

【かける小松菜】 株式会社横江ファーム

住所：〒525-0061
滋賀県草津市北山田町2254-4
TEL：077-535-5510
HP：http://www.yokoe-farm.co.jp/
担当者：松本（contact@yokoe-farm.co.jp）



○商品紹介

いろんな料理に“さっとかけて”おいしさアップ！“かける”だけで驚きのおいしさ！小松菜の“旨味成分”が含まれた新感覚のソースです。

化学調味料を使用せず、健康に気を遣われる方でも、安心してお召上がりいただけます。

○6次産業化にまつわるストーリー

計画栽培・計画出荷、安心・安全の提供を柱に、生産から商品開発、販売まで一貫して行っています。“かける小松菜”は、豊富な栄養素の手軽な摂取を可能にしました。

希望小売価格(税込)	842円／本
提供可能時期	通年
原材料	なたね油、たんぱく加水分解物、発酵調味料、小松菜ペースト、醤油、みりん、果糖ブドウ糖液糖、かつお節エキス、食塩、酒精
主原料産地	滋賀県
内容量	200ml
賞味期限／消費期限	1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	要相談
発注リードタイム	要相談
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦18cm×横23cm×高さ22cm (6kg)



【葡の華（ほのか）】 有限会社フルーツ王国やさか

住所：〒627-0132
京都府京丹後市弥栄町木橋2194
TEL：0772-65-4192
HP：http://www.fruits-oukoku.jp/
メール：fruits-oukoku@yoshiokasyouten.jp



○商品紹介

時間と手間をかけ、ぶどうの重さだけで抽出した果汁。クセのない芳醇な深い甘みを封じ込め、贅を尽くした“飲むぶどうのデザート”をお楽しみください。

○6次産業化にまつわるストーリー

心を込めて生産したぶどうを余すところなく利用するため、規格外品の活用を検討しました。専門家に相談し、圧力を一切掛けずにぶどうの重さだけで絞る“フリーランジュース”に出会いました。皮や種の渋み・えぐ味を一切含まず、ぶどう本来の甘さを堪能できる商品になりました。

希望小売価格(税込)	2,700円／本
提供可能時期	冬期～春期
原材料	ぶどう(ベリーA)
主原料産地	京都府京丹後市
内容量	300ml
賞味期限／消費期限	1年
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	1ケース／3ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ	縦28cm×横41cm×高さ31cm (10kg)



【京の九条の葱の油】

こと京都株式会社

住所：〒612-8236

京都府京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30番地

TEL：075-601-0668

HP：<http://kotokyo.co.jp>

取引及び商品に関する問合せは、HPのフォームから



○商品紹介

京都のブランド野菜・九条ねぎの特徴である豊かな香りが楽しめるフレイバーオイル。オリーブオイルのように炒め物やパスタ等に使えるのはもちろん、パンにつけたり冷奴や納豆など、様々な料理に数滴落とすだけで味わい深い一品が家庭で楽しめます。

○6次産業化にまつわるストーリー

京野菜イタリアン「イル・ギオットーネ」笹島シェフと京都老舗の山中油店との3大コラボで誕生。京野菜・九条ねぎを身近に感じることができるこだわりの商品です。

希望小売価格(税込)	1,298円／本
提供可能時期	通年
原材料	九条ねぎ、にんにく、なたね油
主原料産地	九条ねぎ(京都)、にんにく(青森)、 なたね油(オーストラリア)
内容量	200ml
賞味期限／消費期限	1年
1ケースあたり入数	35本
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	1ケース／10ケース以上の場合、 2週間前より注文受付で対応
発注リードタイム	基本的に1週間～2週間
販売エリアの制限	京都府内の小売
ケースサイズ(重さ)	縦33cm×横24cm×高さ25cm (11kg)



【紅たでシロップ】

カネ筒農園

住所：〒581-0072
大阪府八尾市久宝寺5-2-11
TEL：072-999-2224
HP：http://www.kanetutu.com
担当者：筒井（fwnz5954@zeus.eonet.ne.jp）



○商品紹介

生姜と合わせることで、採れたて新鮮な紅たでの独特の辛みを持続させた、生姜風味のシロップです。お湯で希釈しても香りを楽しむことができ、焼酎やウイスキーで割ると淡いピンク色に染まります。ヨーグルトに添えても鮮やかです。

