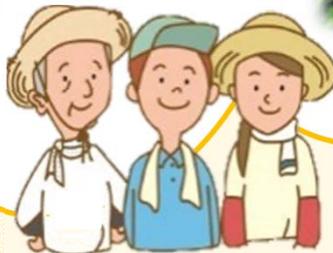


6次産業化の商品事例集



平成 2 8 年 1 月

農林水産省

平成 28 年 1 月末現在、六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受けた事業者は 2,100 件を超え、地域の特色ある農林水産物を活用した 6 次産業化商品が数多く生まれています。

このうち、平成 27 年 3 月 20 日に開催された 6 次産業化サミットに出展・紹介された商品の情報を取りまとめました。

本書により、6 次産業化の成果が関係者の皆様に広く共有され、更なる取組の拡大と事業者の皆様の経営の飛躍につながれば幸いです。

利用上の留意点

- 掲載情報は編集時点(平成 28 年1月)のもので、常に最新のものととは限らないことをご了承ください。
- それぞれの商品事例は、事業者様のご好意により掲載させていただいております。掲載事業者様へのお問い合わせや視察等をお考えの際は、各事業者様の活動の妨げとならないよう、ご配慮願います。

【お問い合わせ先】

農林水産省食料産業局産業連携課

担 当：企画班

TEL：03-3502-8246

目次

北海道

商品名	事業者名	都道府県	項
トマトベリー・ジュース	株式会社岡本農園	北海道	1
ミディトマト・ジュース	株式会社岡本農園	北海道	2
十勝まるまる生シュークリーム（トマト、とうもろこし、あずき）	株式会社岡本農園	北海道	3
農家の手造味噌	有限会社澤田農場	北海道	4
グリーンチーズ（ミルク風味の黄）	旭川あらかわ牧場合同会社	北海道	5
グリーンチーズ（ココの赤）	旭川あらかわ牧場合同会社	北海道	6
「COWCOW Cafe」 ファームレストランメニュー	株式会社大野ファーム	北海道	7
パン・菓子パン	アオキアグリシステム 有限会社	北海道	8
あけさと和牛のステーキ料理	有限会社伊藤畜産	北海道	9
ベイクドチーズケーキ	有限会社伊藤畜産	北海道	10
みるくシフォンケーキ	有限会社伊藤畜産	北海道	11
外一田舎生蕎麦（といちいなかきそば）	農事組合法人ロックス プリング農場組合	北海道	12
ミモレットチーズ「仁（じん）」	有限会社富田ファーム	北海道	13
ラクレットチーズ「煌（こう）」	有限会社富田ファーム	北海道	14
ゆきんこパン、米粉ピザ	尾崎 浩氏	北海道	15

ゆきんこ味噌	尾崎 浩氏	北海道	16
自家農園有機栽培ブルーベリーを使用したジェラート	有限会社ベリーファーム	北海道	17
大豆まるごとフレッシュソース	株式会社イソップアグリシステム	北海道	18
富良野るるる牡丹そば（乾麺）	有限会社井上農産	北海道	19
石臼挽きぐるみ、石臼挽き牡丹そば粉	有限会社井上農産	北海道	20
恵のげんこつ（南瓜・鮭の2個セット）	株式会社清流農園	北海道	21
ラズベリージャム	阿寒農業協同組合	北海道	22
阿寒丹頂黒和牛ハンバーグ（冷凍）	阿寒農業協同組合	北海道	23
たまごソフトクリーム	株式会社永光農園	北海道	24
ロールケーキ	株式会社永光農園	北海道	25
ココシユー（シユークリーム）	株式会社永光農園	北海道	26
パンケーキ	株式会社永光農園	北海道	27
有機JAS認証パン	有限会社営農企画	北海道	28
干しの王様しいたけ	有限会社福田農園	北海道	29
干しの王様しいたけ粉末	有限会社福田農園	北海道	30
あんパン	仁原 憲和氏	北海道	31
美幌小麦中太ちぢれ麺（生ラーメン）	美幌町農業協同組合	北海道	32

美幌小麦中太ちぢれ麺（乾燥中華麺）	美幌町農業協同組合	北海道	33
-------------------	-----------	-----	----

東北

商品名	事業者名	都道府県	項
Kimori CIDRE（キモリシードル）	株式会社百姓堂本舗	青森県	34
真菰茶（まこもちゃ）	佐々木 和枝氏	青森県	35
かまやきベーグル	手作り工房きくぱん	岩手県	36
リースリング・リオン2014、ミュラートウルガウ2014、ツヴァイゲルトレーベ2014、ホイリガー2014（ワイン）	高橋葡萄園 高橋 喜和氏	岩手県	37
こめかし	有限会社ヒーロー	宮城県	38
ミガキイチゴ・ムスー（スパークリングワイン）	株式会社GRA	宮城県	39
コメネピュレ	株式会社ネピュレ東北	秋田県	40
ブルーベリージャム、ラズベリージャム、ミックスジャム（ブルーベリー&ラズベリー）、ミックスジャム（ブルーベリー&チョコレートベリー）、無加糖コンフィチュール（ブルーベリー）	合資会社エコニコ農園	秋田県	41
SOY BAR（ソイバー）	株式会社白鷹農産加工研究会	山形県	42
米粉ソースだこ君、米粉ネギだこ君	農事組合法人いずえむ	山形県	43
シードル、グリーンシードル	ふくしま農家の夢ワイン株式会社	福島県	44

関東

商品名	事業者名	都道府県	項
大根百笑	有限会社ナガタフーズ	茨城県	45
だいこん（ヌカ漬け）	入江 康弘氏	茨城県	46

壺焼き芋	株式会社鹿吉	茨城県	47
丸干し干しいも	有限会社常澄農作業支援センター	茨城県	48
焼き芋ジェラート	農事組合法人白鳥干しいも生産組合	茨城県	49
発芽玄米おかき	大川 喜美氏	茨城県	50
おこめてんしロール	有限会社横田農場	茨城県	51
大地からのご褒美	有限会社大地	茨城県	52
米粉のおやつ「はにポン」	有限会社アグリクリエイト	茨城県	53
さつまいもあいす	戸崎農園株式会社	栃木県	54
西方米（にしかたまい）切り餅	坂本 政明氏	栃木県	55
とちぎ にっこり梨の祭(さい) だぁー	金田果樹園 金田 正氏	栃木県	56
ブルーベリージャム	Love Berry Farm 発田 亮氏	栃木県	57
りんごジャム	加藤農園 加藤 隆重氏	栃木県	58
ウィンナーソーセージ	有限会社星種豚場 ば とう手づくりハム工房	栃木県	59
赤城深山そば	株式会社赤城深山 ファーム	群馬県	60
赤城深山丸ヌキそば	株式会社赤城深山 ファーム	群馬県	61
琥珀庵	戸丸 桂一氏	群馬県	62
大根の下処理済野菜	グリーンリーフ株式会社	群馬県	63

国産有機栽培ほうれん草（使いやすいバラ凍結）	グリーンリーフ株式会社	群馬県	64
国産ブロッコリー（使いやすいバラ凍結）	グリーンリーフ株式会社	群馬県	65
ビーフジャーキー	國分 唯史氏	埼玉県	66
ビーフウィンナー	國分 唯史氏	埼玉県	67
榎本牧場の飲むヨーグルト、榎本牧場のヨーグルト	農事組合法人榎本牧場	埼玉県	68
小江戸黒豚 生ハム・サラミ	有限会社大野農場	埼玉県	69
ブルーベリージャム	野口農園 野口 文夫氏	埼玉県	70
生ハム・生ソーセージ	株式会社惣左衛門	千葉県	71
梨ジャム	杉野 光明氏	千葉県	72
米粉シフォンケーキ	杉野 光明氏	千葉県	73
イカの沖漬・沖干し	御宿岩和田漁業協同組合	千葉県	74
干し芋（べにはるか）、干し芋（シルクスweet）	農事組合法人かんらん車	千葉県	75
にんじんジュース	株式会社耕す	千葉県	76
たまねぎのオリジナルドレッシング	株式会社耕す	千葉県	77
フォルマッジョ・フルッタ	磯沼ミルクファーム	東京都	78
Re:fruトマト	株式会社ワールドネイチャー	東京都	79
熟成黒にんにく	株式会社グリーンピア相模原	神奈川県	80

焼き菓子	神奈川県中央養鶏農業協同組合	神奈川県	81
ソフトクリーム	神奈川県中央養鶏農業協同組合	神奈川県	82
アイスクリーム（ジェラート）	有限会社相澤良牧場	神奈川県	83
須加湊（すかみなと）の燻し魚（シイラ）	平塚市漁業協同組合	神奈川県	84
桃茶豚のとん漬	臼井 千恵子氏	神奈川県	85
桃茶豚（精肉）	臼井 千恵子氏	神奈川県	86
レーズンアソート	有限会社ぶどうばたけ	山梨県	87
甲州名産 百目のあんぼ柿	有限会社マルサフルーツ古屋農園	山梨県	88
ラ・フランスジュース	株式会社斎庵	山梨県	89
無添加 あんぼ柿	有限会社山梨フルーツライン	山梨県	90
ワインパミスジャム	株式会社東夢	山梨県	91
甲斐あかね鱒スモモーク	有限会社忍沢養殖場	山梨県	92
天空の里 お漬け物 （きゅうり、セロリ粕漬け、人参ピクルス）	有限会社まごころ・ふれあい農園	長野県	93
枝付セミドライ巨峰、巨峰ストレートジュース（早摘み/一霜完熟）	株式会社秀果園	長野県	94
日滝原、シャルドネ樽熟成、ピノノワール、シャルドネスパークリングワイン	楠わいなり一株式会社	長野県	95
ドライアップル、ドライプルーン	福井りんご園	長野県	96
のんちゃんのりんごゼリー、丸ごとプルーンゼリー	北村農場	長野県	97

ねずみ大根 和牛つけだれ アプリコットソース	味ロジ株式会社	長野県	98
森のサファイア コンフィチュール（無糖・微糖） コンポート（ヘネシーXO）	株式会社未来農業計画	長野県	99
「信州からの贈りもの」 上野さんちのフルーツとうもろこしスープ	虎岩旬菜園 上野 真司氏	長野県	100
ランチBOX	株式会社エスファーム	静岡県	101
緑茶のパスタソース	ちやの生	静岡県	102
いちごラスク、さくさくいちごキャンディ	株式会社朝霧高原フ ルーツ村	静岡県	103
活あじのわさび葉寿司	内浦漁業協同組合	静岡県	104
牛乳ジェラート、フレーバージェラート	土井牧場	静岡県	105
うなぎいもぷりん、さつまいもペースト	有限会社コスモグリー ン庭好	静岡県	106
～遠州からっ風の恵み～ やわらかほしいも	株式会社まるやま農場	静岡県	107

北陸

商品名	事業者名	都道府県	項
そら豆 甘納豆	さいとう農園	新潟県	108
笹だんご（甘藷）	ふーど工房ゆうこ 五十嵐 祐子氏	新潟県	109
あいの桑茶	株式会社ふるさと福島	新潟県	110
だんご	有限会社佐々木耕起組 合	新潟県	111
トリュフの極み ポークソーセージ	新潟麦酒株式会社	新潟県	112
トリュフの極み パンチェッタ	新潟麦酒株式会社	新潟県	113

トリュフの極み 豚肉味噌漬け	新潟麦酒株式会社	新潟県	114
エディブルフラワー	株式会社脇坂園芸	新潟県	115
ぎゅっとしぼったアロニア・ポリフェノールストレート果汁	株式会社サンファーム泉	新潟県	116
ぎゅっとしぼったアロニア&リンゴストレート果汁	株式会社サンファーム泉	新潟県	117
ミョウガの葉、朝日伝統・押し寿司	有限会社朝日池総合農場	新潟県	118
雅福（みやびふく）	株式会社ごはん	新潟県	119
かんたん・ひと手間 カレーの具 （ミックス乾燥野菜）	株式会社たべたがり	新潟県	120
豆乳さつまいもプリン	有限会社農園ビギン	新潟県	121
やぎミルクののむヨーグルト（フラクトオリゴ糖）	株式会社あるぺん村	富山県	122
立山の農家が作ったみそ	農事組合法人いこいの社	富山県	123
黒豆茶 ティーパック	みな穂農業協同組合	富山県	124
ウコンタブレット 21粒	みな穂農業協同組合	富山県	125
男キムチ、おふくろキムチ	農事組合法人末友営農組合	富山県	126
米（べい）たまジェラート	有限会社仁光園	富山県	127
氷見牛 たなかのカレー	有限会社たなか	富山県	128
米粉シフォンケーキ	有限会社梅香園	富山県	129
十割そば生めん	農事組合法人美川の名水	石川県	130

トマトと大麦の野菜カレー	小松市農業協同組合	石川県	131
金沢百万石ビール3種 (ペールエール、コシヒカリエール、ダークエール)	有限会社わくわく手づくりファーム川北	石川県	132
おちらしかきもち	有限会社のむら農産	石川県	133
ブレンドはとむぎ茶	能美農業協同組合	石川県	134
加賀れんこんちっぷ	農事組合法人蓮だより	石川県	135
米粉パスタ (玄米・人参・紫いも・ピーツ)	白山若葉株式会社	石川県	136
能登野菜カステラ	株式会社スギヨファーム	石川県	137
加賀の紅茶	打越製茶農業協同組合	石川県	138
鮮魚 (活締め処理)	株式会社鹿渡島定置	石川県	139
農家屋ぽてと	有限会社かわに	石川県	140
ワイン (ソーヴィニヨンブラン 2014)	株式会社ハイディワイナリー	石川県	141
のらたまごマヨネーズ	株式会社J I N	福井県	142
うみたて卵プリン	株式会社J I N	福井県	143
梅酒 BENICHU 無糖38° / 微糖20°	株式会社エコファーム みかた	福井県	144
アメイジング ガスパチョ	ワトム	福井県	145
イカへしこオイル漬け	越廼漁業協同組合 ぬかちゃんグループ	福井県	146
粕漬けシイラへしこ (スライス)	越廼漁業協同組合 ぬかちゃんグループ	福井県	147

千日鯖へしこ（スライス）	越廼漁業協同組合 ぬかちやんグループ	福井県	148
--------------	-----------------------	-----	-----

東海

商品名	事業者名	都道府県	項
奇跡の果汁 美人姫ジュース 「25%果汁」、「40%果汁」	奥田農園 奥田 美貴夫氏	岐阜県	149
味なラー油、味なみそ	株式会社七ツ平高原	岐阜県	150
乳酸球菌B I O配合・国産玄米100%使用した玄米だ んご	株式会社L Sふぁーむ	岐阜県	151
とり沢の奥美濃古地鶏 「黒カレー」、「手羽先やわ煮カレー」	有限会社とり沢	岐阜県	152
岐阜県産ハツシモ使用した種類豊富なおにぎり	有限会社福江営農	岐阜県	153
「果汁入り」25%ドラゴンフルーツ果汁入り飲料	有限会社FRUSIC	岐阜県	154
飛騨サーモンスライス 燻製	株式会社穂高養魚場	岐阜県	155
50° CLUB カット野菜パック 50° CLUB 野菜ピューレパック	有限会社まんま農場	岐阜県	156
和仁農園のお米で作った米粉食パン 和仁農園のお米で作った米粉プチパン	株式会社和仁農園	岐阜県	157
ミル付き山椒	有限会社飛騨山椒	岐阜県	158
パパッとごはんシリーズ （トウモロコシごはん、豚汁のもと、ニンジンごは ん）	有限会社ひるがのラ ファノス	岐阜県	159
桃源いわな笹巻きすし	小坂町淡水魚養殖漁業 協同組合	岐阜県	160
飛騨山恵自然薯（ひだやまみじねんじょ）鉱泉とろ ろ	農業活性化組合飛騨小 坂ファーム	岐阜県	161
石徹白 つぶもろこし	石徹白ふるさと食品加 工組合	岐阜県	162
ドライトマト 太陽のかけら	有限会社橋場農園	岐阜県	163

猟師フランク（鹿肉入フランクフルト）	猪鹿庁	岐阜県	164
山武ファーム飛騨産和牛 ビーフカレー	有限会社山武ファーム	岐阜県	165
そばフロランタン、そばパウンド、とちの実パウンド	蕎麦庄やまこし 山腰 博文氏	岐阜県	166
彩り餅（よもぎ・たかきび・レットビート・あわ・きび・黒豆餅）	有限会社南ひだヘルスファーム	岐阜県	167
M i uトマトジュース黄金、M i uトマトジュース赤	飯田農園 飯田 実氏	愛知県	168
飲む野菜酢 プチヴェール酢	株式会社尾東農産	愛知県	169
イチジク王国愛知県産 美馬園芸のイチジクを使ったジャムシリーズ	株式会社美馬園芸	愛知県	170
金時生姜と桃のお酢	有限会社木村農園	愛知県	171
まるやか和風牛煮込み	株式会社たけうち牧場	愛知県	172
なのはな油	なのはな農園株式会社	愛知県	173
とよはしこめこ 米粉のホットケーキミックス	清須ライスセンター 安田 晃朗氏	愛知県	174
ブルーベリーパイ	株式会社杉田組	愛知県	175
柿あん	株式会社石巻柿工房	愛知県	176
カラフルトマト	村松 誠士氏	愛知県	177
MIXベリージャム 〔BlueBerry&G. HucleBerry〕	東三河農産加工販売協同組合	愛知県	178
三河わ紅茶	宮ザキ園 梅村 芳正氏	愛知県	179
国産ティートウリー精油	タナカ園芸 田中 康章氏	三重県	180

古御門餃子（こみかどぎょうざ）	有限会社田園	三重県	181
桑名もち小麦「もちっと小麦麺」うどん・ラーメン	今安ライスセンター 伊藤 宏幸氏	三重県	182
うりぼ〜のカップジェラート	農事組合法人うりぼう	三重県	183
原木椎茸の宝物 塩	野呂食品株式会社	三重県	184
退色に強い「石樽（いしぐれ）産 伊勢茶ペースト」	マル信緑香園 伊藤 哲也氏	三重県	185
米粉山切り食パン	農事組合法人百姓工房 伊賀の大地	三重県	186

近畿

商品名	事業者名	都道府県	項
かける小松菜	株式会社横江ファーム	滋賀県	187
特別栽培 信楽高原 和風うーろん茶（農薬不使用栽培）	かたぎ古香園 片木 明氏	滋賀県	188
米粉入りうどん（乾麺）	有限会社エコ農業ニシサカ	滋賀県	189
トマトジュース	タカファーム 立入 孝司氏	滋賀県	190
とよ坊かぼちゃんペースト	とよさと特産物振興協議会	滋賀県	191
京乃香	株式会社K・Kファーム	京都府	192
黒豆茶ペットボトル	農事組合法人グリーン日吉	京都府	193
京の九条の葱の油	こと京都株式会社	京都府	194
九条ねぎ	こと京都株式会社	京都府	195
まるごとみかンドレッシング（200ml/本）	有限会社いずみの里	大阪府	196

のびる乾燥粉末	株式会社のーびる本舗	兵庫県	197
きくいも乾燥粉末「菊の華」	株式会社のーびる本舗	兵庫県	198
なめらかプリン	株式会社芦田ポータル リー	兵庫県	199
たまご農家のふんわりシフォン プレーン&黒豆きな粉	株式会社芦田ポータル リー	兵庫県	200
レモンハーモニー	株式会社香寺ハーブ・ ガーデン	兵庫県	201
アーモンド・ブリュレ	あいす工房らいらっく 吉井 英之氏	兵庫県	202
美方但馬牛	美方ファーム株式会社	兵庫県	203
プロトン「浜ほたる」	浜坂漁業協同組合	兵庫県	204
皇女桃（ひめもも）コンポート	プレシャスピーーチ 治田 紀美子氏	奈良県	205
イブ美豚あらびきウインナー	株式会社イブファーム	和歌山県	206
イブ美豚チョリソウインナー	株式会社イブファーム	和歌山県	207
イブ美豚フランク	株式会社イブファーム	和歌山県	208
イブ美豚モモハム	株式会社イブファーム	和歌山県	209
イブ美豚ローズハム	株式会社イブファーム	和歌山県	210
イブ美豚備長炭入りウインナー	株式会社イブファーム	和歌山県	211
金柑ジャム	松川農園 松川 哲朗氏	和歌山県	212
紀州健康梅 乾燥梅 自然そのまま	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏	和歌山県	213

紀州健康梅 種なし すっぱ味	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏	和歌山県	214
紀州健康梅 種なし まろやか味	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏	和歌山県	215
紀州健康梅 梅シロップ	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏	和歌山県	216
乾燥トマト	蓬臺 雅吾氏	和歌山県	217
有機JAS認定「昔ながらのしそ梅干」	有限会社紀州高田果園	和歌山県	218
有機JAS認定「蔵出し白干梅」	有限会社紀州高田果園	和歌山県	219
桃のコンフィチュールジャム	藪本畑下農園 藪本 悦子氏	和歌山県	220
桃みるく イタリアンジェラート	藪本畑下農園 藪本 悦子氏	和歌山県	221

中国四国

商品名	事業者名	都道府県	項
いちじくはっ酵茶	体験農場ナオ	鳥取県	222
スパークリングワイン「SKY」	北条ワイン醸造所	鳥取県	223
マウンドクーヘン YAZUバウム「響」	有限会社ひよこカンパニー	鳥取県	224
マウンドクーヘン YAZUバウム「いち輪」	有限会社ひよこカンパニー	鳥取県	225
cocoマカロン	有限会社ひよこカンパニー	鳥取県	226
大山エキナセアハーブティー	大山メディカルハーブ株式会社	鳥取県	227

大山エキナセアのどあめ	大山メディカルハーブ株式会社	鳥取県	228
さとに医食同源米	株式会社さとに医食同源	鳥取県	229
ズコット	小川養鶏場	鳥取県	230
パンプキンアイス	大山乳業農業協同組合	鳥取県	231
大山おいしいさつまいもモナカ	大山乳業農業協同組合	鳥取県	232
まつえ宝箱謹製 上煎茶	有限会社宝箱	島根県	233
まつえ宝箱の紅茶	有限会社宝箱	島根県	234
まつえ宝箱の有機番茶	有限会社宝箱	島根県	235
ピオーネ果肉入りアイスミルク	足立 昌俊氏	島根県	236
いわがき（荒みがき加工品） 生食用いわがき（仕上げ加工品） 冷凍生食用いわがき（プロトン凍結商品）	隠岐観光株式会社	島根県	237
「宝隠岐物語」（たからじまものがたり）米粉煎餅	勝部表装有限会社	島根県	238
味付け玉子	有限会社旭養鶏舎	島根県	239
アイスクリーム	有限会社旭養鶏舎	島根県	240
タルタルソース	有限会社旭養鶏舎	島根県	241
プリン	有限会社旭養鶏舎	島根県	242
厚焼き玉子	有限会社旭養鶏舎	島根県	243
茶碗蒸し	有限会社旭養鶏舎	島根県	244

玉子豆腐	有限会社旭養鶏舎	島根県	245
泡々酒（ほうほうしゅ）	丸本酒造株式会社	岡山県	246
清水白桃（しみずはくとう）コンサーブ	瀬戸農産物加工企業組合	岡山県	247
桃太郎カットネギ	有限会社岡山県農商	岡山県	248
生姜シロップ	株式会社岡本工業所	岡山県	249
瀬戸内古都の丘ハーブ ステビア	株式会社夢百姓	岡山県	250
瀬戸内古都の丘ハーブ セントジョンズワート	株式会社夢百姓	岡山県	251
牡蠣の佃煮	野崎 末廣氏	岡山県	252
牡蠣の燻製オリーブ漬け	野崎 末廣氏	岡山県	253
魚介類の燻製	野崎 末廣氏	岡山県	254
むかし味（自然栽培米味噌）	有限会社フクダノウサン	岡山県	255
むかし味（自然栽培玄米酢）	有限会社フクダノウサン	岡山県	256
むかし味（自然栽培米甘酒）	有限会社フクダノウサン	岡山県	257
ニューピオーネ 大福	オブリガード有限会社	岡山県	258
円城密芋クッキー	株式会社吉備の国野菜村	岡山県	259
円城密芋スイートポテト	株式会社吉備の国野菜村	岡山県	260
円城半生そば 6食セット	株式会社吉備の国野菜村	岡山県	261

ハモの切り身、ハモの湯引き	岡山県漁業協同組合連 合会	岡山県	262
ブラウニー	ホトトギス株式会社	岡山県	263
アミの佃煮（ゴマ味、山椒味）	うなぎ水産	岡山県	264
バラジュース 520ml	マチモト株式会社	広島県	265
米粉パン、米粉そうざいパン、米粉フルーツパイ、 米粉ピザなど	株式会社福田農場	広島県	266
八朔（はっさく）ぷりん、檸檬（れもん）ぷりん	万汐農園 濱浦 志保香氏	広島県	267
じゃがいもジェラート	芸南農業協同組合	広島県	268
酪農家の手作りみるくカレー	有限会社トムミルク ファーム	広島県	269
米粉パン	農事組合法人ファー ム・おだ	広島県	270
ジェラート（まーさんのみるく味・抹茶味（宇治 産）・イチゴ味・酒粕味・チョコ味（ベルギー 産）・ラムレーズン味 他季節限定品あり）	株式会社久保アグリ ファーム	広島県	271
ゆずママレード	川根柚子協同組合	広島県	272
アーティチョークのつぼみ	株式会社カンサイ	広島県	273
長州奇兵隊乾パン	有限会社名田島農産	山口県	274
黄金とろろ〈冷凍〉	やまいもまつり有限会 社	山口県	275
山芋のかるかん（蒸し菓子）	やまいもまつり有限会 社	山口県	276
山子弁当	やまいもまつり有限会 社	山口県	277
山子おにぎり〈冷凍〉	やまいもまつり有限会 社	山口県	278

