめ、大豆、大麦などを作付けしています。またはとむぎの大規模産地として日本一の作付面積と生産量を誇っております。はとむぎの使用用途を増やすため、JA いなばハトムギ精白加工施設を設備し、実需者の要望ニーズに合わせて、自ら加工を行い、安全・安心な商品を販売しております。

ヤマク食品株式会社

「元気におはよう」ヤマク食品は、明治27年創業以来、伝統の製法を守りつつも常に時代のニーズに対応した商品を研究開発し続けています。味噌をはじめ煮豆、惣菜、米糍、甘酒、菓子等の各種加工食品を全て自社製造と販売をしています。添加物はできるだけ使わない方針のもと、より安心して健康的な食品を多彩にお届け。日本のみならず、アメリカ、カナダ、オーストラリア、香港、台湾、中国、タイ、シンガポール、ラオス、ロシア、インド、ドイツ、フランス。ヤマク食品は、世界にその商品輸出を行っております！

全国農業協同組合連合会 大分県本部

かぼすをはじめとする大分県産の農産物、果汁、加工品を取り扱っております。大分県の魅力ある農産物をご紹介、ご提案いたしますのでお気軽に本会ブースへお立ち寄りくださいませ。

株式会社れんこん三兄弟

株式会社れんこん三兄弟は、「れんこんで笑顔あふれる社会を次世代につなぐ」を経営理念に掲げ、法人組織として農産物の生産販売を行なっている会社です。切った後も透き通るような美しい白さが続く「美肌レンコン」を生産しています。アクや雑味がなく旨味の強いことが売りの商品です。取引先での皆様との収穫体験・私たちも店舗でお食事を・店頭販売をさせて頂くなど、株式会社れんこん三兄弟は、相互の情報理解を大切にしております。

松田製茶

松田製茶はお茶の製造販売業を行ってまいります。そこでご提案ですが、余っているや売り物にならない農産物や果物をフリーズドライや乾燥機を使用してお茶にしてみませんか？ ティーバッグや粉末にして、お茶と混ぜることによって、新たな商品となりますよ。いちごやりんご、れんこんなど様々なお茶を製造できます。是非、一度お試しく下さい！また、糖尿病に効果のあるあしたばも加工してお茶に。松田製茶ならではのお茶。こちら是非、お試しく下さい。

高砂製菓株式会社

高砂製菓株式会社は、「お米のおいしさ」と「揚げのうまさ」の追求をしている専門メーカーです。こだわりの原料を使い、販売まで携わった作り手の顔が見えることを大切にしています。揚せんべいで唯一。由来原料まで国内産。

【米】は契約農家から。【こめ油】国内産米ぬか原料 100% 【醤油】すべての由来原料が国内産【みりん】米、もち米、米麴等国内産【砂糖】種子島サトウキビ(ミネラルあり) 【塩】藻塩(瀬戸内)とこだわり満載の揚げせんべい！ブースでお待ちしております！

水郷つくば農業協同組合

茨城県はれんこん生産日本一！全国生産半数のシェアを誇ります。県内で生産されるれんこんのほとんどは、管内で作られており、土壌が肥え、美味しいれんこんを育てるといわれています。JA 水郷つくばでは、肉厚でビタミン C や食物繊維が豊富なれんこんを粉末にして練りこんだうどんや、カレーの加工品にして販売しており人気です。特別栽培米コシヒカリ「美浦そだち」は、競走馬の敷きわらを堆肥化した肥料使用した良食味米です。

やさと農業協同組合／やさと菜苑株式会社

JA やさとは茨城県の中心部に位置する石岡市八郷地区は日本百名山である筑波山などに囲まれた盆地状の地形です。水稻を中心に、野菜、果実、畜産、花きなど複合経営を行っています。循環型農業に力を入れ、地域内の資源を堆肥都市活用しています。やさと菜苑株式会社は平成 24 年度に設立した JA やさとの子会社農場です。茨城県石岡市東成井地区に位置し、露地野菜で「長ネギ、キャベツ等」、ビニールハウスで「小松菜、ほうれん草等」を生産をしています。農産物生産の他、新規就農者の研修育成、農福連携等も行っております。現在新規就農研修から 14 人独立し、石岡市内で就農しています。

松田果樹園+

36 代約 1000 年続く果樹専門農家です。たねなし柿の発祥の地、奈良県天理市より、味にこだわった柿を生産しています。また他にキウイ、八朔・加工食品(ジャム、ジェラード等)の製造と販売も行います。

徳島県(とくしま六次産業化推進連携協議会)

徳島県のブースでは、県内で生産された農畜産物をはじめ、それらを原料として加工した「6 次産業化商品」を取り扱う事業者が複数出展します。是非、徳島県ブースへお越しください。

島根県

「しまね」のこだわり商品を出展いたします！

グリーン近江農業協同組合

JAグリーン近江は、平成6年10月1日に滋賀県の9JAが合併し発足しました。管内の特産品である日野菜は、室町時代から約550年以上の歴史があり、生産者・行政・JAなどが一体となり原種日野菜の伝統を守っています。当JAの日野農産物加工施設では、町内で栽培された原種日野菜のみを使用し、日野菜漬等に加工しております。また、令和4年10月21日には「近江日野産日野菜」が地理的表示(GI)に登録されました。

株式会社 阪東食品

徳島県の山奥の上勝町で有機栽培(すだち・ゆず・ゆこう・阿波晩茶)を行い自社で加工までしております。可能な限り添加物を使わない体に優しい商品作りを心掛けております。ご紹介の商品はバカスコ、すだち&きゅうりシロップ、ゆずシロップ

貞光食糧工業株式会社

四国の豊かな自然環境の中で丹精込めて育てられた鶏を素材に、さまざまな食品を製造するメーカーです。阿波尾鶏、地養赤鳥、地養鳥、四国匠どりという4種の銘柄鶏肉を製造しており、また、素材の良さを活かした加工品も製造しています。ご紹介の商品は熟成阿波尾鶏、阿波尾鶏あら挽き地鶏カレー

株式会社 米川商事

米川商事は、ごぼうを中心に栽培から加工、流通まで自社で行う一貫管理体制を確立しています。長年のノウハウを活かし、品質重視の少品種多量生産を行い旬の野菜を最適な温度で安全に管理しております。ご紹介の商品は香金はるか、ごぼう茶、国産冷凍ごぼう。

阿波市

四国・徳島の北部に広がる農業の町、阿波市。豊かな大地、吉野川の豊富な水は、数多くの農産物をはぐくんでいます。阿波市特産品認証制度は、そんな阿波市の特色ある優れた農畜産品やそれを利用した加工品を「阿波市の特産品」として認証し、認証マークを付けて市場での積極的な販売促進や認知度の拡大などを支援する制度です。

蓮根屋株式会社

レンコンの生産をしています。土づくりにこだわり、米ぬか等の有機肥料を適切に使用し、化学肥料及び化学農薬の低減に努めて、消費者に安全で安心なレンコンです。

シンフォニー吉田酒造株式会社

シンフォニー吉田酒造株式会社は 1806 年、福井県永平寺町で酒造りを始めました。「目が届く、手が届く、心が届く」米作り、酒造りをモットーに生産量は追わず、田んぼ、米の特性を見極め、それぞれの米に合った酒造りを大切にしています。現在は「白龍」を代表銘柄として清酒製造を行っており、「白龍」は米の力を最大限に発揮した酒質を味わって頂くために、純米酒のみを提供しています。

有限会社荒井農園

いちご王国栃木県の中でも特に栽培が盛んな芳賀～真岡エリアを事業拠点に活動しています。栽培品種は、とちあいか・スカイベリー・ミルクベリー・とちおとめ・とちひめ・なつおとめ(夏秋苺)になります。 自社農園でのミルクベリーの作付は 25a、県内有数の規模になります。

株式会社 愛鶏園

株式会社愛鶏園は創業 99 周年の採卵養鶏会社です。その愛鶏園が、自社の強みである技術力を最大限に生かしたコンセプトの新商品「愛鶏園 NA1」シリーズを紹介します。「愛鶏園は、種鶏からの一貫飼育、エサの原料厳選・鶏の健康に合わせた独自配合、モニタリングシステム、自社生産のたまごのみ使用、といった自社でしかできない国内最高レベルの安全衛生技術を追求し、大切な人に生で安心して美味しく召し上がっていただけるたまごを開発しました。 目指せ生で安全No. 1、生食と安全にこだわったたまごです。」

農業生産法人 株式会社 米夢の郷

株式会社米夢の郷は、地域農業の維持、発展ならびに後継者育成のために地元農家、自治体、取引企業で設立した農業法人です。農地の集積を図り、お米の栽培から販売までを実施しています。ご紹介の商品は早炊き加工米、ふっくら発芽玄米、発芽玄米黒酢(一年熟成 発芽玄米黒酢/りんご黒酢)

農事組合法人香川ランチ

香川ランチグループは、フルオートメーション機械を導入「雛の育成、集卵、洗卵(殺菌)、検卵、パッキング・梱包、検査」した工場一貫生産。安心・安全な卵と卵加工品、鶏肉加工品、農産加工品を提供しています。

株式会社空土

奈良市の山奥の奥、標高 450m の大和高原にある「水間町」を中心に、お米やお茶、椎茸、トマトなどの農産物を生産、販売をしています。ご紹介の商品はまほの極み スペシャル コシヒカリ、まほの極み コシヒカリ/ヒノヒカリ、まほのしずく ほうじ茶ティーバッグ

有限会社フード三愛

奈良県が誇る特産品である「大和肉鶏」は、日本の食文化にぴったりの適度な脂肪と、地鶏の締まった肉質が特徴です。関西のグルメたちからは、昔ながらの味を超えると高い評価を受けています。最近では香港への輸出実績も積み重ね、国際的な評価も得ています。一般的なブロイラーにはない深い味わいを、ブースで「炭火焼き風味」の試食としてご提供しておりますので、ぜひお立ち寄りいただき、その食感をご自身でお確かめください。

旭製粉株式会社

旭製粉株式会社は小麦粉の製造、加工、販売をしています。この度、奈良県産初の強力系品種「はるみずき」を使用した小麦粉「古都麦(みやこむぎ)」を新発売いたします。小麦粉はパンや麺など幅広く活用できます。ご紹介の商品は古都麦(みやこむぎ)25kg 業務用、大和茶パンケーキミックス 200g、奈良県産小麦使用ホットケーキミックス

有限会社たのし屋本舗

有限会社たのし屋本舗は地元の素材にこだわったクラフトビールの製造と加工、販売をしています。また、神奈川県にて飲食店 5 店舗を運営しています。ご紹介の商品はヨコスカゴールド、ヨコスカブルー、横須賀ジンジャーシロップ

株式会社 ピアソンファーム・株式会社 真農

株式会社 ピアソンファーム・株式会社 真農は国内で植菌した国産菌床による椎茸栽培と販売をしています。現在は菌床が約 9,000 本入るハウスを使い、育成、収穫、包装を一つ一つ丁寧に手作業で行い、年間約 140t 出荷しております。

株式会社近江園田ふぁーむ

近江八幡市にて土作りにこだわった米、麦、大豆、野菜の自社栽培と加工、販売をしています。お米は江州育ちの日本一贅沢なお米、「えんこう米」環境こだわり農産物 滋賀県認証。農林水産大臣賞 受賞。2017 年環境保全型農業推進コンクール会長賞受賞。他、ご紹介の商品は滋味ごはん、ポン菓子(各種)、米粉

株式会社はつもみぢ

1819 年(文政 2 年)創業。今年で 203 年目を迎える山口県の酒蔵になります。「日本の季節は、呑める」をキャッチコピーに、お酒によって映し出される季節を楽しんでもらえるような酒造りをしています。酒造りに使用される米は全て山口県産です。ご紹介の商品は原田 純米大吟醸原酒 35、原田 純米大吟醸、原田 特別純米酒

株式会社中島屋酒造場

1823 年の創業以来 200 年、日本の酒造りをしています。酒名<寿>は、長命を願い、祝い事やそ

の儀式に使い。屋号<中島屋>を酒名とした拘りの酒、正統的な醸造法であるキモト造りで醸した<カネナカ>を販売しています。

2024 年度 Kura Master プラチナ賞受賞/中島屋 純米大吟醸 720ml 令和 5 酒造年度全国新酒鑑評会入賞受賞酒/寿 純米大吟醸(箱付き)720ml"

有限会社 小笠原商店

大正 5 年創業の天然寒天製造元になります。お客様に喜ばれる寒天を業務用・個人用と製造、販売をしています。夏場には、きくらげとサツマイモの栽培を農薬・化学肥料を使用せず栽培しています。

株式会社アグリスタイル

『かかりつけ農家』をコンセプトに収穫したその日に出荷をすることを心掛けております。内容量や包材等、実需者である取引先の皆様のご要望にお応えし、全国のスーパー・百貨店様や様々なジャンルの飲食店に対して、毎日出荷しております。ご紹介の商品はオクラ、赤オクラ、そらまめ、たっぷりオクラを練りこんでツルツとモチモチ♪おくらうどん 等

MATSUKI GARDENING

MATSUKI GARDENING ではトマト、ナス、キャベツ、芽キャベツの生産と販売をしています。鹿児島県農業青年クラブの事務局長も務めており、県内各地のクラブ員の作る野菜を取りまとめて紹介・出荷する取り組みもしています。また、規格外品等を使った加工品の開発・製造・販売をしています。

尾鷲物産株式会社

尾鷲物産株式会社は、1972 年に三重県南部地域の尾鷲市で創業し、水産物(ブリやタイ、カンパチ、サーモンなど)の加工・販売を主な業務としており、その他海面養殖業(ブリ、タイ)、近海鯖延縄船漁業(ビンチョウマグロなど)、小売業を営む総合水産会社です。水産物の生産(1次産業)のみならず、食品加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)に取り組み、安定した価格・品質を実現することで、水産物の安定共有に努めている