○6次産業化にまつわるストーリー

香辛料や刺身の“つま”に使われる紅たで。採れたての紅たでの辛みは、プロの料理人たちを驚かせました。鮮やかな紅色と辛みを活かした商品を開発し、新しい可能性に挑戦しています。

希望小売価格(税込)	1,620円／本
提供可能時期	通年
原材料	砂糖、紅蔘、生姜、レモン果汁
主原料産地	大阪府八尾市
内容量	180ml
賞味期限	8ヶ月
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(開封後冷蔵)
最低ケース／最大ケース	1ケース／20ケース
発注リードタイム	在庫あり3日／在庫なし20日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦25cm×横16cm×高さ16cm (5kg)



【大阪ど根性スピリット】

カタシモワインフード株式会社

住所：〒582-0017

大阪府柏原市太平寺2-9-14

TEL：072-971-6334

HP：http://www.kashiwara-wine.com

担当者：山本 (kingselby@kashiwara-wine.com)



○商品紹介

ぶどうの皮から自社醸造したワインを蒸留してできたお酒を主原料にした、豊かな香りと爽やかな飲み口のスパークリングブランデーです。洋食はもちろん、粉もん、串かつ、寿司、割烹料理などのお店の料理ともよく合います。

○6次産業化にまつわるストーリー

かつて大阪は日本一のぶどうの産地でした。130年以上続くぶどう畑を次の100年につなげるため、創業100年のワイナリーが魂を込めて造っています。

希望小売価格(税込)	1,080円／本
提供可能時期	通年(生産量に限りがあります)
原材料	ぶどう
主原料産地	大阪府
内容量	375ml
賞味期限／消費期限	なし
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	1ケース／要相談
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし (北海道、沖縄、離島は追加送料)
ケースサイズ(重さ)	縦32cm×横24cm×高さ27cm (11kg)



【プロトン凍結浜ほたる】

浜坂漁業協同組合

住所：〒669-6701

兵庫県美方郡新温泉町芦屋663-1

TEL：0796-82-3020

HP：http://www.hamasaka.gr.jp

担当者：宮脇（jftyokuhan3@hamasaka.gr.jp）



○商品紹介

浜坂港水揚げの新鮮なホタルイカを1回食べきり量（20匹）で急速冷凍（プロトン凍結）した生ホタルイカです。真空パック仕上げになっていますので、そのまま流水解凍し、丸ごとお刺身でどうぞ！淡泊ながらぷりぷりした食感が楽しめます。ボイルもOK！

○6次産業化にまつわるストーリー

日本一の水揚げ量を誇るホタルイカ（浜ほたる）の価格安定とブランド化を図るため、鮮度、美味しさを損なわずに凍結できる新技術「プロトン凍結」を導入しました。解凍すると生ホタルイカ本来の味がよみがえります。

希望小売価格(税込)	540円／袋
提供可能時期	通年
原材料	ホタルイカ
主原料産地	兵庫県浜坂港産
内容量	20匹(約100g)
賞味期限／消費期限	18ヶ月(冷凍)
1ケースあたり入数	30袋
保存温度帯	-18℃以下
最低ケース／最大ケース	1ケース／50ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦26cm×横36cm×高さ16cm (3.0kg)



【KOBE金猪豚骨付き生ハム】

株式会社嶋本食品

住所：〒656-0313

兵庫県南あわじ市松帆志知川154

TEL：0799-36-2089

HP：http://www.shimamotoshokuhin.com

担当者：嶋本（sf362089@gmail.com）



○商品紹介

飼料には非遺伝子組換えトウモロコシ・大豆を指定し、約12か月肥育したメスの猪豚の肉を、防腐剤を一切使用せず塩だけで約2年間熟成。赤身肉のおいしさともろやかな脂身の風味を堪能いただけます。

○6次産業化にまつわるストーリー

35年前に黒豚と猪豚の交配に取り組み、両者の長所を組み合わせた上質な肉質の淡路島金猪豚が誕生。淡路島の自然の中でストレスを与えず、こだわりの飼料で肥育しています。生ハムの開発によって、他の肉にない豊かな味わいが、通年で提供可能となりました。

希望小売価格(税込)	108,000円／本
提供可能時期	通年
原材料	金猪豚、塩
主原料産地	兵庫県
内容量	約5.5kg
賞味期限／消費期限	4年
1ケースあたり入数	1本
保存温度帯	常温(涼しい所で保管)
最低ケース／最大ケース	1ケース／2ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦60cm×横40cm×高さ20cm (8kg)



