NIPPON MONO ICHI ブース　出展者一覧

会場見取り図

NIPPON MONO ICHI

伊藤忠食品株式会社 東海営業本部 2017年総合食品展示会

Discover New Value ～新しい価値の発見～

2017年1月12日(木)・13日(金)

[12日]10:00～17:00 [13日]10:00～16:30

ポートメッセなごや3号館

NIPPON MONO ICHI

日本には、地域の伝統技術や産業を受け継ぎながら、
新しいモノづくりに挑戦している数多くのつくり手がいます。
NIPPON MONO ICHI は、
つくり手がモノに込めた物語を使い手につなぎ、
届けるための支援プロジェクトです。

www.smrj.go.jp/keiei/chikipg/nippon_mono_ichi/nipponmonoichi.html

新連携 / 活かそう!! 地域資源 / 農商工

新連携・地域資源活用・農商工等連携事業計画によって新たに開発された商品の販路開拓・拡大を支援することを目的として、地域活性化パートナーとの連携による販売会や、展示商談会の開催等、認定事業者と市場とをつなぐ取り組みを『NIPPON MONO ICHI』として実施しています。

【新連携・地域資源活用・農商工等連携事業】
www.smrj.go.jp/keiei/chikipg/index.html

【地域活性化パートナー】
www.smrj.go.jp/keiei/chikipg/partner/048976.html

中小機構

中小機構は国の中小企業政策の実施機関です。「中小企業や地域の皆様に多彩なサービスを提供することを通じ、豊かでうるおいのある日本を作る」ことを基本理念に、様々な経営課題の解決をサポートしています。

- 創業・新事業展開をサポート
- 成長・発展をサポート
- セーフティネットでサポート
- インフラをサポート

【中小機構について】
www.smrj.go.jp/

NIPPON MONO ICHI はつくり手がモノに込めた物語を、使い手につなぎ届けるための支援プロジェクトです。

つくり手 → 使い手

市場への到達プロセス

商品企画・開発	流通	販売
●マーケティング ●デザイン ●加工・縫製	●問屋 ●物流帳合 ●MD ●商品政策	●VMD ●販売サービス ●宣伝販促

NIPPON MONO ICHI と事業化支援のプロセス

展示会／販売会
さまざまな展示会や販売会に参加、実施をしております。

VMD チェック
展示会や店頭での展示方法を専門家が添削します。

セミナー
トレンドや販路開拓の参考となる情報をテーマに行います。

商品評価
バイヤー有識者による商品評価を行います。

合同プレゼン商談会
バイヤー有識者を招聘してのプレゼン商談会を実施します。

広報
NIPPON MONO ICHI企画の紹介や参加事業者の情報をHPやパンフレットにてPRします。

中小機構は、つくり手が生み出したモノが使い手に届けられるまで、
それぞれのステップにおいて必要となるノウハウ・機会を提供しています。

新しいモノやサービスが生まれると、地域に人と物の流れが始まり、経済は活性化していきます。

中小機構では新事業創出を支援する国の3つの施策に基づき、各事業者の事業化を、スタートから事業化までじっくりサポートします。"NIPPON MONO ICHI"は右記の3つの施策について認定を受けた事業計画により、新たに開発された商品・サービスの販路開拓・拡大を支援するプロジェクトです。

【中小機構が支援する国の施策】
農商工連携 / 地域資源活用 / 新連携

① 株式会社 千秋堂

愛彩ひとめぼれゆべし

農商工連携事業として、地元雫石町のお米農家「ファーム菅久」とコラボした「たんたん堂」減農薬栽培米（品種ひとめぼれ）を100％使用して、安心安全で健康志向に対応した菓子づくりなど、新商品開発に力を入れております。

〒020-0502 岩手県岩手郡雫石町板橋35番地10
TEL：019-613-4070　FAX：019-613-4071
HP：http://www.sensyudo.jp/