じねんじょうの漬物「山海漬け」	やまいもまつり有限会社	山口県	279
長門産 純粹黒みつ	有限会社長門アグリスト	山口県	280
釜炒り小野茶	株式会社山口茶業	山口県	281
和牛コロッケ	有限会社鹿野ファーム	山口県	282
和牛ハンバーグ	有限会社鹿野ファーム	山口県	283
マロンファームの箱入栗娘	マロンファーム合同会社	山口県	284
萩ワインSHIBUKI 2013マスカットベリーA ミディアムボディ	山田 克也氏	山口県	285
浜干し海苔	株式会社海苔漁師	徳島県	286
丸ごと柿酢	半田あたご柿柿酢の会	徳島県	287
MUCCAミルク	有限会社広野牧場	香川県	288
特選枇杷蜜	株式会社中田養蜂	香川県	289
びわ蜂蜜と和三盆糖のキャラメルコンフィ	株式会社中田養蜂	香川県	290
はちみつと国産きな粉の豆粒よ	株式会社中田養蜂	香川県	291
エキストラバージンオリーブオイル	株式会社アライオリーブ	香川県	292
小豆島産オリーブ新漬け	株式会社アライオリーブ	香川県	293
さぬきのまんなかドライトマトの洋風だしの素	まつもと農園 松本 稔氏	香川県	294
さぬきのまんなか自分好みでつくるドライトマトの オリーブオイル漬け	まつもと農園 松本 稔氏	香川県	295

たこ刺し（生刺し・冷凍）	たこのやーちゃん 庄司 尉晶氏	香川県	296
たこめしの素	たこのやーちゃん 庄司 尉晶氏	香川県	297
ネイチャーインフレーム	有限会社モリヒロ園芸	香川県	298
じゃからマーマレード	株式会社内子フレッ シュパークからり	愛媛県	299
粒楽（冷凍みかん）	有限会社南四国ファーム	愛媛県	300
フローズンゼリー	株式会社みかん職人武 田屋	愛媛県	301
飲むジュレシリーズ	株式会社岡林農園	高知県	302
ジンジャーパウダー	刈谷 真幸氏	高知県	303
焼き菓子（ソフトバームクーヘン）	有限会社ニシモト	高知県	304

九州

商品名	事業者名	都道府県	項
さくらんぼ大根のやさしい酢漬け （ラディッシュの酢漬け）	株式会社カラーリング ファーム	福岡県	305
富有柿・干し柿ペーストを練り込んだパン （あんパン、あんロールパン、メロンパン、カレー パン、マヨネーズシュガーパン）	株式会社そよかぜ館	佐賀県	306
長崎ゆめびわ茶	社会福祉法人出島福祉 村	長崎県	307
ホットドッグ	有限会社ファームヨシ ダ	熊本県	308
阿蘇小国ジャージーゴールデンミルクのむヨーグル ト	農家レストラン カッ プル 梅田 喜久男氏	熊本県	309
モリンガサプリ（つぶのお茶）	株式会社彩農園	熊本県	310
かぼすのしずく	あねさん工房株式会社	大分県	311

甘藷を原材料とした菓子（おいもぽっくる）	株式会社ぽっくる農園	宮崎県	312
甘藷を原材料とした菓子（いもっコロ）	株式会社ぽっくる農園	宮崎県	313
有機三年番茶	株式会社宮崎茶房	宮崎県	314
あめんどろ（スウキートポテトシロップ）	株式会社唐芋農場	鹿児島県	315
葡萄ソース	クラシックブドウ浜田農園 濱田 隆介氏	鹿児島県	316
葡萄ドレッシング	クラシックブドウ浜田農園 濱田 隆介氏	鹿児島県	317

沖縄

商品名	事業者名	都道府県	項
乙羽タンカン100%ジャム	株式会社あいあいファーム	沖縄県	318
パイナップルのフルーツドレッシング	株式会社あいあいファーム	沖縄県	319
玄米味噌の油味噌	株式会社あいあいファーム	沖縄県	320
プリザーブドフラワー	有限会社大嶺ファーム	沖縄県	321
やんばるスパイスカレー	株式会社クックソニア	沖縄県	322
やんばるピクルス	株式会社クックソニア	沖縄県	323
自家製シャルキュトリー（自家製ベーコン・ソーセージ）	株式会社クックソニア	沖縄県	324
モリンガ野草酵素カプセル	株式会社琉球エコプロジェクト	沖縄県	325

モリンガスーパーX	株式会社琉球エコプロジェクト	沖縄県	326
くめじまの黒糖ジンジャーシロップ	有限会社南の風	沖縄県	327
くめじまのおかか生姜	有限会社南の風	沖縄県	328
くめじま生姜パウダー	有限会社南の風	沖縄県	329
くめじまのガーリック塩	有限会社南の風	沖縄県	330

商品名	トマトベリー・ジュース
事業者名	株式会社岡本農園 (北海道中札内村)
連絡先	TEL: 0155-68-3206 URL: http://www.okamotofarm.com/
商品の特徴	<p>トマト独特のくせがなく、濃厚で深い味わいです。</p> <p>十勝地方特有の寒暖の差をいかし、農薬や化学肥料を使わずに育て、完熟状態で収穫しています。</p> <p>糖度が高く、リコピンも豊富に含まれた完熟のミニトマト「トマトベリー」を厳選した、濃厚な仕上がりのジュースとなっています。</p> <p>販売価格 2,800円/1本(720ml)(税込)</p>
原材料	トマト(自社産)
主な販売先	百貨店、北海道産品販売企画会社
商品イメージ	

商品名	ミディトマト・ジュース
事業者名	株式会社岡本農園 (北海道中札内村)
連絡先	TEL:0155-68-3206 URL: http://www.okamotofarm.com/
商品の特徴	<p>トマト独特のくせがなく、濃厚で深い味わいです。</p> <p>十勝地方特有の寒暖の差をいかし、農薬や化学肥料を使わずに育て、完熟状態で収穫しています。</p> <p>ミディトマトを使用し、甘みの中の適度な酸味が人気です。</p> <p>販売価格 1,800円/1本(720ml)(税込)</p>
原材料	トマト(自社産)
主な販売先	百貨店、北海道産品販売企画会社
商品イメージ	

商品名	十勝まるまる生シュークリーム(トマト、とうもろこし、あずき)
事業者名	株式会社岡本農園 (北海道中札内村)
連絡先	TEL:0155-68-3206 URL: http://www.okamotofarm.com/
商品の特徴	<p>十勝産の新鮮な生クリームと農園自慢の野菜をミックスしたシュークリームです。主な原材料の小麦粉、卵、バター、牛乳、生クリームは全て十勝産です。</p> <p>「トマト」「とうもろこし」「あずき」の3種類です。</p> <p>販売価格 220円/個(税込)</p>
原材料	生クリーム、小麦粉、卵、バター、ビート糖、牛乳、トマト、小豆、とうもろこし、抹茶
主な販売先	自社直売所
商品イメージ	

商品名	農家の手造味噌
事業者名	有限会社澤田農場 (北海道清里町)
連絡先	TEL:0152-25-3698 URL:http://kiyosatoweb.web.fc2.com/ E-mail:ring@ruby.plala.or.jp
商品の特徴	<p>オホーツクの大地で育った、自社生産の大豆を原材料に使用しています。自ら米麴を作り、長期熟成にこだわった昔ながらの手作りで、味噌のもつ本来の味を追求した商品です。生産から加工、販売までを一貫して行っている生産者の顔の見える商品です。</p> <p>小売価格:500円/1個(500g)(税別)</p>
原材料	大豆(自社産)、米(北海道産)、塩
主な販売先	道の駅、農家直売所、アンテナショップなど
商品イメージ	

商品名	グリーンチーズ(ミルク風味の黄)
事業者名	旭川あらかわ牧場合同会社 (北海道旭川市)
連絡先	TEL:0166-73-2107 URL: http://www7.plala.or.jp/FarmShop-Ila/
商品の特徴	<p>グリーンチーズは熟成前のチーズで、くせが無く食べやすいのが特徴です。</p> <p>ワックスでコーティングしていることから、チーズが呼吸しながらおいしく熟成し、家庭の冷蔵庫でもお好みの熟成度合で食べることが可能です。</p> <p>熟成すると酸味が出るもののクセは無く、ミルクの風味が口の中に広がるチーズです。</p> <p>チーズ料理のベースになり、熱を加えるとトロッと溶けて糸を引いて伸びます。</p> <p>小売価格:1,458円/個(200g)(税込)(市内価格) 熟成度合いで価格が違います。</p>
原材料	生乳(自社産)、塩
主な販売先	自社直売所、物産館、道の駅、農産物直売所
商品イメージ	

商品名	グリーンチーズ(コクの赤)
事業者名	旭川あらかわ牧場合同会社 (北海道旭川市)
連絡先	TEL:0166-73-2107 URL: http://www7.plala.or.jp/FarmShop-Ila/
商品の特徴	<p>グリーンチーズは熟成前のチーズで、くせが無く食べやすいのが特徴です。</p> <p>ワックスでコーティングしていることから、チーズが呼吸しながらおいしく熟成し、家庭の冷蔵庫でもお好みの熟成度合で食べることが可能です。</p> <p>熟成が進むと芳醇な香りとコクが出てくるチーズです。</p> <p>様々な料理の味に深みを出すのに適しています。</p> <p>小売価格:1,458円/個(200g)(税込)(市内価格) 熟成度合いで価格が違います。</p>
原材料	生乳(自社産)、塩
主な販売先	自社直売所、物産館、道の駅、農産物直売所など
商品イメージ	

商品名	「COWCOW Cafe」 ファームレストランメニュー
事業者名	株式会社大野ファーム (北海道芽室町)
連絡先	TEL: 0155-62-4159 URL: http://www.oonofarm.jp E-mail: info@oonofarm.jp
商品の特徴	<p>大野ファームがこだわって育てた安全で安心な「未来とかち牛」に加え、地域の新鮮な農産物も使用し、各種メニューを提供しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ロコモコプレート ・カットステーキプレート ・レアビーフカツレツのどんぶり ・ローストビーフと十勝野菜の バーニャカウダプレート ・その他各種牛肉使用メニュー、十勝産素材を使用したデザートドリンクなど
原材料	牛肉(自社産)
主な販売先	自社ファームレストラン「COWCOW Cafe」
商品イメージ	

商品名	パン・菓子パン
事業者名	アオキアグリシステム株式会社 (北海道倶知安町)
連絡先	TEL:0136-23-2308 URL: http://www.youteizan.com/html/
商品の特徴	<p>羊蹄山を見ながら育った小麦を、ヨーロッパ製の石臼で自家製粉した小麦粉を使用しています。カンパーニュやライ麦パン、黒千石を使用した豆パン、エリモ小豆を使用した甘さ控えめなあんぱん、発芽雑穀の入ったパンなど身体に優しい天然酵母パンです。</p> <p>自社で生産していない牛乳、卵、小豆などは連携する道内の農家等から調達しています。天然酵母も自社で生産するなど、安全・安心な原材料にこだわっています。</p> <p>小売価格:60円/個(ロールパン)～600円/個(七穀カンパーニュ)</p>
原材料	小麦粉、ライ麦、牛乳、卵、塩、砂糖、黒千石大豆、小豆、発芽雑穀など(全て北海道産)
主な販売先	自社店舗「地粉パンまる麦工房」で直売
商品イメージ	

商品名	あけさと和牛のステーキ料理
事業者名	有限会社伊藤畜産 (北海道根室市)
連絡先	TEL: 0153-26-2181 URL: http://www.nemuro-footpath.com/gyuu/ E-mail: gyuu@iris.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>自社で生産した日本短角和牛「あけさと和牛」を使用しています。</p> <p>牛肉の旨味の素、イノシン酸やグルタミン酸を多く含み、とても豊かな味わいです。</p> <p>赤身の多い肉質は、カロリーが気になる方にもおすすめです。</p> <p>あけさと和牛のハンバーグステーキ(単品) 1,580円(税込)</p> <p>ビーフサンダーマウンテン 1,820円(税込)</p>
原材料	牛肉(自社産)
主な販売先	直営レストラン「ATTOKO」(あっとこ)
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>あけさと和牛の ハンバーグステーキ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ビーフサンダー マウンテン</p> </div> </div>

商品名	バイクドチーズケーキ
事業者名	有限会社伊藤畜産 (北海道根室市)
連絡先	TEL: 0153-26-2181 URL: http://www.nemuro-footpath.com/gyuu/ E-mail: gyuu@iris.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>風味豊かな生乳を使ったチーズケーキです。 自社産牛乳をはじめ、地元産・道産の素材 を中心につくり上げています。</p> <p>バイクドチーズケーキ アイスクリーム添え 760円(税込) バイクドチーズケーキ(単品) 470円(税込)</p>
原材料	牛乳(自社産)、小麦粉(北海道産)、鶏卵 (北海道産)
主な販売先	直営レストラン「ATTOKO」(あっとこ)
商品イメージ	 <p>バイクドチーズケーキ アイスクリーム添え</p>

商品名	みるくシフォンケーキ
事業者名	有限会社伊藤畜産 (北海道根室市)
連絡先	TEL: 0153-26-2181 URL: http://www.nemuro-footpath.com/gyuu/ E-mail: gyuu@iris.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>風味豊かな生乳を使った焼菓子です。 直営レストランでは、みるくシフォンを北海道産生クリーム、フレッシュフルーツ、自家製アイスクリームでデコレーションした「デザートシフォン」も提供しています。</p> <p>自社産牛乳をはじめ、地元産・道産の素材を中心につくり上げています。</p> <p>みるくシフォン 160円(税込) デザートシフォン 760円(税込)</p>
原材料	牛乳(自社産)、小麦粉(北海道産)、鶏卵(北海道産)
主な販売先	直営レストラン「ATTOKO」(あっとこ)道の駅(スワン44ねむろ)
商品イメージ	 <p>みるくシフォンケーキ各種 プレーン/チョコ/抹茶/紅茶</p>

商品名	外一田舎生蕎麦(といちいなかきそば)
事業者名	農事組合法人ロックスプリング農場組合 (北海道赤井川村)
連絡先	TEL: 050-5517-4306 ((株)フライヤーズカンパニー「札幌製麺」内) URL: http://rockspring.jp/ E-mail: kfay0722@yahoo.co.jp
商品の特徴	<p>自社農場産そば粉と道産そば粉をブレンドして原料とした生そば麺です。</p> <p>そば殻まで使った全粒粉を使用し、香りと深みがある味わいが特徴です。</p> <p>機械製麺ながら、小麦粉は一切使いません。</p> <p>そば本来の風味と食感を生かすために、食品添加物等の使用割合も3.5%に抑えました。賞味期限は冷蔵で一週間です。</p>
原材料	そば粉(北海道産)、加工デンプン、増粘多糖類、卵白、プロピレングリコール、ph調整剤
主な販売先	直営そば店「村そば赤井川」(冬期休業) インターネット販売(オンラインショップ) (株)フライヤーズカンパニー「札幌製麺」HP内 http://sapporoseimen.com/shop/index.htm
商品イメージ	

商品名	ミモレットタイプチーズ「仁(じん)」
事業者名	有限会社富田ファーム (北海道興部町)
連絡先	TEL:0158-88-2611 URL:http://www.tomita-farm.jp/ E-mail:staff@tomita-farm.jp
商品の特徴	<p>有機循環農法により生産した高品質な生乳を使用しています。</p> <p>当商品は、FOODEXJAPAN2015ご当地チーズグランプリで金賞を受賞しました。</p> <p>かみしめるほどに旨みが広がるチーズです。ほのかに甘い香りがあり、ミルク本来の美味しさや旨みが凝縮されています。</p> <p>小売価格:810円/個(120g)(税込)</p> <p>当社の牛乳は、FOODEXJAPAN2013ご当地牛乳グランプリで、有機牛乳「香しずく」が最高金賞を受賞するなど、高評価を得ています。</p>
原材料	生乳(北海道産)、食塩
主な販売先	自社直売所・ネットショップ、ホテル、レストラン、地域産品アンテナショップ、小売店等
商品イメージ	

商品名	ラクレットタイプチーズ「煌(こう)」
事業者名	有限会社富田ファーム (北海道興部町)
連絡先	TEL:0158-88-2611 URL:http://www.tomita-farm.jp/ E-mail:staff@tomita-farm.jp
商品の特徴	<p>有機循環農法により生産した高品質な生乳を使用しています。</p> <p>香りとかくのある味わい深いチーズです。スイスの代表的な料理「ラクレット」に使用されています。</p> <p>卸売価格(業務用):非公表</p> <p>当社の牛乳は、FOODEXJAPAN2013ご当地牛乳グランプリで、有機牛乳「香しづく」が最高金賞を受賞するなど、高評価を得ています。</p>
原材料	生乳(北海道産)、食塩
主な販売先	ホテル、レストラン等
商品イメージ	

商品名	ゆきんこパン、米粉ピザ
事業者名	尾崎 浩氏 (北海道北竜町)
連絡先	TEL:0164-34-2107 URL: http://farmvision-ozaki.net/farm
商品の特徴	<p>【ゆきんこパン】 自家生産のゆきひかりを使い、米のざっくりとした食感、黒糖とドライフルーツでコクのある風味のパン。他にシフォンケーキも販売しています。</p> <p>【米粉ピザ】 自家製完熟トマトピザソースに自家製野菜をトッピング。(冬期はドライ野菜使用) 米粉を用いているため、カリカリした食感が楽しめます。</p>
原材料	米粉(北竜町産)、グルテン、チーズ、トマト(北竜町産)、たまねぎ(北竜町産)、とうもろこし(北竜町産)、米油 その他(トッピングにより異なります)
主な販売先	自家加工室兼店舗「TABITA」
商品イメージ	

商品名	ゆきんこ味噌
事業者名	尾崎 浩氏 (北海道北竜町)
連絡先	TEL:0164-34-2107 URL:http://farmvision-ozaki.net/farm
商品の特徴	<p>自家産青大豆、ゆきひかり米麴を使い二年間熟成させた味噌です。</p> <p>地下室で三年間熟成させた味噌も販売していましたが、好評につき完売しました。</p> <p>パッケージや容量がお土産や試食にちょうど良いと買っていかれる方が多いです。</p>
原材料	米麴(北竜町産)、青大豆(北竜町産)、塩
主な販売先	自家加工室兼店舗「TABITA」
商品イメージ	

商品名	自家農園有機栽培ブルーベリーを使用した ジェラート
事業者名	有限会社ベリーファーム (北海道千歳市)
連絡先	有限会社ベリーファーム URL : http://berry-farm.sakura.ne.jp/ TEL : 0123-29-3092 ジェラテリア ミルティーロ URL : http://mirtillo.tank.jp/ TEL : 0123-23-5323
商品の特徴	<p> 自社農園で有機栽培にこだわり育てたオーガニックブルーベリーを100%使用しています。 新鮮なオーガニックブルーベリーそのままの風味を閉じ込めた、他では味わえない濃厚ジェラート4種類をはじめ、季節ごとの旬の果物・野菜を使ったジェラート80種類以上を販売しています。 使用している牛乳・生クリームは全て北海道産です。 </p>
原材料	ブルーベリー(自社産)、牛乳(北海道産)、生クリーム(北海道産)
主な販売先	直営店舗「ジェラテリア ミルティーロ」
商品イメージ	

商品名	大豆まるごとフレッシュソース
事業者名	株式会社イソップアグリシステム (北海道北見市)
連絡先	TEL:0157-26-1000 URL: http://www.okhotsk.or.jp/isopp/ E-mail: tsujino@okhotsk.or.jp
商品の特徴	<p>大豆の超微細粉末(μフーズ)を利用した半固体状ドレッシングです。</p> <p>爽やかな酸味と大豆のほのかな風味を楽しめ、大豆の栄養をふんだんに取り入れたコレステロール「ゼロ」の体にやさしい商品です。</p> <p>展示会・商談会での評価をもとに、新商品「卵を使わない流氷大豆ドレッシング」をさらに磨き上げた商品です。</p> <p>小売価格:680円/個(240g)(税込)</p>
原材料	食用植物油脂、大豆粉(北海道産)、醸造酢(大豆・穀物)、食塩、砂糖、調味料、レモン果汁、増粘剤、酸化防止剤、酵母エキス、保存料、酸味料、香料
主な販売先	スーパー、小売店、道の駅
商品イメージ	

商品名	富良野るるる牡丹そば(乾麺)
事業者名	有限会社井上農産 (北海道富良野市)
連絡先	TEL:0167-22-0325 URL:http://inouenosan-furano.com/
商品の特徴	<p>商品名の「富良野るるる牡丹そば」とは、「育てる」、「食べる」、「また、来たくなる」からネーミングしました。</p> <p>甘味と風味の良さが人気で幻のそばと言われる牡丹(品種)を原料に使用しています。</p> <p>そば粉(牡丹)、小麦粉ともに富良野産。細麺で塩を使わない本格的な五割蕎麦乾麺です。</p>
原材料	そば粉、小麦粉(ともに富良野産)
主な販売先	フラノマルシェ店舗及びオンラインショップ、イオン北海道冬ギフト、富良野市内各店ほか
商品イメージ	 <p>富良野るるるそば詰め合わせ</p>

商品名	石臼挽きぐるみ、石臼挽き牡丹そば粉
事業者名	有限会社井上農産 (北海道富良野市)
連絡先	TEL:0167-22-0325 URL:http://inouenosan-furano.com/
商品の特徴	<p>「富良野るるる牡丹そば」のそば粉です。 ネーミングの由来は「育てる」、「食べる」、 「また、来たくなる」からとっています。 幻のそばと言われる甘味と風味の良さが 人気の牡丹(品種)のそば粉です。 商品の販売に当たり専用のパッケージ デザインやのぼり、ポスター類を製作しまし た。</p>
原材料	そば粉(富良野産)
主な販売先	フラノマルシェ店舗及びオンラインショップ、 富良野市内各店ほか
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>石臼挽きぐるみ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>石臼挽きそば粉</p> </div> </div>

商品名	恵のげんこつ(南瓜・鮭の2個セット)
事業者名	株式会社清流農園 (北海道美幌町)
連絡先	TEL:0152-72-5055 E-mail:yumidaruma3422@gmail.com
商品の特徴	<p>ばれいしょ(キタアカリ)の選外品(M規格)と地域の食材(玉ねぎ、南瓜、鮭、チーズなど)を使用したカップグラタンです。</p> <p>キタアカリのやさしい甘味と、具材のピリ辛が絶妙にマッチしています。</p> <p>ターゲットシーンは、カラオケ店や居酒屋のメニュー、家庭では子供のおやつやビールのおつまみです。</p> <p>レンジでチンするだけの簡単調理です。</p> <p>小売価格:339円/袋(2個入り)(税込)</p>
原材料	<p>(南瓜)ばれいしょ、牛乳、玉葱、南瓜、チーズ、小麦粉、生クリーム、ウインナー、バター、ベーコン、カレー粉、サラダ油、コンソメ、白ワイン、食塩、砂糖、ホワイトペッパー、ローレル、ph調整剤、調味料、発色剤</p> <p>(鮭)ばれいしょ、玉葱、マヨネーズ、味噌、鮭、チーズ、枝豆、バター、調味料、香辛料抽出物</p>
主な販売先	スーパー、物産館、道の駅など
商品イメージ	

商品名	ラズベリージャム
事業者名	阿寒農業協同組合 (北海道釧路市)
連絡先	TEL:0154-66-3211 URL: http://www.ja-akan.or.jp/ E-mail: hisashi.katoh@akan.ja-hokkaido.gr.jp
商品の特徴	阿寒農業協同組合直営農場で栽培しているラズベリーを使用しています。 平成25年10月からラズベリージャムの販売を開始しました。 ラズベリーのさわやかな味が好評です。 一本130g 単価648円
原材料	ラズベリー(阿寒産)、砂糖、レモン果汁、水飴
主な販売先	Aコープ、直売店等
商品イメージ	 <p>ラズベリージャム</p>

商品名	阿寒丹頂黒和牛ハンバーグ(冷凍)
事業者名	阿寒農業協同組合 (北海道釧路市)
連絡先	TEL:0154-66-3211 URL: http://www.ja-akan.or.jp/ E-mail: hisashi.katoh@akan.ja-hokkaido.gr.jp
商品の特徴	<p>阿寒湖で湧く美味しい水と安全で良質な飼料、成長に合わせたきめ細やかな飼育によりのびのびと育てられた「阿寒丹頂黒和牛」を使用しています。</p> <p>一袋90g×6ヶ入単価1,950円 4ヶ入単価1,300円</p>
原材料	牛肉(阿寒産)、玉ねぎ、鶏卵、パン粉
主な販売先	Aコープ、直売店等
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ハンバーグ6ヶ入</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ハンバーグ4ヶ入</p> </div> </div>

商品名	たまごソフトクリーム
事業者名	株式会社永光農園 (北海道札幌市)
連絡先	TEL:011-886-6595 URL: http://nagamitsufarm.com/ E-mail:info@nagamitsufarm.com
商品の特徴	ソフトクリームとしては珍しく、卵の風味を前面に押し出した商品です。濃厚なカスタード風味が特徴です。 また、旬のフルーツソースを使用し季節感を演出しています。
原材料	牛乳(北海道産)、卵(自社産)
主な販売先	自社店舗「ココテラス」で直販しているほか、店内のカフェスペースにおいても提供
商品イメージ	

商品名	ロールケーキ
事業者名	株式会社永光農園 (北海道札幌市)
連絡先	TEL:011-886-6595 URL: http://nagamitsufarm.com/ E-mail:info@nagamitsufarm.com
商品の特徴	既存商品であるシフォンケーキで培った技術を活かし、しっとりふわふわのスポンジ生地で包んだ商品です。
原材料	生クリーム(北海道産)、卵(自社産)
主な販売先	自社店舗「ココテラス」で直販しているほか、店内のカフェスペースにおいても提供
商品イメージ	

商品名	ココシユー(シュークリーム)
事業者名	株式会社永光農園 (北海道札幌市)
連絡先	TEL:011-886-6595 URL: http://nagamitsufarm.com/ E-mail:info@nagamitsufarm.com
商品の特徴	<p>焼きたてカリカリのクッキーシューに自社で生産した有精卵を活かしたとろ～りカスタードクリームをお客様の注文を受けてから充填します。</p> <p>また、お客様から見える場所にオーブンを設置し、商品を焼き上げており、お客様の五感に訴求しています。</p>
原材料	牛乳、小麦粉(ともに北海道産)、卵(自社産)
主な販売先	自社店舗「ココテラス」で直販しているほか、店内のカフェスペースにおいても提供
商品イメージ	