農業生産法人 株式会社 小林果園

農業生産法人株式会社小林果園は、愛媛県内最大の柑橘の生産地である八幡浜・西宇和地方において自社園地を持ち、柑橘の生産から販売に至る 6 次産業化に取り組み、2012 年の法人化以降、生果に加え様々な加工品の製造・販売を行ってまいりました。

国分酒造株式会社

霧島山系のまろやかな軟水を使用した芋焼酎を造っています。業界初の芋麴製法、香り系の芋焼酎など、新しい造りに取り組んでいます。ご紹介の商品はさつま国分、黒石岳、黄麴蔵

光陽オリエントジャパン株式会社 鹿児島事業所

光陽オリエントジャパン株式会社 鹿児島事業所は、縁あって錦江町出身の茶農家さんで茶師として様々な賞を受賞されている今隈幸洋さんが手掛けたほうじ茶粉末と深蒸し緑茶のティーバックを錦江町を代表して販売しています。ご紹介の商品は深むし茶 ティーバック、ほうじ茶(粉末加工ほうじ茶と素焚糖)、菊芋タブレット

株式会社サンロード出荷組合

株式会社サンロード出荷組合はニラの栽培と販売、及び生産者からニラを仕入れお客様のご要望に併せた出荷をしています。朝収穫し、その日のうちに出荷を徹底していますので高品質です。FG やバラの加工と様々な形での出荷を可能にし、お客様のご要望にお応えしてキロ数やグラム数の変更も可能です。

株式会社みらいの畑から

「みらいの畑から」は標高 850m に位置する大分県のフルーツトマトの農園になります。真夏の時期においても夜温が 20°C以下まで下がりトマト栽培に適した冷涼な環境が特徴です。その地理的優位性により日中の寒暖差が大きいため、残暑厳しい9月や10月でも平均糖度10度のフルーツトマトを安定した品質、安定した量で生産できることが強みです！ トマト嫌いのお子様も夢中になる、甘くて食べやすいプラム型のフルーツトマトを自信を持ってお届けします。

サナテックシード株式会社

フルーツみたいなスイートコーン「味来」をはじめ、サイズとおいしさを両立させたバイカラー「ドルチェドリーム」や日本では馴染みの薄かった調理用トマト「シシリアンルージュ」、世界初発売のゲノム編集による品種改良トマト「ハイギャバ®」の販売まで、土壌、水、植物体分析を通じ、味や収量だけではなく、野菜が持つ機能性を最大限に高める栽培管理を提案し、生産者だけではなく、消費者に新しい価値を提案します。

株式会社 MNB

鹿児島で昭和 56 年創業、シラス台地の洗練された水で育てられた朝採れ鰻を、門外不出の秘伝のタレと炭火でじっくり焼き上げました。また、昭和 46 年創業以来、地元で愛され続けてきたソース焼きそばは「たかが焼きそば、されど焼きそば」と言わんばかりの逸品です。この2つの出来立ての味を全国にお届けできないか研究を重ねた結果、最新の3Dフリーザーの技術に出会いました。出来立ての美味しさをそのままに心を込めてお届けいたします。

有限会社松蔵屋

松蔵屋は茨城にある創業 130 年以上の老舗酒類販売店および酒類製造者です。2021 年から果実リキュールの製造・販売を行っています。2023 年から輸出事業にも注力しています。弊社のリキュールは 30~40%の高いフルーツ含有量を誇り、着色料や保存料を使用せず、自然な素材にこだわって製造しています。本物のフルーツを食べているかのようなフレッシュな味わいをお楽しみください。

株式会社あきお

株式会社あきおはグループ3社で連携し、6次産業により野菜の生産・加工・卸を行っています。冷凍野菜「旬まるかじり」シリーズは石川県産にこだわった商品です。さつまいも、かぼちゃ、ブロッコリーの3種類を扱っています。

有限会社 金子ファーム 純国産和牛のオリジナルブランド、「NAMIKI 和牛(黒毛和種)、NAMIKI 牛(交雑種)、NAMIKI ビーフ(乳用種)」を製造、販売しており、柔らかい肉質、霜降りでもしつこさのない脂の旨みが特徴です。全国肉用牛枝肉共励会 名誉賞 受賞

株式会社通宝

株式会社通宝は今年で個人創業時代より63年、飲食料品卸業として、「こだわりの出汁づくり」で味付け海苔、海苔のタレ、海苔の旨味を活かした佃煮、出汁を取る技術よりドレッシング、また、出汁の旨味をコーティングさせたふりかけなどを製造販売しております。

株式会社利休蔵

株式会社利休蔵は伝統的な日本酒の醸造技術を継承・発展させながら、日本酒の醸造・販売をしています。また新商品の開発・生産も続けております。ご紹介の商品は MOZU 純米吟醸、妙 Cha 抹茶リキュール、和牛讃歌スパークリングリキュールです。

株式会社 富士種菌

原木マイタケの栽培には樹齢20年ほどのナラの原木を使います。切り株からは芽が出てCO2を活発に吸収しながら森が若返り、また約20年で伐採…を繰り返します。丁寧に時間をかけて原木で育てたマイタケは一般的な菌床栽培のものに比べて味、香り、食感が格別です。加えて乾燥することで、驚くほど香り高く、何倍にも旨味が増します。肉質はきめ細かくコリコリの食感が楽しめます。水戻し時間は20分と短く手軽に料理に使えます。

和泊町商工会

沖永良部島は県内有数の一次産品産出地であり、地域農産品を活用して多数の商品開発を行っています。島内の特産品販売において、需要開拓支援を行い、さらに生産者を含めた事業展開を図っています。

タナカ農産グループ

タナカ農産の始まりは遙か昔、牛馬が田を耕し、苗を手で植える。稲を刈って、藁を還元して土を作る……それはまだ「有機 JAS」という言葉がない時代です。継承した農地と東郷地域の最高の自然環境のもと、殺虫・殺菌・除草剤・化学肥料を一切使わず、安全安心を迫及した米づくりは、いつしか「有機 JAS・オーガニック」と呼ばれていました。私たちは「東郷の自然環境を守り、安全安心な食の提供」を信念に日々邁進しています。

有限会社黒川産業

福井の地鶏「福地鶏」を育てています。あわらの北潟湖近くの自然豊かな土地で、平飼いで愛情たっぷり育てています。福地鶏は卵も肉も美味しい卵肉兼用種。県内での生産羽数が年間 5000羽と少ないこともあり、幻の地鶏と呼ばれることもあります。お肉は濃厚な旨味としっかりした歯ごたえが特徴。卵は白身の弾力が強く黄身の味がとても濃厚です。旨味が強く臭みが殆ど無いため、生で食べても美味しいと評判です。弊社では、採れたお肉や卵を使っての加工品も製造しています。

株式会社 田んぼの天使

有機米「田んぼの天使」の生産と販売をしています。「田んぼの天使」は蛍、メダカ、コウノトリ、沢山の里山の生き物たちと共に育っています。清らかな山水と長く熟成させた有機肥料で、手を掛け心を込めて育てた有機米は、素朴な風味とさわやかな甘み、もちもち感が特徴で、とても美味しいと好評です。

株式会社シーエープラント

京都産野菜を協力農家から仕入れ販売(規格外の野菜や一般では販売できない野菜含む)をしています。仕入れた野菜の加工や販売も実施しています。

V&V 株式会社

京都産野菜を協力農家から仕入れ販売(規格外の野菜や一般では販売できない野菜含む)をしています。仕入れた野菜の加工や販売も実施しています。

福井県農業協同組合

福井を代表するブランド米 いちほまれを使用し、1枚ずつ手揚げで仕上げた「いちほまれせんべい」いちほまれを焙煎し優しい味わい、風味に仕上げた「いちほまれ玄米茶」をご案内させていただきます。

SFV 建石農園

みんなのアイスは卵や牛乳の代わりに福井県大野市の特産品、上庄里芋を使った珍しいアイスを製造と販売をしています。アレルギー特定原材料8品目不使用で、フレーバーは6種類(イチゴ・マンゴー・ブルーベリー・福井梅・ゆず・宇治金時)です。

株式会社テクモア アグリ事業グループ

テクモアファームは茨城県の農産(栗・苺・芋)の農産加工品を提供しています。徹底した出荷管理と品質チェックにより、高品質な青果物を提供しております。自社、生産者、協力製造会社との連携により製品製造や開発及び供給等、お客様の要望に応じてまいります。

馬路村農業協同組合

馬路村農業協同組合はゆずの生産をしています。高知県の中山間地域に位置し、面積の多くを山林が占めております。平地は少なく農耕地には適しておりません。そんな過酷な環境下でゆずの栽培を行っています。馬路村は、南国土佐にありながら、夏場でも朝夕は大変冷え込みます。また、冬には雪が降る日もあります。この温暖差こそが香りの強いゆずを育むと言われております。我々は、この香り豊かなゆずを使用し、風味の強いゆずの加工品を製造しています。

株式会社岡林農園

日本一の清流「仁淀川」流域に位置する自然豊かな環境で、高知県特産品の柑橘類を栽培しております。県内でも有数の6次産業化企業として、栽培から加工・製造、販売までを一貫して手掛けており、原料から商品までのトレースを自社内で可能にしております。農薬不使用・無添加にこだわり、「おいしい、あんしん。」な商品を提供しています。ご紹介の商品はゆず果汁、柑橘ドリンク(文旦・小夏・柚子)、ゆず皮スライスです。

株式会社うるう農園

株式会社うるう農園はあまおう面積日本一！特別栽培あまおう苺の生産をしています。2017年に夫婦で創業。2018年よりあまおう苺の栽培を開始し、あまおう苺の生産農園としては日本一の規模になります。うるう農園のあまおう苺は、化学合成農薬の散布回数、化学肥料の使用量ともに福岡県基準の半分以下にするという「特別栽培」により育てています。また、アジアで最も残留農薬の規制が厳しいと言われる台湾への輸出を実現しています。

株式会社ツボイ

株式会社ツボイは高知県仁淀川町産きくらげを生産しています。高知県仁淀川町産のきくらげの美味しさの源は、「水の品質」にあります。奇跡の清流、仁淀 Blue と呼ばれる「仁淀川」は、過去10年間で8回も国土交通省により日本一の透明度として選ばれた世界的に有名な川です。この清らかな川のさらに源流には、山々に湧き出る「大地の水」と呼ばれる水源があります。水の質はキクラゲを栽培する上で不可欠であり、その肉厚でコリコリとした食感の特徴となっています。

株式会社秋田白神食品

株式会社秋田白神食品は秋田県三種町の気候風土を生かし自社栽培野菜を使用した、いぶりがっこや、ごぼう茶を製造販売しています。安心安全にこだわることはもちろん、同業他社との差別化にこだわっています。いぶりがっこは瑞々しくてジュシー！ごぼう茶はごぼう茶なのにえぐみがなくてゴクゴク飲める！おかずがっこは第6回ごはんの友選手権でグランプリを頂いております！製造工程や商品開発のストーリーを聞きに是非お越しくください。

秋田県農業法人協会／株式会社秋田白神食品、(農)三関ファーム

株式会社秋田白神食品から「おかずがっこシリーズ」「すっきりごぼう茶」「いぶりがっこ」(農)

三関ファームから「土耕セリ」「水耕セリ」「セリ鍋セット(セリ、比内地鶏スープ、稲庭うどん)」

フレック食品工業株式会社

フレック食品工業株式会社は天然だしを使用した茶碗蒸しメーカーです。1950年創業以来、日本の食文化を大切に、高品質な製品を提供しております。自慢の「茶碗蒸しの素」は天然だしを使用し、風味豊かです。石臼挽きのそば粉を使用した「包丁切りそば」は、コシのある食感が特徴です。また、「カップ入り水ようかん」は甘さ控えめで滑らかな口当たりが好評です。

株式会社キノコ・輪大

株式会社キノコ・輪大(キノコワールドと読む)は創業以来40年以上舞茸を製造販売する会社です！県キノコ品評会25回以上最高金賞受賞！自社工場で舞茸を通年栽培しております。一株600g以上の大株！！の舞茸で驚愕の黒さ！うまい！→「びっくり舞茸」美味しいびっくり舞茸で健康に役立てますように！通年市場出荷。安定栽培しております！大切に育てたら担当の2歳の子供の顔より大きくなりました。(笑)苦みが少なく食べやすいので担当の息子は2歳からたべています！舞茸の1日の摂取量は50gが目安ですが、お腹のお供には100gでも大丈夫かもしれません。お腹の緩い方は食べやすいので食べ過ぎに注意下さいませ。

佐賀牛消費宣伝事業委員会

佐賀牛(さがぎゅう)は、佐賀県農業協同組合・唐津農業協同組合・伊万里市農業協同組合からなるJAグループ佐賀管内の肥育農家で飼育される黒毛和種の和牛のうち、日本食肉格付協会の定める基準の肉質等級4等級以上BMSNo7以上の基準を満たした和牛。

有限会社竹鶏ファーム

有限会社竹鶏ファームは日本で一番、ありがたい“わ、”が生まれる養鶏場を目指して営んでいます。創業1960年、会社設立2000年。白石市には温泉地や歴史スポットが点在しています。竹鶏ファームはこの城下町から車で10分ほど、郊外の住宅地の中にあります。蔵王山麓からの湧水や、ファーム近隣の竹林といった地元の資源も活用しながらニワトリたちを育てています。ご紹介の商品は竹鶏たまご、竹鶏のたまごぶりん プレーン、竹鶏のたまごシフォンカットです。