② 株式会社 出羽

蕎麦屋の隠し酒 そばどぶ、出羽のどぶろく、出羽の蕎麦茶

地元庄内地方の素材にこだわり、美味しくて、安心・安全な商品の提供を心掛けております。経済産業省より地域資源活用計画に認定を受けた蕎麦屋の隠し酒 そばどぶや、辛口純米どぶろく、蕎麦茶や乾麺など。

〒998-0832 山形県酒田市両羽町5-4
TEL：0234-25-4580　FAX：0234-22-8634
HP：http://www.dewa-lasante.com/

③ 株式会社 木の屋石巻水産

くじらのアヒージョ缶詰

捕鯨基地のある宮城県石巻市にて鯨大和煮缶詰を作り続けて６０年の弊社が、大阪の辻調理・製菓専門学校の生徒とコラボし作り上げた、今までにない味わいのお酒にも良く合う「くじらのアヒージョ」です。

〒986-0022 宮城県石巻市魚町1-11-4
TEL：0229-29-9429　FAX：0229-29-9438
HP：http://kinoya.co.jp/

④ 株式会社 小沢食品

うの花こんにゃく

搾りたての生おからからできた無添加・低カロリー・糖質ゼロの新食品。腸内環境改善とデトックス効果のある食物繊維も豊富です。クセのない食感と味だから使い方は自由自在。あなたの健康生活を食卓から応援します。

〒311-0102 茨城県那珂市向山1048-3
TEL：029-298-1710　FAX：029-298-1790
HP：http://www.kozawafoods.jp/

⑤ 丸玉 株式会社

無添加 なめ茸

朝摘みのえのきだけに昆布・しいたけの出汁を加えじっくり煮込み仕込みました。調味料は醤油・本みりん・てん菜糖だけで味付けしました。化学調味料・保存料無添加商品です。

〒930-0212 富山県中新川郡立山町沢端９１
TEL：076-463-4416　FAX：076-463-0473
HP：http://kobujime.net

⑥ 株式会社 Ante

金沢砂丘サイダー すいか姫

石川県内での地域おこしを心掛け、商品企画・販売を行っております。2017年3月に発売する日本海に面した砂丘地で育った"金沢すいか"の果汁を使用した地サイダーを紹介します。

〒922-0441 石川県加賀市篠原新町1-162
TEL：0761-74-8002　FAX：0761-74-8003
HP：http://www.ante-jp.com

⑦ 小笠原製粉 株式会社

キリン乾麺

愛知のご当地ラーメン「キリンラーメン」を販売する小笠原製粉(株)は、「キリン乾麺」を発売。米粉を配合し「もっちり」した食感に仕上げ、調理しやすいよう麺の長さを短く設計。鮮やかで可愛いパッケージはプレゼントとしてもオススメです。

〒447-0887 愛知県碧南市汐田町３丁目３３番地
TEL：0566-41-0480　FAX：0566-42-6969
HP：http://kirinramen.jp

⑧ 佐々木酒造 株式会社

聚楽第 純米大吟醸720ml

聚楽第跡より湧き出る名水「銀明水」を仕込み水に醸す京の酒。「聚楽第　純米大吟醸」は京都府産山田錦を100％使用、京都盆地特有の底冷え時期に低温でじっくりと醸造。フルーティーな吟醸香、淡麗ながらも奥深い味わいは清酒の中の芸術品。ワイングラスでおいしい日本酒アワード最高金賞。

〒602-8152 京都府京都市上京区日暮通椹木町下ル北伊勢屋町727
TEL：075-841-8106　FAX：075-801-2582
HP：http://jurakudai.com/

9 うれし野ラボ株式会社

フレーバーオイルドレッシングシリーズ
(バジル・ゆず・わさび)

素材本来の香りを贅沢に含んだフレーバーオイルを使ってドレッシングを作りました。サラダにかけた時、口に含んだ時に広がる豊かな香りがいつもは脇役のサラダを主役にしてくれるドレッシングシリーズです。