商品名	パンケーキ
事業者名	株式会社永光農園 (北海道札幌市)
連絡先	TEL:011-886-6595 URL: http://nagamitsufarm.com/ E-mail:info@nagamitsufarm.com
商品の特徴	<p>店内カフェスペースでのみ提供しています。北海道産の小麦粉と牛乳、自社産の卵を使った素材の持味を活かしたふわふわモチモチのパンケーキです。</p> <p>また、季節に応じたヴァリエーションを用意し、お客様に提供しています。</p> <p>写真はブルーベリーのパンケーキ</p>
原材料	牛乳、小麦粉(ともに北海道産)、卵(自社産)
主な販売先	自社店舗「ココテラス」店内のカフェスペースにおいて提供
商品イメージ	

商品名	有機JAS認証パン
事業者名	有限会社営農企画 (北海道比布町)
連絡先	TEL:0166-85-2211 URL: http://einoukikaku.com/ E-mail: einoukikaku@tmt.ne.jp
商品の特徴	<p>自社産有機農産物の小麦、大豆、小豆、トマトなどを使用しています。</p> <p>天然酵母でゆっくり発酵させた生地オーガニック素材と職人の丁寧な手作業により付加価値の高いパン・ラスクを製造・販売しています。</p> <p>パンの商品アイテム数は、43種類です。</p>
原材料	自社産有機農産物(有機JAS認証)小麦、大豆、小豆、トマト等(比布町)
主な販売先	パン工房「ピップル」(自社工房・販売所) 地元幼稚園
商品イメージ	

商品名	干しの王様しいたけ
事業者名	有限会社福田農園 (北海道七飯町)
連絡先	TEL: 0138-65-5522 URL: http://k-kinoko.jp/ E-mail: info@k-kinoko.jp
商品の特徴	<p>「干しの王様しいたけ」は、乾燥方法を工夫することで市場に出回る他社の乾燥椎茸のだしより苦み、雑味が極端に少なく、うまみ、香りが高くなっています。(味覚センサ結果比較)</p> <p>【平均小売価格】 干しの王様しいたけ(50g入り) 1,500円(税込) 大きさや大きさの揃い方により値段が異なります。</p>
原材料	しいたけ(七飯町産)
主な販売先	高島屋、大丸等の百貨店や料理店
商品イメージ	

商品名	干しの王様しいたけ粉末
事業者名	有限会社福田農園 (北海道七飯町)
連絡先	TEL:0138-65-5522 URL:http://k-kinoko.jp/ E-mail:info@k-kinoko.jp
商品の特徴	<p>独自の乾燥方法で味を凝縮した「干しの王様しいたけ」を香りを高めるために石臼の原理で粉末処理しました。食塩、保存料、添加物は一切使用せず、100%「干しの王様しいたけ」を使用しています。お味噌汁、煮物、焼き物、チャーハン、炊き込みご飯、スープ、お出しなど普段のお料理の隠し味の外、スイーツにも利用可能です。</p> <p>【平均小売価格】 干しの王様しいたけ粉末(小瓶20g入り) 750円(税込)</p>
原材料	しいたけ(七飯町産)
主な販売先	高島屋、大丸等の百貨店や料理店
商品イメージ	

商品名	あんパン
事業者名	仁原 憲和氏 (北海道富良野市)
連絡先	TEL:0167-28-2233
商品の特徴	<p>【あんパン(青えんどう餡)】 自然の色を活かした添加物の入っていない自家産あんの手作り「あんパン」です。</p> <p>【あんパン(白金時豆餡)】 白金時豆の餡を使った手作り「あんパン」は道内では珍しい商品です。 甘さ控えめの自家産の豆を使ったこだわりの餡が入ったあんパンにはリピータが多く、宅配も行っていることから地域住民からの注文が多くなっています。(注文生産方式)</p>
原材料	青えんどう(富良野市産)、白金時豆(富良野市産)、小麦粉(北海道産)、イースト、バター、砂糖、塩
主な販売先	市役所売店、ふらのマルシェ、東山パークゴルフ場、地元住民(宅配)
商品イメージ	 

商品名	美幌小麦中太ちぢれ麺(生ラーメン)
事業者名	美幌町農業協同組合 (北海道美幌町)
連絡先	TEL:0152-72-1111 URL:http://www.jabihoro.or.jp/ E-mail:k-sizuka@jabihoro.or.jp
商品の特徴	<p>組合員が生産した小麦「春よ恋」と「ゆめちから」をブレンドしました。</p> <p>組合員303戸が2,513ha(H26)の小麦を作付け、高品質・高収量の小麦生産を実現しました。</p> <p>春よ恋の小麦の豊かな香りと、ゆめちからの高いタンパク質が生み出す強いコシが特徴です。</p> <p>業務用販売のため価格は非公表</p>
原材料	小麦粉(美幌町産)、かんすい、食塩、植物性たん白、クチナシ色素
主な販売先	道の駅のレストラン、レストラン
商品イメージ	

商品名	美幌小麦中太ちぢれ麺(乾燥中華麺)
事業者名	美幌町農業協同組合 (北海道美幌町)
連絡先	TEL:0152-72-1111 URL:http://www.jabihoro.or.jp/ E-mail:k-sizuka@jabihoro.or.jp
商品の特徴	<p>組合員が生産した小麦「春よ恋」と「ゆめちから」をブレンドしました。</p> <p>春よ恋の小麦の豊かな香りと、ゆめちからの高いタンパク質が生み出す強いコシが特徴で、食感は生麺そのものです。</p> <p>みそ味、しょうゆ味ともに、スープに美幌産の玉ねぎを使用しています。</p> <p>小売価格:980円/箱(みそ・しょうゆ各2食の4食セット)(税込)</p>
原材料	小麦粉(美幌町産)、かんすい、食塩、植物性たん白、卵白、ソルビット、クチナシ色素
主な販売先	スーパー、物産館、道の駅
商品イメージ	

商品名	Kimori CIDRE(キモリ シードル)
事業者名	株式会社百姓堂本舗 (青森県弘前市)
連絡先	TEL : 0172-88-8936 URL : http://kimori-cidre.com/index.html
商品の特徴	<p>無ろ過製法のため、うっすら濁りのあるシードルですが、その分りんごの風味をより強く感じていただけます。</p> <p>また人工的に炭酸ガスを吹き込まずに、発酵過程で酵母が出す炭酸ガスのみをそのまま溶け込ませているため、舌触りの優しい発泡性のお酒となっております。</p>
原材料	りんご(青森県弘前市産)
主な販売先	直売、スーパー、その他
商品イメージ	 

商品名	真菰茶(まこもちゃ)
事業者名	佐々木 和枝氏 (青森県三沢市)
連絡先	TEL : 0176-58-6171 URL : http://www.misawa-noukameshi.com/
商品の特徴	<p>日本古来、古くは縄文時代から現代に受け継がれてきた「マコモタケ」。日本最古の和歌集、万葉集にもその名が登場します。</p> <p>真菰茶(まこもちゃ)は無農薬栽培したマコモタケの葉を使ったお茶です。</p> <p>爽やかな香りでクセがなく、アイスでもホットでもお楽しみいただけます。</p>
原材料	マコモ(青森県産)
主な販売先	直営店「ベジキッチンまいまい」(三沢市)、直売所
商品イメージ	 <p>The image shows three packages of Maikomocha tea. The packages are made of a light-colored, possibly paper or fabric material, and are arranged in a bamboo basket. Each package has the characters '真菰茶' (Maikomocha) written on it in a stylized font. The background is slightly blurred, showing more of the basket and some other items.</p>

商品名	かまやきベーグル
事業者名	手作り工房きくぱん (岩手県紫波町)
連絡先	URL : http://www.kikupan.jp
商品の特徴	<p>「かまやき」は、ごはんに小麦粉を混ぜてつくった皮の中に、くるみ味噌を入れた郷土料理で、農作業の合間に食べること(鎌休み)から名がついたと伝えられ、鎌の形をしています。「かまやきベーグル」は、この「かまやき」をイメージし、地元食材にトコトンこだわって手作りしました。ベーグルの皮は、岩手県産「ナンブコムギ」を表皮や胚芽も一緒に石臼で挽くことで、栄養が多く含まれ優れた風味の小麦粉、6種類の県産の雑穀、県産の米(ひとめぼれ)と全て岩手県産です。中の餡も、枝豆、りんご、くるみ、そば等の地元食材だけです。</p>
原材料	小麦(岩手県産ナンブコムギ)、米(岩手県産ひとめぼれ)、雑穀(岩手県産)、他
主な販売先	紫波マルシェ(紫波町)、結の市(盛岡市・イオン盛岡南店内)、通信販売:楽天、自社ホームページ
商品イメージ	

商品名	リースリング・リオン、ミュラートウルガウ、ツヴァイゲルトレーベ、ホイリガー(ワイン)
事業者名	高橋葡萄園 高橋 喜和氏 (岩手県花巻市)
連絡先	URL : http://weinbautakahashi.com/
商品の特徴	<p>「ワインの品質は葡萄畑で育つ」というオーストリアでのワイン醸造留学で学んだ言葉を信念に、自ら栽培した健全で適熟のワイン専用種のぶどうでワインを醸造しています。酸味と果実の風味のバランスの良い「リースリング・リオン」(白)、フルーティでおだやかな酸味の「ミュラートウルガウ」(白)、柔らかいタンニンと酸味の「ツヴァイゲルトレーベ」(赤)、上澄みをもろろ過で瓶詰めした新酒「ホイリガー」(白)と、気候・風土を活かした「柔らかいが芯のある」味わいです。</p>
原材料	ぶどう(岩手県産)
主な販売先	ネット販売、卸(首都圏及び盛岡市内飲食店、盛岡市内酒小売店)
商品イメージ	

商品名	こめかし
事業者名	有限会社ヒーロー (宮城県大崎市)
連絡先	TEL : 0229-23-7970 E-mail : hearoc-agri@r6.dion.ne.jp
商品の特徴	安心・安全にこだわったヒーロー農法により生産した有機JAS認定の米を主原料にした、ひと口サイズの揚げ菓子です。緩やかに時間をかけて乾燥させ、添加物不使用の素朴な味付けにすることで、素材を活かした安全・安心な商品づくりをしています。白米生地に青のり風味の「のりしお味」と玄米の香ばしさが味わえる「玄米仕立て」があります。
原材料	米(宮城県産)、馬鈴薯でんぷん、パーム油、米油、食塩(焼塩)、青のり(のりしお味のみ)
主な販売先	ANAフーズ(株)、内海産業(株)、大崎市観光物産センターDOZO、古川駅内お土産処ふるかわ、インターネット販売
商品イメージ	 <p>(左から) 玄米仕立て、のりしお味</p>

商品名	ミガキイチゴ・ムスー(スパークリングワイン)
事業者名	株式会社GRA (宮城県山元町)
連絡先	URL : http://www.gra-inc.jp/ E-mail : gra-info@gra-inc.jp
商品の特徴	最先端のIT技術を駆使し生産した、自社ブランドいちご「ミガキイチゴ(IT、自然、職人に磨き上げられたいちご)」を原材料に、香料や着色料を使用せず、いちご100%にこだわり、色はいちご本来の「赤」が生きたサーモンピンクが特徴の高級感のあるスパークリングワインです。
原材料	いちご(宮城県産)
主な販売先	百貨店、酒店、レストラン
商品イメージ	 

商品名	コメネピュレ
事業者名	株式会社ネピュレ東北 (秋田県大潟村)
連絡先	TEL : 0185-45-3251
商品の特徴	<p>ネピュレ製法は、特殊な新技術(過熱蒸気と遠心調理)により、素材そのものの「色」、「香り」、「栄養価」を高い状態で保つことができます。</p> <p>コメネピュレは、パンやケーキ、麺など多くの食品への利用が期待できます。</p> <p>小麦や米粉パンの場合、コメネピュレを入れることで、コメネピュレの高い保水力により、しっとりとした食感を持続させる効果があります。また、乳化剤や添加物も減らすことができます。</p>
原材料	白米(国産)、玄米(国産)
主な販売先	製パンメーカー、洋菓子メーカー、製麺メーカー等
商品イメージ	  <p>コメネピュレ</p> <p>日本の食パン (第一屋製パン様)</p>

<p>商品名</p>	<p>ブルーベリージャム、ラズベリージャム、ミックスジャム(ブルーベリー&ラズベリー)、ミックスジャム(ブルーベリー&チヨークベリー)、無加糖コンフィチュール(ブルーベリー)</p>
<p>事業者名</p>	<p>合資会社エコニコ農園 (秋田県仙北市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>TEL : 0187-44-3929 E-mail : kikaku@warabi.or.jp</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>ブルーベリーとラズベリーは、農薬を使わず栽培した多品種の中からジャムに適した品種を選び、樹上完熟したものだけを使っています。無添加・無香料・低糖度で作ったジャムは、果実の爽やかな酸味・甘み・優れた風味が閉じ込められています。ブルーベリーのコンフィチュールは、糖類を一切加えないことでブルーベリー本来の自然な甘みと風味がまるごと凝縮されています。</p>
<p>原材料</p>	<p>ブルーベリー、ラズベリー(自社農園産)、チヨークベリー(秋田県美郷町産)、洗双糖(ジャムに使用)</p>
<p>主な販売先</p>	<p>たざわこ芸術村内ショップ(仙北市)、タカヤナギ(秋田県内スーパー)、秋田内陸縦貫鉄道(秋田県北秋田市)、はなひな(宮城県亘理町パン店)</p>
<p>商品イメージ</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>(左から)ミックスジャム(ブルーベリー&チヨークベリー)、ブルーベリージャム、ラズベリージャム、ミックスジャム(ブルーベリー&ラズベリー)</p> <p>無加糖コンフィチュール(ブルーベリー)</p>

商品名	SOY BAR(ソイバー)
事業者名	株式会社白鷹農産加工研究会 (山形県白鷹町)
連絡先	TEL : 0238-85-1210 URL : http://noukaken.jp/ E-mail : noukaken@pow1.shirataka.or.jp
商品の特徴	<p>農薬・化学肥料を一切使用していない自家産の大豆と玄米を練り込んだ食品です。麦・乳・卵を含まず、ココナッツオイルを使っているため、アレルギーの方はもちろん健康が気になる方にもおすすめです。</p> <p>ブロックタイプなので気軽に補助食品としてもぴったりです。</p>
原材料	玄米(山形県産)、大豆(山形県産)、砂糖(粗糖)、ココナッツオイル、塩
主な販売先	直営店「だんごカフェしらたか団子」、生活協同組合
商品イメージ	 <p>The image shows two packages of SOY BAR on the left. The top package is labeled '大豆 SOY BAR' and the bottom one '大豆 SOY BAR 玄米'. Both packages mention 'エキストラヴァージンココナッツオイル'. On the right, three rectangular bars are shown on a white plate.</p>

商品名	米粉ソースだこ君、米粉ネギだこ君
事業者名	農事組合法人いずえむ (山形県金山町)
連絡先	URL : http://www2.jan.ne.jp/~eiiti/ E-mail : eiiti@jan.ne.jp
商品の特徴	<p>自家産ひとめぼれの米粉を使用し、ソースで食べる定番の「米粉ソースだこ君」と、自家産葉ねぎをふんだんに載せ、だし醤油をかけた「米粉ネギだこ君」の2種類があり、どちらも大玉6個入りです。</p> <p>生地に自家産ひとめぼれの玄米を焙煎した米粉を使用することにより、ふわふわモチモチの食感に仕上がっています。「米粉ネギだこ君」は、さらに自家産葉ねぎのシャキシャキな食感が加わります。</p>
原材料	米粉(山形県産ひとめぼれ)、葉ねぎ、小麦粉、たこ、その他
主な販売先	米粉たこ焼き・たい焼きの専門店「たこ米屋」(TAKOBEYA)(山形県新庄市)、各種イベント露店販売(県内、首都圏ほか)
商品イメージ	<p><奥：米粉ソースだこ君、手前：米粉ネギだこ君></p>

商品名	シードル、グリーンシードル
事業者名	ふくしま農家の夢ワイン株式会社 (福島県二本松市)
連絡先	TEL : 0243-24-8170 E-mail : fukuyume@ivy.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>まろやかな酸味、蜜の甘さと特有の渋みが絶妙なバランスの羽山りんごをそのまま搾った低アルコールのスパークリングワインです。</p> <p>真っ赤に色づいた完熟りんごを使用したシードルと、早熟で爽やかな酸味あふれる青りんごを使用したグリーンシードルの2種類あり、共に、女性好みの甘口仕立てです。素材の味を引き出すため、過度に手を加えずに製造した果実酒です。グラスに注ぎだすと、ひとときわ甘酸っぱい香りときめ細かな泡が立ち上ります。【シードル:アルコール度8~9%、グリーンシードル:アルコール度5%】</p>
原材料	りんご(ふじ、つがる)(福島県二本松市産)
主な販売先	県内スーパー、近隣の道の駅、福島県酒造組合加盟店、ネット販売
商品イメージ	

商品名	大根百笑
事業者名	有限会社ナガタフーズ (茨城県笠間市)
連絡先	TEL : 0299-45-4542 E-mail : nagata-foods@bird.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>自社圃場及び契約農家で生産された大根を「あらびきおろし」にしてドレッシングにしています。大根がたっぷり入っており、生野菜はもちろん鍋や豆腐など様々な料理と相性抜群です。</p>
原材料	<p>だいこん、食用植物油脂、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、ごま、食塩、調味料(アミノ酸等)、卵黄、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)</p> <p>原材料は商品の種類、バリエーションにより異なります。</p>
主な販売先	直売所、百貨店、ネット販売
商品イメージ	 <p>The image shows two individual bottles of 'Daikon Hyakushou' dressing on the left. Each bottle has a white label with the product name in large black characters and a yellow cap. On the right, there is a black presentation box containing four smaller bottles of the same product, arranged in a row. The box lid features the product name in gold calligraphy.</p>

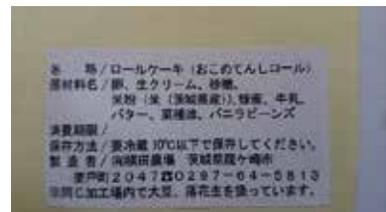
商品名	だいこん(ヌカ漬)
事業者名	入江 康弘氏 (茨城県笠間市)
連絡先	TEL:0299-37-6233
商品の特徴	自ら生産した「大根」を使用し、昔ながらの化学調味料を使用しない、伝統的製法によりこだわりをもって製造しております。
原材料	大根、米ぬか、塩、砂糖、りんご、昆布、柿、みかんの皮
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	壺焼き芋
事業者名	株式会社鹿吉 (茨城県鉾田市)
連絡先	TEL: 0291-37-2792 E-mail: info@shikakichi.jp
商品の特徴	<p> 自社生産した「さつまいも」を、「土の中で育ったさつまいもを土の中で焼く」をコンセプトに、「伝統壺焼き」を再現しました。一本一本丁寧に焼き上げた「焼き芋」を、冷凍保存しています。 </p>
原材料	さつまいも
主な販売先	直売所、ネット販売
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>

商品名	丸干し干しいも
事業者名	有限会社常澄農作業支援センター (茨城県水戸市)
連絡先	TEL:029-269-4448
商品の特徴	<p>自社生産した「さつまいも」を使用し、さつまいもを切らずにそのままの形状を残した「丸干し」となっており、通常のものよりやわらかい食感が味わえます。</p>
原材料	さつまいも
主な販売先	直売所
商品イメージ	

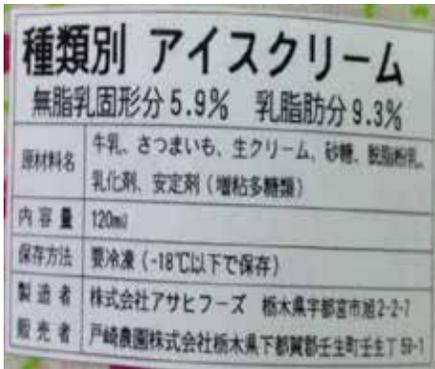
商品名	焼き芋ジェラート
事業者名	農事組合法人白鳥干しいも生産組合 (茨城県銚田市)
連絡先	TEL: 0291-39-5993 E-mail: info@shiratori-farm.co.jp
商品の特徴	茨城県銚田市産のさつまいもを使用し、独自の焼き方による焼き芋を、ジェラートに仕上げました。焼き芋の風味が味わえる商品となっています。
原材料	生乳、さつまいも、クリーム、卵黄、グラニュー糖、脱脂粉乳、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	発芽玄米おかき
事業者名	大川 喜美氏 (茨城県鹿嶋市)
連絡先	TEL:0299-82-4037
商品の特徴	自ら栽培した黒米と発芽もち米を原料とし、米研ぎから、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、揚げ・焼き、味付けまで昔ながらの製法で手作りした「発芽玄米かき餅」となっています。
原材料	もち米、黒米、なたね油、つゆ
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	おこめてんしロール
事業者名	有限会社横田農場 (茨城県龍ケ崎市)
連絡先	TEL:0297-64-5813 E-mail:info@yokotanojo.co.jp
商品の特徴	<p>横田農場のお米100%の米粉で作った、ふわふわで、しかも米粉ならではのモチリ感が特徴のロールケーキです。</p> <p>ハチミツが入ったとびきり贅沢な生地で、美味しくてコクのある米粉カスタード入りの純正クリームをそっと巻いています。</p>
原材料	卵、生クリーム、砂糖、米粉(米(茨城県産))、蜂蜜、牛乳、バター、菜種油、バニラビーンズ
主な販売先	自社直売所、地元直売所、地元スーパー等
商品イメージ	 

商品名	大地からのご褒美
事業者名	有限会社大地 (茨城県常総市)
連絡先	TEL: 0297-42-1902 E-mail: info@daichi-joso.co.jp
商品の特徴	<p>トマトジュースは自社加工場にて、1本1本手作りで製造しています。</p> <p>自社で生産した生食用の完熟トマトをじっくり煮込み、無塩、無添加で仕上げることで、栄養、うま味がギュッと凝縮し、トマト本来の味をそのまま楽しめる商品です。</p>
原材料	トマト
主な販売先	自社直売所、地元直売所、百貨店等
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>

商品名	米粉のおやつ「はにポン」														
事業者名	有限会社アグリクリエイト (茨城県稲敷市)														
連絡先	TEL: 0298-40-6063 E-mail: takayasu@aguri-tokyo.co.jp														
商品の特徴	<p>『みつばちの里』のお米をサクサクに焼き上げたお菓子。油で揚げていないので、とてもヘルシーです。</p> <p>はちみつと黒糖風味で仕上げているので、お米の香ばしさが引き立つ自然な甘さが特徴です。</p>														
原材料	米(国産)、加工黒糖、砂糖、植物油脂、はちみつ(国産)、食塩、乳化材(大豆由来)														
主な販売先	東京都内のスーパー、生協、インターネット等														
商品イメージ	 <table border="1" data-bbox="1039 1315 1319 1619"> <tr> <td colspan="2">商品名：はにポン</td> </tr> <tr> <td>名称</td> <td>菓子</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>米(国産)、加工黒糖、砂糖、植物油脂、はちみつ(国産)、食塩、乳化剤(大豆由来)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>40g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>枠外下側に記載</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温多湿は避けたい。</td> </tr> <tr> <td>販売者</td> <td>(有)アグリクリエイトANT 〒300-0626 茨城県稲敷市甘田1689</td> </tr> </table> <p>本品製造工場では乳、小麦、卵、えびを含む製品を生産しています。製品の性質上、欠けが入る場合がございます。ご了承ください。</p>	商品名：はにポン		名称	菓子	原材料名	米(国産)、加工黒糖、砂糖、植物油脂、はちみつ(国産)、食塩、乳化剤(大豆由来)	内容量	40g	賞味期限	枠外下側に記載	保存方法	直射日光、高温多湿は避けたい。	販売者	(有)アグリクリエイトANT 〒300-0626 茨城県稲敷市甘田1689
商品名：はにポン															
名称	菓子														
原材料名	米(国産)、加工黒糖、砂糖、植物油脂、はちみつ(国産)、食塩、乳化剤(大豆由来)														
内容量	40g														
賞味期限	枠外下側に記載														
保存方法	直射日光、高温多湿は避けたい。														
販売者	(有)アグリクリエイトANT 〒300-0626 茨城県稲敷市甘田1689														

商品名	さつまいもあいす
事業者名	戸崎農園株式会社 (栃木県壬生町)
連絡先	TEL:0282-82-4110 E-mail: mail_box@fmpm.co.jp
商品の特徴	さつまいもを熟成させてからアイスクリームの原料にしています。 さつまいもは農薬を使わず、有機肥料を使って栽培しております。
原材料	牛乳、さつまいも、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
主な販売先	株式会社まるつね、日本郵便ふるさと小包便、宇都宮ケーブルテレビ通信販売
商品イメージ	 

商品名	西方米(にしかたまい)切り餅
事業者名	坂本 政明氏 (栃木県栃木市)
連絡先	TEL:0282-92-2016 E-mail:qffpw@cc9.ne.jp
商品の特徴	<p>もち米は西方産水稻もち米(モチミノリ)を自家生産し、精米しています。</p> <p>切り餅の種類は、白餅と海苔餅があり、地元産を活用した無添加の商品として販売しています。</p> <p>販売価格は6個入り白餅330円、8個入り海苔餅330円で、消費者が手軽に購入できる価格設定に努めています。</p>
原材料	水稻もち米、海苔
主な販売先	道の駅にしかた
商品イメージ	

商品名	とちぎ にっこり梨の祭(さい)だぁー
事業者名	金田果樹園 金田 正氏 (栃木県芳賀町)
連絡先	TEL:028-677-1429 E-mail:kamika224@yahoo.co.jp
商品の特徴	<p>栃木県が品種登録した「にっこり梨」を電解水を使用する事によって、農薬(殺菌剤)の使用を抑えて、樹上完熟させたものを収穫、搾汁、炭酸充填をしております。</p> <p>栃木県特産品認証、芳賀町観光協会推奨品</p>
原材料	梨果汁(にっこり)、果糖、酸味料
主な販売先	那須どうぶつ王国・ツインリンクもてぎ、道の駅(はが、サシバの里いちかい、しもつけ、うつのみやろまんちっく村等)
商品イメージ	 