亀田製菓グループ 株式会社マイセンファインフード

創業以来、一貫してお客様の健康と地球の環境保全に配慮した食品事業を目指してまいりました。「人にも大地にもやさしく、美味しく、安全・健康的であること」は、私たちが掲げる「食」へのテーマであり、想いです。「食」について多種多様な考え方があふれる現代で、同じ食卓を囲む人たちがなんにも気にしないで、思いっきり食べる幸せを共有してほしい、そんな想いを込めながら、商品を提案してまいります。

あづまフーズ株式会社

私共は、大切な海の恵みに“味わい”や“彩り”を、時には“文化”も添えて皆様にお届けできる喜びを

忘れず、時代と共に移り変わる味覚と歴史を持つ伝統的な味覚を融合させながら、常に新しい発想の提案に努めております。「食」のグローバル化が進む中、地域に密着した「新しい食文化の刷新」を実施し、従来の食文化にこだわることなく 独創的で、安全・安心である製品を地域社会の豊かな生活のために、開発し続けています。

(一財)小布施町振興公社 小布施屋

長野県小布施の地で小布施栗を 100%使用し、栗と砂糖のみで仕上げた、小布施栗の風味を最大限に活かしたペーストを生産しています。非常に使い勝手が良く、洋菓子から和菓子、幅広い料理の材料としてご利用いただけます。小布施屋は農業に適した豊かな気候風土に恵まれた長野県小布施の地で、地元産の農産物の販売や、それらを使った加工品の製造・販売を通じて、農業の振興や町の魅力をお届けしております。

六花酒造株式会社 / 有限会社渡辺酒造本店

六花酒造株式会社 / 有限会社渡辺酒造本店は共に酒蔵です。「六花酒造株式会社」は、高品質にこだわった全量純米酒の蔵で酒造好適米を使用し新しいブランド「杜來」が誕生しています。「有限会社渡辺酒造本店」からは安達太良山系の中硬度の伏流水と軟水を使い分けた美味しいお酒を造り出しています。

有限会社 三浦水産

三浦水産は伊東魚市場の真正面に店舗を構え 30 年余、直接海水をくみ上げた 100 t 水槽を完備しているため常に活きの良い状態であわび、さざえ、伊勢海老を活かしてあります。長年にわたる実績と経験で伊東はもちろん全国から旬に合わせたあわび、さざえ、伊勢海老を仕入れています。それを全国の主要魚市場や伊豆のホテル旅館への納品、首都圏の飲食店への産直販売を本業としています。それと併せて伊東魚市場で水揚げされた魚介類を直接発送させていただく『産直販売』も行っています。

いとう漁協・城ヶ崎海岸富戸定置網株式会社

いとう漁協・城ヶ崎海岸富戸定置網株式会社は静岡県伊東市富戸港において ダイビング事業と観光定置網を行っています。グランピングや宿泊に訪れたお客様を対象に、富戸港において早朝に観光定置での漁業体験→スキューバダイビング or シュノーケリング体験といったアクティビティを提供したい。

株式会社やながわ

丹波の特産品 栗・黒豆・小豆や丹波素材を自社加工場で一次加工し、業務用製品や和洋菓子の製造を行っています。この度は、高級丹波素材を使用した身近で馴染みのあるどら焼「どら福」をご紹介します。どら焼専用の柔らかく瑞々しい粒あんを焼き上げ、丹波の新鮮卵と兵庫県産小麦粉で焼成した生地で挟んでいます。原料から最終製品まで自社一貫製造をでしか成しえない、また何度も試行錯誤を重ねようやくたどり着いたどら焼をご覧くださいませ。

株式会社八木長本店

株式会社八木長本店は元文2年(1737年)に創業した東京日本橋の国産乾物専門店になります。主な取扱商材は、出汁の素材である鰹節・昆布・干しいたけ等ですが、近年は時代の変化に合わせて、これらの天然素材のうま味を最大限生かした加工食品を多数開発・販売しています。その中でも、「日本橋おでん」は、化学調味料・着色料・保存料・香料、無添加で国産の出汁素材のみ使用しており、具材まで無添加に拘りました。通常より多めの出汁が大変好評です。残った出汁は、出汁茶漬けや出汁割りされて最後までお楽しみ頂くことができます。

株式会社コベクロ

株式会社コベクロは丹波黒納豆の製造と販売をしています。兵庫県丹波篠山市が全国に誇れる黒豆(丹波黒)特にその原産地である日置地域の黒豆栽培農家7人で丹波黒納豆の会社株式会社コベクロを立ち上げ、黒豆の「枝豆」に次ぐ特産品として育てていきます。食の安全・安心をモットーにこどもから大人まで黒豆をより身近な食品としてお客様にお届けします。

アグリガスコム株式会社

ゼロ・エミッション。いま、日本でも取り組みが進む気候変動対策。それは世界が抱える、食料とエネルギーの大きな課題解決を目指した活動です。アグリガスコムは、暮らしの根幹を支える農業に、エネルギーで新たな可能性を生み出す会社。農地を使ったエネルギーの生産や、エネルギー販売による収益の改善。石油に頼らない新しいハウス栽培のカタチ。そんな取り組みで社会の課題に挑戦をしています。農業×エネルギーでサステナブルな未来をつくる、アグリガスコムです。

(有)原野製茶本舗(広川町商工会)

(有)原野製茶本舗(広川町商工会)は、九州福岡・奥八女という八女茶産地に所在し、お葉の製造加工・販売まで行っております。一貫製造販売の特徴をいかして季節感、味、香り、水色等にこだわり、八女茶を身近に味わっていただきたいという想いから、茶葉や抹茶を使ったオリジナルのスイーツなど加工食品の販売にも注力しています。

ゆげ製茶(広川町商工会)

福岡県八女郡広川町にある「ゆげ製茶」は、八女茶の生産から製造・販売を家族で営む小さなお茶専業農家です。40年ほど前に二代目(現在は三代目)が「減農薬・減化学肥料」での栽培を始め、その過程で得た数々のデータや栽培技術は独占せず地域に提供してきました。その結果、今では「減農薬・減化学肥料による安全・安心のお茶」が八女地区のお茶栽培の基本となっています。それは私たちの誇りであり、お茶づくりの原点です。ご紹介の商品は深蒸し煎茶・極上 金 100g、八女和紅茶 極上、食べる緑茶ノーラ 120g

農事組合法人セイメイファーム

農事組合法人セイメイファームは、自家農場の生みたてたまごやそのたまごを活かしたプリンやマヨネーズの販売をおこなっています。飼料原料を極限まで国産にこだわったブランド卵「大和餌卵」・北海道産とうもろこし・埼玉県産飼料米をふんだんに使い、コク深さと甘みを感じる究極の逸品です。当社の新商品「嵐山まるっとだしポタ餃子」は、親鳥の肉を使用した餃子と、丁寧に親鳥から炊いただしを絡めた新感覚の餃子です。無添加にもこだわり、おいしくて健康な餃子です。

株式会社大多摩ハム小林商会

1932年創業、東京都福生市の自社工場です。全商品を国産豚肉で製造しております。ナトゥア無塩せきシリーズは発色剤(亜硝酸ナトリウム)を使用しない無塩せき製法。それだけでなく、着色料・保存料・たん白加水分解物・増量剤を一切使用せず、原材料は豚肉・塩・砂糖・香辛料のみで製造(ウインナーのみつなぎとして馬鈴薯澱粉を使用)。そのため国産豚肉の素材本来の美味しさが感じられる「365日食べても飽きがこない」逸品です。ご紹介の商品、ナトゥア無塩せきウインナー、ナトゥア無塩せきロースハム、ナトゥア無塩せきベーコン

株式会社ノースマート

「おもいをカタチに」をビジョンに掲げ、北の大地から様々な商品を発信し続ける北海道企業。「今までにない新しい北海道ブランドの創造」をコンセプトに、カズチーをプロデュースしたノウハウを生かした新しい商品や、北海道素材に特化した他に無い新たな商材の発信。さらに北海道の旬な一次産品を生産する生産者と消費者をつなげるプラットフォーム運営など多岐に渡る事業で北海道を盛り上げています。

株式会社アドバンフォース

自社栽培の鮮度抜群の笠間栗ペーストです。日本一の栗の産地「笠間」から、鮮度と風味にこだわった最高品質の栗ペーストをお届けします。自社栽培だからこそ実現できる、栗本来の豊かな味わいをお楽しみください。また、農業と福祉の連携により、地域社会の課題解決にも貢献しています。私たちの取り組みを通じて、皆様に喜ばれる商品を提供し続けてまいります。

有限会社水谷水産

水谷水産は三重県熊野市より活きた魚を中心に全国へお届けする紀州随一の鮮魚問屋です。自社漁場で育て上げた養殖魚をはじめ、各地方市場で水揚げされた天然魚の販売を行っております。今回は自社漁場の真鯛を熟成させた「熟成熊野鯛」やギフトにも最適な加工品をいくつかご紹介させていただきます。

株式会社ニューズ

私たちは「本気のみかんで幸せを届ける」という経営理念のもと、柑橘の生産・出荷・販売を一貫

して行っております。 私たちが誠心誠意込めて栽培した本氣のみかんで、ニュースに関わるすべての人を幸せにすることが私たちに与えられた使命だと考えております。また海外輸出や SDGs にも取り組んでおり、【農業界の先駆者になる】という想いを掲げて日々農業と向き合っております。これからも愛媛・西宇和の文化を世界へ向けて発信します。ご紹介の商品は甘平、みかんグラノーラ、みかんチップス

Rooh&Nene Farm

Rooh&Nene Farm はマコモタケとブドウのベリーA の栽培と販売をしています。テレビなどにも取り上げられ、徐々に認知を上げているマコモタケ。食べやすく調理も簡単、なにより、無農薬で育ちます。もっともっとその魅力を知っていただきたい！また、関西では懐かしい黒ブドウ「加西ゴールドンベリーA」。昨年、直売時に、若い世代にもこんな美味しいぶどうがあったんだと大変喜んでもらった美味しさ。ぜひ次の世代へ！別途栽培のドラゴンフルーツは新種カタログをお持ちします。このフィリピン種は糖度 20 度を超えるものもあり甘さに自信アリ！色も独特、鮮やかで楽しいので、東京のホテルやウェディング、ナイトプールでなどいかがでしょうか。

株式会社ほんま

明治 39 年(1906-)続く商品。手作業から機械に代わったもののほぼ変わらない製法と味で作り続けている「株式会社ほんま」さん。「あんぱん」の商品名ですが、パンではなく「月餅風の焼きまんじゅう」です。こしあんの他にも 4 味(かぼちゃ・黒糖・黒ごま・抹茶)。いずれの味も好評で、すでに全国の百貨店やスーパーで展開中！シェアをもっと広げていきたいとのことです。

農業生産法人株式会社金井農園

自然環境に恵まれた沼田盆地で栽培されたコシヒカリ小松姫は、多くの賞をとるほどおいしいが生産量が少ない幻のお米。今から約 400 年前、当時の沼田城主真田信之公が夫人の小松姫の発案により、水不足に悩む領民を救うための開削した「真田用水」から流れてくるきれいな雪どけ水を使って栽培しています。商品は高級志向。すでに銀座・赤坂・六本木や麻布の高級レストランや、水上温泉・草津温泉の高級旅館、老舗百貨店にてシェアを行っている商品です。棚田で栽培。作るのが大変ですが、出荷量とシェアを増やしていけるようがんばって作っていきます。

株式会社アイオイ

株式会社アイオイは全国初の農場 HACCP 認証と J-GAP 認証を取得し、生産から加工販売まで循環型農業を手がける会社です。育てている「最上どり」は特許証の山形県産銘柄どりです。東北県産米を 50%以上あたえ、臭みとパサつき感をなくし高タンパク低カロリーの肉質の高い安心安全な鶏肉です。

戸崎農園株式会社

有機栽培さつま芋／干し芋／焼き芋の戸崎農園になります。栃木県壬生町の有機圃場で栽培から加工まで一貫して行っています。合言葉は「赤ちゃんでも安心して食べられる有機さつま芋」です。

「卸売り・OEM・PB」等、小ロット対応可能です、ご相談ください。

株式会社山久

当社は主に北海道で生産された原料をもとに加工食品を製造しています。化学調味料は使用せず、素材本来の特徴を生かした製品を製造しています。

株式会社市川農場

滋賀県で一番小さな町「豊郷町」で農業を営んでおります。加工品は国内だけでなく海外でも人気の商品です。市川農場の自社農園で栽培された「あきひめ」のみを使用し、北海道産バターをたっぷりを使用した「いちごバター」、たまねぎの甘みをじっくり出したまろやかで甘みのあるドレッシング等の商品を生産しています。

有限会社ヤマキュウすずき物産

有限会社ヤマキュウすずき物産は、昨年広島県で「お米の小分けパック」を手掛けていた会社を事業承継し、「北海道産ブランド米小分けパック」の新事業を開始しています。今までの野菜等のパック業の経験を活かしお米の普及に努めています。

株式会社文の助茶屋

甘酒とわらびもち、その他和菓子の製造と販売を行っています。京都の地で、こだわり抜いた甘味を作り続けて100余年。明治に活躍した酒は呑まない甘党の落語家「桂文之助」が看板商品甘酒とともに育てたわらび餅になります。

名古屋コーチン生産農場 たまごの里農園

たまごの里農園では「名古屋コーチン」の新鮮で味わい深いたまごの製造と販売をしています。名古屋コ-チンのたまごは桜色の卵殻で少し小ぶりですが白身が少なく卵黄が濃厚でコクがあります。

有限会社川口納豆

国産大豆のみを使用し、昔ながらのこだわりの製法で、しっかりとした大豆の味と歯ごたえ、食べ応えのある納豆を製造しています。

株式会社ビーフマイスター

株式会社ビーフマイスターは、神戸牛・松阪牛・近江牛を中心に銘柄牛を様々なカットで商品化し、業者店への販売やお中元やお歳暮などのギフト対応等の個別宅配をしております。銘柄牛の食べ比べ、銘柄牛の希少部位の詰め合わせ等、また、お肉ケーキの様なこだわった見せ方の商品を取り揃えております。

