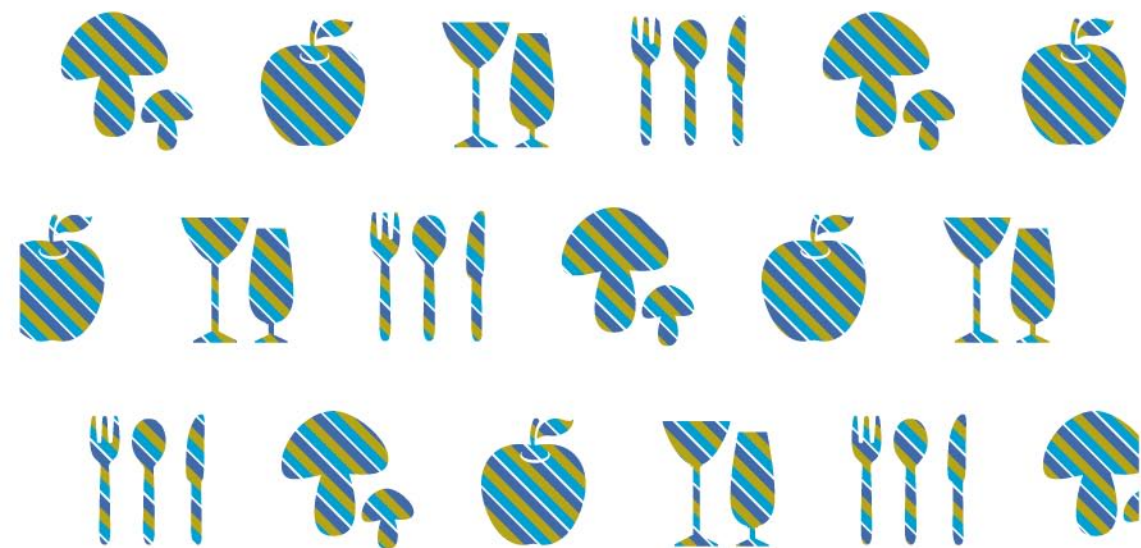


株式会社 五味商店
第13回 こだわり商品展示会



2016.7.27 (水) 10:00~16:30
丸ビルホール(丸ビル7階)





さんまの味包み

三陸北部沖で獲れた新鮮なさんまのすり身をモチモチした食感の皮で包みました。魚特有の臭みを消して、食べやすく仕上げています。

及川冷蔵 株式会社

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字中港3-100
TEL 0192-27-1251 / FAX 0192-26-4001
<http://oikawacorp.jp/>



フルーツグラノーラパウダー

みたけ食品は、胡麻、きな粉、上新粉を始め様々な商品を扱う総合乾物メーカーです。今回一押しのフルーツグラノーラパウダーは、今注目されているもち麦の粉末等穀物に果実パウダーを配合し、牛乳に混ぜることで飲みやすく、忙しい朝に最適です。

みたけ食品工業 株式会社

〒335-0023 埼玉県戸田市本町4-1-1
TEL 048-441-3420 / FAX 048-442-3567
<http://www.mitake-shokuhin.co.jp/>



農商工連携事業「玉露ゼリー」

サッカーの町、藤枝の特産品で茶菓(サッカー)ボール、茶菓ゼリーを創作、添加物のない安心安全のスイーツです。

株式会社 西野商店

〒426-0023 静岡県藤枝市茶町1-2-17
TEL 054-641-0041 / FAX 054-641-6644
<http://www.meicha.co.jp>



無添加なめ茸

根昆布でダシをとり、朝採れのエノキを用いることで旨みと食感が違う商品に仕上がりました。エノキの美味しさを味わっていただくために、醤油・みりん・てんさい糖だけを加え素材本来の味の掛け合わせで旨みをだしました。

丸玉 株式会社

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

5



奥能登地サイダー しおサイダー

石川県は能登半島・珠洲市で400年以上続く「揚げ浜式製塩法」で作られた海水塩を使用した地サイダーです。まろやかでコクがありすっきりとした後味です。2014年～2016年 モンドセレクション金賞 受賞。

株式会社 Ante

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

6



地域資源活用認定商品 「白い銀明水」

明治26年創業、京都市上京区に蔵を構える浴中の造り酒屋です。春夏のオフシーズンに米を原料としたノンアルコール飲料を製造しています。

佐々木酒造 株式会社

〒602-8152
京都市上京区日暮通榎木町下路北伊勢屋町727
TEL 075-841-8106 / FAX 075-801-2582
<http://jurakudai.com/>

7



地域資源活用認定された柿と梅による「あんぼ柿」やその他加工品

明治36年開墾。奈良・吉野の広大な山々で果樹を専門に栽培に取り組み、現在6代目が園地を守っております。そんな大地に根強く育った木々から収穫したフレッシュな果物たちをふんだんに使用し、完熟・国産・無添加のこだわり加工品のご案内いたします。

株式会社 堀内果実園

〒638-0642 奈良県五條市西吉野町平沼田1393
TEL 0747-20-8013 / FAX 0747-20-8014
<http://horiuchi-fruit.jp>

8



地域資源活用認定商品 「MILK'ORO エイジングヨーグルト」

自家産堆肥で畑土を作り無化学肥料でトウモロコシを栽培。フランスオメガ3プロジェクトに参加し、オメガ3脂肪酸を強化した生乳を生産。世界中のヨーグルトを食べ歩き、無添加・2層式・熟成式のヨーグルトを製造しております。

オオヤブデイリーファーム

〒861-1102 熊本県合志市須屋2541
TEL 096-242-7913 / FAX 096-242-6204
<http://www.ooyabudairyfarms.com>

9



地域資源活用認定商品 「野菜につけまる」

熊本市の丘の上で味噌醤油、あまざけなどの惣加工品の製造販売を行っております。2014年に工場を新設し衛生的な環境でモノづくりを行っています。

橋本醤油 合資会社

〒861-5535 熊本県熊本市北区貢町780-7
TEL 096-288-0811 / FAX 096-288-0837
<http://www.tamagosoyu.com/>

10



沖縄古来の島豆腐と沖縄産鶏肉を混ぜて、ソーセージにしました。歯ごたえが柔らかく、低カロリーな商品です。

島どうふソーセージ

沖縄で昨年より工場を稼働させています新しい会社です。惣菜やハムソ等の加工品を製造しておりますが、特徴としては原料を国産とし、なるべく添加物を使用しない事となっております。今回は沖縄の食材を燻製した商品をご提案させていただきます。

株式会社 食のかけはしカンパニー

〒904-2311 沖縄県うるま市勝連南風原5192-27(沖縄本社)
TEL 098-939-2050 / FAX 098-989-5075
<http://www.fc-kakehashi.jp/>



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あります。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。"

NIPPON MONO ICHI 【http://www.smrj.go.jp/keiei/chikipg/nippon_mono_ichi/nipponmonoichi.html】

中小機構が支援する国の施策

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サポートします。"NIPPON MONO ICHI"は下記の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。



農工商連携



地域資源活用



新連携

【新連携・地域資源活用・農工商等連携事業】 <http://www.smrj.go.jp/keiei/chikipg/index.html>



中小機構

中小機構は国の中小企業施策の実施機関です。「中小企業や地域社会の皆様にも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。

【中小機構について】 <http://www.smrj.go.jp>