商品名	ブルーベリー ジャム
事業者名	LOVE Berry Farm 発田 亮氏 (栃木県大田原市)
連絡先	TEL : 0287-24-3559 E-mail : loveberry_2009@yahoo.co.jp
商品の特徴	自家生産ブルーベリーを使用し厳選した素材を生かし、シンプルに作り上げブルーベリーの風味をふんだんにいかしたジャムです。
原材料	ブルーベリー、グラニュー糖
主な販売先	道の駅、農産物直売所
商品イメージ	

商品名	りんごジャム
事業者名	加藤農園 加藤 隆重氏 (栃木県矢板市)
連絡先	URL : http://k-apple.com E-mail : hiro@bs180.net
商品の特徴	「樹」「葉」「実」「根」「土」すべてに愛情を込めて育てたりんごで作った安心・安全なジャムです。主役にも脇役にもなる、そんな本格的な商品作りを心がけています。
原材料	りんご、砂糖、レモン果汁、ビタミンC
主な販売先	加藤農園直売所、インターネット販売、道の駅、農産物直売所、ドライブイン、スーパー、百貨店
商品イメージ	

商品名	ウインナーソーセージ
事業者名	有限会社星種豚場 ばとう手づくりハム工房 (栃木県那珂川町)
連絡先	URL : http://bato-ham.com/ E-mail : bato-ham@nactv.ne.jp
商品の特徴	ウインナーソーセージの原材料には、自社農場で大切に育てられた希少なデュロック種(茶褐色)の豚肉を使用し塩漬け、炭火乾燥、桜チップによる燻製、ボイルの工程すべて手作りによる本格的な方法で製造された商品です。
原材料	豚肉、食塩、糖類(砂糖、水飴、乳糖)、乳たん白、卵たん白、香辛料、結着材料(リン酸塩(Na)、カゼインNa)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V・C)、発色剤(亜硝酸Na)、ビタミンB1
主な販売先	自家直売所、インターネット販売、道の駅、スーパー、百貨店
商品イメージ	

商品名	赤城深山そば
事業者名	株式会社赤城深山ファーム (群馬県渋川市)
連絡先	TEL:0279-56-7403 URL:http://akagimiyamafarm.com/
商品の特徴	<p>【シンプルだからこそ、素材本来の品質が命】 寒暖の差が大きく水はけのよいソバに適した環境で、そば栽培を行っています。</p> <p>農薬・化成肥料に頼らず、発酵鶏糞・ソバ殻を利用し、土本来の力を引き出す土づくりをしています。</p> <p>ソバの色・香りを最大限に引き出すため、通常よりも早い、黒化率70%前後で収穫をしています。</p> <p>穀粒温度の上昇による品質劣化を防ぐため、収穫作業は昔ながらの袋取りです。</p> <p>【顧客ニーズに適応したそば粉】 ソバの風味を損なわない石臼挽きです。</p> <p>自ら栽培したソバのみを加工しながらも、粉質にバラエティを持たせるため、異なる製粉方法で挽いた粉を配合。「雪」「月」「花」の3種類をラインナップしています。</p> <p>老舗蕎麦店はもちろん、そば打ち初心者でも満足していただけるそば粉です。</p>
原材料	そば(群馬県産)
主な販売先	そば店、ネット販売
商品イメージ	 <p>赤城深山そば(雪) 赤城深山そば(花)</p>

商品名	赤城深山丸ヌキそば
事業者名	株式会社赤城深山ファーム (群馬県渋川市)
連絡先	TEL:0279-56-7403 URL: http://akagimiyamafarm.com/
商品の特徴	<p>【シンプルだからこそ、素材本来の品質が命】 寒暖の差が大きく夏も冷涼というソバに適した環境で、そば栽培を行っています。</p> <p>農薬・化成肥料に頼らず、発酵鶏糞・ソバ殻を利用し、土本来の力を引き出す土づくりをしています。</p> <p>ソバ本来の色・香りを最大限に引き出すため、通常よりも早い、黒化率70%前後で収穫しています。</p> <p>穀粒温度の上昇による品質劣化を防ぐため、収穫作業は、昔ながらの袋取りです。</p> <p>【品質にこだわる蕎麦店のニーズに対応】 脱皮工程での「割れ」による風味の低下を防ぐため、遠心力を使った脱皮機や色彩選別機などを活用しています。</p> <p>挽きたてにこだわる蕎麦店に対応しています。脱酸素入りアルミの5kgパックで剥きたての色と香りを保持しています。</p>
原材料	そば(群馬県産)
主な販売先	そば店、ネット販売
商品イメージ	

商品名	琥珀庵
事業者名	戸丸 桂一氏 (群馬県川場村)
連絡先	TEL:0278-52-3115 E-mail:harukomanosato@hb.tp1.jp
商品の特徴	収穫後、1ヶ月熟成させ糖度が最も上がった安納芋を、地域独自の「丸干し成形加工」により芋の形をそのまま残し、スライスされた干し芋と差別化した商品です。
原材料	サツマイモ(安納芋)(群馬県産)
主な販売先	道の駅
商品イメージ	

商品名	大根の下処理済野菜
事業者名	グリーンリーフ株式会社 (群馬県昭和村)
連絡先	TEL:0278-24-7711 E-mail:greenleaf@akn.jp URL:http://www.akn.jp/index.php
商品の特徴	皮むき、カット、殺菌処理した大根に下味をつけることで大根の美味しさを引き出し、家庭用や業務向けに少量規格で手軽に使用できる商品です。
原材料	大根 漬け原材料(食塩)
主な販売先	生協、スーパー、業務用販売
商品イメージ	

商品名	国産有機栽培ほうれん草(使いやすいバラ凍結)
事業者名	グリーンリーフ株式会社 (群馬県昭和村)
連絡先	TEL:0278-24-7711 E-mail:greenleaf@akn.jp URL:http://www.akn.jp/index.php
商品の特徴	殺菌方法を低温加熱にすることで品質を高め、食味が改善された商品です。
原材料	有機ほうれん草
主な販売先	生協、スーパー、業務用販売
商品イメージ	

商品名	国産ブロッコリー(使いやすいバラ凍結)
事業者名	グリーンリーフ株式会社 (群馬県昭和村)
連絡先	TEL:0278-24-7711 E-mail:greenleaf@akn.jp URL:http://www.akn.jp/index.php
商品の特徴	殺菌方法を低温加熱にすることで品質を高め、食味が改善されるとともに下味を付けることで調理時間を短縮できる商品です。
原材料	ブロッコリー、食塩
主な販売先	生協、スーパー、業務用販売
商品イメージ	

商品名	ビーフジャーキー
事業者名	國分 唯史氏 (埼玉県東松山市)
連絡先	TEL: 0493-22-1126 URL: http://www2.gol.com/users/kokubu625-m/ E-mail: kokubu625@nifty.com
商品の特徴	<p>赤身の味が濃いと評判の、国分牧場で生産した国産若牛を美味しいビーフジャーキーに加工しました。</p> <p>乾燥させることによりうまみをギュウっと濃縮。乾燥しすぎる一步手前でソフトに仕上げています。</p> <p>厚みが薄いものと厚いものの2種類あり、同じ製法ですが、別々の味わいがあり、どちらも好評です。</p> <p>賞味期限は、製造日より冷凍で3ヶ月です。</p>
原材料	牛肉(埼玉産)、食塩、香辛料、酸化防止剤(V C)、発色剤(亜硝酸Na)
主な販売先	国分牧場直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	ビーフウィンナー
事業者名	國分 唯史氏 (埼玉県東松山市)
連絡先	TEL: 0493-22-1126 URL: http://www2.gol.com/users/kokubu625-m/ E-mail: kokubu625@nifty.com
商品の特徴	<p>国分牧場で生産した国産若牛の牛肉100%のウィンナーです。</p> <p>普通の味とチョリソーと2種類あります。</p> <p>天然腸を使用しているので焼くと皮がパリッとはじける食感が味わえます。</p> <p>賞味期限は、製造日より冷凍で3ヶ月です。</p>
原材料	牛肉(埼玉産)、食塩、香辛料、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(VC)、発色剤(亜硝酸Na)
主な販売先	国分牧場直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	榎本牧場の飲むヨーグルト、榎本牧場のヨーグルト
事業者名	農事組合法人榎本牧場 (埼玉県上尾市)
連絡先	TEL:048-726-1306 FAX:048-726-1861 E-mail:enomoto@os.rim.or.jp
商品の特徴	<p>当牧場のしぼりたてのミルクとお砂糖と乳酸菌だけで作った生乳100%のヨーグルトです。</p> <p>自然に近い温度(低温)で、じっくりと長い時間をかけて、はっ酵させました。</p> <p>酸味が少なく、濃厚で、生乳のおいしさが生きてます。</p>
原材料	生乳(埼玉県産)、オリゴ糖、グラニュー糖
主な販売先	店頭、直売所
商品イメージ	

商品名	小江戸黒豚 生ハム・サラミ
事業者名	有限会社大野農場 (埼玉県川越市)
連絡先	TEL:049-226-0861 URL:http://www.miocasalo.co.jp E-mail:ohno@miocasalo.co.jp
商品の特徴	<p>自家農場産「小江戸黒豚」を使った、本格熟成サラミと生ハムです。</p> <p>パン・牛乳、そしてサツマイモを食べて育った小江戸黒豚は、脂の甘みとキメの細かい肉質が特徴です。</p> <p>特に2年以上熟成させる骨付き生ハムは、豊潤な香りと深い味わいが楽しめます。</p>
原材料	<p>生ハム:小江戸黒豚(埼玉県川越市産)、岩塩</p> <p>サラミ:小江戸黒豚(埼玉県川越市産)、岩塩、香辛料、酸化防止剤-V.C.、発色剤-亜硝酸Na</p>
主な販売先	自社販売店、飲食店
商品イメージ	

商品名	ブルーベリージャム
事業者名	野口農園 野口 文夫氏 (埼玉県春日部市)
連絡先	TEL:048-748-1492 URL:http://noguchi.shisyou.com/ E-mail:fumio1750@gmail.com
商品の特徴	自宅果樹園で収穫した旬の完熟果実を中心に、ひとつひとつ手作りで色・味・香りなど、果実本来の美味しさを活かしたジャムを作っています。
原材料	ブルーベリー、砂糖、レモン果汁
主な販売先	直売所、ネット販売、パン屋、喫茶店販売
商品イメージ	

商品名	生ハム・生ソーセージ
事業者名	株式会社惣左衛門 (千葉県柏市)
連絡先	E-mail : shopmaster@sozaemon.net URL : http://www.sozaemon.net/
商品の特徴	<p>豚の生産に当たり、血統を重視し、パン主体の自家配合飼料を使用しています。抗生物質は使用しません。肉質は、筋繊維が細かく、霜降りが入っています。</p> <p>生ハムは塩だけを使い、手作りで製造しています。食肉製品(非加熱)製造業の許可を受けて、仕込みから出荷まで18か月以上熟成させています。</p> <p>生ソーセージは、保存料、着色料などを使わない無塩漬で作り、冷凍で流通させています。</p>
原材料	豚肉【柏幻霜ポーク(千葉県銘柄豚)】 (千葉県産)
主な販売先	ホテル、百貨店、レストラン、インターネット
商品イメージ	 

商品名	梨ジャム
事業者名	杉野 光明氏 (千葉県柏市)
連絡先	E-mail : suginofarm@yahoo.co.jp URL : http://www.geocities.jp/suginofarm/
商品の特徴	<p>自家生産の梨(豊水・新高・新興)を利用。瓶入りジャムは農産物直売所で販売し、1キロ袋入りジャムは業務用レストラン向けに販売しています。梨の皮ごとなめらかなピューレにし、水分の多い梨を煮詰めることで梨自身の甘さと味わいを引き出しています。</p> <p>業務用梨ジャムは冷凍してあり、ソフトクリームに使用しています。</p>
原材料	梨(柏市産)、グラニュー糖、レモン果汁、酸味料、ゲル化剤(ペクチン)
主な販売先	直売所・レストラン(業務用)
商品イメージ	

商品名	米粉シフォンケーキ
事業者名	杉野 光明氏 (千葉県柏市)
連絡先	E-mail : suginofarm@yahoo.co.jp URL : http://www.geocities.jp/suginofarm/
商品の特徴	<p>原料は、自家生産コシヒカリの中粒米(一定の規格以下の大きさの米)を利用しています。</p> <p>米粉は木更津市ライスパウダーかずさに委託し、非常にきめ細かく仕上がっています。</p> <p>シフォンケーキは、しっとりとやわらかく膨らみ甘みがあります。</p>
原材料	鶏卵(千葉県産)、米粉(千葉県産コシヒカリ)、牛乳、砂糖、なたね油、バニラオイル
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	イカの沖漬・沖干し
事業者名	御宿岩和田漁業協同組合 (千葉県御宿町)
連絡先	URL : http://www.jfonjuku.net/
商品の特徴	<p> 沖漬けは、釣りたての生きているイカを特製のタレに漬込み、氷温で保管後、冷凍処理をしています。 </p> <p> 沖干しは、釣りたてのイカを沖で捌いて天日干しにした後、真空パックにして冷凍保存をしたものであり、いずれも漁協だからできる味と鮮度にこだわった商品です。 </p>
原材料	沖漬け: するめいか(千葉県産)、日本酒、醤油(小麦粉を含む)、みりん
主な販売先	直売所、土産物店、高速道路SA、インターネット
商品イメージ	 <p> The image block contains three photographs. The top right photo shows a white tray with several slices of squid arranged in a row, garnished with a green leaf. The bottom right photo shows a plate of whole squid with its tentacles, garnished with green leaves. The left photo shows two packages of squid, one labeled '沖干し' (dried) and the other '沖漬け' (marinated). </p>

商品名	干し芋(べにはるか)、干し芋(シルクスイート)
事業者名	農事組合法人かんらん車 (千葉県成田市)
連絡先	TEL:0476-35-0699
商品の特徴	<p>原料のさつま芋を有機栽培で生産。収穫後、糖度が上がるまで貯蔵し、甘くなった芋を厚めにスライスして、冷風乾燥でじっくり時間をかけて仕上げることにより、グミのような食感で鮮やかな色に仕上げています。</p> <p>べにはるかは、強い甘みとねっとりとした食感が特徴です。シルクスイートは、名前にシルクとあるとおりキメの細かい肉質が特徴です。</p>
原材料	サツマイモ(千葉県産)
主な販売先	直売所、土産物店、生協(千葉県・福島県)、有機農産物宅配業者
商品イメージ	

商品名	にんじんジュース
事業者名	株式会社耕す (千葉県木更津市) 糧
連絡先	E-mail: info@tagayasu.co.jp URL: http://www.tagayasu.co.jp/
商品の特徴	<p>有機栽培で生産した「にんじん」を100%使用した、にんじんジュース。添加物は使用していません。</p> <p>にんじん以外のものは何も入っていないとは思えないほど、濃厚なのにフルーティでさらりとした飲み口、それでいてすっきりとした後味が好評です。</p>
原材料	にんじん(千葉県産)
主な販売先	直売所、インターネット
商品イメージ	

商品名	たまねぎのオリジナルドレッシング
事業者名	株式会社耕す (千葉県木更津市)
連絡先	E-mail : info@tagayasu.co.jp URL : http://www.tagayasu.co.jp/
商品の特徴	有機栽培で生産した「たまねぎ」を使用したオリジナルドレッシングです。当初、料理店で提供されていたドレッシングが来店客に好評で、お客様から商品化の要望を多数いただき、商品化しました。料理人とのコラボレーションで生まれた逸品です。
原材料	たまねぎ(千葉県産)、植物油、蜂蜜、穀物酢、砂糖、塩、こしょう、にんにく
主な販売先	インターネット・農場直売
商品イメージ	 <p>The image shows three glass bottles of onion dressing standing side-by-side on a red surface. Each bottle has a white label with Japanese text. To the right, there is a wooden gift box with a dark brown ribbon, containing three of these bottles.</p>

商品名	フォルマツジョ・フルッタ
事業者名	磯沼ミルクファーム (東京都八王子市)
連絡先	TEL: 0426-37-6086 E-mail: cowcowtokio@gmail.com URL: http://isonuma-farm.com/
商品の特徴	<p>東京八王子市の山田駅から徒歩5分、住宅地が迫る牧場に様々な人が集まってきます。牧場には小さな加工場があります。</p> <p>フォルマツジョ・フルッタは、ジャージー牛のミルクで作った「ヨーグルトチーズ」に、ブランドティーで洗った「ドライフルーツ」が加わり、爽やかな酸味とチーズのコク、甘い果実の香りが楽しめます。</p>
原材料	生乳、食塩、ドライフルーツ
主な販売先	セレオ八王子磯沼牧場、磯沼ミルクファーム直売所、道の駅八王子滝山ほか
商品イメージ	

商品名	Re:fruitマト
事業者名	株式会社ワールドネイチャー (東京都中央区)
連絡先	TEL: 03-6264-0158 E-mail: info@worldnature.co.jp URL: http://m-gen.jp/refru/
商品の特徴	<p>自社農園(鹿児島県与論島)で生産したトマトを使用し、甘味料、着色料、保存料などの添加物を一切使用しないドライフルーツです。</p> <p>また、栄養素を壊しにくい、独自の低温乾燥技術で、トマト本来の栄養素が残っています。</p>
原材料	トマト(鹿児島県産)
主な販売先	直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	熟成黒にんにく
事業者名	株式会社グリーンピア相模原 (神奈川県相模原市)
連絡先	TEL: 042-777-8586 URL: http://www.monanooka.com/wp/?page_id=1034
商品の特徴	自社と地元の協力農業者が、農薬や化学肥料を極力使用せずに生産したにんにくを使用し、地元の大学と共同開発した加工機により、熟成させた「黒にんにく」を製造しています。
原材料	にんにく(神奈川県産)
主な販売先	直売所、電話通販
商品イメージ	

商品名	焼き菓子
事業者名	神奈川中央養鶏農業協同組合 (神奈川県愛川町)
連絡先	TEL: 046-281-1082 URL: http://chuoyokei.or.jp/ E-mail: m.andou@chuoyokei.or.jp
商品の特徴	<p>主原料の卵は、生産段階で発生する規格外卵ですが、自社生産のため、安全・安心を保証できます。</p> <p>直売所に製造設備を整備し、産みたての新鮮な卵をその場で調理加工、販売しています。</p> <p>商品は、観光みやげや贈答品用としても最適です。</p>
原材料	鶏卵(神奈川県産)、小麦粉、砂糖、バター、乳を主原料とする食品(クロレラ配合)、はちみつ、膨張剤
主な販売先	直売所、イベント販売
商品イメージ	

商品名	ソフトクリーム
事業者名	神奈川県中央養鶏農業協同組合 (神奈川県愛川町)
連絡先	TEL: 046-281-1082 URL: http://chuoyokei.or.jp/ E-mail: m.andou@chuoyokei.or.jp
商品の特徴	<p>主原料の卵は、生産段階で発生する規格外卵ですが、自社生産のため、安全・安心を保證できます。</p> <p>直売所に製造設備を整備し、産みたての新鮮な卵をその場で調理加工、販売しています。</p> <p>直売所には丹沢の山々を展望しながらくつろげる空間(軽飲食コーナー)があり、その場で食することができます。</p>
原材料	牛乳、鶏卵(神奈川県産)、砂糖、バニラビーンズ
主な販売先	直売所、イベント販売
商品イメージ	

商品名	アイスクリーム(ジェラート)
事業者名	有限会社相澤良牧場 (神奈川県横浜市)
連絡先	TEL: 045-744-7831
商品の特徴	<p>自社で飼養している乳牛のホルスタイン種とブラウンスイス種の生乳を使用し、自社と地域で生産された農産物による多彩なフレーバーのジェラートを提供しています。</p> <p>商品は、自社にイトインコーナー付きの加工販売施設を整備し、新鮮さと、顔の見える安心感及び子供に喜んでもらえるような商品作りを心掛けています。</p>
原材料	牛乳、ヨーグルト、脱脂粉乳、砂糖、乳化剤、安定剤 (原材料はフレーバーによって異なります)
主な販売先	直売所、JA直売所、飲食店
商品イメージ	

商品名	須賀湊(すかみなと)の燻し魚(シイラ)
事業者名	平塚市漁業協同組合 (神奈川県平塚市)
連絡先	URL: http://www.jf-hiratsuka.org/ E-mail: info@jf-hiratsuka.org
商品の特徴	<p>食材として低・未利用な状態の魚(シイラ)の認知度を高め、販売するために製造した新商品です。</p> <p>シイラは淡白な魚なので、燻製にすることによって味が濃縮され引き立ちます。また、ハーブを加える事で評価も高まりました。</p> <p>地元で獲れる魚の地産地消・魚食推進を広め、販売促進を図っています。</p>
原材料	シイラ(神奈川県産)、食塩、三温糖、胡椒、ミックスハーブ(原材料の一部に小麦を含む)
主な販売先	直売所、イベント販売
商品イメージ	 

商品名	桃茶豚のとん漬
事業者名	臼井 千恵子氏 (神奈川県厚木市)
連絡先	URL: http://momochyabuta.com/ E-mail: info@momochyabuta.com
商品の特徴	<p>自家生産の優良子豚を厳選し、特別な給餌管理のもと、総出荷量のわずか1%の高品質豚「桃茶豚」を生産しています。</p> <p>この精肉を、地元で製造した味噌(地場産大豆使用)に漬け込み、当地厚木市名産品の「とん漬」(ギフト用)として販売しています。</p> <p>また、「桃茶豚シリーズ」として、ハム・ソーセージ、精肉(いずれもギフト)も販売しています。</p>
原材料	豚肉(神奈川県産)、米味噌(神奈川県産)、米発酵調味料、酒、糖類(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
主な販売先	レストラン・飲食店・ネット通販
商品イメージ	 <p>The image shows a rectangular package of 'Momochyabuta' ham. The package is wrapped in clear plastic with a white label in the center. The label features a crown logo at the top, followed by the text '桃茶豚' (Momochyabuta) in large characters. Below this, there is smaller text including 'MOMOCHIYABUTA' and 'PORK'. To the right of the package, there is a vertical label with the text '極上厳選' (Gokusho Gensekan) in a box.</p>

商品名	桃茶豚(精肉)
事業者名	臼井 千恵子氏 (神奈川県厚木市)
連絡先	URL: http://momochyabuta.com/ E-mail: info@momochyabuta.com
商品の特徴	<p>自家生産の優良子豚を厳選し、特別な給餌管理のもと、総出荷量のわずか1%の高品質豚「桃茶豚」を生産しています。</p> <p>この精肉を「桃茶豚」(ギフト用)として販売しています。</p> <p>また、「桃茶豚シリーズ」として、とん漬け、ハム・ソーセージ、(いずれもギフト用)も販売しています。</p>
原材料	豚肉(神奈川県産)
主な販売先	レストラン・飲食店・ネット通販
商品イメージ	

商品名	レーズンアソート
事業者名	有限会社ぶどうばたけ (山梨県甲州市)
連絡先	TEL:0553-44-0356 E-mail:bb@budoubatake.net
商品の特徴	ぶどうばたけで収穫したぶどうを自社でレーズンにしました。贅沢なアソートタイプです。 収穫の時期により品種が異なることがあります。
原材料	ぶどう(国産)
主な販売先	自社直売所
商品イメージ	

商品名	甲州名産 百目のあんぽ柿
事業者名	有限会社マルサフルーツ古屋農園 (山梨県笛吹市)
連絡先	TEL: 0553-47-1282 E-mail: momo@marusa-f.co.jp
商品の特徴	清澄な空気と水から丹精込めて作り上げた「甲州名産百目のあんぽ柿」果肉は生のしっとり感を残しているため、干し柿のコクとフルーティーな生の食味が両方贅沢に楽しめる逸品となっています。
原材料	百目柿(山梨県産)、酸化防止剤(二酸化硫黄)
主な販売先	全国の百貨店、全国のスーパー、パーキングエリア売店
商品イメージ	

商品名	ラ・フランスジュース
事業者名	株式会社斎庵 (山梨県富士川町)
連絡先	TEL: 0556-20-6033 E-mail: mail@saianinc.com
商品の特徴	<p>自社農園で有袋栽培にて消毒の回数を減らした安全安心のラ・フランスを時間をかけ低温追熟させ、そのまま搾汁したデザート感覚の果汁100%ジュースです。</p>
原材料	ラ・フランス、酸化防止剤(ビタミンC)
主な販売先	通信販売、パーキングエリア売店
商品イメージ	

商品名	無添加 あんぽ柿
事業者名	有限会社山梨フルーツライン (山梨県山梨市)
連絡先	TEL:0553-22-7869 E-mail: einou_maruni@fruitsline.com
商品の特徴	<p>自社で生産した甲州百目柿を二酸化硫黄を添加しない製法で製造したあんぽ柿です。 (新生産方式による無添加あんぽ柿です。)</p> <p>柿本来の色と容姿がきれいに残り、栄養価も高く、甘い風味と生菓子風な食感が女性や子どもさんに人気です。</p>
原材料	柿(山梨県産)
主な販売先	コンビニエンスストア、生協、通信販売
商品イメージ	 <p>The image shows the product packaging for 'Anpo Gaki'. On the left is an open black box containing several individually wrapped persimmons in decorative paper. To the right is the product box, which is white with red and black text. The text on the box includes 'ANPO GAKI' and 'あんぽ柿'. To the right of the box is a photograph of two fresh, bright orange persimmons on a dark surface.</p>

商品名	ワインパミスジャム
事業者名	株式会社東夢 (山梨県甲州市)
連絡先	TEL: 0553-44-5535 E-mail: toumu0553@ybb.ne.jp
商品の特徴	<p>ワインを作る過程でできたワインパミス をジャム状に仕上げた商品でアルコール分も 残っているまさに食べるワインです。</p> <p>ワインパミスとは、ワインを作る過程でできる 発酵後のぶどうの果肉、果皮の総称です。</p>
原材料	ぶどうパミス、グラニュー糖、ワイン
主な販売先	直売所、県内百貨店、県内土産品店
商品イメージ	 