株式会社ティー・エスファーム

株式会社ティー・エスファームは農業生産法人です。自社特有の肥料を使って育てた美味しくて

甘い鮮度抜群の葱玉を、一年中お客様のもとへこだわりをもってお届けします。

株式会社大地のいのち

株式会社大地のいのちは、長崎県西海市に拠点を置き、土づくりから農産物の加工、商品開発、販売まで一気通貫した食の6次産業化を実践しています。自社農場と契約農場でとれた九州産のさつまいもを、じっくり貯蔵熟成し甘さを引き出しました。ねっとりした食感と極上の甘さが自慢のべにはるかの焼いもです。半解凍でデザートととしてもお楽しみいただけます

さわのはな倶楽部合同会社

新野菜「行者菜」伝統野菜「馬のかみしめ」「花作大根」などの個性派作物の栽培・加工・販売しています。お米は山形の伝説の米「さわのはな」の継承した、種子の提供と有機 JAS 栽培、特別栽培による販売を行っています。

きのご総合センター株式会社

日本の食文化を大切にしながら、自社生産・加工によって質が高く、安心安全な加工品をお客様にお届けします。規格外のものは安く販売することで環境にも貢献しています。お客様の笑顔・満足感・信頼を得られるよう、日々努力を重ねております。

株式会社ミスズライフ

株式会社ミスズライフは【そのまま使えるぶなしめじ】カットに適した種菌品種“黒姫 S 菌”を独自に開発し、製造販売をしています。従来と比べて大きなぶなしめじ。いしづきの出ない菌種を選んでいるため、包装から出してすぐ使え、ゴミも出ないのが魅力です！そして、当社のカットブナシメジのオルニチン含有量は、なんと通常のしじみの 15 倍！全国スーパーにて展開中、30-50 代以上くらいの女性に好評を博しています。

田中製粉有限会社

江戸時代中期である 1760 年頃、福岡県八女市亀甲の地で創業した、九州産小麦粉のみで製造する小規模製粉工場です。有機 JAS 認証を取得しています。小麦粉のきめの細かさが特徴で、製菓製パン向けや、都内の有名レストラン、ホテル様などでもお使いいただいております。極小ロットでの委託製粉も得意です、小麦生産法人さんからの委託製粉も年々増えております。御社の小麦を美味しい小麦粉に仕上げます。

株式会社誠美三上農園

株式会社誠美三上農園は樹齢 100 年を超える木から実ったりんごの販売とリンゴを使用した加工品を製造、販売しております。化学肥料は一切使用しておらず、除草剤も禁止で小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけるりんごを栽培しております。

株式会社北斎

株式会社北斎は平成 28 年に創業し、食品企画・販売及び水産加工品卸売業を営んできました。平

成 30 年に発売開始した「北海道ねこんぶだし」を筆頭に、素材のうま味に着目した商品開発を得意とし、今春にはしいたけのうま味成分を飛躍的に高める独自技術(特許出願中)を活用した、本格和風ヴィーガンだしつゆ「北斎旨みだし」の開発に成功しました。

株式会社アイファーム

静岡県浜松市を中心にブロッコリーの生産・販売を行っています。国内最大級のブロッコリー加工施設完成！今冬から国産冷凍ブロッコリーの製造を開始します。年間延べ面積 177ha(2023 年度) 秋冬ブロッコリー10月～3月：97ha 春ブロッコリー4月～6月下旬：80haです。AIを活用して高品質なブロッコリーを安定供給しています。新鮮な状態でカットしたブロッコリーを個包装したのも販売しています。

有限会社いのうえ果樹園

愛媛県のエコファーマー認定の柑橘専門農家です。温州みかんを主体に、晩柑類(しらぬい、甘平、伊予柑、タロッコ(ブラッドオレンジ)、清見オレンジ、カブス、ネーブル、媛小春)の栽培と販売をしています。また、栽培した温州みかんを使用したストレートジュースを製造しています。

株式会社イノウエ

大阪南部泉州地方で玉葱発祥の地、玉葱農家をしています。青果用・業務用・玉葱の浅漬け取り扱っています。また泉州特産品・泉州水茄子のぬか漬けも扱っておりギフト対応も可能です。

株式会社クロサワファーム

ほしいもの本場茨城県ひたちなか市特産のほしいもです。甘さ、やわらかさ・風味にこだわっておりスイーツ感覚で召し上がれます。自社農園の原料芋のみを使用し、ほしいもの製造から販売まで一貫して行っています。2019・2020 ほしいも品評会において2年連続2部門金賞受賞。

株式会社勅使川原精麦所

株式会社勅使川原精麦所は2024年で104年目になります。精麦、米穀類の加工に加え飼料用米・麦・トウモロコシの加工販売 オートミールの選別加工などを行っています。農業生産者に近い原材料メーカーになります。

センナリ株式会社

センナリ株式会社は食酢メーカーになります。お米の酢やソース・ぼん酢・ドレッシングなどの調味料からお酢を使ったらっきょ酢などの食品まで幅広い製品の取扱をしています。

出羽弥兵衛株式会社

出羽弥兵衛株式会社は山形で有機米、特裁米の生産、販売を行っています。約200年続く農家で代表の板垣弘志は15代目です。自身が農薬に弱く安全・安心で美味しい農作物を作りたいとの思

いから、20 年以上前からいち早く有機栽培米の生産に着手し、2024 年には国際味覚審査機構より、最高評価の3つ星と判定されています。(SUPERIOR TASTE AWARD)。お米以外にだだちゃ豆やさくらんぼ、お米から作った餅やパスタ、日本酒等も生産しています。

株式会社 神門

北海道オホーツク雄武町で韃靼そば「満天きらり」を栽培しております。「満天きらり」はポリフェノール的一种であるルチンを普通そばの100倍以上豊富に含みます。そして韃靼そばの弱点である独特な苦味をほぼ無くした新品种です。ルチンには高血圧・高血糖の抑制に効果が期待できると着目されています。株式会社 神門は有機 JAS 認証と ASIAGAP 認証を取得しており、安心安全を心がけております。

みつばちのーと

伊豆半島で”混ぜ物なし”、”高熱処理なし”の天然ハチミツを生産している養蜂家になります。花によって異なる味わいのハチミツやドライイチジクやナッツ、カカオニブなどを漬け込んだハチミツ漬け等もお届けしています。

マッシュウェル株式会社

長野県のきのご農家が生産する美味しい乾燥きのこの製造をしています。新鮮な国産原料を低温でじっくり乾燥し美味しく風味豊に仕上げました。乾燥きのこは常温で常備でき、カット済みで使い勝手が良い優秀な食材になります。

高源精麦株式会社

高源精麦株式会社は97年豚舎を新築し、銘柄豚「白金豚(プラチナポーク)」の生産をしています。その品質は業界の専門家に高く評価され、数々の媒体で日本一の評価をいただいています。国産のとうもろこしを餌に育てた白金豚は、きめ細やかな繊維を持つ豚肉の、優しい食感を楽しんでほしい。口に含んで噛んだ時に広がる、豊かな脂の旨味を味わってほしい。奥羽山脈と北上山地の豊かな自然の中、飼育配合から出荷までこだわりの一貫体制でまごころとともに記憶に残る味をお届けします。

ロリアンワイン白百合醸造株式会社

日本一のワイン産地・勝沼町にある創業87年の老舗ワイナリー(三代目内田多加夫が経営)になります。G7 広島サミット2023 で和食とともに提供されたワイナリー 日本ワインコンクール金賞受賞ワイナリー ぶどう栽培からぶどう果汁・ワイン・ブランデー・ジン・リキュール を製造している唯一のワイナリー 家族経営なので真面目に細やかな対応ができます。

株式会社 WagaMama

株式会社 WagaMama は、スイカ通販専門店「あまいスイカ」を運営しています。とことん品質にこだわった国内最高クラスのスイカ(青果)と、弊社が3年かけて開発したスイカシロップを販売しています。スイカシロップは、炭酸水やアルコール等で割ってお客様に提供できます。着色料、香料、その他添加物一切不使用で「本物のスイカよりも美味しい」と、スイカ好きを唸らせました。当日試食、試飲可能です。

瀬戸内の柑橘屋 わらしべ。

日本の柑橘のふるさと・瀬戸内・しまなみ海道より真面目な生産者さんたちとともに レモンや、みかん、紅まどんな、紅プリンセスなど 安心安全な美味しい旬をお届けしています。

SSJ ホールディングス株式会社

当社は商品開発に特化した企業です。納品先も JA や JR、UR と政府系企業が多く機械の受注と開発を得意としています。そんな特許を取り商品開発をしている会社ですが農業こそがものづくりの原点と思い、今回水耕栽培による高麗人参の育成に着手しています。

有限会社細川農興

有限会社細川農興はブランドポーク「十豚」を育て、農場の上位10%の豚を飼育のプロである生産者自らが”目利き”を行い厳選した個体だけをブランド化しています。画一化された市場の基準では評価されにくいずんぐりむっくりとした体形の個体を意図的に選択し、脂のうまさ特徴の十豚だからこそ感じられる肉のうま味、サシが入った肉質の柔らかさを感じられるお肉へ仕上げられています。

合同会社くまもごはん

合同会社くまもごはんは日本で唯一「日本遺産」認定のお米づくりをしています。インバウンドのお客様にぴったりのお米、日本食を堪能したい海外のお客様が、驚くお米です。

株式会社西河商店

株式会社西河商店は新しいわさびの魅力をお届けをしています。わさびの商品開発から、わさび苗やマイクロ葉わさびの生産、香りや色などにおいて評価の高い真妻わさびの栽培、“星付きレストラン”のシェフやパティシエが愛用するわさびオイルや調味料のギフトセットの販売など、商品開発から生産、栽培、販売まで一貫して行っています。

株式会社小南農園

プレミアムブランド「田村ミカン」を中心に柑橘類を栽培しています。また、ジュースやゼリーなどの加工品の販売を行っています。確かな品質と味は、10年以上「明治屋」とのお取引もいただいております。出展商品に関して、「和梨」ゼリーの「和」は海外を意識。すでに他商品とともに海外展開有(シンガポール・マレーシア・台湾やアメリカなど)。アメリカのシェアが伸びています。ブラッドオレンジジュースは、通常のオレンジジュースと色味も違い(かなり濃い赤色)、大切な甘

みと酸味も強いのが特徴です。小ぶりの果実ゼリーの食感は、溶けていくような柔らかくプルプル食感。食感としての楽しさにこだわりました。ぜひご堪能ください！

株式会社藤井養蜂場

株式会社藤井養蜂場は南は種子島、北は北海道まで約 2000 群(約 6000 万匹)のミツバチとともに花を求めて旅をする養蜂場です。自然の豊かさをそのまま備えた商品の提供こそがミツバチの働きに報いることになると考えており、品質の高さにこだわりがあり安心・安全で、おいしくて身体によい商品になります。

鶴見酒造株式会社

鶴見酒造株式会社は 1873 年、染物業を営んでいた初代貞造が酒造業を始めたのが鶴見酒造の歴史の始まりです。津島地方に伝わる伝統的な製法を受け継ぎ、手作りによる製造の良さと、近代的な品質管理を巧みに調和させています。米の旨味を酒の中に充分生かしたコクのある、より良い日本酒の開発に取り組んでいます。

有限会社 こだわり農場 鈴木

有限会社 こだわり農場 鈴木は生産した有機 JAS 玄米を使用したポンせんべいを提供します。自然の恵みを最大限に活かしたお米から生まれる、風味豊かなポンせんべいをぜひご賞味ください。当農場のこだわりと、お米の美味しさを再発見できます。

株式会社ナチュレ

日本産のフルーツや神奈川県産のフルーツを使用した、ゼリー、グミを販売しています。コロナ時期に製品開発、販売をスタートしたグミは、お客様からの人気もあり、少し少し販売数も伸びています。OEM などの対応も、ゼリー・グミ共に可能ですので、気軽にお声がけください。

株式会社 Earth to Table

私達 Earth to Table は、美味しいお野菜・果物をツールとして皆様のお取組みをサポートする会社になります。私達が提供するお野菜や果物はどれも生産者様のお顔が見え、その美味しさ、鮮度、安全性にこだわっています。「美味しい！」は人を幸せにする、そして、たくさんの「美味しい！」の声とともに思わず溢れてしまう笑顔をたくさん見たい、そんな想いで日々生産者様と連携し美味しいものを追求しています。

株式会社しろくま環境研究所

株式会社しろくま環境研究所は、温室効果ガス排出量を削減して生産した野菜”リジェネやさい”を展開しています。温室効果ガスを削減するための栽培基準を作成し、生産者・販売店の拡大に取り組んでいます。また、リジェネやさいは、温室効果ガス削減量を”見える化”しています。お客

様が、包装や POP に印刷された QR コードを読み込むと、スマートフォンで削減量を見ることができます。さらに、企業様が取り組む TCFD の Scope3 の数値にも対応可能です。

移ヶ茸

安心安全な国産きくらげを食卓へ。和食(シイタケ)、洋食(マッシュルーム)、中華(キクラゲ)に使われるきのこを栽培する農家です。 山の中腹の綺麗な環境で肉厚のきのこを作っています！

株式会社馬場園芸

株式会社馬場園芸は農薬・化学肥料不使用で土づくりから<味>を追求したカボチャの生産と販売をしています。光センサーで全てのカボチャの乾物率(ホクホク度)と糖度チェックしていますので、ホクホクの期待を裏切りません。通販では、シーズン中3,4回リピートするお客様もおります。惣菜用として採用いただいたスーパー様は、1店舗で毎週150kgずつ販売し、カボチャの煮付けは惣菜の中でも一番人気となっています。7月から2月までの8ヶ月間の長期出荷が可能で、特に国産の少ない12月から2月のカボチャは大変喜ばれています。