【鮎あぶり】 有限会社十津川深瀬

住所：〒637-1661
奈良県吉野郡十津川村重里997
TEL：0746-66-0031
担当者：千葉（ma48ft58ml@kcn.jp）



○商品紹介

鮎の燻製という珍しい商品です。主に十津川の支流で育てた鮎を炭火等であぶり、約1週間かけて加工。温めると香ばしさがよみがえり、お米と一緒に炊くと鮎ごはんができます。

○6次産業化にまつわるストーリー

熊野地方の食材を生かした伝統的な保存食を現代の健康食として提供したいとの思いがきっかけです。秘境の味を楽しんでいただけます。

希望小売価格(税込)	540円／袋
提供可能時期	通年
原材料	鮎
主原料産地	奈良県、和歌山県
内容量	1尾(約20g) (個体差がございます。)
賞味期限／消費期限	3ヶ月
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	1ケース／50ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ	縦22cm×横22cm×高さ4cm



【梅シロップ】 ほりぐち農園

住所：〒645-0022
和歌山県日高郡みなべ町晩稲344
TEL：0737-74-2452
HP：http://www.ume-nouka.jp/
担当者：堀口（info@ume-nouka.jp）



○商品紹介

「この園地」と決めた梅畑で選りすぐりの大粒完熟梅を収穫し、梅と氷砂糖だけで作った贅沢な梅シロップです。

完熟梅だけがもつ香りと、しっかりとした味わいが特徴です。

○6次産業化にまつわるストーリー

需要低下による梅干の価格低迷の中、新たな加工品を模索することになりました。

完熟梅のもつ香りに焦点をあて作り上げた商品です。香りに特化することで他の商品と差別化し、新たな顧客を掘り起こしました。

希望小売価格(税込)	1,600円／本
提供可能時期	通年
原材料	梅(南高梅)
主原料産地	和歌山県
内容量	200ml
賞味期限／消費期限	1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	1ケース／10ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	なし(北海道、沖縄は別途送料)
ケースサイズ	縦13.5cm×横18cm×高さ22.5cm (6.7kg)



【飲むみかん】 農業生産法人株式会社早和果樹園

住所：〒649-0432
和歌山県有田市宮原町東349-2
TEL：0737-88-7279
HP：<http://sowakajuen.com/>
担当者：大浦（oura@sowakajuen.com）



○商品紹介

有田（ありだ）みかん100%のジュースです。みかんの皮を一つ一つ丁寧にむき、果肉のみを裏ごしして搾りました。とろりとした口当たりとすっきりとした喉ごしをお楽しみいただけます。

○6次産業化にまつわるストーリー

みかん栽培は天候に大きく左右されます。農業経営を安定させるため、特徴のあるみかんを原料に、多様な加工品を開発しています。

「につぽんの美味しいみかんに会いましょう」が社是です。

希望小売価格(税込)	280円／本
提供可能時期	通年
原材料	うんしゅうみかん
主原料産地	和歌山県
内容量	200ml
賞味期限／消費期限	1年
1ケースあたり入数	48本
保存温度帯	常温
最低ケース／最大ケース	1ケース／400ケース
発注リードタイム	4日／14日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	縦30cm×横44cm×高さ29cm (20kg)



【紀州串本釜揚げひじき】

くしもと両濱株式会社

住所：〒649-3503

和歌山県東牟婁郡串本町串本1884

TEL：0735-67-7338

担当者：山口



○商品紹介

太くて柔らかいのにコシがある、天然の生ひじきです。中国、韓国からの輸入が約9割を占める中で、安全・安心な国産品を提供しています。

○6次産業化にまつわるストーリー

和歌山県南部産のクロマグロやひじき等の加工・販売と、規格外魚の鮮魚パックの販売に取り組んでいます。

水産物の加工・販売事業によって、地域の経済発展や雇用促進に取り組んでいます。

希望小売価格(税込)	1,800円/kg
提供可能時期	通年
原材料	ひじき
主原料産地	和歌山県熊野灘
内容量	ご相談に応じて発送します。
賞味期限／消費期限	7日
1ケースあたり入数	120g×18袋
保存温度帯	10℃以下
最低ケース／最大ケース	1ケース／応相談
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重さ)	ご要望に応じて発送します。 (3kg)