商品名	甲斐あかね鱒スモーク
事業者名	有限会社忍沢養殖場 (山梨県富士川町)
連絡先	TEL:0556-22-5155 E-mail:fukie1212@yahoo.co.jp
商品の特徴	<p>忍沢養殖場オリジナルブランド「甲斐あかね鱒」をスモモと桜のチップでスモークしました。</p> <p>清流で大切に3年間育てた甲斐あかね鱒を鮮度のよい状態でスモークし、魚の旨みが凝縮した香り豊かな商品です。</p>
原材料	甲斐あかね鱒(富士川町産)、食塩、砂糖
主な販売先	道の駅、通信販売、宿泊施設、近隣飲食店
商品イメージ	

商品名	天空の里 お漬物 (きゅうり、セロリ粕漬け、人参ピクルス)
事業者名	有限会社まごころ・ふれあい農園 (長野県長野市)
連絡先	TEL:026-268-3564 URL: http://www.avis.ne.jp/magokoro/
商品の特徴	<p>野菜と自然の共同作業で生まれた、天空の里のお漬物シリーズです。</p> <p>信州虫倉山の麓、標高800m地帯で採れた、農薬や化学肥料を一切使用していない自社産の有機JAS野菜を使用した漬物です。</p> <p>清流が流れ、空気も澄み、眼下に雲海が広がる自然豊かな土地で採れた野菜をご賞味ください。</p>
原材料	きゅうり粕漬け:有機きゅうり、漬け原材料(食塩、酒かす、三温糖) 人参ピクルス:有機人参、玉ねぎ、漬け原材料(醸造酢、三温糖、食塩、オールスパイス、黒胡椒、ローリエ)
主な販売先	直売所、卸販売、レストラン販売
商品イメージ	

商品名	枝付 セミドライ巨峰、 巨峰ストレートジュース(早摘み/一霜完熟)
事業者名	株式会社秀果園 (長野県東御市)
連絡先	TEL: 0268-64-7005 URL: http://syuka-en.com/ E-mail: info@syuka-en.com
商品の特徴	<p>枝付き セミドライ巨峰 信州産の厳選された巨峰を、贅沢に房ごとセミドライに仕上げました。この完全無添加の半生巨峰は、干しぶどうの概念を覆す生食感と大粒が特徴で、噛むと熟成された果実味が広がります。ワインやチーズとの相性抜群。</p> <p>収穫時期をずらすことで、添加物を加えることなく2つの味を実現した贅沢なストレートジュースです。 【早摘み巨峰ジュース】 8月下旬、爽やかな酸味が残る巨峰を贅沢に搾ったジュースです。 【一霜完熟巨峰ジュース】 樹に房を付けたまま熟成させ、晩秋一霜が降りたら収穫。甘さと濃厚さが特徴です。</p>
原材料	ぶどう(長野県産 巨峰)
主な販売先	伊勢丹新宿店、ツルヤ軽井沢店、フレンチレストラン、個人顧客、マルシェ販売など
商品イメージ	 

商品名	日滝原、シャルドネ樽熟成、ピノノワール、シャルドネスパークリングワイン
事業者名	楠わいなりー株式会社 (長野県須坂市)
連絡先	TEL:026-214-8568 URL:http://www.kusunoki-winery.com/
商品の特徴	【日滝原】 長野県原産地呼称制度認定ワイン。 爽やかな香りに深みのあるしっかりとした味わいの日本で唯一のブレンドの白ワインです。 【シャルドネスパークリングワイン】 瓶内二次発酵、デゴルジュマンを行った手作りの本格派スパークリングワインです。
原材料	セミヨン、シャルドネ、メルロー、ピノノワールなど自社産ワイン用ブドウ。
主な販売先	ワイナリー直売、ネットショップ、卸販売
商品イメージ	

商品名	ドライアップル、ドライプルーン
事業者名	福井りんご園 (長野県小諸市)
連絡先	TEL:0267-25-4118 URL:http://fukui-ringo.com/
商品の特徴	【ドライ アップル・プルーン】 天日干しに近い低温で、風味を損なわず、食感も残した半生乾燥です。 無添加にこだわり、信州のおいしい果物の甘みと酸味をそのままお届けしています。
原材料	りんご(長野県産) プルーン(長野県産)
主な販売先	軽井沢マルシェ、星野リゾート、卸(ホテル)販売
商品イメージ	

商品名	のんちゃんのリんごゼリー
事業者名	北村農場 (長野県長野市)
連絡先	TEL:026-296-1632 URL:http://kitamura-farm.net/
商品の特徴	信州のりんごをまるごとゼリーに包みました。信州産のおいしさをそのまま召し上がれます。
原材料	りんご、マルチトール、水飴、水溶性食物繊維、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、酸化防止剤(酵素処理ルチン)、乳酸Ca
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	ねずみ大根 和牛つけだれ アプリコットソース
事業者名	味ロッジ株式会社 (長野県坂城町)
連絡先	TEL:0268-82-0141 URL:http://aji-lodge.com/
商品の特徴	<p> 地元の、「おばちゃん」たちが、地域で取れた農産物を用いてつくる料理の数々。 それは信州・坂城町の風土と人々がつくりあげた郷土の味、手づくりの味、そしてつくる人の顔が見える安全で安心な味です。 「味ロッジ」は、おふくろの味・ふるさとの味を、まるで近所の人におすそわけするように多くの人に召し上がっていただきたいと願い、「おばちゃん」たちが切り盛りしています。 </p>
原材料	和牛つけだれ:醤油(大豆、小麦含む)、醸造酢(穀物酢、米黒酢)、大根(長野県坂城町産)、みりん、料理酒、りんご(長野県産)、砂糖、白醤油、玉ねぎ、にんにく、唐辛子 アプリコットソース:あんず(長野県産)、りんご(長野県産)、砂糖、白醤油(大豆、小麦含む)、玉ねぎ、料理酒、みりん、食塩、穀物酢、にんにく、酸化防止剤(ビタミンC)
主な販売先	直売、卸販売、業務用販売
商品イメージ	

商品名	森のサファイア コンフィチュール（無糖・微糖） コンポート（ヘネシーXO）
事業者名	株式会社未来農業計画 （長野県長野市）
連絡先	TEL：026-237-7110 URL： http://www.morinohatake.co.jp/ E-mail：info@morinohatake.co.jp
商品の特徴	<p>北信州の農園、「森の畑」で育った、大粒で新鮮な「森のサファイア」ブルーベリー。</p> <p>完熟ブルーベリー本来の甘さを生かし、無糖と少量の砂糖だけで丹精込めて手作りされた、高級ブルーベリーコンフィチュール（ジャム）と 高級ブルーベリーコンポートです。</p> <p>2013・2014・2015モンドセレクション < 金賞・最高金賞 > 3年連続受賞</p>
原材料	ブルーベリー（長野県産）
主な販売先	直売所、ながの東急百貨店 高島屋通販、ディノス・セシール通販
商品イメージ	 <p>The image displays the product packaging and ingredients. On the left, there is a cardboard box for the jam, a glass jar of jam with a decorative label, and a small card with a blueberry illustration. On the right, there are several glass jars filled with fresh blueberries, and a bottle of Hennessy XO Cognac is visible in the background.</p>

商品名	「信州からの贈りもの」 上野さんちのフルーツとうもろこしスープ
事業者名	虎岩旬菜園 上野 真司氏 (長野県飯田市)
連絡先	URL : http://www.syunsaien.com/index.html
商品の特徴	自家生産の高糖度フルーツとうもろこしを 贅沢に使って、砂糖を使わずに作った甘～ いスープです。 イタリアンレストランの協力を得て商品開発 を行いました。
原材料	とうもろこし(「遺伝子組み換えではない」)、 乳等を主要原料とする食品、とうもろこし乾 燥粉末(「遺伝子組み換えではない」)、食塩、 香辛料、安定剤(加工デンプン)
主な販売先	道の駅、JAみなみ信州直売所(りんごの里、 およりてファーム)、たてしな自由農園直売所、 通信販売
商品イメージ	

商品名	ランチBOX
事業者名	株式会社エスファーム (静岡県静岡市)
連絡先	TEL:054-368-4255 E-mail:yumi-karashima@sfarm-kk.jp
商品の特徴	<p>「農家の台所でイタリアン」をイメージし、自社の畑で採れた野菜を中心に地元の農産物をたっぷり使った、平日限定約20食のヘルシー弁当です。</p> <p>一つの箱に詰め込んだ季節の味を、お手頃価格(税込520円)で提供しています。</p> <p>このほか、じっくり煮込んだ彩り野菜カレーなど、安くて体に優しい手作り弁当も豊富です。</p>
原材料	地場野菜、米(国産)など
主な販売先	直営店「Fattoria(ファットリア)」
商品イメージ	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>じっくり煮込んだ ↓ 彩り野菜カレー</p>  </div> </div> <p style="text-align: center;">↑ ランチBOX</p>

商品名	緑茶のパスタソース
事業者名	ちやの生 (静岡県富士市)
連絡先	TEL: 0545-35-0247 E-mail: chanoki.yu@gmail.com
商品の特徴	<p>蒸して刻んだ茶葉にオリーブオイル、にんにく等を配合し、カタクチイワシを加えたパスタ用和風ソースです。</p> <p>茶葉を飲むのではなく、そのまま「食べる」ことで、緑茶成分を効率良く摂取できます。</p> <p>味に広がりがあるので、パスタだけでなく、サラダや、肉・魚料理の調味料として使うこともできる万能ソースです。</p>
原材料	にんにく、オリーブ油、なたね油、緑茶、醤油、砂糖、カタクチイワシ、醸造酢、食塩、唐辛子、アミノ酸(グルタミン酸ナトリウム)、酸味料(クエン酸)、フィチン酸、(原材料の一部に小麦、大豆含む)
主な販売先	自園(通信販売含む)、地元観光施設、直売店等
商品イメージ	

商品名	いちごラスク、さくさくいちごキャンディ
事業者名	株式会社朝霧高原フルーツ村 (静岡県富士宮市)
連絡先	TEL:0544-54-1150 E-mail:y_katayama@as-kantec.com
商品の特徴	<p>ラスクは数ミリの厚さに切ったフランスパンにアイシング(卵白と砂糖を混ぜたもの)を塗って焼き上げたものです。</p> <p>さくさくキャンディはメレンゲを個体化しサクサク感を出したキャンディです。</p> <p>どちらも自社のいちごのピューレを使った、いちご味のお菓子です。</p>
原材料	<p>【いちごラスク】小麦粉、乳等を主要原料とする食品、砂糖、苺ソース、ラズベリー濃縮シロップ、食塩、イースト、苺、着色料(ラック、赤102、カロチン)、乳化剤、酸味料、香料、イーストフード、増粘剤(グァーガム)、ビタミンC、(原材料の一部に大豆を含む)</p> <p>【さくさくいちごキャンディ】上白糖、グラニュー糖、水飴、ストロベリー果汁調整品、いちご(朝霧産)、着色料(コチニール、ラック)、酸味料、香料、加工澱粉、(原材料の一部にりんごを含む)</p>
主な販売先	併設の販売施設(富士ミルクランド)、地元コンビニエンスストア等
商品イメージ	

商品名	活あじのわさび葉寿司
事業者名	内浦漁業協同組合 (静岡県沼津市)
連絡先	TEL:055-943-2316 E-mail:ikesuya@ny.thn.ne.jp
商品の特徴	<p>生産量日本一を誇る地元の活きた養殖アジをすぐにしめて調理するため、鮮度の違いで変わることなく同じ味を保っています。</p> <p>また、厳選された伊豆特産のわさびの葉で包むことで、魚の味わいとわさび葉の風味が加わったすし飯になっています。</p>
原材料	あじ、米、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、わさび、わさび葉、酢(原料に米、小麦を含む)、塩
主な販売先	漁協直営食堂「いけすや」等で提供・販売
商品イメージ	

商品名	牛乳ジェラート、フレーバージェラート
事業者名	土井牧場 (静岡県富士宮市)
連絡先	TEL:0544-58-7078 E-mail:info@doi-farm.com
商品の特徴	<p>牛乳ジェラートは脂肪分の低いホルスタイン種の牛乳を使った、あっさりした味わいのあるジェラートです。</p> <p>フレーバージェラートは牛乳をベースに、自家製堆肥で栽培した野菜や近隣の生産者の果実を使った、採れたての旬を味わえるジェラートです。</p>
原材料	【牛乳ジェラート】牛乳、糖類(砂糖、ぶどう糖、水あめ)、乳製品、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料
主な販売先	併設の直営店「BAR&GELATER(パール・ジェラテリア)」、ファーマーズマーケット
商品イメージ	<p>左:牛乳ジェラート 右:フレーバージェラート(かぼちゃ味)</p>

商品名	うなぎいもぷりん、さつまいもペースト
事業者名	有限会社コスモグリーン庭好 (静岡県浜松市)
連絡先	TEL: 053-464-5234 E-mail: niwayoshi@cosmogreen.jp
商品の特徴	<p>【うなぎいもぷりん】 ウナギの肥料で栽培したサツマイモ(うなぎいも)を使用した、スイートポテトのような焼きプリンです。(うなぎは入っていません) 香料や保存料無添加 23年静岡県ふじのくに新商品セレクション金賞受賞</p> <p>【さつまいもペースト】 焼き芋のペーストなので香りがいいです。 1mmの裏ごしを行い滑らかな舌触りです。 1kg詰めと10kg詰めがあります。</p>
原材料	<p>【うなぎいもぷりん】 牛乳、さつまいも、生クリーム、鶏卵、砂糖、バニラビーンズ、別添(カラメルソース)</p> <p>【さつまいもペースト】 さつまいも(静岡県産)</p>
主な販売先	<p>【うなぎいもぷりん】 浜松駅キヨスクや高速道路SA、市内お土産売場</p> <p>【うなぎいもペースト】 菓子屋、パン屋、飲食店など</p>
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>【うなぎいもぷりん】</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>【さつまいもペースト】</p> </div> </div>

商品名	～ 遠州からっ風の恵み～ やわらかほしいも
事業者名	株式会社まるやま農場 (静岡県掛川市)
連絡先	TEL:0537-21-0700
商品の特徴	<p>当社の干芋は「紅はるか」を原材料に使用しています。</p> <p>従前の「泉13号」を原料にした干芋と比較し、柔らかく、糖度が高く、美しい飴色仕上げが特徴です。</p> <p>原材料生産から干芋加工まで、自社で責任を持って一貫生産しています。</p> <p>特徴である柔らかさと品質を維持するため、カビや酵母の発生を防ぐ水分活性値を設定、機械で計測しています。</p> <p>天日乾燥と機械乾燥の併用により、安定した出荷体制を構築しています。</p> <p>甘藷の甘味を引き出す「蒸し」の工程を重視し研究しています。</p>
原材料	甘藷(静岡県産)
主な販売先	ネット通販・小売(お茶の里城南・丸山製茶)
商品イメージ	 <p>やわらかほしいも 糖度の高い品種「紅はるか」使用</p>

商品名	そら豆 甘納豆
事業者名	さいとう農園 (新潟県新潟市)
連絡先	TEL : 0256-86-2686 E-mail : shuugo@lilac.ocn.ne.jp
商品の特徴	新潟市西蒲区産のそら豆を使用しています。除草剤を使わずに育て、完熟後は天日干しで自然乾燥させています。新潟市在住の甘納豆職人によって仕上げられた、手作りの甘納豆です。保存料は使用していません。
原材料	そら豆(西蒲区産)、砂糖
主な販売先	近隣の土産品店とコンビニエンスストアー等
商品イメージ	

商品名	笹だんご(甘藷)
事業者名	ふーど工房ゆうこ 五十嵐 祐子氏 (新潟県三条市)
連絡先	TEL:0256-46-4061
商品の特徴	<p>甘藷(さつまいも)の風味を生かした笹だんごです。ひとつひとつ手作りし、柔らかいのにコシがあります。</p> <p>原材料を厳選し、もち米は「こがねもち」、さつまいもは「べにあずま」を使用しています。</p> <p>地元で採れた笹を活用し、笹のみどりを活かした商品です。</p>
原材料	もち米(新潟県産)、さつまいも(新潟県産)
主な販売先	自社直売所、新潟駅、近隣のホテル等
商品イメージ	

商品名	あいの桑茶
事業者名	株式会社ふるさと福島 (新潟県胎内市)
連絡先	TEL : 0254-44-0050 E-mail : info@ai-kuwacha.com URL : http://ai-kuwacha.com/
商品の特徴	<p>桑の葉に多く含まれているDNJ(1 デオキシノジリマイシン)により、桑茶は血糖値上昇を抑え、ダイエットにも効果的な健康茶です。 無農薬栽培の桑葉100%使用しています。 当社の桑茶は</p> <ul style="list-style-type: none"> ・摘み取ってすぐ加工 ・より良い桑の葉だけを厳選して使用 ・甘さを引き出す秘密の製法 <p>が美味しさの秘訣です。</p>
原材料	桑葉(新潟県産・山形県産)
主な販売先	当社直売所、近隣のホテル、道の駅等
商品イメージ	 

商品名	だんご
事業者名	有限会社佐々木耕起組合 (新潟県新発田市)
連絡先	TEL:0254-27-7960 TEL:0254-28-7745(直売所) E-mail:sasakikk@fine.ocn.ne.jp URL:http://www.sasakikk.co.jp/
商品の特徴	<p>自社で生産した5割化学肥料減と農薬使用1回の特別栽培米を使い、米粒から蒸しあげることによって米の旨みが引き立つ団子に変身させました。</p> <p>もともとコシヒカリなので、味付けはご飯に合うものは何にでも相性抜群の優れ物です。</p>
原材料	うるち米(新潟県産) 自社生産のコシヒカリ
主な販売先	自社直売所(えちごへいや)
商品イメージ	

商品名	トリュフの極み ポークソーセージ
事業者名	新潟麦酒株式会社 (新潟県新潟市)
連絡先	TEL : 0256-70-2200 E-mail : info@niigatabeer.jp URL : http://www.niigatabeer.jp/
商品の特徴	トリュフを飼料に加えて育てた豚肉を使用してソーセージを作りました。 通常のソーセージよりも良質な脂を多く使用してジューシーに仕上げました。
原材料	豚肉(新潟県産)、香辛料
主な販売先	百貨店、食品スーパーなど
商品イメージ	

商品名	トリュフの極み パンチェッタ
事業者名	新潟麦酒株式会社 (新潟県新潟市)
連絡先	TEL : 0256-70-2200 E-mail : info@niigatabeer.jp URL : http://www.niigatabeer.jp/
商品の特徴	<p>トリュフを飼料に加えて育てた豚肉を使用してパンチェッタを作りました。</p> <p>仕込みの際に新潟県村上笹川流れの塩を使用し、上品な甘みのあるパンチェッタに仕上げました。</p>
原材料	豚肉(新潟県産)、塩(新潟県笹川流れ産)
主な販売先	百貨店、食品スーパーなど
商品イメージ	

商品名	トリュフの極み 豚肉味噌漬け
事業者名	新潟麦酒株式会社 (新潟県新潟市)
連絡先	TEL:0256-70-2200 E-mail:info@niigatabeer.jp URL:http://www.niigatabeer.jp/
商品の特徴	トリュフを飼料に加えて育てた豚肉を使用して味噌漬を作りました。 熟成したハムのようなおいしさが味わえます。
原材料	豚肉(新潟県産)、味噌
主な販売先	百貨店、食品スーパーなど
商品イメージ	

商品名	エディブルフラワー
事業者名	株式会社脇坂園芸 (新潟県阿賀野市)
連絡先	TEL : 0250-62-6772 E-mail : wakky510@icloud.com URL : http://www.wakisaka-engei.jp/
商品の特徴	<p>ベゴニア、ビオラ、ナスタチューム等、季節に応じたエディブルフラワーを生産しています。</p> <p>エディブルフラワー専用のハウスで、温・湿度管理や、株の定植管理、防虫ネットによる害虫対策を行い無農薬で栽培しています。</p>
原材料	エディブルフラワー(新潟県産)
主な販売先	自社直売所(エディブルガーデン ソエル) 結婚式場、ホテル
商品イメージ	

商品名	ぎゅっとしぼったアロニア・ポリフェノール ストレート果汁
事業者名	株式会社サンファーム泉 (新潟県五泉市)
連絡先	TEL:050-3449-8188 E-mail:sunfarm.izumi@wonder.ocn.ne.jp URL:http://www.sunfarmizumi.com
商品の特徴	<p>ポリフェノールがブルーベリーの3倍以上も含まれているアロニアは、その特性上非常に濃い紫色の色素と、渋味を特徴に持つ果実です。そんなアロニアをジュースにしました。</p> <p>渋さがウリの大人果汁、是非一度ご賞味下さい。</p>
原材料	アロニア(新潟県産)
主な販売先	百貨店、高速道路パーキング等
商品イメージ	 <p>The image shows two parts: on the left, a dark glass bottle with a red label and a red cap, representing the product; on the right, a photograph of a cluster of dark purple Aroonia berries on a branch, with a small orange logo that says 'Sun Farm Izumi' in the top right corner.</p>

商品名	ぎゅっとしぼったアロニア & リンゴストレート果汁
事業者名	株式会社サンファーム泉 (新潟県五泉市)
連絡先	TEL:050-3449-8188 E-mail:sunfarm.izumi@wonder.ocn.ne.jp URL:http://www.sunfarmizumi.com
商品の特徴	ポリフェノールがブルーベリーの3倍以上も含まれているアロニアは、その特性上非常に濃い紫色の色素と、渋味を特徴に持つ果実です。そんなアロニアをリンゴと合わせてジュースにしました。渋味が苦手な方やお子様におすすめです。
原材料	アロニア(新潟県産) リンゴ(会津若松産)
主な販売先	百貨店、高速道路パーキング等
商品イメージ	 

商品名	ミヨウガの葉、朝日伝統・押し寿司
事業者名	有限会社朝日池総合農場 (新潟県上越市)
連絡先	TEL:0120-345956 E-mail:info@asahiikefarm.co.jp URL:http://www.asahiikefarm.co.jp/
商品の特徴	<p>この地域には昔からお盆のご馳走の主演として茗荷の葉を使った押し寿司がありました。卵そぼろや五目煮などの伝統的な具材の良さを大切にしながら、現代風にツナマヨコーンや、チーズ、燻製(鶏肉や卵、鮭)を加えた豪華6段積みの押し寿司です。</p> <p>お米は自社産コシヒカリ。具材も自社産の平飼卵や野菜を使用しています。</p>
原材料	米(新潟県産)、卵(新潟県産)、鮭(新潟県産)、しいたけ(新潟県産)等
主な販売先	自社直売所、JA直売所
商品イメージ	

商品名	雅福(みやびふく)
事業者名	株式会社ごはん (新潟県津南町)
連絡先	TEL:025-765-4834 E-mail:info@uonuma-gohan.com URL:http://www.uonuma-gohan.com
商品の特徴	<p>自社生産の特別栽培魚沼産しめはりもち米、こがねもち米と小豆、津張大豆、ごまを使用した3種類のやわらかもちです。</p> <p>しめはりもちは作付けが少なく、現在では幻の品種と言われています。また、津張大豆は焙煎する事により更に甘味が増し、香ばしさと甘味がひときわ際立つ香り高いきな粉です。きなことごまは、もち玉の中にあんこを入れ、外側にきなこやごまをまぶしました。</p>
原材料	×張もち米、こがねもち米:新潟県魚沼産
主な販売先	グループ店舗(津張屋)
商品イメージ	

商品名	かんとん・ひと手間 カレーの具 (ミックス乾燥野菜)
事業者名	株式会社たべたがり (新潟県長岡市)
連絡先	TEL:0258-89-7741 E-mail:info@tabetagari.jp URL:http://www.tabetagari.jp/
商品の特徴	<p>忙しいけれど、サッと美味しい手料理を食べさせたい、という方のために。短時間で野菜の旨みが出るように製造しました。しかも無添加です。カレーの他にシチューや豚汁にも包丁を使わずに簡単に作れます。</p> <p>キャンプや登山、保存食にもどうぞ。 常温保存、軽い、ゴミが出ません！</p>
原材料	じゃがいも、玉葱、人参、ローリエ 原料原産地(新潟県産)
主な販売先	百貨店、スーパー
商品イメージ	

商品名	豆乳さつまいもプリン
事業者名	有限会社農園ビギン (新潟県小千谷市)
連絡先	TEL:0258-89-6662 E-mail:bigin6662@yahoo.co.jp URL:http://www.nouenbigin.jp/
商品の特徴	新潟県のさつまいも農家が作る手作りさつまいもプリンです。添加物、卵、乳製品不使用のため、アレルギーのあるお子さんでも安心して召し上がれます。さつまいも本来の甘みを生かすため、砂糖は最小限で低カロリーなので、学校給食、介護食としてもご利用いただいております。
原材料	さつまいも(新潟県産)、豆乳、砂糖
主な販売先	県内学校給食
商品イメージ	

商品名	やぎミルクののむヨーグルト(フラクトオリゴ糖)
事業者名	株式会社あるぺん村 (富山県立山町)
連絡先	TEL:076-463-1382
商品の特徴	<p>搾りたてのやぎミルクに、フラクトオリゴ糖を加え乳酸発酵させた健康志向のヨーグルトです。やぎの飼育管理を工夫し、口当たりが良く、すっきり召し上がっていただける味に仕上げています。</p> <p>【やぎミルクの力】 母乳に近い。アレルギーが起こりにくい。タウリンが牛乳の20倍。お腹にやさしい。</p> <p>【フラクトオリゴ糖の力】 善玉菌の栄養源になる。カロリー砂糖の約半分。</p>
原材料	生やぎ乳、フラクトオリゴ糖
主な販売先	あるぺん村店舗、大辻や店舗
商品イメージ	

商品名	立山の農家で作ったみそ
事業者名	農事組合法人いこいの杜 (富山県立山町)
連絡先	TEL:076-461-4321 URL:http://ikoinomori.or.jp/
商品の特徴	<p>地元でおいしいみそを作ると有名な、みそ作りの名人から伝統的な味を受け継ぎ製造したみそです。</p> <p>米麹を使用した手作りの発酵みそは、地場産味噌として最高の品です。</p>
原材料	米(立山町産コシヒカリ)、大豆(立山町産エンレイ大豆)、塩(国内産)
主な販売先	JAアルプス農産物直売所、グリーンパーク吉峰、そよかぜ直売所(藤木店)、ネット販売
商品イメージ	  