LINKFAMILY

LINKFAMILY は、小豆島でつくられた無添加、無農薬の美味しくて体にやさしい商品を販売しています。今回は新発売の「木桶こいくち醤油」「手延べそうめん」「オーガニックなジンジャーシロップ」「健康志向の方におススメの長命草を使った長命粒塩」などをご用意しています。特に木桶醤油は醤油総流通量の1%程度しかない希少な醤油になります。

月星食品株式会社

月星食品株式会社は、栃木県内はもちろん日本全国の農産物を使用した高品質な液体調味料と美容ジュースを製造しています。100年の伝統を守りながら、次の100年も見据えた製品開発を行っています。時短で簡単調理ができるソースシリーズ、美肌・安眠・腸内環境に効果のあるジュースを提供しています。主な商品はとちおとめいちごのソース180g、ゆずとはちみつのソース180g、手造り ナチュラルフルーツソース 300ml、手造り 焼きそばソース 500ml など。

株式会社タカハシフーズ

株式会社タカハシフーズは職人が丹精込めて玉子焼を焼き上げています。お客様のニーズに合った商品をお客様と共に開発し、こだわりを持って焼き上げています。お客様のご意向に沿った商品カスタマイズ・小量ロットを要する汎用品製造および手焼き製法を用いたオリジナル品の製造まで幅広く対応しています。

株式会社イージープランニング

株式会社イージープランニングは、生姜と甜菜糖を3ヶ月以上発酵させて生姜酵素を作っています。生姜は、抗炎症作用、消化促進、血行促進、体温上昇、抗菌作用による免疫強化、抗酸化作用によるアンチエイジングなど健康維持には欠かせません。生姜酵素は、希釈タイプで、お好みに合わせ5倍から10倍に薄めてお召し上がりできます。美味しい飲み方はお水、炭酸水、お湯、紅茶、コーヒー、焼酎などにスプーン1杯もしくは2杯入れてお飲みください。

有限会社アグリテック保久土

有限会社アグリテック保久土はスパルタ自然農法でお米を作っています。「スパルタ自然農法」とは、農薬、化学肥料、有機肥料などの異物を入れず、自然のままの状態です。田んぼに外部のものを入れず、田んぼで採れた稲わらや米ぬかなどを田んぼに返し、土づくりを行います。雑草をなくすための除草剤、虫の発生や病気が発生しないように使う農薬、作物に栄養を与える化学肥料を一切使っていないため、一般的な農法のお米と比べると、二分の一の収穫量になりますが、とても貴重で価値のあるお米です。受賞歴はお米のオリンピックと呼ばれる「米・食味分析鑑定コンクール」平成26年以降5年連続金賞受賞。平成28年世界最高米の原料米に選出されています。

宝成食品株式会社

2024年1月に「可食トレー焼成機」を導入し、これまで漁に左右されがちな「かにの甲羅」を食べられる器で再現しました！器ごと食べることでごみの量が削減できます。

有限会社清木場果樹園

①愛情・安全・安心②自然の恵みに感謝③美味・安心・安全なものをつくる④果樹園ならではの加工品づくりを行う⑤古里を愛し、先祖に敬意を払う 鹿児島県南さつま市加世田津貫で親子三代に受け継がれる技を基に、精一杯の真心と愛情を込め、金柑やキングオレンジなどを減農薬有機肥料で樹上熟成栽培させ手づくりジャムとジュースを全国にお届けする果樹園です。新鮮で良質な素材ならではの恵みを、みなさまの食卓の小さな幸せとしてお届けできましたら、これ以上の幸せはありません。

株式会社農業法人久比岐の里

①愛情・安全・安心②自然の恵みに感謝③美味・安心・安全なものをつくる④果樹園ならではの加工品づくりを行う⑤古里を愛し、先祖に敬意を払う 鹿児島県南さつま市加世田津貫で親子三代に受け継がれる技を基に、精一杯の真心と愛情を込め、金柑やキングオレンジなどを減農薬有機肥料で樹上熟成栽培させ手づくりジャムとジュースを全国にお届けする果樹園です。新鮮で良質な素材ならではの恵みを、みなさまの食卓の小さな幸せとしてお届けできましたら、これ以上の幸せはありません。

株式会社村上椎茸農園

株式会社村上椎茸農園は、自然豊かな世界農業遺産地域で全室空調栽培を実施した美味しい椎茸をお届けしています。椎茸は1年を通じて安定した食感、良い風味の椎茸なのが特徴です。

蔵元屋 人吉

蔵元屋 人吉は小京都と云われる熊本県人吉市で、室町時代から 500 年余年に亘り米焼酎がつくられてきました。この伝統技術と人吉という名を、国内のみならず世界に知らしめるため、蔵元の常識を覆す異種原酒のブレンドと樽熟成による全く新しいお酒を造りました。「ウキスキーでもなく、焼酎でもなく、人」。ライスウキスキーという新分野開拓への挑戦をしています。

株式会社ベルファーム

株式会社ベルファームは茨城県つくば市にて、30 年以上に渡りオーガニック農法を行い、有機ケール・にんじんジュースを手がけている農業生産法人です。土中の微生物の力を最大限に発揮し、こだわりの土で育てた特許製法で冷凍ジュースに加工しています。

あの日、屋

豊かな自然や伝統的な生活が残る新潟県三条市の山間地、下田地域、ここが私たち「あの日、屋」のメインフィールドです。絵に描いたような里山の風景が残り、川も山も雪もある自然豊かな下田で美味しい野菜を作っています。新潟里山育ちの純なめこは雪国の寒暖差、露地栽培で育てたなめこを純なめこと名づけています。この純なめこをふんだんに使い手軽に食べられるお惣菜を作りました。その他、下田で採れた新鮮なお野菜をお届けします。

富士農場サービスグループ有限会社 TOPICS

健康で美味しい豚肉をお届けするため、精液関連事業や種豚育種事業など、日々さまざまな事業に努めております。

みかんのみっちゃん農園

みかんのみっちゃん農園は、和歌山県有田川町で温州みかんを中心にかんきつ類約 60 品種を栽培している江戸末期から伝承された 6 代目農家になります。「みかんのみっちゃん農園」の名で Instagram や Facebook、Twitter(X)などの SNS を通じて、年間 1 万人以上に販売するなどファンを増やしています。加工品は自社の加工場でドライフルーツ、冷凍果実等を製造しています。また、OEM 製造で、柑橘ジュース、柑橘ようかんを製造しています。

株式会社デーリーファーム富士山

株式会社デーリーファーム富士山は、国内外での 20 年のチーズ製造経験を活かし、小規模だからこそ最高品質のチーズを安定的に製造しています。栃木県北部の大田原市に農場があり、牛と山羊を飼育し自家産の牧草と地域資源(米ぬか、酒粕等)を飼料にした、循環型で飼育しています。また、今年 3 月にチーズ工房をオープンし那須地域の生乳を使用して、フレッシュタイプから熟成タイプまで 4 種類のチーズを製造・販売しています。

天狗中田産業株式会社【天狗ハム】

天狗中田産業株式会社【天狗ハム】は1947年の創業以来、石川県の食肉加工メーカーとしてこだわりのハム・ソーセージの製造を行っています。肉屋として創業した「天狗」として「素材を選ぶ確かな目」で原料を選定し、食肉加工の盛んなドイツのハム・ソーセージ製造企業・ラインハルト社から製造技術を導入することで、こだわりの味わいを実現しています。

自然栽培の薄井農園

ストレスをかけないようにして生育させた木からとれるりんごは果実本来の甘みと酸味の調和のとれたおいしいりんごなどを栽培しています。

有限会社ハニー松本

有限会社ハニー松本は1946年に創業以来、80年に渡り養蜂業を主力として営業しています。ハチミツは花の種類によって味わいや香り、色などが異なり、それぞれに特徴がありますので自社ならではのミツバチの配置を行い、多種に渡る花蜜からハチミツが採取できるようにしています。採取したハチミツから6次化商品の製造と販売をしています。

株式会社山内果樹園

会津の秋の代表果樹、みしらず柿を生産、販売、加工をしております。毎年福島県にて皇室に献上する献上柿としても知られております。

アフーム株式会社

アフーム株式会社は国産有機原料でペットフードを製造、販売しています。有機食品が食の安全・安心の中でニーズが高まってきていますが、ペットフードの有機商品は殆ど海外頼みですが、アフーム国産有機ペットフードとしてご提案します。

株式会社大竹農園

株式会社大竹農園は減農薬栽培にこだわる、湘南・茅ヶ崎の菜っ葉専門農家です。春先の圃場の準備から始まり、果樹の剪定、水稻の播種等の作業。夏の管理作業野菜や桃の収穫販売、秋の米の収穫販売等年間を通じて、美味しくなるよう作物との対話しながら楽しく作業を行います。

株式会社フルーツのいとう園

株式会社フルーツのいとう園は葡萄園から収穫したシャインマスカット・巨峰を枝につけたまま乾燥させます。ただ、乾燥させるだけなので、着色料や保存料などの添加物は一切使用していません。子供からお年寄りまで安心して食べられます。ワインなどのあらゆる飲み物の友として幅広くご愛用できます。

株式会社七久里農園

ネギ、トマト、キュウリ、ピーマンの他にビーツの栽培と、ドレッシング、切干ビーツ、ビーツパウダー等の加工品販売に力を入れています。

株式会社松栄堂

地域に根ざして 120 年目を迎えます。この地でしか作れないもの、土地に根ざした文化や風習を受け継ぎ、この一関・平泉地域でとれた原料を加工するという「身土不二」の信念を大切にすることで、多くの皆様に地域の風土ごと味わっていただけるような菓子作りを目指しこの地域の素晴らしさを、食という観点からこれからも追いつけて参ります。「献上田むらの梅」や「ごま摺り団子」「松栄堂カップアイス(ごま・ずんだ・ミックス)」のように見た目から楽しめる和菓子を中心に、様々な商品をお客様にお届けします。

株式会社ファーム竹崎

幻の名牛、土佐あかうしを専門に飼育して、販売している会社です。

カネ十農園株式会社

「カネ十農園」は、1888 年創業の静岡県牧之原市の茶農園です。茶葉の栽培に好条件が揃う牧之原台地で育んだ新鮮な茶葉を、国内外の技術を学び、独自に開発した製茶法で一貫生産することで茶葉が持つ可能性を追求しています。100 年以上に渡る経験を活かして作り上げた、茶葉がもたらす芳醇な一時を、お届けします。

株式会社中原ファーム

株式会社中原ファームはほうれん草の周年栽培を軸とする農家です。ほうれん草以外に、農家だから出来る野菜をふんだんに練り込んだパスタを製造販売しています。野菜作りから製麺まで、自社一貫生産することで、採れたての野菜を新鮮なうちに乾燥、粉碎、製麺し、おいしさと栄養価がギュッと凝縮された麺が完成します。また、米粉を使用していますのでグルテンフリーでお米の特徴でもあるモチモチ感がある麺になります。

株式会社 真岡食肉

株式会社 真岡食肉は肉の味を知り尽くした、肉屋が作る肉汁工房生餃子の製造販売しています。こだわりのマイナス 1℃で 24 時間以上氷温熟成させた皮生地、国産肉とキャベツを使用し、カリッと焼いた餃子です。うま味の効いた肉汁とキャベツのシャキシャキ感、つるっともっちりした熟成皮生地にジューシーな肉汁が溢れる、パクパク箸が止まらない餃子になります。

富士トマ

富士トマはフルーツトマト・トマトジュースの生産・販売しています。特長は、一度食べた忘れられない味の濃いトマトになります。富士山麓の寒暖差とミネラルを含んだ豊富な伏流水を利用

し、寒暖差での栽培により甘味、酸味のバランスの良いおいしさと味の濃いフルーツトマトになります。

株式会社 hishi

株式会社 hishi は温暖な鹿児島「指宿」で、35ha 露地野菜を作っています。今までに 30 品目ほど栽培してきましたが、今回は組織の増員と JGAP の追加認証に伴い、「ニンジン」「オクラ」「スナップ」を中心に出店しています。他品目の規格外品の商談も大歓迎です。

株式会社マッシュアンドフルーツ

マッシュアンドフルーツは、信州飯綱産の新鮮な「きのこ」「りんご」「加工用トマト」「水稻」などを栽培・販売しています。きのこはぶなしめじ、ヒラタケを施設内で通年生産し、りんごは長野県の「信州の環境にやさしい農産物認証」を取得し、化学合成農薬の一般的な使用量と比較して約半減の使用に取り組んでいます。トマトジュースは受注量に合わせて作付けする完全受注生産になります。

大谷酒造株式会社

創業明治 5 年(1872 年)。鳥取県の中央に位置する琴浦町で 150 年以上の伝統を受け継いでいます。大山山麓の豊かな自然を活かした米と超軟水の仕込水を使用しています。お料理に合う辛口のお酒を基本としつつ、珍しい酵母を使用した甘口の商品も展開しています。人を大切に、お酒を大切に、和醸良酒をモットーとして、日本古来の伝統文化によって世界の様々なシーンで貢献し、「心にのこる酒鷹勇」に努めています。

and SALLY 柴田農園

and SALLY 柴田農園はサリークイーンの栽培をしています。サリークイーンはバスマティ(最高級インディカ香り米)と日本晴(ジャポニカ米)の交配から生まれた、国産のバスマティ系香り米になります。インド米のサラサラ感と日本米のしなやかさを奇跡的なバランスで併せ持ち、その上に華やかな香りをまとった異次元の品種になります。カレーはもちろんのこと、炒飯、ピラフ、カオマンガイ、パエリアなど、世界中の米料理、オイルとスパイスを多用するレシピとの相性抜群です。