〒515-2314 三重県松阪市嬉野新屋庄町565-1
TEL:0598-48-0036 FAX:0598-48-0037
HP:http://www.ureshino-lab.jp/

10 株式会社共栄食糧

オリーブパスタ 生

香川県産小麦粉とデュラム小麦粉を独自ブレンドしたハイブリッド麺生地にオリーブオイルを練り込み、麺に凹凸を付けた製法特許取得のオリジナルパスタです。
(※既出の乾麺タイプの半生仕上げになります。)

〒761-4103 香川県小豆郡土庄町甲5570-2
TEL:0879-62-5826 FAX:0879-62-2826
HP:http://syodoshima-umaimon.jp/

11 美味フーヅ株式会社

美味フーヅ プレミアムシリーズ
(鳴門鯛ソース・伊勢海老フレンチソース)

徳島県は、豊かな自然に恵まれ、食材の宝庫です。鳴門鯛ソースは、地元の人たちに親しまれ食として根付いている天然鳴門鯛から旨みを抽出し、それをベースにして料理人が作る手法で仕上げたプレミアムソースです。

〒772-0001 徳島県鳴門市撫養町黒崎字4松島6-15
TEL:088-684-2018 FAX:088-684-2028
HP:Http://www.bimi-foods.com/

12 株式会社山賀

下関山賀【宝関】トラフグ焼き塩造り

フグを始めとした水産資源の豊富な下関の地の利を生かし、鮮度、素材の良さを信条として物造りを行っています。ふく刺し・ふくちりをはじめ、近年では業務用食品や下関前浜の鮮魚等、多種多様な商品造りに努め、下関の伝統を守りつつ新しい美味しさ造りに努めています。
※自社ブランド【宝関】は弊社の高級ブランドとして開発しました。

〒750-0093 山口県下関市彦島西山町2丁目1-24
TEL:083-250-5025 FAX:083-250-5026
HP:http://www.shimonoseki-yamaga.net/

特別企画展 小松とまと

1 有限会社 まるしょう

農家まりちゃんの手作りジャム

素材の味を大切にするためなるべく余計な調味を行わず、保存料・化学調味料無添加の食品作りを理念としております。祖業の漬物製造の他、近年では地域の余った野菜や果物を使った菓子、乾燥野菜等の製造に取り組んでおります。

〒923-0995 石川県小松市安宅新町ナ11番地の1
TEL:0761-21-9655 FAX:0761-24-0023
HP:http://www.kaga-marusyou.ecnet.jp

地域おこし商品開発プロジェクト

小松トマトプロジェクト

小松トマトの魅力発信・ブランド向上を目指して、
北陸最大の産地である小松市のとまとを使った新商品を開発し、
首都圏をはじめとした域外に発信していきます。

2 羽二重豆腐 株式会社

トマト入り豆腐ナゲット

自社製の豆腐を使ったふんわりと軟らかいナゲットの中に石川県小松市産のトマトで造ったトマトソースを入れました。ソースをつけなくても食べられるのでお子様が食べやすく、お弁当のおかず入れても汁ダレしません。おやつや朝食、お弁当のおかずに。

〒921-8054 石川県金沢市西金沢2丁目162
TEL:076 (249) 1171 FAX:076 (249) 1174
HP:http://www.habutae.co.jp/

3 JA小松市

石川県小松産 おいしいトマトでつくったカレー「マイルドトマトカレー」

『トマトカレー』は、実がしっかりして甘味のある、旨みがのった小松産トマトだけをこだわって使用しています。水は一切使わずにトマトの水分のみ。隠し味にさつまいもを入れ、トマトの酸味を活かしながらコクのある仕上がりになっています。

〒923-8611 石川県小松市上小松町丙252
TEL:0761-22-5111 FAX:0761-22-5116
HP:http://www.ja-komatsushi.or.jp/