商品名	黒豆茶 ティーパック
事業者名	みな穂農業協同組合 (富山県入善町)
連絡先	TEL:0765-72-1190 URL:http://ja-minaho.shop-pro.jp/
商品の特徴	富山県入善町・朝日町で栽培された極小黒大豆「黒千石」を焙煎し、ティーパックに仕上げました。とても香ばしい味わいが特徴です。
原材料	黒大豆(富山県産)
主な販売先	あいさい広場(JAみな穂直売所)、ネット販売
商品イメージ	

商品名	ウコンタブレット 21粒
事業者名	みな穂農業協同組合 (富山県入善町)
連絡先	TEL:0765-72-1190 URL: http://ja-minaho.shop-pro.jp/
商品の特徴	富山県名水の町入善・ひすいの町朝日で栽培された秋ウコンを原料とした健康補助食品です。 小さく携帯用として利用できます。
原材料	ウコン粉末(富山県産)
主な販売先	あいさい広場(JAみな穂直売所)、道の駅、ネット販売
商品イメージ	

商品名	男キムチ、おふくろキムチ
事業者名	農事組合法人末友営農組合 (富山県小矢部市)
連絡先	TEL:0766-69-8049
商品の特徴	<p>「男キムチ」はピリ辛、「おふくろキムチ」はマイルドな味に仕上がっています。</p> <p>材料の白菜は、キムチ用に肉厚な物を使用し、全て手作りで、本漬けは陶器のカメを使い「田舎のおふくろ」の味を追求したこだわりの品です。</p>
原材料	白菜(富山県小矢部市産)
主な販売先	道の駅、村の駅、Aコープ
商品イメージ	

商品名	米(べい)たまジェラート
事業者名	有限会社仁光園 (富山県高岡市)
連絡先	TEL:0766-63-8084 URL:http://niko-en.co.jp/scb/shop/shop.cgi?id=2&kid=0
商品の特徴	富山県産米を主とした餌から生まれた”米寿の卵”とこだわりの低温殺菌乳”医王ふるさと牛乳”をたっぷり使って丁寧に手作りしています。フレーバーのバリエーションに富山県西部で生産されたブルーベリー・苺を使用しました。こだわりの卵をたっぷり使用した濃厚感がたまりません。
原材料	卵(仁光園産)、牛乳(富山県産)、果物等
主な販売先	県内直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	氷見牛 たなかのカレー
事業者名	有限会社たなか (富山県氷見市)
連絡先	TEL:0766-73-1995 URL:http://www.himigyu.com/
商品の特徴	<p>肉は氷見市産和牛(A5)を使用し、1コ口20gの大きめのサイズを2コ程度使用し、味とボリュームにこだわった、焼き肉屋さんが開発したカレーです。</p> <p>和牛は、自社で生産しており、富山県産米を飼料に加え育てた、自慢の牛です。</p>
原材料	牛肉(富山県氷見市産)、野菜(富山県産等)
主な販売先	氷見牛たなか(自社店舗)
商品イメージ	 <p>The image shows a bowl of curry with beef and rice on the left, and three packets of Himigyu Tanaka Curry on the right. The packets are red and black with white text, featuring the product name and 'A5' branding.</p>

商品名	米粉シフォンケーキ
事業者名	有限会社梅香園 (富山県砺波市)
連絡先	TEL:0763-82-7021
商品の特徴	<p>当農園で収穫したコシヒカリと新大正もちをふんだんに使った米粉のお菓子です。自家製粉により、より米粉の味・食感をひきだした商品に仕上げてあります。</p> <p>また、自家製の米粉チュール、米粉マドレーヌ、米粉ラスク、ハーブティの詰め合わせギフトも大好評です。</p>
原材料	米粉・もち粉
主な販売先	米粉カフェ梅香(自社)
商品イメージ	

商品名	十割そば生めん
事業者名	農事組合法人美川の名水 (石川県白山市)
連絡先	TEL:076-278-6767 E-mail:nakayama@binenkai.com URL:http://www.2000nen.com/
商品の特徴	自社等が生産した玄そばを使用し自社で選別、脱皮、製粉、製麺したそば生めんです。
原材料	そば(石川県産) 品種 信濃1号
主な販売先	直売店(組合員経営の飲食店)、イベント
商品イメージ	 

<p>商品名</p>	<p>トマトと大麦の野菜カレー</p>
<p>事業者名</p>	<p>小松市農業協同組合 (石川県小松市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>URL : http://www.ja-komatsushi.or.jp/</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>水を一切使わず100%小松市産のトマトと大麦を使用。小麦粉は使用せず、大麦でとろみをつけ人参、じゃがいも、いんげんが入った野菜ごろごろカレーです。化学調味料も使用していないので、お子様でも安心して召し上がれます。</p>
<p>原材料</p>	<p>トマト(小松市産)、大麦(小松市産)</p>
<p>主な販売先</p>	<p>直売所、道の駅、空の駅、金沢駅(Aガイヤ)等</p>
<p>商品イメージ</p>	

商品名	金沢百万石ビール3種 (ペールエール、コシヒカリエール、ダークエール)
事業者名	有限会社わくわく手づくりファーム川北 (石川県川北町)
連絡先	E-mail : wkwk@angel.con.ne.jp URL : http://wkwkfarm.com/
商品の特徴	<p> 地元産の六条大麦を使った、GABAの値が高い高機能性ビールです。(GABA = 「Gamma-Amino Butyric Acid」の略であり、血圧降下などの作用があるといわれています。) </p> <p> ペールエールは、心地よいホップの苦みとすっきりとした飲み口です。 </p> <p> コシヒカリエールは、さっぱりとしていてまろやかな味わいです。 </p> <p> ダークエールは、ホップの柔らかい苦みと深いコク。濃厚な味わいです。 </p>
原材料	六条大麦(石川県産)、ホップ
主な販売先	直売所、卸売、百貨店
商品イメージ	

商品名	おちらしかきもち
事業者名	有限会社のむら農産 (石川県小松市)
連絡先	E-mail : e-shop@nomura-nousan.co.jp URL : http://www.nomura-nousan.co.jp/index.html
商品の特徴	自社産のかぐらもちと、大麦を焙煎し粉末にしたおちらし粉を使用した、おちらしかきもちです。香ばしくて、ほのかな塩味が大麦のおいしさを引き立ててくれます。
原材料	もち米(石川県小松市中海産)、おちらし粉(小松産大麦)、砂糖、食塩、植物油脂
主な販売先	直売所、ネット販売、道の駅
商品イメージ	

商品名	ブレンドはとむぎ茶
事業者名	能美農業協同組合 (石川県能美市)
連絡先	E-mail : kakou@nomi.is-ja.jp URL : http://www.is-ja.jp/nomi/
商品の特徴	美容と健康によいとされる地元特産ハトムギと、地元産大麦、玄米をブレンドした、すっきり、まるやかなお茶です。
原材料	ハトムギ(石川県能美市産)、大麦(石川県能美市産)、玄米(石川県能美市産)
主な販売先	JA直売所、Aコープ
商品イメージ	 

商品名	加賀れんこんちっぷ
事業者名	農事組合法人蓮だより (石川県金沢市)
連絡先	E-mail : hasudayori@gmail.com URL : http://doronko-farm.com
商品の特徴	<p>れんこんを皮付きのままスライスし、独自のブレンドした油で素揚げしました。</p> <p>仕上げにじわもんの能登の塩でシンプルな味付けをし、素材の栄養価の高さを売りにしたヘルシーなおやつです。</p>
原材料	れんこん(石川県産)、油、塩
主な販売先	直売所・道の駅・アンテナショップ
商品イメージ	

商品名	米粉パスタ(玄米・人参・紫いも・ビーツ)
事業者名	白山若葉株式会社 (石川県白山市)
連絡先	E-mail : asia22tk@yahoo.co.jp URL : http://www.mt-hakusan.com/
商品の特徴	石川県産コシヒカリの米粉を用い、ほうれん草、紫いも、人参、ビーツなどで着色したカラフルな乾燥パスタです。
原材料	米粉、ほうれん草、クレソン、紫いも、人参、ビーツなど
主な販売先	自社直売所・道の駅
商品イメージ	

商品名	能登野菜カステラ
事業者名	株式会社スギヨファーム (石川県七尾市)
連絡先	E-mail : kawakami@sugiyoko.co.jp URL : http://sugiyofarm.jp/
商品の特徴	<p>【能登かぼちゃ、中島菜、能登紫芋】</p> <p>スギヨファームで育った能登野菜が、ふんわりしっとり自然な甘さのカステラケーキになりました。</p> <p>北陸の新鮮な卵とともに、無香料・無着色、食品添加物無添加で自然な甘さに仕上げています。</p>
原材料	能登かぼちゃ、中島菜、能登紫芋、鶏卵、砂糖、小麦粉、米飴、蜂蜜、みりん
主な販売先	直売店、道の駅、ネット販売など
商品イメージ	

商品名	加賀の紅茶
事業者名	うちこしせいちゃ 打越製茶農業協同組合 (石川県加賀市)
連絡先	TEL:0761-74-0390
商品の特徴	<p>柴山瀉から立ち上る朝霧が天然のヴェールとなり、茶葉が柔かなまま新芽を伸ばす、その地形の良さを活かし加賀市打越地区は石川県下随一の茶どころとなりました。この茶葉を使った「加賀の紅茶」は、ほんのりとした甘みと香ばしさ、渋みが少くおだやかな味わい。砂糖を入れずに、良質の茶葉が持つ自然の旨みをそのままお楽しみください。</p>
原材料	茶(石川県産ヤブキタ・オクヒカリ)
主な販売先	組合店、JA直売所(5店舗)、石川県茶商工業協同組合加盟店(28店舗)
商品イメージ	

商品名	鮮魚(活締め処理)
事業者名	<small>かどしまていち</small> 株式会社鹿渡島定置 (石川県七尾市)
連絡先	E-mail : kadoshimateichi@nanaonet.jp URL : http://www.nanaonet.jp/kadoshimateichi/
商品の特徴	<p>定置網で取れた鮮魚を活締め処理(神経抜き・脱血)し鮮度を保っています。</p> <p>活締めには、主に次のような効果があります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・死後硬直を遅らせて鮮度を保つ <p>死後硬直が進行するよりも先に延髄及び中枢神経を破壊することで、ATPの自己消化が大幅に遅れ、新鮮さが長持ちします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脱血 <p>血管を切り血を抜くことにより、生臭さを押さえることができます。また、身の透明感が増します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イワシなどの小魚を除いて、ほぼ全ての魚を神経メしています。
原材料	鮮魚(七尾市産)
主な販売先	ネット販売、直売
商品イメージ	

商品名	農家屋ぽてと
事業者名	有限会社かわに (石川県金沢市)
連絡先	E-mail : info@kawani.jp URL : http://kawani.jp/
商品の特徴	ひとつひとつ大事に育てた五郎島金時を焼き芋にして、丁寧に生地と混ぜ合わせました。とてもなめらかで、口の中でとろけるような食感のスイートポテトです。
原材料	さつまいも(五郎島金時)、白あん・マーガリン、加糖卵黄、生クリーム、グラニュー糖、トレハロース、ラム酒、食塩、(原材料の一部に卵、乳、大豆を含む)
主な販売先	直売所(金沢百番街あんと)、ネット販売
商品イメージ	

商品名	ワイン(ソーヴィニヨンブラン 2014)
事業者名	株式会社ハイディワイナリー (石川県輪島市)
連絡先	E-mail : info@heidee-winery.jp URL : http://heidee-winery.jp/index.php
商品の特徴	<p>石川県の門前町で栽培収穫したブドウを現地の醸造所で仕込みました。ブドウ栽培やワイン醸造は他の国や地域と同じようにすることはできません。その土地のポテンシャルを最大限発揮し、一枚一枚の畑それぞれの個性をワインを通して表現するため、栽培から醸造に至るまで多くの手作業を要しました。</p> <p>今年は今年の味、来年は来年の味となり、同じ畑から生産加工されるものでも毎年違った個性あふれる商品となっております。</p>
原材料	ブドウ(石川県輪島市門前町産)
主な販売先	直売所、ネット販売、卸売り
商品イメージ	

商品名	のらたまごマヨネーズ
事業者名	株式会社 ^{ジン} JIN (福井県坂井市)
連絡先	E-mail:nishitsuji@myfarm.co.jp
商品の特徴	<p>元気いっぱい走りまわって育つ平飼いニワトリの卵「のらたまご」でつくったマヨネーズ。化学調味料を使用せず、卵そのものの美味しさを引き立たせました。</p> <p>・平飼いニワトリの「のらたまご」使用・・・遺伝子組換えでないトウモロコシ・福井県産コシヒカリ配合の自家配合飼料で育った、平飼いニワトリの卵。指でつまめるほど新鮮な黄身と、味わい深い白身が特徴です。</p>
原材料	食用植物油脂、鶏卵(福井県産)、醸造酢、食塩、香辛料
主な販売先	道の駅、直売所、野菜のセレクトショップ(マイファーマー世田谷店、京都店、名古屋店)
商品イメージ	

商品名	卵プリンうみたて
事業者名	株式会社 ^{ジン} JIN (福井県坂井市)
連絡先	E-mail:nishitsuji@myfarm.co.jp
商品の特徴	<p>元気いっぱい走りまわって育つ平飼いニワトリの卵「のらたまご」をふんだんに使用した濃厚な卵プリンです。</p> <p>卵本来のおいしさを味わっていただくため、キャラメルソースは添付していません。添加物不使用です。</p> <p>・平飼いニワトリの「のらたまご」使用・・・遺伝子組換えでないトウモロコシ・福井県産コシヒカリ配合の自家配合飼料で育った、平飼いニワトリの卵。指でつまめるほど新鮮な黄身と、味わい深い白身が特徴です。</p>
原材料	鶏卵(福井県産)、牛乳、砂糖、生クリーム
主な販売先	道の駅、直売所、野菜のセレクトショップ(マイファーマー世田谷店、京都店、名古屋店)
商品イメージ	

商品名	梅酒 BENICHU 無糖38° / 微糖20°
事業者名	株式会社エコファームみかた (福井県若狭町)
連絡先	URL : http://www.ecofarm.jp/
商品の特徴	<p>甘くない大人の梅酒 38°無糖 720ml、300ml 20°微糖 720ml、300ml 今までにない甘さを抑えた梅酒。</p> <p>梅のウイスキーとでも例えられるような、高アルコールのリキュールです。ウイスキーや焼酎の変わりとして、お楽しみいただけます。</p> <p>原料の梅は、福井県若狭の稀少品種「紅映」(べにさし)を使用し、自家梅園で収穫し、自社工場でじっくりと熟成させた香り高い仕上がりとなっています。</p>
原材料	梅(福井県産)、醸造アルコール、糖類
主な販売先	直売所・生協・ネット販売
商品イメージ	

商品名	アメイジング ガスパチョ
事業者名	ワトム (福井県福井市)
連絡先	E-mail:watom@watom.net URL:http://watom.net
商品の特徴	<p>自己農場で栽培したカラートマトを使いスペイン料理のトマトの冷製スープ「ガスパチョ」レッド・グリーン・イエロー・ピーチ・チョコラ(又はチョコレート)の5色で味もそれぞれ異なります。</p> <p>パッケージデザインも美しくワクワク感を高めると共に、それぞれアメイジング(驚き)の味が楽しめます。</p>
原材料	トマト(福井県産)
主な販売先	通販、webショップ
商品イメージ	

商品名	イカへしこオイル漬け
事業者名	越廼漁業協同組合 めかちゃんグループ (福井県福井市)
連絡先	E-mail : kamomegg@mx4.fctv.ne.jp
商品の特徴	<p>“イカのへしこ”(めか漬け)の「食べ方がわからない」「どのような味かわからない」という首都圏消費者の声を受け、“イカのへしこ”を丹念に挽き、香辛料と共にオリーブオイル漬けにしました。</p>
原材料	めか漬けイカミンチ・オリーブオイル
主な販売先	アンテナショップ・卸販売・百貨店・直売所
商品イメージ	

商品名	粕漬けシイラへしこ(スライス)
事業者名	越廼漁業協同組合 めかちゃんグループ (福井県福井市)
連絡先	E-mail : kamomegg@mx4.fctv.ne.jp
商品の特徴	越廼の港であがった新鮮なシイラ幼魚を、 伝統食である“へしこ(めか漬け)”にして、さ らに酒粕に漬けてまるやかにしました。
原材料	めか漬け(シイラ幼魚米糠・塩・唐辛子) 酒粕
主な販売先	アンテナショップ・卸販売・百貨店
商品イメージ	

商品名	千日鯖へしこ(スライス)
事業者名	越廼漁業協同組合 めかちゃんグループ (福井県福井市)
連絡先	E-mail : kamomegg@mx4.fctv.ne.jp
商品の特徴	越廼の港であがった、生まれて3年目の千日鯖は、小振りで身のしまった、脂ののった若い鯖です。その千日鯖を伝統食である“へしこ(めか漬け)”にしました。
原材料	マサバ・米糠・塩・唐辛子
主な販売先	アンテナショップ・卸販売・百貨店
商品イメージ	 <p>The image shows a clear plastic package of '千日鯖へしこ' (Thousand-day mackerel slices). The package is rectangular and contains five pieces of sliced mackerel arranged vertically on a bamboo tray. The top of the package has a black header with white text that reads '越前地域の漁産 越廼' and '千日鯖へしこ'. Below the header, there is a small paragraph of text in Japanese. The background of the package is white, and the fish slices are a vibrant orange-brown color.</p>

商品名	奇跡の果汁 美人姫ジュース 「25%果汁」、「40%果汁」
事業者名	奥田農園株式会社 (岐阜県羽島市)
連絡先	TEL: 058-322-9105 URL: http://www.bijinhime.jp/item_list/juice.html
商品の特徴	<p>いちご一筋35年、奥田農園からお届けします。13年間、試行錯誤を重ねて、特大いちご『美人姫』を誕生させました。</p> <p>大きいもので、1粒100g、糖度13度以上と色、艶、香り、甘さ、大きさの5拍子そろった他にはない「奇跡のいちご」です。</p> <p>その奇跡の高級いちご『美人姫』の果汁を贅沢にもジュースにしました。</p>
原材料	<p>【25%果汁】苺(岐阜県産)、グラニュー糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(アントシアニン)</p> <p>【40%果汁】苺(岐阜県産)、砂糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(アントシアニン)</p>
主な販売先	ネット販売、直売所
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(25%果汁 180g)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(40%果汁 320g)</p> </div> </div>

商品名	味なラー油、味なみそ
事業者名	株式会社七ツ平高原 (岐阜県中津川市)
連絡先	TEL: 0573-67-9488 URL: http://www.ajime-pepper.com/
商品の特徴	<p>「あじめコショウ」は中津川市の名産で、岐阜県の飛騨・美濃伝統野菜にも認定されたこの地方特有の在来品種の唐辛子です。</p> <p>唐辛子には珍しく糖度が高く、ピリッとした辛さの中に「甘み」を含む味わいが特長で、この味に一度ハマったら抜けられない「味女(あじめ)」と評されるほど、独特かつ流通量が限られている貴重な野菜です。</p> <p>「味なラー油」と「味なみそ」は、農薬・化学肥料を使用せず栽培した「あじめコショウ」を使用しています。</p>
原材料	<p>【味なラー油】 あじめコショウ(中津川市産)、タマネギ、ニンニク、長ネギ、ゴマ、ショウガ、しょう油、ひまわり油、なたね油、塩、三温糖</p> <p>【味なみそ】 あじめコショウ(中津川市産)、みそ、ざらめ、シイタケ、ゴボウ、ニンジン</p>
主な販売先	ネット販売、直売所
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(味なラー油 140g)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(味なみそ 170g)</p> </div> </div>

商品名	乳酸球菌BIO配合・国産玄米100%使用した玄米だんご
事業者名	株式会社LSふぁーむ (岐阜県岐阜市)
連絡先	TEL: 058-213-0711 URL: http://www.ls-farm.com/item/sample_1/
商品の特徴	<p>だんご1本あたり約91億個の乳酸球菌BIO株を配合！整腸作用は、もちろん免疫力を高める作用が期待できます。</p> <p>食べ方もお好みに合わせて自由自在、さらに食べて健康管理にもうれしい一石二鳥なお団子です。</p> <p>玄米は食物繊維・ビタミンB群・ビタミンE・ミネラル・ギャバ・アミノ酸が豊富！</p> <p>ビタミン群の抗酸化作用で疲労回復や、皆様の美容を守ります。</p>
原材料	乳酸球菌BIO配合、国産玄米100%
主な販売先	ネット販売
商品イメージ	

商品名	とり沢の奥美濃古地鶏 「黒カレー」、「手羽先やわ煮カレー」
事業者名	有限会社とり沢 (岐阜県海津市)
連絡先	TEL: 0584-55-2488 URL: http://www.torisawa.net/shina.html
商品の特徴	<p>昭和16年に天然記念物に指定された岐阜地鶏を品種改良をしたものが、奥美濃古地鶏です。「とり沢」では、奥美濃古地鶏に、トウモロコシ飼料と岐阜県産飼料米を食べさせ、平飼いにこだわり、自然に近い環境で育てております。その奥美濃古地鶏をじっくりと煮込み、贅沢なカレーに仕立て上げました。</p>
原材料	鶏肉(奥美濃古地鶏)、タマネギ、小麦粉、鶏がらスープ、ラード、牛乳、オニオンエキス、砂糖、香辛料、りんごピューレ、マンゴウチャツネ、ビーフエキス、食用調合油、食塩、ニンニク、ショウガ、ウスターソース、しょうゆ、コーヒー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 原材料の一部に大豆を含む。
主な販売先	直売所、ネット販売
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(黒カレー210g)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(手羽先やわ煮カレー 230g)</p> </div> </div>

商品名	岐阜県産ハツシモを使用した種類豊富なおにぎり
事業者名	有限会社福江営農 (岐阜県海津市)
連絡先	TEL: 0584-53-7079 URL: http://www.nocca.info/menu.html
商品の特徴	<p>直売所「彩菜おにぎりnocca」(三重県桑名市)では、直営農家で育てた岐阜県産ハツシモを使用した約30種類のおにぎりを販売しています。生産者の顔が見える安心・安全なお米を、お手ごろ価格で提供しています。</p> <p>毎朝、店内のお釜でじっくり炊き、ご注文の後にひとつずつ握ります。</p> <p>具の混ぜ込みも、その都度、ご用意しますので、いつでも、握りたてをお召し上がりいただけます。</p>
原材料	岐阜県産ハツシモ、おにぎりの具材等
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	「果粒入り」25%ドラゴンフルーツ果汁入り 飲料
事業者名	有限会社FRUSIC (岐阜県高山市)
連絡先	TEL: 0574-25-7183 URL: http://www.frusic.co.jp/ E-mail: okuhida@frusic.co.jp
商品の特徴	奥飛騨温泉郷の温泉熱を活用して育てた、 ドラゴンフルーツを地元で加工し、地元で 販売しています。果実の品質にこだわって いるのでジュースにも自信があります。
原材料	ドラゴンフルーツ、グラニュー糖、レモン果汁
主な販売先	直売所、土産物店
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ドラゴンフルーツ 飲料 180ml</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>原料の果実</p> </div> </div>

<p>商品名</p>	<p>飛騨サーモンスライス 燻製</p>
<p>事業者名</p>	<p>株式会社穂高養魚場 (岐阜県高山市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>TEL: 0578-89-2760 URL: http://shinhotaka.com/place/478/</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>サーモンと言っても鮭ではなく、独自の餌と環境で通常より大型に育てた虹鱒のことです。上質な脂がのった濃厚な味わいの赤身を丁寧に自家燻製しました。</p>
<p>原材料</p>	<p>飛騨サーモン(虹鱒)、食塩</p>
<p>主な販売先</p>	<p>直売所</p>
<p>商品イメージ</p>	

商品名	50° CLUB カット野菜パック 50° CLUB 野菜ピューレパック
事業者名	有限会社まんま農場 (岐阜県高山市)
連絡先	TEL: 0578-86-2212 URL: http://www.manmanj.jp/ E-mail: manma@manmanj.jp
商品の特徴	<p>低温スチーム加工により、野菜本来の味わいと旨味が引き出され、素材のもつ栄養素をそのまま残しています。</p> <p>すでにカットや下処理をしてあるので、簡単な味付けだけで調理ができ、スープやスイーツの材料にも利用できます。</p> <p>また、少量パックで、介護食や離乳食として、高齢者や忙しい主婦にもおすすめです。</p>
原材料	<p>【カット野菜パック】だいこん、にんじん、じゃがいも、たまねぎ、さつまいも、かぼちゃ</p> <p>【野菜ピューレパック】トマト、にんじん、たまねぎ、さつまいも、かぼちゃ、りんご</p>
主な販売先	介護食配食サービス会社、食品卸売会社、スーパー
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>(カット野菜パック)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(野菜ピューレパック)</p> </div> </div>

商品名	和仁農園のお米食パン【黄金の煌き】
事業者名	株式会社和仁農園 (岐阜県高山市)
連絡先	TEL: 0578-86-2030 URL: http://www.wani-nouen.com/
商品の特徴	「米・食味分析鑑定コンクール」で、ダイヤモンド褒章を受賞した当社のお米と、飛騨高山産こだわりの原材料で作ったお米の食パン【黄金の煌き】。お米本来のほのかな香りとやさしい甘さが特徴です。
原材料	米粉(岐阜県産)、玄米粉(岐阜県産)、小麦グルテン、キャラメルチョコ、甘酒、バター、粗糖、乾燥フルーツ砂糖浸け、くるみ、酵母、えごま、食塩、胡麻
主な販売先	直売所、旅館・ホテル、保育園、ネット販売
商品イメージ	