有限会社はと錦

有限会社はと錦は飯田地方で収穫できる多くの農産物を使って菓子作りをしています。人に優しい美味しさと、人への想いをお菓子にのせています。自社ブランド開発やお土産物、量販向けのお菓子製造も承っております。和菓子は銘菓「赤石巻」を始め、地元・南信州をイメージしたお菓子(万十、大福、最中、どら焼き、羊羹、時雨)など人気の和菓子を取り揃えています。洋菓子は南信州のフルーツをたっぷり使った「南信州フルーツサンド」やくるみのお菓子「エンガリーナ」な

ど、素材も製法もさまざまな洋菓子を製造しています。生ケーキはショートケーキやチョコレートケーキ、プリン、シュークリーム、タルト、パイなど。季節のくだものを使ったゼリーが人気です。

株式会社西部開発農産

EARTH TO TABLE 大地から食卓へ、日本最大級の農業生産法人です。米・大豆・小麦・そばを、播種から収穫後の乾燥調製、低温貯蔵まで一貫した機械化体系で生産しています。畜産部門では、黒毛和牛「きたかみ牛」を繁殖から肥育まで一貫して生産しています。自社農場栽培品使用の米・乾麺・味噌などの加工食品を販売しています。平成 29 年に「せいぶ農産発 焼肉 DINING まるぎゅう」をオープンし、自社生産の食材を使用した料理を提供するなど 6 次化産業にも取り組んでいます。2017 年に JGAP 認証を受け、安心安全な農産物をお届けしています。

株式会社 大豊ゆとりファーム

株式会社 大豊ゆとりファームはこの故郷に伝わる炭畑の知恵をヒントに、地元の林業や農業で余った木や竹を使って炭を生産し、これを畑に戻すことで空気中に排出する CO2 を減らしつつ、美味しい野菜づくりを実現しています。炭を入れた畑で作った野菜のことを『二酸化炭素を減らすことで地球を冷やす野菜＝クールベジタブル』と呼び美味しい野菜をつくっています！

有限会社 粋き活き農場

美味しいお米は土作りからという信念で 46 年ほど完熟堆肥(米ぬか・比内鶏・ハタハタ魚くず等)で手間を掛け栽培しています。昔ながらの天日干し(杭掛け)は、粋き活き農場自慢のお米です。主な商品は「有機米 芽吹き小町」「有機あきたこまち自然乾燥米」「有機米使用 芽吹き小町味噌」です。

七福堂製菓

七福堂製菓は昭和 40 年創業の国内最高品質のもち米「滋賀羽二重糯(しがはぶたえもち)」を使用したあられを製造しています。もち米本来の風味をいかすため、生地づくりは昔ながらの製法を守り、手間と時間をかけて作りあげています。滋賀県民のお茶菓子として親しまれているあられです。

株式会社 和田農園

株式会社 和田農園は、みかんの栽培からジュースの製造販売を行っています。そして一ブランドとして「和田農園のみかんは格別」と思っていただけのようにこだわっています。そんなこだわりのみかんから出来たみかん・みかんジュースはまさに太陽の恵みを濃縮した、絶品の味わいに仕上がっています。ぜひご賞味してください。自信をもってオススメいたします。

網走ビール株式会社

北海道網走市の特徴と原料を活かしたクラフトビールの製造・販売を行っています。代表商品の

「流水ドラフト」は仕込水に流氷を使用し、オホーツク海をイメージさせる深い青色に仕上げています。苦みを抑えたスッキリとした飲み口はビールが苦手な方でも楽しめる味わいとしています。その他、他にも美味しいクラフトビールがあります。

株式会社糸島みるくぷらんと

株式会社糸島みるくぷらんとは、「のむヨーグルト 伊都物語・低温殺菌牛乳 伊都物語」を製造販売しています。「伊都物語」は、福岡県糸島地域の中で搾乳された生乳の中から高品質な生乳だけを厳選して使用しています。また、前日の夜、酪農家が搾乳した生乳をすぐに殺菌し翌朝には、加工製造に入る為、新鮮な状態で商品が出来上がります。

株式会社東北ハム

東北ハムは昭和9年創業以来ハム・ソーセージを一貫して製造しています。「安全で安心できる誠実な食品づくり」に努め、その伝統技術はDLG食品コンテストで5大会連続金賞を得るなどの高い評価を受けています。無塩せきハム・ソーセージの「出羽のしんけん工房」、18ヶ月熟成骨付き生ハム：庄内プロシュート「ノービレ」にその技術は活かされています。

一般社団法人みのり

みのりファクトリーは、宮城県白石市にある地域のソーシャルグッドな食品工場です。「四方よしの幸せな関係」を目指し、地域の生産者が汗水流して育てた食材を活用し、美味しくカラダに良いものを食べてもらう。蔵王野菜や果実、きれいな水で育つ牛・豚・鶏、豊富な地域食材を背景に、シンプルで手間をかけた高品質な加工品を作っています。

株式会社 U・STYLE

株式会社 U・STYLE は新潟のデザイン会社で、地域に根ざし、価値創出や継承のデザインに取り組んでいます。地域の歴史や文化を尊重し、小さな価値を見出し未来へ繋げるプロジェクトとして、新潟の水辺や里山の再生プロジェクトを行なっています。新潟の棚田で、農薬・化学肥料不使用の米作りを行い、自社ブランド「里山ボタニカル」を通じて、小さくても循環する経済と里山の再価値化を目指して活動しています。

株式会社 IMATO

現役漁師が設立した富山県の水産加工会社になります。干し方の工夫により①水分をぎりぎりまで残すことでジューシーさを感じる”②IMATOのひもの”年中いつでも気軽に蟹を味わい、蟹料理を作れる”かにぼし®”シリーズ③資源の最大活用を目指して開発した、“梅魚””ぼん酢醤油漬け”④富山湾の海洋深層水で作る天日塩”いまとの塩”などを製造・販売しています。

株式会社大濱屋農園

株式会社大濱屋農園は平成30年創立以来常に業務拡大し続けて現在常時雇用16名にて生産して

います。幸いにも日照時間が全国でもトップクラスの静岡県遠州地区にてブロッコリー、キャベツ、とうもろこし、オクラ等を中心に季節を通して様々な作物を栽培しています。この度、国産で冷凍ブロッコリーはじめました！

株式会社ペントフォーク

福井県にて米を中心とした農作物の生産と直売所・食堂を運営する農業法人です。米の消費量を拡大したい、という熱い思いで自社生産する米を米粉に加工し、その米粉を活用したスイーツ、パン、麺など多様な商品を製造販売しています。単なる「農作物の生産」にとどまらず、加工や販売、サービスまで展開する6次化に取り組むことで、農家のこだわりを消費者に直接お届けしています。

やぶパートナーズ株式会社

「やぶパートナーズ株式会社」は、養父市から100%出資を受けるEPL(地域公共会社)として設立しています。事業の一部として特産品の開発、PR活動等を行っています。朝倉山椒の発祥地である兵庫県養父市産の山椒を使用した冷凍・乾燥朝倉山椒や加工品を取り扱っています。

在来屋

五平餅の形が「ねこのシルエット型」です。大きさは一串70gで軽食にぴったりサイズです。又、ご飯にタレをかけてお召し上がり頂くだけでなく、お味噌で顔を描いたり、カレーやシチューのご飯として、キャラ弁、焼肉のご飯として等、食べるだけでなく想像する楽しさを同時に味わうことができる商品になります。

とぎ和農商

とぎ和農商は、国内市場流通0.1%以下の希少な国産ごまの栽培に取り組み、販売をしています。その信州の豊かな自然環境で育った黒ごまを、国内でも有数の搾油技術を持つ京都の老舗企業と協力し、匠の丁寧な仕事によって生まれています。香り高く、サラッとした口当たりが特徴の「sesami oil Premium Black」になります。

有限会社柑香園

当園は、果物の生産から加工、販売、フルーツパーラーの運営まで行う農業法人です。自然豊かな和歌山の温暖な気候を活用し、丁寧に育てた果物を、樹上でおいしく完熟させ、フルーツの生命力そのままにお届けします。田舎の原石であるフルーツを、私達の力で宝石に変える。多くのお客様を笑顔にして、明日への活力をお届けし、「お客様と地方を元気に」してまいります。和歌山産の果汁をたっぷり使ったゼリーを是非ご堪能ください。

有限会社キモト

徳島県鳴門市で、代々農業を営み、江戸時代より続くサツマイモ専門農園。現在で【八代目】、育てている作物は、さつまいも”なると金時”です。私たちの使命は、関わってくれた人の人生を”豊かに”することです。沢山の人に、まずは”美味しい”を届けられるように。そして化学肥料使用量50%減、化学農薬使用量50%減を目安として栽培をしています。そんな農園の生産する、なると金時を是非ご堪能ください。

株式会社ニッキーファーム

家業として引き継いだ農業。「安心・安全」で「お客様に喜んでいただける農産物」を創り「食生活を豊かに」したい一心でこれまで試行錯誤を続けて参りました。これまでの農業界の常識を覆すべく、時代に合わせて様々な事にチャレンジしています。日本海や鳴門の海産資源などの力を借り、土づくりに徹底的にこだわったブロッコリーや、ほうれん草などの栽培・販売を行っており、それらをこの度出展させていただきます！

Total Beauty 春

からだにやさしく・美味しいオリジナル商品作りに取り組んでおります。オリジナルブレンド茶に関しては、粉末にしているので、茶殻などの廃棄物が出ません。保存料・着色料・香料などは使わず、自然の恵みだけで作りあげた、からだよろこ美シリーズの、便利な粉末ブレンド茶5種・発酵食品(製造方法で特許取得)。衛生管理を徹底し、毎年検査機関より優良証を取得している安心安全製造です。

西地食品有限会社

ハラル認証も取得済。夏の太陽をいっぱいに浴びた露地のすだちを搾った100%のすだち果汁を製造。天然果汁100%はもちろん、防腐剤を一切使用しない無添加にこだわり、搾汁した後の柑橘果皮を廃棄することなく堆肥にし、それを利用して農園で再利用しています。温暖で風光明媚な山間の町で、すだち・ゆず・ゆこうなどの果樹農園を経営しつつ、農園で育てた果汁・果皮の加工製品を生産・販売しています。近年は地域の農村活性の一助となるべく、放置竹林の再生、たけのこ水煮の製造を始め、農作放棄地を借り受けてしょうがの栽培も始めるなど、みなさまに貢献できるような活動に取り組んでおります。

株式会社柚子っ子

徳島県産農薬不使用ゆず。収穫もお手伝いしながら生産者から直接買い取って、ゆず味噌などのゆず加工食品に手作りで仕上げています。手作業で丁寧に下処理する事で、ほぼ余すところなくゆずを使用しているので、どの商品もゆずの風味をたっぷり味わっていただけます。今回は、社名でもある代表商品の多用途調味料「ゆずみそ柚子っ子」他、こだわりの国産原材料で作ったゆず商品をいくつか出展いたします！

山岡酒造株式会社

創業は 1890 年。「幻の酒米」と言われる亀の尾や、山田錦、雄町などを地元農家と共に育て、また自社田での酒米生産にも取り組んでおります。生酛仕込みなど伝統的、個性ある酒造り。旨味豊かな味わい深いお酒は、全種類お燗もでき、全国燗酒コンテスト大賞など国内外で多くの賞を受賞。旨味豊かな芳醇辛口の食中酒に特化した地酒「瑞冠 純米大吟醸」を是非ご堪能ください。

庄内の水田を守る会 有限会社斎藤農場

山形県を代表する「つや姫」「雪若丸」を農場直送でお届けしています。庄内の水田を守る会 有限会社 斎藤農場では山形県を代表する「つや姫」「雪若丸」の生産及び販売を行っております。圃場集積、作業受託を受けながら規模拡大し、減りつつある地域農業を守っています。

赤碕町漁業協同組合

鳥取県中部地域最大の港湾である赤碕港を有したこの土地で、刺網を中心に一本釣、あご旋網等の沿岸漁業、磯見漁業を行っている組合です。20 数年以上前から小規模ながら加工所と直売所を所有。組合員が水揚げした水産物を主原材料として、あごみんち、するめいか靴漬け等の加工品を製造し、地元の給食への提供や道の駅ポート赤碕内に直営店を開設しています。

株式会社 UEDA

いちご「古都華」は他品種にはない濃厚な甘み、酸味が特徴で、弊社はその味の濃さにこだわって栽培しています。栽培期間は 12 月～5 月まで、ギフト商品としてお使い頂けます。そして当社は、「未来の農業を明るくする」をビジョンに 30 年先、その先も若い世代が農業を続けていける環境をつくっていくことを目指しております。

有限会社山口農園

山口農園は完全有機 JAS で栽培し、全国のオーガニック商品を扱うお店で販売。今回は有機野菜のみならず、廃棄ロス野菜から常温で保存できる全く変色しないペーストも開発・出展します！「未来へ繋ぐグリーンカレー」、さらにそのペーストを加工して開発した、食べられる染料「抹茶」を使用したアート墨汁作品の展示なども。ぜひお楽しみください。

株式会社かきうち農園

三重県御浜町にある約 15ha の園地で、それぞれの季節にあったみかんを、栽培から販売まで行っております。とれたてのおいしさをお客様のもとにお届けするため、収穫～出荷までを可能な限り素早く行い、規格外品のみかん等は 100%ストレートジュースやマーマレードに委託加工し販売を行っております。自社の新鮮みかんをぜひご堪能ください！

株式会社 MFS 総合研究所

MFS は Many..たぐさんの Friends..仲間 Staition..集まる場所をコンセプトに地元の遊休農地を活用し、多くの契約農家さんと連携することにより持続な地域づくりを目指しています。そして、飯

田市の自然豊かな土地を活用し、化学肥料を使わず自然栽培で作ったにんにくを加工し作る黒にんにく。自社の黒にんにくは28日間熟成することにより、甘いドライフルーツのような味に変化し、にんにく特有の刺激臭もなくなり食べやすい！

株式会社 秋田ニューバイオフィーム

「秋田のうまいものをお届けします！」弊社は創業以来、6次産業化に取り組んでおり、お米やサツマイモ栽培から専用工場での加工、直営店での販売をしております。この度の出展で、ほしいもせんべい、やきいもペースト等の秋田のうまいものをお持ち致します！

有限会社かわに

過去に支援物資として提供しようとした五郎島金時。調理場所がなく、「生芋はいない」と断られて、、、この悔しい経験から、「五郎島金時で人の役に立つものを」と思い、平成7年に有限会社かわにを設立し、五郎島金時の焼き芋の販売を始めました。！日本で一番の糖質系のさつまいもを味、香り、食感のどれも妥協せずに栽培し、焼きいもや焼き芋ペーストに加工して販売しています。現在は、五郎島金時の栽培はもちろんのこと、加工や販売と生産者の顔が見える、安心安全なものづくりを心がけております。

白川製茶園

九州佐賀県嬉野で四代、100年に渡って茶農家をやっております。毎日、おいしいお茶をたくさんの人に飲んでもらいたいという一心でいろんな事を四六時中考えている会社です。お茶のことなら我々に何でも聞いてください。有機質肥料、土づくりにこだわり、丹精込めて造った白川家のお茶。ぜひ飲んでみてください。うまかよ。是非こだわりのHPもご覧くださいませ！
<https://ureshinoshirakawa.com/>

株式会社加茂川

蔵の特徴は3つ。「生酛造り×貴醸酒×熟成」生酛造りと呼ばれる歴300年の伝統的な製法、貴醸酒と呼ばれる水の代わりに日本酒を使って仕込んだ贅沢な日本酒。いずれも希少価値の高い製法であり、他にはない貴重な作品のひとつ、貴醸酒「KAMOGAWA KIMOTO CLASSIC」をこの度出展致します！

喜 KIITON (尙草野ファーム)

当社は長崎県五島列島にある豊かな自然と歴史に彩られた福江島で創業した企業です。わたしたちが生産した農畜産物を食べてくださる方が「安全に」「安心して」「美味しく」食べて、笑顔になって頂けるよう、私たち“草野ファーム”は事業に取り組んでいます。今回の出展商品は「ソーセージ」。当社の思いのつまったソーセージを各種出展いたしますので是非！

NONTEN

無農薬野菜の旨みをもっと世の中の人に知って欲しい！という想いで心を込め、無添加の野菜スープをお届けします。鹿児島県を中心とした九州全域8種類の野菜と鹿児島県枕崎産の鰹節を使

用しバランス良くブレンドした和風スープ。スープとして味わっていただくだけでなく、ご飯に混ぜたり、オイルと混ぜてドレッシングとして、またはお料理のダシとしても。食品添加物・保存料不使用の万能スープ！を出展させていただきます！

京菓子司 井津美屋（有限会社 井津美屋）

抹茶うば玉、抹茶ゼリー、一口羊羹、創業50年以上の京都の和菓子専門店の自慢の味をご堪能ください。

株式会社堀内果実園

「果樹栽培」「加工品製造」「直営店舗経営」の3つの事業を展開。無化学肥料を使用し、活性された土壌で様々な果実を一年を通して栽培し、青果物や完熟の良さを生かしたゼリーなどをお届けしているほか、「くだものを楽しむお店」として奈良・大阪・東京に果物を使ったカフェメニューを楽しめる直営店も展開しています。「健康な果実は、健康な大地から」という考えの元栽培し、添加物を使わずに仕上げたあんぽ柿、ぶるーべりーこんふいちゅーる、かりんしろっぷを出展いたします！

株式会社豊年屋

創業74年ごま加工専門メーカーです。長野県駒ヶ根市を拠点とし、全国のお客様へ、いりごま・すりごま・ねりごま等の各種ごま加工品を販売する他、希少な「国産ごま」も扱っております。実は自給率1%である「国産ごま」。全国の産地と取組をし、栽培の拡大をしております。国産ごまの希少さだけでなく、風味の良さも是非ご堪能ください。

有限会社エッチージェイケイ 加工部 米工房ほ・た・る

コシヒカリ発祥の地、福井県。美味しいお米と地元の野菜をふんだんに使って丁寧に米菓を手作りしています。お米を作っているのは、冬には一面に雪が舞い降り、初夏には蛍が舞う美山地区。その美味しいお米と越前美山の季節の野菜を練りこんで丁寧に揚げた手作りの「ほたるかきもち」や「ひめほたる」を展示いたします。その他にも地元のお米、野菜を用いた加工食品を販売しております！

(企)うめっぼ

「紅映(べにさし)」は、福井県で栽培されている梅の希少品種で、ミネラルが多くまろやかな酸味が特徴。(企)うめっぼは「紅映」を中心とした梅の生産者グループで、加工、販売までを行っています。樹上で完熟させ、自然落下した木成り完熟梅を、昔ながらの手法で漬けた梅干し。梅ジャムや、梅ゼリーなどの単独梅製品の他に、地域で生産されているイチゴ、イチジク、ユズに、完熟梅を配合した、他にはないジャムやゼリーも生産販売しております。

企業組合新ちゃんみそ

当組合は、福井市清水山町の女性 5 人のグループが、2019 年 10 月に法人化した企業組合。地元産の大豆と米を使い、昔ながらの製法で無添加みそを製造しています。みそ、みそ加工品、木のせいろで蒸した大豆や、大豆菓子などの製造、販売を行っています。地元産の大豆と米を使い、昔ながらの製法で作られた無添加味噌が魅力です。

株式会社 横山食品

三重県津市で大豆加工食品【豆乳、がんもどき、油揚げ、惣菜(いなり、きつね、がんも煮)】の製造販売をしております。会社のスローガンは、「お母さんから生まれる」。商品の品質を第一と考え、工場は、fssc22000 を取得しています。自分や家族への健康面、調理しやすさ簡便性、毎日食べられるおいしさを愛情をもって製造しています。

株式会社いしいフードプランニング

株式会社いしいフードプランニングは地場野菜原料を使用したドレッシング、たれの製造メーカーです。商品アイテムは約 20 種あり、化学調味料を使わず国産食材にこだわり、原料野菜をたっぷり使う、塩麴なども使った商品を製造しています。日本で一番美味しいといわれるメーカーを目指しています。

奥美濃古地鶏普及推進協議会

神代の味の再現を目指して。「清流の国」岐阜県のブランド地鶏、奥美濃古地鶏は、奥美濃古地鶏は特定 JAS に準じた管理基準の下で飼育されている「清流の国」岐阜県のブランド地鶏。昭和 16 年天然記念物にも指定された岐阜地鶏は古事記「天の岩戸伝説」に登場する「常世の長鳴鳥」を由来に持つと言われ、地鶏特有の赤みを帯びた肉は、絶妙な歯ごたえとコクのある旨味が特徴です。

ゆあさ農園

化学合成農薬・化学肥料・除草剤不使用で栽培するほかにも、こだわりの塩だけで梅干しにも加工し販売しています。

福田有機ファーム

自然素材から作られた有機肥料と酵素・微生物を活用した有機栽培が魅力の「高崎小麦ジェンヌ」。当社は、自然素材から作られた有機肥料と酵素・微生物を活用した小麦の有機栽培を実践しております。農産物の機能性(高タンパク質・硝酸値の低減等)を追求。安全・安心な農産物の供給に全力で取り組んでおります。

NOKA

恵まれた環境で美味しい品種の深谷ねぎや白菜、ブロッコリー、キャベツ等を有機肥料を用いて美味しさにこだわって栽培しています。「食べるための野菜」を常に意識し、私達の野菜を食べる人、家族の食卓を思いながら大事に育てています。

株式会社 健康ファーム

手作り干し芋が魅力！原料は京都府北部に位置する綾部市にて有機栽培。自社加工場(京都・大阪)にて商品を製造。有機加工場認証を受けた有機加工商品の製造を行っております。自然の味を最大限に活かし、みなさまに美味しいと感じていただけるよう、常に心がけてお作りしております！
株式会社ふるさとの森

ビンテージ感満載のコクの奥深さと、芳醇さが楽しめる日本で初めてソルガムシロップから作られた蒸留酒をご紹介します。中でも、透明なスピリッツを初めて3年間樽熟成させたコデランニ樽熟成2020は、ビンテージ感満載のコクの奥深さと、芳醇さが楽しめる、とてもスムーズアンドマイルドな口当たりのお酒です！

株式会社椿本チエイン

当社のアグリビジネスを通じて、農業や食に関わる課題解決に貢献！当社では、機械部品から搬送システムまで幅広い事業で培った自動化技術を生かし、2014年からアグリビジネスを本格展開。安全で高品質な野菜の安定供給にお応えし、次世代モデルの人工光型植物工場産レタスは、様々なニーズを満たしこれからの農業や食に関わる課題解決に貢献していきます。

株式会社サードライフ

兵庫三田市産のパッションフルーツや神戸市の有機米等を、「やさいのキラメキ」新しい福利厚生サービスとしてオフィスへ届ける野菜の宅急便を行っています。☆「やさいのキラメキ」は、有機で育った健康野菜をオフィスへ届ける野菜の宅急便。野菜を通じて部署間を超えたコミュニケーションの活性化、採用率や社員満足度の向上、企業の社会的イメージのアップまで、想いを夢を未来につなげる為に、野菜で貢献いたします！

カウベル大樹株式会社

町内の酪農家から毎朝搾りたての牛乳を仕入れて製造しているアイスクリームは、じわじわと人気が出ている商品！最後まで飽きずにお召し上がりいただける、濃厚なコクと爽やかな甘味が特徴です。町内の酪農家から毎朝搾りたての牛乳を仕入れて製造しています。酪農が盛んな大樹町だからこそ実現できた、絶品のアイスクリームをご堪能くださいませ。

和牛道

栄養価の高い牧草と、広大で自然豊かな北海道十勝の恵まれた環境だからこそできる、美味しく健康な北海道十勝グラスフェッドビーフ。「十勝姫」は、広大な自然あふれる放牧地で太平洋からの潮風に当たりミネラル豊富に育った無農薬の牧草を食べ、十勝山脈の湧き水を飲み、ストレスフリーな環境で育った「安心・安全・健康な牛」です。和牛本来のおいしさを楽しめ、健康に良い

黒毛和牛となっております！

有限会社 高島産業 高ルテイン卵『あらん』

1日1個の『あらん』が、あなたの未来を「明るく」します。紫外線やスマホ等のブルーライトから目を守るルテインは現代人に欠かせない栄養素。サプリメントではなく、天然の食品である『あらん』からたっぷり摂れるようになったことをご存じですか。日本初のルテイン含む機能性表示食品(H85)の卵、味もよし、くせがなく、どんな料理にでもあう美味しさが魅力の「あらん」。すでにご利用のお客様より、たくさんのお喜びの声が届いています。

東日本産直ビーフ研究会

豊かな自然が育てた良質な牛肉を、お客様に安心して口にさせていただくため発足した当研究会。和牛の良さを活かした程よい霜降りとホルスタインのやわらかな赤身肉を兼ね備えたハイブリッドな牛肉であるしあわせ絆牛を販売しています。おいしいお肉を食べてしあわせになって欲しいという願いが込められています。

JA レーク滋賀

2021年に滋賀県内8JAが広域合併し「JA レーク滋賀」が誕生。森・里・湖(うみ)に育まれる漁業と農業が織りなす「琵琶湖システム」の環境下で生まれたニンニクを加工した味噌とラー油をお届けします。県内でも有数の大きな産地・消費地をカバーしております。また、2022年には漁業と農業が織りなす「琵琶湖システム」により、自然との調和や共生が認められ「世界農業遺産」に認定！

株式会社オキス

オキスは鹿児島県の大隅半島の中央に位置し、温暖で肥沃な大地を活かして四季を通じた様々な農産物を生産しています。野菜を栽培→加工→流通販売まで一貫して行っており、乾燥野菜・野菜パウダー(粉末)は栄養価が高く価格が安定していることが魅力です。常温で長期保存も可能、軽量なので輸送コスト削減でき、規格外の野菜もアップサイクルさせることでムダが少なく食品ロスにも貢献しております！

株式会社さんまいん

「さんまいん」を中心にしいたけやニンニクなど栽培をしており、年間を通じて生産量や温度、湿度、水やりを全て徹底管理して取り組んでいます。自社の椎茸を活用したユニークで美味しい加工品の企画・製造・販売をしており、フード・アクション・ニッポンアワード2015、2023年度(第64回)全国推奨観光土産品審査会入賞商品など各種受賞しております！

白老プラセンタ株式会社

白老プラセンタ株式会社は水も空気もきれいな北海道の白老町で、最高級ブランド和牛(白老牛)やHACCP認証道産豚の胎盤から「生プラセンタ」を製造販売している企業です。自社開発の製造技術、鮮度保持技術にゆるぎない自信をもち、大手企業へ技術指導する等、お客様の細かな希望

に満足頂ける商品を提供しています。コロナ渦で機能性食品「発酵発芽玄米ごはん」、超鮮度を運ぶ「過冷却ナマ刺身盛合せ」宅配便も開発しています。

JA 十勝清水町

北海道十勝地方の西部に位置する清水町は、国内屈指の酪農地帯であるとともに、家畜の糞を活用した土づくりによる良質な農産物を生産しています。当 JA では、独自の飼育法による赤身の旨さで数々のタイトルを受賞した「十勝若牛」や「十勝清水にんにく」、小豆などの農畜産加工品を多数取り揃えております。ぜひ当 JA ブースにお立ち寄りください！ご紹介の商品、北海道十勝あずきカタラーナ、十勝清水にんにくマヨネーズ、北海道十勝熟成黒にんにく 500g