商品名	ミル付き山椒
事業者名	有限会社飛騨山椒 (岐阜県高山市)
連絡先	TEL: 0578-89-2412 URL: http://www.hidasansyo.com/
商品の特徴	<p>営業、展示会にミルに入れたホールの山椒をサンプルで持って行くと、「是非、商品化してほしい」との声が多く寄せられ、商品化しました。</p> <p>挽きたての香りが楽しめます。</p>
原材料	山椒(飛騨地域産)
主な販売先	直売所、アンテナショップ、ホテル、ネット販売
商品イメージ	

英語版掲載不可

<p>商品名</p>	<p>パパッとごはんシリーズ (トウモロコシごはん、豚汁のもと、ニンジンごはん)</p>
<p>事業者名</p>	<p>有限会社ひるがのラファノス (岐阜県郡上市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>TEL: 0575-72-2061 URL: http://www.hirugano-raphanus.com/</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>当社のドライ技術を生かし、“手間いらず” “作って便利” “貰って便利” “いつでも美味しい” をコンセプトに乾燥野菜や乾燥野菜に調味料をセットにして、簡単調理で混ぜごはんや豚汁ができます。 豚汁の味噌は地元産にこだわりました。</p>
<p>原材料</p>	<p>【トウモロコシごはん】とうもろこし 【豚汁のもと】調合みそ、大根、人参、大根葉、ごぼう、しいいたけ 【ニンジンごはん】にんじん (野菜はいずれも岐阜県産を使用)</p>
<p>主な販売先</p>	<p>直売店、観光施設、スーパー、 アンテナショップ</p>
<p>商品イメージ</p>	

商品名	桃源いわな笹巻きすし
事業者名	小坂町淡水魚養殖漁業協同組合 (岐阜県下呂市)
連絡先	TEL: 0576-62-3045 URL: http://www.seiryu.ne.jp/ amagogo8/ E-mail: o-tansui@gero.dcs.neo-gn.com
商品の特徴	御嶽山の恵みの清流を利用して採卵し、卵から育てた“いわな”を、地元産のコシヒカリを使用して、笹で巻いた“すし”です。 地産地消・安心安全にこだわって作りました。 いわな蒲焼風の寿司は絶品です。
原材料	米、いわな、酢、醤油(小麦、大豆を含む)、しょうが、酒、砂糖、みりん、片栗粉、塩、なたね油
主な販売先	観光施設等
商品イメージ	

商品名	飛騨山恵自然薯(ひだやまみじねんじょ) 鉱泉とろろ
事業者名	農業活性化組合飛騨小坂ファーム (岐阜県下呂市)
連絡先	TEL: 0576-62-2850 URL: http://www.hidaosakafarm.jp/
商品の特徴	<p>岐阜県下呂市小坂町は、全国でも珍しい炭酸泉が湧き出し炭酸泉料理も名物です。</p> <p>そこで自然薯のすりおろしに、鉱泉を丁寧に加え、味わい深い“鉱泉とろろ”を生み出しました。</p>
原材料	自然薯(岐阜県飛騨地域産)、鉱泉(岐阜県下呂市小坂町/湯屋温泉)、薄口醤油(食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール
主な販売先	道の駅、土産物店、ネット販売
商品イメージ	

商品名	石徹白 つぶもろこし
事業者名	石徹白ふるさと食品加工組合 (岐阜県郡上市)
連絡先	TEL: 0575-86-3320 URL: https://www.facebook.com/furusato.itoshiro
商品の特徴	<p>岐阜県郡上市石徹白産のとうもろこし(あまえんぼう)を100%使用した、乾燥とうもろこし。無添加・無着色で、風味をそこなうことなく凝縮されたとうもろこしの甘みが噛むほど広がります。</p> <p>ご飯と一緒に炊き込むなど使い方はアイデア次第。</p> <p>また、製造工程の一部に自然エネルギー(小水力発電)を導入しています。</p>
原材料	とうもろこし(石徹白産)
主な販売先	物産卸商社、ネット販売、道の駅、飲食店、小売店
商品イメージ	

商品名	ドライトマト 太陽のかけら
事業者名	有限会社橋場農園 (岐阜県高山市)
連絡先	TEL: 0577-78-1161 URL: http://www.hasibanouen.net/ E-mail: tomo@hasibanouen.net
商品の特徴	<p>飛騨高山の大自然のもとで育ったトマトを使用しています。調味料は一切使用しないトマト100%です。</p> <p>何も足さない、甘酸っぱく濃厚なトマト本来の味が楽しめます。</p>
原材料	トマト (桃太郎エイト・岐阜県産)
主な販売先	道の駅、直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	猟師フランク(鹿肉入フランクフルト)
事業者名	猪鹿庁 (岐阜県郡上市)
連絡先	TEL: 0575-88-1085 URL: http://inoshika.jp/
商品の特徴	<p>鹿肉と豚肉が絶妙に合わさり、スモークの香りも加わって、加工品ながら、しっかりジビエの良さが表れています。</p> <p>調理もフライパンで焼くだけの、「お手軽ジビエ」です。</p>
原材料	豚肉(岐阜県産)、鹿肉(岐阜県産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸Na、発色剤(亜硝酸Na)
主な販売先	道の駅、イベント販売
商品イメージ	

商品名	山武ファーム飛騨産和牛 ビーフカレー
事業者名	有限会社山武ファーム (岐阜県高山市)
連絡先	TEL: 0577-32-0571 URL: http://www.hida-yamatake.jp/
商品の特徴	山武ファーム産和牛をふんだんに使用して独自のレシピにてじっくりと時間をかけて丁寧に作りました。缶からあけて、レンジまたは湯煎にて温めてからお召し上がり下さい。
原材料	牛肉、野菜(玉葱、にんにく、生姜)、カレールー、fondue、デミグラスソース、小麦粉、砂糖、水飴、香辛料、トマトピューレ、動物たん白加水化物、大豆油、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工澱粉、グァーガム)、乳化剤、カラメル色素、香料
主な販売先	直売所
商品イメージ	

商品名	そばフロランタン、そばパウンド、とちの実パウンド
事業者名	蕎麦庄やまこし 山腰 博文氏 (岐阜県白川村)
連絡先	TEL: 05769-6-1165 URL: http://www.hidatakayama.ne.jp/sobasyou-yama/
商品の特徴	白川郷の山里で、在来のそばの実を自家栽培し、天日に干して石臼挽きをしたそば粉を使っています。トッピングしたトチの実やラムレーズンとの相性もよく、そばの香り豊かに焼き菓子にとじこめました。
原材料	【そばフロランタン】蕎麦粉、バター、砂糖、アーモンド、小麦粉、生クリーム、鶏卵、蜂蜜、牛乳、バニラエッセンス 【そばパウンド】マーガリン、砂糖、卵、そば粉、小麦粉、ベーキングパウダー 【とちの実パウンド】マーガリン、砂糖、卵、そば粉、小麦粉、レーズン、とちの実、ラム酒、ベーキングパウダー
主な販売先	道の駅、直売所
商品イメージ	 <p>The image shows three boxes of soba biscuits. The left box is red and white, containing round biscuits with a dark filling. The middle box is white with a red border, containing round biscuits with a dark filling. The right box is red and white, containing round biscuits with a dark filling. The boxes are arranged on a pink and white patterned surface.</p>

商品名	彩り餅(よもぎ・たかきび・レッドビート・あわ・きび・黒豆餅)
事業者名	有限会社南ひだヘルスファーム (岐阜県下呂市)
連絡先	TEL: 0576-56-4029 URL: https://ja-jp.facebook.com/Nanhidaherusufamu E-mail: h-farm@gero.dcs.neo-gn.com
商品の特徴	ぎふクリーン農業で栽培した、たかやまもちに、自社で栽培した、レッドビート、よもぎなどの野菜や雑穀を添加して、素材本来の色や栄養を生かしたヘルシーなお餅に仕上げました。
原材料	【よもぎ餅】たやまもち(岐阜県産)、よもぎ 【たかきび餅】たかやまもち(岐阜県産)、たかきび 【レッドビート餅】たかやまもち(岐阜県産)、レッドビート 【あわ餅】たかやまもち(岐阜県産)、あわ 【きび餅】たかやまもち(岐阜県産)、きび 【黒豆餅】たかやまもち(岐阜県産)、黒豆、食塩
主な販売先	農産物直売所、通信販売(ネット販売も含む)
商品イメージ	

商品名	Miuトマトジュース黄金、Miuトマトジュース赤
事業者名	飯田農園 飯田 実氏 (愛知県名古屋市)
連絡先	TEL: 052-301-5046 URL: http://iida-farm.jimdo.com E-mail: mako2makoto@infoseek.jp
商品の特徴	<p>【Miuトマトジュース黄金】 透き通った黄金のすっきりとした飲み口のミニトマトジュースです。</p> <p>【Miuトマトジュース赤】 濃厚な甘味が特徴のミニトマトジュースです。 化学肥料は一切使用せずカツオと昆布で栽培した、高糖度ミニトマト100%のジュースです。miuトマトは、カツオと昆布、海の恵みからできているので「umi」「miu」としました。</p>
原材料	ミニトマト
主な販売先	百貨店、アンテナショップ、ネット販売
商品イメージ	

<p>商品名</p>	<p>プチヴェール酢ストレートタイプ リンゴ味</p>
<p>事業者名</p>	<p>株式会社尾東農産 (愛知県日進市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>TEL: 0561-74-1411</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>JAあいち尾東特産品プチヴェールの搾汁液をアルコール発酵と酢酸発酵させたものを使い、甘くジュースのような口当たりの酢に仕上げました。 女性や子どもに美味しく飲んでもらえる味で、酢だとわからないくらい、甘くて飲みやすく、酢が苦手な方にもおすすめです。 そのままストレートでお飲みいただけます。</p>
<p>原材料</p>	<p>醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、りんご果汁、ビタミンC、香料、甘味料(スクラロース)</p>
<p>主な販売先</p>	<p>直売所、道の駅</p>
<p>商品イメージ</p>	

商品名	イチジク王国愛知県産 美馬園芸のイチジクを使ったジャムシリーズ
事業者名	株式会社美馬園芸 (愛知県東海市)
連絡先	TEL: 0562-33-2420 URL: http://mimaengei.com E-mail: info@mimaengei.com
商品の特徴	<p>愛知県東海市で祖父の代からイチジク栽培を続けている果樹農家が栽培する糖度の高いイチジクを使用した、砂糖20%以下の無添加手作りジャムです。</p> <p>『余計なものを加えない』ことにこだわり、家族や大切な人に食べてもらえるように製造しました。是非、本当の果物の美味しさ、味わい、食感、香りを1年中味わって頂きたいです。</p> <p>ラインナップはイチジク、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツを始め、新作のキウイ、イチゴ、バンペイユ、八朔など全13種まで広がりました。</p>
原材料	いちじく(愛知県知多半島産)、グラニュー糖、レモン汁(愛知県東海市産)
主な販売先	直売所等
商品イメージ	

商品名	金時生姜と桃のお酢
事業者名	有限会社木村農園 (愛知県稲沢市)
連絡先	TEL: 0567-46-0228 URL: http://shougaya.com/ E-mail: info@shougaya.com
商品の特徴	<p>金時生姜を皮ごと使用することによって成分的に優れ、香りが良く味の濃い液を抽出しています。</p> <p>大正時代からお酢を作り続けている川上酢店により伝統的製法(静置発酵法)で作られたまるやかで香り豊かなピーチ酢。これらに飲みやすいようリンゴとレモン果汁を加えて仕上げた、すべて国産原料のドリンクビネガーです。</p> <p>また、ドレッシングの酢としてお楽しみいただけます。</p>
原材料	金時生姜抽出液、ビートグラニュー糖、果実酢(ピーチ酢)、果汁(りんご、レモン)
主な販売先	百貨店、ネット販売、アンテナショップ、サービスエリア、催事販売
商品イメージ	

商品名	まるやか和風牛煮込み
事業者名	株式会社たけうち牧場 (愛知県設楽町)
連絡先	TEL: 0536-65-0638 URL: http://teleco.jp/takeuchi/
商品の特徴	<p>白みそをベースに、大ぶりでやわらかな牛肉の角切りを煮込み、まるやかに仕上げました。隠し味には地元関谷醸造の三河煎り酒を、また設楽町JAこんにゃく村のコンニャクを使用し、奥三河設楽町ならではの商品にしました。</p> <p>そのまま温めて和風ビーフシチューに、温かいご飯にかけて牛煮込み丼に。急な来客に。お酒の肴に。登山ハイキングのおともに。</p>
原材料	牛肉(愛知県産)、こんにゃく等
主な販売先	道の駅、直売所、土産物店
商品イメージ	 

商品名	なのはな油
事業者名	なのはな農園株式会社 (愛知県豊田市)
連絡先	TEL: 0565-41-4837 URL: http://www.hanaoka.biz/700.htm E-mail: nanohana@hanaoka.biz
商品の特徴	愛知県産菜種100%の菜種油です。農薬、除草剤、殺虫剤を使わずに栽培しました。一番搾り製法で酸化物質などの不純物を取り除いているため、酸化しにくくコシの強い油になります。さらっとしてまろやかな味わいで、素材の味や香りを大切にしたいときにおすすめです。ドレッシングやお菓子作り、揚げ物、炒め物等幅広く使うことができます。
原材料	食用なたね油
主な販売先	小売店等
商品イメージ	

商品名	とよはしこめこ 米粉のホットケーキミックス
事業者名	清須ライスセンター 安田 晃朗氏 (愛知県豊橋市)
連絡先	TEL: 0532-33-0203 URL: http://www.kome2-shop.com/index.shtml E-mail: jin_1682@yahoo.co.jp
商品の特徴	小麦粉を使わない米粉ミックス粉シリーズです。原料の米は、すべて特別栽培あいちのかおりを使用しています。アルミニウムフリーのベーキングパウダーを使用し、もっちりふっくらとした生地に仕上がります。味は、あいちのかおりの特徴でもある、引き立つ甘味もあり小麦粉よりも少量の粉で、腹持ちが十分にあります。
原材料	米(愛知県産)
主な販売先	ネット販売、百貨店、道の駅
商品イメージ	 <p>The image shows the product packaging on the left and a photograph of the prepared pancakes on the right. The packaging is purple and white, featuring the 'とよはしこめこ' logo and the product name '米粉のホットケーキミックス'. The photograph shows three golden-brown pancakes on a white plate, garnished with fresh strawberries and kiwi slices, with a glass of orange juice in the background.</p>

商品名	ブルーベリーパイ
事業者名	株式会社杉田組 (愛知県豊田市)
連絡先	TEL: 0565-82-3365 URL: http://www.komichi-inabu.jp/blueberry-komichi.html E-mail: msugita@hm10.aitai.ne.jp
商品の特徴	<p>大切に育てて収穫した新鮮なブルーベリーを真心込めて手づくりしたジャムと果実をそのままギュッと詰め込んで焼き上げました。食べるとサクサクのパイの甘さとブルーベリーの甘酸っぱさがやさしく口にひろがります。豊田市稲武のブルーベリー農園がお届けするブルーベリーがたっぷり入ったパイをどうぞ、お楽しみ下さい。</p>
原材料	ブルーベリー、小麦粉、バター等
主な販売先	直売所、イベント販売
商品イメージ	

商品名	柿あん
事業者名	株式会社石巻柿工房 (愛知県豊橋市)
連絡先	TEL: 0532-88-1771 URL: http://www.harata-f.com/ E-mail: ishimaki_kaki@yahoo.co.jp
商品の特徴	<p>柿あん(セミドライ柿)は地域特産の次郎柿を使って作りました。新しい食感の柿あんは一年を通して食べられ、柿好きにはたまりません。お茶請け、お料理にと楽しんでいただけます。また、柿あんは何も加えず自然な甘さ、お子様のおやつとしても安心して食べていただけます。</p>
原材料	柿(愛知県産)
主な販売先	ネット販売
商品イメージ	

商品名	カラフルトマト
事業者名	村松 誠士氏 (愛知県設楽町)
連絡先	TEL: 0536-83-2276 (直通 090-9661-4087) URL: http://muramatsu-nouen.com E-mail: info@muramatsu-nouen.com
商品の特徴	<p>トマト栽培45年の農業家がつくるトマトです。圃場は標高740m。周囲の1000m級の山々から流れ出る天然の水、高原ならではの昼夜の気温差によって生み出される独特の甘みと酸味が特徴です。</p> <p>また、当農園のトマトは”味が濃い”と好評を得ており、都市部の高級レストラン、スイーツ店でご愛顧いただいています。</p>
原材料	トマト(愛知県産)
主な販売先	飲食店等
商品イメージ	 

商品名	MIXベリージャム 〔BlueBerry & G.HucleBerry〕
事業者名	東三河農産加工販売協同組合 (愛知県新城市)
連絡先	TEL: 0536-22-0175 URL: http://www.hnk.or.jp/ E-mail: nosan_kako@yahoo.co.jp
商品の特徴	<p>ブルーベリーに勝る健康機能性をもつものの、日本では馴染みの薄いガーデンハックルベリーと、ブルーベリーを贅沢にミックスしたジャムです。</p> <p>ガーデンハックルベリー、ブルーベリー共に農薬不使用で栽培しています。</p>
原材料	ブルーベリー(愛知県産)、ガーデンハックルベリー(愛知県産)
主な販売先	ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	三河わ紅茶
事業者名	宮ザキ園 梅村 芳正氏 (愛知県岡崎市)
連絡先	TEL: 0564-83-2710 URL: http://www.miyazakien.info E-mail: sen.rikyu0124@gmail.com
商品の特徴	<p>150年程前に実生で栽培した在来品種(本宮)を地元の小学生や地域住民と丁寧に摘み取り、独自の発酵技術で半発酵、また2日かけて天日のみで乾燥させた、ここにしかない国産紅茶。</p> <p>和菓子や和食にも合う、まるやかでほのかに甘い美味しい発酵茶です。</p>
原材料	茶(愛知県産)
主な販売先	ネット販売、ホテル、直売所
商品イメージ	

商品名	国産ティートゥリー精油
事業者名	タナカ園芸 田中 康章氏 (三重県津市)
連絡先	TEL: 059-230-7105 E-mail: info@tanakanursery.com URL: http://www.tanakanursery.com/
商品の特徴	<p>オーストラリア原産のメラレウカ ティートゥリー。農薬や化学肥料を一切使用せず自家栽培したティートゥリーを原料とした国産100パーセントのアロマオイル(エッセンシャルオイル)です。</p> <p>国産ティートゥリーを原料としたエッセンシャルオイルは殆ど流通がなく、海外産の同商品と比べ遥かにやさしい香りです。</p>
原材料	メラレウカ ティートゥリー(国産)
主な販売先	直売所、展示会等での販売、ネット販売
商品イメージ	

商品名	古御門餃子(こみかどぎょうざ)
事業者名	有限会社田園 (三重県松阪市)
連絡先	TEL: 0598-58-0987 URL: http://komikado.jp/
商品の特徴	<p>“新鮮な季節のお野菜をひとつひとつ丁寧に包んだちょっと贅沢な餃子です”</p> <p>旬の野菜を使用し、1種類の野菜のみを使った餡で作った新感覚の手作り水餃子です。季節ごとに餡の野菜が変わります。茹でて食べていただくので、油の使用を抑え、ヘルシーです。</p>
原材料	野菜(カリフラワー、いんげん、きぬさや、小松菜、なす、トマト、白菜等)(三重県産)、豚肉(三重県産)
主な販売先	直営レストラン、ネット販売
商品イメージ	

商品名	桑名もち小麦「もちっと小麦麺」 うどん・ラーメン
事業者名	今安ライスセンター 伊藤 宏幸氏 (三重県桑名市)
連絡先	TEL: 0594-29-2149 URL: http://imayasu-rice.jp/
商品の特徴	<p>もち小麦とは世界で初めて日本で開発、育種されたもち性小麦で、独特の食感と風味が楽しめる小麦です。私達が種から育てて作った桑名もち小麦を使用した「もちっ」、「つるっ」とした食感の小麦麺です。6次産業化の認定をいただき、たくさんの方々の協力のもとできあがった農家発の素性のはっきりした商品です。素材の良さを生かし食べやすい麺に仕上げました。</p>
原材料	うどん:もち小麦(桑名産)、小麦(三重県産、あやひかり) ラーメン:もち小麦(桑名産)、小麦(三重県産、にしのかおり)
主な販売先	電話・FAXによる注文販売、ネット販売
商品イメージ	

商品名	うりぼ～のカップジェラート
事業者名	農事組合法人うりぼう (三重県いなべ市)
連絡先	TEL: 0594-74-5866 URL: http://www.net-uribou.jp/
商品の特徴	<p>いなべ農産物直売所ふれあいのうりぼうへ出荷される旬の農産物などを使ったジェラートです。原材料から生産者の顔が見えるジェラートとして、お客様に安心して安全な商品を提供しています。</p> <p>種類は季節により異なりますが、常時14種類取り揃えています。</p>
原材料	種類によって、使用している原材料が違うため、お問い合わせください。
主な販売先	直売所
商品イメージ	 

商品名	原木椎茸の宝物 塩
事業者名	野呂食品株式会社 (三重県四日市市)
連絡先	TEL: 059-337-0008 E-mail: noro@genboku-siitake.com URL: http://www.genboku-siitake.com/
商品の特徴	<p>特別な技術を使うと一つ一つの椎茸の粒子が丸くなり粒の表面積が大きくなる。表面積が多い粒と塩を混ぜ合わせることで滑らかな口あたり、上品な風味・味わいの「原木椎茸の宝物 塩」を完成することが出来ました。全国的にも原木しいたけは希少なものとされています。伊勢神宮おかげ横丁で噂の「しいたけ棒」の味付け塩としても使用しています。</p> <p>原木椎茸農家が原木椎茸をどう食べたら一番美味しいか考えた結果、出来上がった万能調味料です。</p>
原材料	食塩(徳島県産)、原木しいたけ(三重県産)
主な販売先	スーパー、直売所、ネット販売
商品イメージ	 

商品名	退色に強い「石榑(いしぐれ)産 伊勢茶ペースト」
事業者名	マル信緑香園 伊藤 哲也氏 (三重県いなべ市)
連絡先	TEL: 0594-78-0027 (担当 伊藤 典明) E-mail: marushin@cty-net.ne.jp URL: www.marushin-ryokkouen.com
商品の特徴	<p>光や熱による退色に強く、お茶本来の自然な色が保たれますので、新たな茶加工品開発の道が開けます。</p> <p>三重県いなべ市石榑(いしぐれ)地域の自然を活かして、有機肥料や堆肥を中心に土作りにこだわった当園の畑で収穫した茶葉を使っています。</p> <p>ペースト状の為、粉茶に比べてだまになりにくく混ぜやすいです。</p>
原材料	伊勢茶
主な販売先	和洋菓子店、飲食店、パン屋
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <p>ペースト使用例(食パン)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ペースト使用例(ケーキ)</p> </div> </div>

商品名	伊賀米のお米食パン
事業者名	農事組合法人百姓工房伊賀の大地 (三重県伊賀市)
連絡先	TEL: 0595-59-3711 E-mail: matsumori@cronos.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>三重県伊賀市島ヶ原と滋賀県甲賀市信楽町にまたがる北山の冷水。この冷水を引いた棚田で育てた減農薬栽培のこしひかり米を米粉にしました。トンボの大群が飛び、田んぼの水路では、シジミが取れます。この環境のお米が原料のお米パンは、モチモチで、冷凍保管後は、オーブンで温めると周りパリ、内はモチモチの食感がいつまでも味わえます。(この米粉パンは、小麦由来のグルテンを低添加量使用しています。)</p>
原材料	米粉(こしひかり)(三重県産)
主な販売先	直売、地域集会所等への訪問販売
商品イメージ	

商品名	かける小松菜
事業者名	株式会社横江ファーム (滋賀県草津市)
連絡先	TEL : 077-535-5510 E-mail : contact@yokoe-farm.co.jp
商品の特徴	<p>自社栽培の小松菜で作ったペーストを使用した、和風だし風味のソースです。</p> <p>化学調味料不使用なのに、トマトにかけるだけでも驚きの旨みを実感していただけると思います。</p> <p>保存料不使用なのに、賞味期限は9カ月。</p> <p>肉料理・魚料理にも使え、色味も鮮やかに彩ることが出来るのも「かける小松菜」の魅力です。</p>
原材料	小松菜ペースト、しょうゆ、みりん、醸造酢など
主な販売先	ホテル、百貨店、スーパー、農協、レストランなど
商品イメージ	

商品名	特別栽培 信楽高原 和風うーろん茶(農薬不使用栽培)
事業者名	かたぎ古香園 片木 明 氏 (滋賀県甲賀市)
連絡先	TEL : 0748-84-0135 E-mail : info@katagikoukaen.com
商品の特徴	農薬不使用栽培の茶園で育てた夏の新芽を、半醗酵加工し丁寧に仕上げた国産のウーロン茶です。食事時にお勧めです。
原材料	滋賀県産茶
主な販売先	DMIによる地方発送等
商品イメージ	 

商品名	米粉入りうどん(乾麺)
事業者名	有限会社エコ農業ニシサカ (滋賀県高島市)
連絡先	TEL : 0740-32-0026 E-mail : center@eco-nishisaka.com
商品の特徴	お米(滋賀県産夢みらい)20%配合。 米と小麦の特性を活かした乾麺です。 「もちり」した食感と「つるん」とした喉ごし です。
原材料	小麦粉、米粉(品種:夢みらい、滋賀県産) 食塩、小麦たん白、加工でんぷん
主な販売先	自社店舗、イベント販売等
商品イメージ	

商品名	トマトジュース
事業者名	タカファーム 立入 孝司氏 (滋賀県日野町)
連絡先	TEL: 090-5671-9645 E-mail: info@takafarm.jp
商品の特徴	塩なし！砂糖なし！水なし！ トマト本来の味です。トマトのまんまです。
原材料	トマト
主な販売先	道の駅、スーパー、ゴルフ場、ホテル、百貨店、など
商品イメージ	