金ヶ崎薬草酒造

金ヶ崎薬草酒造はハーブリキュールなどの製造・販売を行なっています。自社で栽培したさまざまなハーブに地元の果物や野菜を組み合わせた唯一無二のリキュールが特徴です。業務用・小売ともに特化した様々な商品がございます。おススメ商品として、和ハーブリキュール 和花 樹・森の家族・鳥海の金木犀酒などがあります。

石川食品株式会社

安全・安心・おいしい食材を皆さまの食卓にお届けするため、石川食品は 1967 年に宮城県東松島市にて農産物の卸・加工業を行う「野菜屋」として創業しました。旬の国産野菜たっぷりの厳選素材を使って 1 品 1 品丁寧に作ったお惣菜を販売しています。おススメ商品として、1/3 日分の野菜が摂れる 10 種の野菜スープ 和風・1/2 日分の野菜が摂れる 11 種の野菜スープ トマト・1/3 日分の野菜が摂れる 10 種の野菜スープ 洋風などがあります。

JA 全農いばらき(園芸部)

JA 全農いばらき(園芸部)は、茨城県の農家が生産する米・青果物・牛・豚・その他農畜産物・加工食品の販売や、農業経営に関する生産資材・生活用品の供給などを行っています。当ブースでは、冷凍焼きいも、かんしょ等茨城県産の青果物をご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。ご紹介の商品は冷凍焼きいも、かんしょ(紅まさり、シルクスイート、紅はるか等)

JA 全農いばらき(生活総合リテール部)

JA 全農いばらき(生活総合リテール部)は、茨城県の農家が生産する米・青果物・牛・豚・その他農畜産物・加工食品の販売や、農業経営に関する生産資材や生活用品の供給などを行っています。当ブースでは、ローズポークと県産野菜を使用した中華まんや餃子、県産梨のグミや飲むゼリー等、茨城県の特産を活かした加工食品をご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。ご紹介の商品はれんこんまん、ニラたっぷり肉餃子、米こらつった糰ドリンクなど

JA 全農いばらき(畜産部)

JA 全農いばらき(畜産部)のローズポークは、茨城で愛され続け昨年 40 周年を迎えたブランド豚です。40 周年を迎えてもなお生産頭数は拡大期にあり、これまで県内を中心に販売を行っていましたが、県外への販路拡大に向けて取り組んでおります。本展示会においては、ローズポークを使用した加工品をご紹介しますので、ぜひお立ち寄りください。ご紹介の商品はローズポークレモンペッパー漬け、ガーリック&バジル漬け、ローズポークウインナー

G-REX JapaN 株式会社

日本の良さを伝えるそれが私達の仕事です。商品の良さだけでなく、その歴史や文化を合わせて伝えていきたい。It is our job to convey the goodness of Japan. We want to convey not only the goodness of our products, but also their history and culture.ご紹介の商品は東灘クラフト純米吟醸、新嘗、梅うさぎりキュール

東京都産業労働局農林水産部

東京都内では、島しょ部から市街地、山間地に至るまで多種多様な農産物が生産されています。東京都では、これら魅力ある東京産農産物の PR を行います。

株式会社 Gree

新潟県十日町市。まちの南北に日本一の長さを誇る信濃川が流れ、東西の山々に囲まれて形成された雄大な河岸段丘。標高による寒暖差を活かし、極上の魚沼産コシヒカリの産地として注目されています。

城ヶ崎海岸富戸定置網株式会社

いとう漁業協同組合とコラボによる海業となる、ダイビングや漁業乗船体験ができます。

すぎ乃

すぎ乃は、旬の素材の旨みを大切にし、まっすぐな考えで取り組む生産者や流通の人々、そんな皆様の顔や想いが感じられる食材をシンプルに調理しています。食材と向き合い、その食材の旨さを最大限に引き出すことが我々の使命であると考えています。そんな想いでつくった商品がすぎ乃の肉味噌、すぎ乃のぼんつゆです。

株式会社 香月菜園

株式会社香月菜園はパクチー生産 20 年目、個人での生産量日本一(2016 年農水省統計より)です。安定した品質のパクチーを全国へお届けしている他、パクチーの加工品の製造をしています。余剰生産時に廃棄せず加工品にすることでフードロスへの取り組みに加え、パクチーの持つ独特な風味を苦手とする方でも美味しく食べられるように試行を重ねた唯一無二のパクチーソース。ぜひお試しください。

株式会社グラノフェルム

株式会社グラノフェルムは、筑後川流域の自然溢れる環境で、島唐辛子を自社農場で育て収穫・乾燥・粉碎と全行程を自社で行っております。島唐辛子は、二次乾燥後に粉碎して直ぐに瓶詰めをして商品の管理を行っております。二次乾燥後に粉碎して直ぐに瓶詰めをして商品の管理を行っております。風味と辛みが強いのが特徴の商品をぜひご堪能ください！

株式会社フェルマ木須

「百の仕事ができる」から「百姓」と呼ばれているのだとか。株式会社フェルマ木須では品質維持と間違いのないものをお届けするために、種まきから袋詰めまで約 300 もの行程を自らの手で行っております。作っている農産物はお米、玄米、もち米、三色米等です、加工品も。九州産の GAP 農産物(穀物)を品質維持と間違いのないものをお届けするために、種まきから袋詰めまで約 300 もの行程を自らの手で行っております！

大川三世代

佐賀県内一の梨の産地・伊万里の『大川三世代』は、100 年続く梨農家を中心とするグループになります。7 月からスタートの幸水を筆頭に 8 種類の梨を栽培しています。ジョイント農法など独自栽培で減農薬などを可能にし、低い位置に実っているので、観光農園での梨狩りでは子どもも採りやすくなっています。期間限定カフェも併設しております。

有限会社伊万里グリーンファーム

有限会社伊万里グリーンファームは、化学肥料に頼らず厳選した有機肥料をメインに土づくりにこだわった「小ねぎ」を栽培する農業法人です。全量施設(ハウス)で栽培され、年間を通して安定的な収穫量、品質で約 50 年間栽培し続けています。「香ねぎ(かおりねぎ)」としてブランド化し年間を通して安心安全な商品を出荷しています。ねぎの香りはもちろん、ねぎ独特の臭みも少なくねぎが苦手な人でも食べやすいねぎです。

大分県農業協同組合

大分市産「ベリーツ」を使用したどらやきと大分県のブランドいちご(ベリーツ)を原料としたどらやきを創業 200 年以上の老舗和菓子店(杉谷本舗)と共同開発しています。大分県産高糖度かんしょ「甘太くん」を最適な温度にてじっくり焼き上げ、冷凍した自慢の逸品です。甘太くんとは、収穫後 4 日以上専用の貯蔵庫で貯蔵し、産地での品質チェックをクリアしたものです。しっとりとしたなめらかな食感が特徴です。冷蔵庫等で自然解凍してシャーベット状でもお召し上がりいただけますし、一度袋から取り出して電子レンジで温めても美味しくお召し上がりいただけます。また、冷凍した焼き芋にはダイエットや便秘解消に効くとされており、とても健康的なスイーツです。

有限会社南国きのこ苑

有限会社南国きのこ苑は純国産のきくらげを育て販売しています。きくらげがすくすく育つように菌床は、沖永良部の基幹作物である「サトウキビ」を絞ったあとに残る繊維部分(バガス)を天然発酵させた発酵バガスに米ぬかを混ぜて製造しています。これは沖永良部特有の方法で、一般的によく使用されているオガクズ菌床よりも栄養価が高く、肉厚、そして日持ちの良いきくらげが育ちます。ぷりぷり肉厚な生キクラゲをぜひ一度お試しください。

沖永良部酒造 株式会社

「伝統守りつつ常にお客様の立場になり物事を考え、お客様に喜ばれる焼酎を目指す。」という理念で運営の沖永良部酒造株式会社は、昭和44年7月に設立した島内4蔵元で構成される酒類共同瓶詰販売会社です。奄美黒糖焼酎の特徴を活かし多種多様にブレンドした奄美黒糖焼酎を製造しています。そんなこだわり商品、黒糖焼酎「はなとり」などをお持ちしますのでぜひお立ち寄りください！

株式会社南国きのこ苑

有限会社南国きのこ苑は純国産のきくらげを育て販売しています。きくらげがすくすく育つように菌床は、沖永良部の基幹作物である「サトウキビ」を絞ったあとに残る繊維部分(バガス)を天然発酵させた発酵バガスに米ぬかを混ぜて製造しています。これは沖永良部特有の方法で、一般的によく使用されているオガクズ菌床よりも栄養価が高く、肉厚、そして日持ちの良いきくらげが育ちます。ぷりぷり肉厚な生キクラゲをぜひ一度お試しください。

合同会社 奄旨海房 魚匠

奄美大島北部の漁協に隣接する施設で魚介類加工・飲食店を経営している「合同会社 奄旨海房 魚匠」さん。水揚げされた魚介類等を当飲食店や加工品の販売を手がける会社です。今後は島外での販路を広げつつ、生産性向上に取組み需要に対応されたいとのこと。「まーさん夜光貝のオリーブオイル漬け」「奄旨いぶし」など、おいしさ伝わる商品を出展いたしますのでご堪能ください！

合同会社 味の郷 かさり

味の郷かさは、平成14年に生活研究グループとして発足した女性たちの起業グループです。世界自然遺産登録された奄美大島で地場産の農産品加工(みき・ジュース・味噌等)を中心に花卉(かき)や海藻など水産物の販売販売しております。現在の販路は観光客を中心に店舗販売を行っていますが、島内だけでなく直接島外への販路を目指しています。

三和アグリ

南九州の太陽のもと、15年前から落花生の生産を始めました。その後、旬の農産物の生産に取組み安心安全な商品を提供できるように心がけております。地域経済の中で挑戦しつづけたと考えております。

株式会社福田酒造

福田酒造は熊本県人吉で昭和 10 年創業。熊本県人吉市で、華やかできれいな酒質の酒造りを目指しています。『効率より品質』

球磨焼酎五百年の伝統を受け継ぎ、昔ながらの蔵の仕来りを、忠実に守り続けている蔵元です。代表銘柄の山河は、熊本国税局酒類鑑評会の優等賞を受賞。他の商品も数々の賞を受賞。ブースにてお待ちしております。

有限会社アルファー

有限会社アルファーは、農家や農協から野菜を仕入れ、飲食店等へ販売する会社です。昨今の経費高で利益を出すのが難しくなっている状況、周辺に競合他社がどんどん出店している状況の中、それらをふまえて、どうやって今後利益を出し生き残っていくのかの改革手順を説明し、御社と弊社で共に実現できます。実際に取り組みを始めて粗利額の改善が進んでいる企業様もあります。ご相談ください。

株式会社エヌディエス

自然の美しい水で育てたフレッシュキャビア！「新見フレッシュキャビア」を手掛けています。柔らかく非常に繊細で、口に含むと“とろり”とした卵本来の濃厚な旨味が広がり、華やかな香りと余韻を味わっていただけます。粒の大きさを厳選（2.5mm 以上）一粒一粒の食感や存在感を存分に感じる事ができる逸品です。ご堪能ください。

株式会社マイル

株式会社マイルは、新潟県を拠点とする営業販売支援企業です。同社は主に青果物の卸売業を行っており、産地との繋がりを活かしてスーパーマーケットなどの小売店に商品を納品しています。菌茸類を中心に取り扱いしており、新潟県内の季節野菜も取り扱いがございます。食品の安心安全を守りながら、地域の農産物を活用した事業展開を。地元の生産者との協力関係を大切に、地域経済の活性化にも貢献。お客様に安心して食品を提供いたします！

栃木県開拓農業協同組合

栃木県開拓農業協同組合は肉牛・肉豚・野菜を中心に生産している組合です。

“開拓”という名の由来は、昭和 20 年の終戦後に未開の山間僻地に入植した「開拓者」たちが作った組織が礎となっているから。電気も水道も道路も満足にない山林原野に挑む艱難辛苦を乗り越えた「開拓者」たちの土地が今日の組合員の生産基盤です。この「開拓者精神」を受け継いだ生産者や、考えに賛同する農家を組合員に。会場にてお待ちしております。

スコップフィールド

南アルプスや八ヶ岳に囲まれ、名水の里として知られる山梨県北杜市。明野地域は日本一長い日

照時間や昼夜の寒暖差の大きさなど、おいしいフルーツや野菜が育つ条件に恵まれています。スコップフィールドは、高齢化する農家の思いや技を受け継ぎ、この地ならではの希少な逸品を手塩にかけて育てています。品質や取り組みを評価いただき、有名パーラー様、大手洋菓子メーカー様とのお取引実績も持ち、産地直送販売から OEM まで、様々なご注文にお応えします。

有限会社有田牧畜産業

有限会社有田牧畜産業は、黒毛和牛の繁殖・肥育、牛肉の卸・販売をしている会社です。創業 50 年以上の知識と経験を十分に活かし、肥育しているのは黒毛和牛を約 6,000 頭。牛の生産・肥育から加工、販売まで一貫して行い、安心・安全な牛肉を、牧場から消費者の皆様までお届けします！

株式会社マース

伝統的本物作りを基本に、九州ならではの素材を使用した持続可能な循環型の乳製品作りに取り組んでいきます。生産者の顔がきちんと見える九州産の厳選素材を、熟練の製法で一品一品ていねいに仕上げています。地域の生産者の皆様と共に販売店や一般消費者の皆様喜んでいただける「安全でこだわった商品」提供し、熊本から未来の新しい食生活をお届けします。