商品名	とよ坊かぼちゃんペースト														
事業者名	とよさと特産物振興協議会 (滋賀県豊郷町)														
連絡先	TEL: 0749-35-8114 E-mail: sangyoshinkou@town.toyosato.shiga.jp														
商品の特徴	とよ坊かぼちゃんは、大きさが約400～500g程度で、かわいい手のひらサイズのミニかぼちゃです。普通のかぼちゃに比べて甘みが強く、ホクホクとした美味しさが特徴です。たんぱく質、ベータカロチン、糖質などが、一般的なかぼちゃに比べて多く含まれており、栄養たっぷり。おいしい時期のかぼちゃを年間味わえるようペーストにし、剥皮後蒸すことにより栄養成分の損失を最小限にし、鮮やかな果肉が損失しない方法で加工しています。														
原材料	坊ちゃんかぼちゃ(滋賀県豊郷町産)														
主な販売先	受注販売														
商品イメージ	 <table border="1" data-bbox="1034 1451 1433 1989"> <thead> <tr> <th colspan="2">とよ坊かぼちゃんペースト</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>品名</td> <td>かぼちゃペースト</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>坊ちゃんかぼちゃ(豊郷町産)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>1kg</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td></td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>要冷凍(-20℃以下)</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>豊郷町いきがい協働センター 西山源司 滋賀県犬上郡豊郷町石畑 526-1 TEL0749-35-3683</td> </tr> </tbody> </table>	とよ坊かぼちゃんペースト		品名	かぼちゃペースト	原材料名	坊ちゃんかぼちゃ(豊郷町産)	内容量	1kg	賞味期限		保存方法	要冷凍(-20℃以下)	製造者	豊郷町いきがい協働センター 西山源司 滋賀県犬上郡豊郷町石畑 526-1 TEL0749-35-3683
とよ坊かぼちゃんペースト															
品名	かぼちゃペースト														
原材料名	坊ちゃんかぼちゃ(豊郷町産)														
内容量	1kg														
賞味期限															
保存方法	要冷凍(-20℃以下)														
製造者	豊郷町いきがい協働センター 西山源司 滋賀県犬上郡豊郷町石畑 526-1 TEL0749-35-3683														

商品名	京乃香
事業者名	株式会社K・Kファーム (京都府京都市)
連絡先	TEL:075-852-1668 URL: http://suginosei.weebly.com/ E-mail: hiroshi_murayama_0108@yahoo.co.jp
商品の特徴	杉枝葉から採取された製油は、甘さの中にすっきりとした柑橘系の香りとして人気です。 京北産の新鮮な北山杉の枝葉を使い、かつての造り酒屋の地下水を蒸留用の水として使用しています。
原材料	北山杉枝葉(京北産)、地下水(蒸留用)
主な販売先	百貨店・道の駅・工場直売・アロマセラピー各スクール
商品イメージ	

商品名	黒豆茶ペットボトル
事業者名	農事組合法人グリーン日吉 (京都府南丹市)
連絡先	TEL:0771-72-1244 E-mail:info@kuromamemosato.jp
商品の特徴	<p>長時間かけ「黒豆の風味と香ばしさ」を残した焙煎黒豆(新丹波黒)を100%使っております。</p> <p>ノンカフェイン・ノンカロリーですのでお子様からご年配まで安心してお飲みいただけます。飲み心地に重点を置き、黒部の伏流水「硬度29」を使用しました。</p>
原材料	丹波黒大豆
主な販売先	百貨店、通信販売、道の駅、小売店
商品イメージ	

商品名	京の九条の葱の油
事業者名	こと京都株式会社 (京都府京都市)
連絡先	TEL:075-601-0668 E-mail:web@kotokyoto.co.jp
商品の特徴	<p>自社で生産した九条ねぎで作ったフレーバーオイル。京都の老舗油店とイタリアンシェフとの限定コラボ商品です。パンに付けてそのまま食べたり、炒めたりパスタに和えたりスープに落としたりと、様々な料理に手軽に取り入れ、九条ねぎの豊かな風味を楽しめます。</p>
原材料	九条ねぎ(京都府産)、にんにく、なたね油
主な販売先	京都府内の土産物店、通販、催事等
商品イメージ	 

商品名	九条ねぎ														
事業者名	こと京都株式会社 (京都府京都市)														
連絡先	TEL:075-601-0668 E-mail:web@kotokyoto.co.jp														
商品の特徴	<p>自社で生産した九条ねぎを低温熱風で時間をかけて加熱し乾燥加工したものです。</p> <p>ラーメン、スープ、味噌汁など、九条ねぎの豊かな香りを手軽に取り入れ楽しめます。</p> <p>もともと葉肉が厚いので、ボリュームがあります。</p> <p>1年間保存可能で、無駄なく使用できます。</p>														
原材料	九条ねぎ(京都府産)														
主な販売先	百貨店、スーパー、小売店、生協、通販等														
商品イメージ	 <table border="1" data-bbox="1098 1570 1273 1742"> <tr> <td>品名</td> <td>乾燥九条ねぎ</td> </tr> <tr> <td>名 称</td> <td>乾燥ねぎ</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>九条ねぎ(京都府産)</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>65g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2019.01.10</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>常温多湿を避け、冷蔵 保存を推奨</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>こと京都株式会社 京都府京都市伏見区藤原1-8-1 下三輪ビル内203号室</td> </tr> </table> <p data-bbox="1098 1749 1273 1854"> <使用上の注意> 日光や照明の影響により、着色する 場合がありますので、冷蔵にて保管 し、開封後はなるべくお早めにお召し 上がり下さい。品質保持のための乾燥剤 を封入しておりますが、食べられません ので、ご注意下さい。 </p>	品名	乾燥九条ねぎ	名 称	乾燥ねぎ	原材料名	九条ねぎ(京都府産)	内容量	65g	賞味期限	2019.01.10	保存方法	常温多湿を避け、冷蔵 保存を推奨	製造者	こと京都株式会社 京都府京都市伏見区藤原1-8-1 下三輪ビル内203号室
品名	乾燥九条ねぎ														
名 称	乾燥ねぎ														
原材料名	九条ねぎ(京都府産)														
内容量	65g														
賞味期限	2019.01.10														
保存方法	常温多湿を避け、冷蔵 保存を推奨														
製造者	こと京都株式会社 京都府京都市伏見区藤原1-8-1 下三輪ビル内203号室														

商品名	まるごとみかンドレッシング(200ml/本)
事業者名	有限会社いずみの里 (大阪府和泉市)
連絡先	TEL:0725-92-3877
商品の特徴	原材料用として特別に栽培した和泉市産の温州みかんを使用しています。みかんを皮ごと使っているため、色合いと風味に特徴があり、料理の下味等、使い方色々の調味料です。
原材料	和泉市産温州みかん 等
主な販売先	道の駅、直売所など
商品イメージ	

商品名	のびる乾燥粉末
事業者名	株式会社の一びる本舗 (兵庫県小野市)
連絡先	TEL: 0794-63-2619 TEL: 0120-102-439
商品の特徴	<p>のびる(野蒜)は、ユリ科ネギ属の多年草で全国の野原河川の土手などに自生しています。栽培も極僅かではなされていません。</p> <p>の一びる本舗では、自社の畑で無農薬、無化学肥料で栽培したものを乾燥粉末にしてカプセルに詰めたもの(1日1錠60錠入)を販売しています。ニンニク同様の成分を有しますが臭みは少ないです。</p>
原材料	のびる(兵庫県産)
主な販売先	神戸市中央市場(石田青果)、大阪中央市場(森田商店)、京都中央市場(京都青果)
商品イメージ	

商品名	きくいも乾燥粉末「菊の華」
事業者名	株式会社の一びる本舗 (兵庫県小野市)
連絡先	TEL: 0794-63-2619 TEL: 0120-102-439
商品の特徴	菊芋は、キク科の多年草で地中の塊茎(イモ)にはカロリー源となる澱粉をほとんど含まず、水溶性食物繊維と同様のイニリンを豊富に含んでいるため、高脂血症や肥満防止への効果が期待されています。の一びる本舗では、自社の畑で無農薬で堆肥のみで栽培した菊芋を乾燥粉末にして販売しています(1パック50g入り)。
原材料	菊芋(兵庫県産)
主な販売先	神戸市中央市場(石田青果)、大阪中央市場(森田商店)、京都中央市場(京都青果)
商品イメージ	

商品名	なめらかプリン
事業者名	株式会社芦田ポトリ (兵庫県丹波市)
連絡先	TEL: 0795-88-9800 E-mail : ashidapoultry@gmail.com URL: http://ashidapoultry.jimdo.com/
商品の特徴	たまご農家が4つの厳選素材で丁寧に作ったプリンです。こだわりたまごの味が素直に伝わるなめらかで濃厚なプリンです。
原材料	牛乳・鶏卵・砂糖・バニラビーンズ
主な販売先	消費者団体、市内直売所・各種イベント
商品イメージ	

<p>商品名</p>	<p>たまご農家のふんわりシフォン プレーン&黒豆きな粉</p>
<p>事業者名</p>	<p>株式会社芦田ポトリ (兵庫県丹波市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>TEL: 0795-88-9800 E-mail : ashidapoultry@gmail.com URL: http://ashidapoultry.jimdo.com/</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>たまご農家らしい味を引き出してくれる材料にとことんこだわって作られたシフォンケーキです。添加物を一切使用せず、ふんわりと仕上がったケーキは、たまごの味が優しく香るプレーン味と、丹波篠山産の黒豆きな粉味の2種類です。</p>
<p>原材料</p>	<p>【プレーン】鶏卵・砂糖・小麦粉・牛乳・バニラビーンズ 【黒豆きな粉】鶏卵・砂糖・小麦粉・牛乳・黒豆きな粉</p>
<p>主な販売先</p>	<p>消費者団体・各種イベント</p>
<p>商品イメージ</p>	

商品名	レモンハーモニー
事業者名	株式会社香寺ハーブ・ガーデン (兵庫県姫路市)
連絡先	TEL: 079-232-7316 E-mail :info@koudera-herb.com URL:http://www.koudera-herb.com
商品の特徴	<p>レモングラスとレモンマートルのブレンドティーです。レモングラスの爽やかなレモンの風味と、レモンマートルの甘い柑橘系の味がバランスよく味わえます。1度飲むと忘れられないおいしさです。</p> <p>3～4煎は飲んでいただけます。1番茶は甘いレモンの香りを、2番茶からは甘味を感じながら飲んで頂けるハーブティーです。</p> <p>※成分について、特許取得済</p>
原材料	レモングラス、レモンマートル
主な販売先	山陽百貨店・阪急三番街・あべのsolahaの各直営店、全国の東急ハンズ、JR西日本ファッショングッズなど
商品イメージ	

商品名	アーモンド・ブリュレ
事業者名	あいす工房らいらっく 吉井 英之氏 (兵庫県朝来市)
連絡先	TEL: 079-670-1766 E-mail : info@lilac-ice.com URL: http://lilac-ice.com
商品の特徴	<p>自家ジャージー牧場の搾りたてミルクと生クリームをたっぷり使用し濃厚で美味しいブリュレに仕上げました。</p> <p>自家焙煎の香ばしいクラッシュアーモンドをトッピングしたどこにも無い、オンリーワンの商品です。</p>
原材料	牛乳(自家産)
主な販売先	らいらっく本店、朝来市ふるさと納税、百貨店のカタログ販売、ネット通販、道の駅他
商品イメージ	

商品名	美方但馬牛
事業者名	美方ファーム株式会社 (兵庫県香美町)
連絡先	TEL: 0796-98-1522 URL: http://www.mikata-farm.com/
商品の特徴	伝統と血統を守り抜いた但馬牛。 選び抜かれた素牛を、細心の心配りと飼育技術で伝統と血統を守り、自然豊かな一 (ほい) 峠で繁殖・肥育しています。
原材料	但馬牛
主な販売先	店頭販売、レストラン卸販売
商品イメージ	 <p>The left image features a piece of raw beef on a dark surface. In the background, there is a scenic view of a mountain range under a blue sky. Text on the left side reads '美方ファーム 直売店' (Mikata Farm Direct Sales Store). Large vertical text in the center says '美方但馬牛' (Mikata Butsuma Beef). Smaller text describes the breeding process: '伝統と血統を守り抜いた素牛を、細心の心配りと飼育技術で、自然豊かな一(ほい)峠で繁殖・肥育しています。' (We select and raise purebred beef with traditional care and breeding technology in a naturally rich one-hill (hoi) ridge, preserving tradition and bloodline.)</p> <p>The right image shows a plate of cooked beef, likely a steak, garnished with a red maple leaf. Text on the right side reads '美方ファーム 直売店' (Mikata Farm Direct Sales Store) and '美方但馬牛' (Mikata Butsuma Beef).</p>

商品名	プロトン「浜ほたる」
事業者名	浜坂漁業協同組合 (兵庫県新温泉町)
連絡先	TEL:0796-82-5600 E-mail : toretore@hamasaka.gr.jp URL: http://www.hamasaka.gr.jp http://www.浜ほたる.com
商品の特徴	<p>新鮮なホタルイカを1回食べきり量(20匹)を急速冷凍(プロトン凍結)した、新鮮な冷凍ホタルイカです。</p> <p>解凍すれば鮮度が甦りますので、お刺身や釜揚げ、天ぷらでアツアツをどうぞ。</p> <p>(プロトン凍結とは、磁石、電磁波、マイナス35℃の冷風を使った新しい凍結技術です。)</p>
原材料	ほたるいか(兵庫県浜坂港産)
主な販売先	ネット販売等
商品イメージ	

商品名	皇女桃(ひめもも)コンポート
事業者名	プレシャスピーーチ 治田 紀美子氏 (奈良県橿原市)
連絡先	TEL:0744-23-5758 E-mail:bloom@pi5.fiberbit.net
商品の特徴	奈良県田原本町では、国内で唯一食用に古代桃を栽培しています。実の先が尖った「古代桃」は、小ぶりで甘さと酸味が程よく調和し、触感もしっかりしています。帝塚山大学現代生活学部との地域連携のもと、その特徴を生かしたシロップ漬けを開発しました。産地周辺は、邪馬台国の有力候補地であることから、女王卑弥呼にちなみ「皇女桃(ひめもも)コンポート」と命名。ヨーグルトやアイスに添えたり、ピーチパイやタルトなどスイーツの素材に、またそのままでも美味しく召し上がれます。
原材料	桃(古代桃、奈良県産) グラニュー糖 レモン
主な販売先	まほろばキッチン、直売、通信販売
商品イメージ	

商品名	イブ美豚あらびきウインナー
事業者名	株式会社イブファーム (和歌山県すさみ町)
連絡先	TEL:0739-55-2008 E-mail:jiyujin@ikoi-w.com URL:http://www.evefarm.co.jp/com/
商品の特徴	イノブタの雄と豚(デュロック種)の雌との間に生まれた次世代ブランドのイノブタ肉「イブ美豚」を一番人気の定番ソーセージに加工しました。独自のスパイスで旨みを引出した逸品です。
原材料	いのぶた(イブ美豚) 和歌山県すさみ産
主な販売先	百貨店・道の駅・スーパー・ネット販売
商品イメージ	

商品名	イブ美豚チョリソウインナー
事業者名	株式会社イブファーム (和歌山県すさみ町)
連絡先	TEL:0739-55-2008 E-mail:jijujin@ikoi-w.com URL:http://www.evefarm.co.jp/com/
商品の特徴	イノブタの雄と豚(デュロック種)の雌との間に生まれた次世代ブランドのイノブタ肉「イブ美豚」をスペインから伝えられた製法と独自に技術で少し辛みを持たせたソーセージに加工しました。
原材料	いのぶた(イブ美豚) 和歌山県すさみ産
主な販売先	百貨店・道の駅・スーパー・ネット販売
商品イメージ	

商品名	イブ美豚フランク
事業者名	株式会社イブファーム (和歌山県すさみ町)
連絡先	TEL:0739-55-2008 E-mail:jiyujin@ikoi-w.com URL:http://www.evefarm.co.jp/com/
商品の特徴	イノブタの雄と豚(デュロック種)の雌との間に生まれた次世代ブランドのイノブタ肉「イブ美豚」を定番のあらびきソーセージに少し香辛料を変えて大きくしました。
原材料	いのぶた(イブ美豚) 和歌山県すさみ産
主な販売先	百貨店・道の駅・スーパー・ネット販売
商品イメージ	

商品名	イブ美豚モモハム
事業者名	株式会社イブファーム (和歌山県すさみ町)
連絡先	TEL:0739-55-2008 E-mail:jijujin@ikoi-w.com URL:http://www.evefarm.co.jp/com/
商品の特徴	イノブタの雄と豚(デュロック種)の雌との間に生まれた次世代ブランドのイノブタ肉「イブ美豚」をオリジナルのスパイスでじっくりと熟成。 しっかりとした歯ごたえで旨みのあるモモハムに加工しました。
原材料	いのぶた(イブ美豚) 和歌山県すさみ産
主な販売先	百貨店・道の駅・スーパー・ネット販売
商品イメージ	

商品名	イブ美豚ロースハム
事業者名	株式会社イブファーム (和歌山県すさみ町)
連絡先	TEL:0739-55-2008 E-mail:jijujin@ikoi-w.com URL:http://www.evefarm.co.jp/com/
商品の特徴	イノブタの雄と豚(デュロック種)の雌との間に生まれた次世代ブランドのイノブタ肉「イブ美豚」をロースハムに加工しました。オリジナルのスパイスでじっくりと熟成。旨みのある美味しいハムになっています。
原材料	いのぶた(イブ美豚) 和歌山県すさみ町産
主な販売先	百貨店・道の駅・スーパー・ネット販売
商品イメージ	

商品名	イブ美豚備長炭入りウインナー
事業者名	株式会社イブファーム (和歌山県すさみ町)
連絡先	TEL:0739-55-2008 E-mail:jiyujin@ikoi-w.com URL:http://www.evefarm.co.jp/com/
商品の特徴	イノブタの雄と豚(デュロック種)の雌との間に生まれた次世代ブランドのイノブタ肉「イブ美豚」をオリジナルのスパイスと備長炭をパウダーにしたものを入れて、あらびきウインナーに仕上げました。くせのないさっぱりとお召し上がりいただける一品です。
原材料	いのぶた(イブ美豚) 和歌山県すさみ産
主な販売先	百貨店・道の駅・スーパー・ネット販売
商品イメージ	

商品名	金柑ジャム
事業者名	松川農園 松川 哲朗氏 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-72-2416 E-mail:ume@matukawa-nouen.jp URL:http://matukawa-nouen.jp
商品の特徴	<p>みなべ町東岩代で金柑を作っている農家3軒で「はぴねす」というグループを作りました。使用している金柑はエコファーマーを取得した3軒の農家の金柑のみを使用しています。</p> <p>金柑の種を取りフードプロセッサーにかけてジャムを作り、粒の金柑を半分に切って種を取り甘露煮を作って5粒ジャムの中に入れてあります。</p>
原材料	和歌山県(岩代産)
主な販売先	ネット販売・よってって・道の駅・対面販売
商品イメージ	 

商品名	紀州健康梅 乾燥梅 自然そのまま
事業者名	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-72-2996 E-mail:knk8@trust.ocn.ne.jp URL:http://fushimura.net/
商品の特徴	自家栽培の完熟南高梅のみ使用しています。じっくり約1ヶ月天日で自然乾燥しました。 太陽のエネルギーが一杯 キュッと凝縮された旨み クエン酸と塩分補給で、 今日もげんき一杯！ 梅＋天然塩＝無添加！
原材料	(紀州みなべ)梅,漬け原材料(食塩)
主な販売先	百貨店、専門店、ネット販売
商品イメージ	

商品名	紀州健康梅 種なし すっぱ味
事業者名	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-72-2996 E-mail:knk8@trust.ocn.ne.jp URL:http://fushimura.net/
商品の特徴	<p>すっぱ味の中に、奥深い自然の甘みが広がります。</p> <p>梅＋自然塩＝無添加</p> <p>じっくり約3週間かけて天日で自然干し</p> <p>旅行やお出かけにピッタリです！</p> <p>多く含まれるクエン酸は元気の源です。</p>
原材料	(紀州みなべ)梅,漬け原材料(食塩)
主な販売先	百貨店、専門店、ネット販売
商品イメージ	 

商品名	紀州健康梅 種なし まろやか味
事業者名	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-72-2996 E-mail:knk8@trust.ocn.ne.jp URL:http://fushimura.net/
商品の特徴	<p>当園自家栽培の完熟紀州南高梅を、味付けし、じっくり3週間程度、天日で干しました。肉厚でジューシーな果汁が、ギュッと濃縮され、奥深いうまみがたまりません。</p> <p>ほのかな酸味と甘みが絶妙！ 癖になります。食べやすい種抜き！ 旅行、お出かけに、そっとカバンに忍ばせ、好きな時に、お口にポイ！</p>
原材料	(紀州みなべ)梅,漬け原材料(食塩,還元水飴,タンパク加水分解物,鰹エキス,昆布エキス),酒精,甘味料(ステビア),V, B ₁ (原材料の一部に大豆を含む)
主な販売先	百貨店、専門店、ネット販売
商品イメージ	 

商品名	紀州健康梅 梅シロップ
事業者名	紀州健康梅の伏村農園 伏村 博和氏 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-72-2996 E-mail:knk8@trust.ocn.ne.jp URL:http://fushimura.net/
商品の特徴	<p>当園で収穫した完熟南高梅と砂糖のみを使用してつくった梅シロップです。</p> <p>希釈タイプで約6倍で薄めてお召し上がりください。</p> <p>暑い季節は冷水で割りさっぱりと、寒い季節はお湯で割り体を温めたりと、またお酒に入れていただいたり、アイスやヨーグルトにかけてフルーツソースにと様々な用途をお楽しみいただけます。</p>
原材料	(紀州みなべ)梅,漬け原材料(砂糖)
主な販売先	百貨店、専門店、ネット販売
商品イメージ	

商品名	乾燥トマト
事業者名	蓬臺 雅吾氏 (和歌山県紀の川市)
連絡先	FAX:0736-73-8382 E-mail:e-hodai@topaz.ocn.ne.jp
商品の特徴	桃太郎トマトに限定しています。 トマト1個が約3切れに凝縮されており、 1Kgのトマトからおよそ60g位の製品になるとも贅沢な一品です。
原材料	トマト、塩
主な販売先	スーパー
商品イメージ	

商品名	有機JAS認定 「昔ながらのしそ梅干」
事業者名	有限会社紀州高田果園 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-74-2113 E-mail:takada@umeland.com
商品の特徴	<p>～恵まれた自然と風土、卓越した技術と経験により育った梅～</p> <p>梅干の最高級品として知られている”南高梅”その南高梅の発祥農園が、わが紀州高田果園です。</p> <p>自家農園で有機JAS栽培(有機農産物、1104-01)(有機加工品、1205-01)認定の梅と紫蘇を使い仕上げた梅干は、一粒一粒を大切に紫蘇に挟み漬け込むことで鮮やかな色合いと濃厚で爽やかな風味の一品です。梅と紫蘇と塩だけの本来の梅干しをご賞味下さい。</p>
原材料	有機梅、有機紫蘇、塩
主な販売先	三越百貨店・(株)大和
商品イメージ	   

商品名	有機JAS認定「蔵出し白干梅」
事業者名	有限会社紀州高田果園 (和歌山県みなべ町)
連絡先	TEL:0739-74-2113 E-mail:takada@umeland.com
商品の特徴	<p>～恵まれた自然と風土、卓越した技術と経験により育った梅～</p> <p>梅干の最高級品として知られている”南高梅”その南高梅の発祥農園が、わが紀州高田果園です。</p> <p>自家農園で有機JAS栽培(有機農産物、1104-01)(有機加工品、1205-01)認定の梅を原塩で漬け込み、天日干しで仕上げた梅を樽に詰め貯蔵することで塩と酸味の角をまろやかに熟成させました。梅と塩だけの素朴な味わいの昔懐かしい梅干しをご賞味下さい。</p>
原材料	有機梅、塩
主な販売先	三越百貨店・(株)大和
商品イメージ	 <p>The image block contains four visual elements: 1) A vertical calligraphic logo for 'Nankohume' (南高梅) with a red seal. 2) A rectangular product box with a blue ribbon, featuring the characters '高田の梅' (Takada no Ume) and '蔵出し白干梅'. 3) A green-bordered label with the text 'JAS有機栽培 蔵出し白干梅'. 4) A small black bowl filled with several pieces of dried, orange-colored plums.</p>

商品名	桃のコンフィチュールジャム
事業者名	藪本畑下農園 藪本 悦子氏 (和歌山県紀の川市)
連絡先	TEL:0736-66-8475 E-mail:yabumoto@yabumotohatasita.com URL:http://www.yabumotohatasita.com
商品の特徴	自園の桃の味を活かすために 分蜜糖という国産のサトウキビ100%から作られた粗糖を使用しています。サトウキビ独特の風味が、桃により深いコクを与えてくれます。最後にレモンの風味と酸味がきいたコンフィチュールタイプのジャムです。
原材料	桃(和歌山県産)、分蜜糖(国産)、有機レモン果汁(和歌山県産)、くず粉(和歌山県産)
主な販売先	ホームページ オルター
商品イメージ	 

商品名	桃みるく イタリアンジェラート
事業者名	藪本畑下農園 藪本 悦子氏 (和歌山県紀の川市)
連絡先	TEL:0736-66-8475 E-mail:yabumoto@yabumotohatasita.com URL:http://www.yabumotohatasita.com
商品の特徴	<p>同じ作るなら桃農家だからこそできるものを使い、ゴロゴロと大粒の桃をふんだんに使用しました。和歌山県木村牧場さんの牛乳を使用しています。ミルクベースのジェラートの中からほのかに自然な桃の香りがします。</p> <p>ミルクと桃のハーモニーをお楽しみください。</p>
原材料	牛乳(和歌山産)、桃(和歌山県産)、グラニュー糖、脱脂粉乳、生クリーム、ブドウ糖、安定剤(増粘多糖類)
主な販売先	ホームページ
商品イメージ	  

商品名	いちじくはっ酵茶
事業者名	体験農場ナオ (鳥取県琴浦町)
連絡先	TEL:080-3055-4830 E-mail:noujyounao@yahoo.co.jp URL:http://noujyounao.web.fc2.com/
商品の特徴	<p>いちじくは世界最古の果物で、漢方薬でもあります。農薬不使用の農場産いちじくの葉と茎だけを使用し、日本初のいちじくはっ酵茶を、鳥取県のお茶屋さんと共同開発しました。香り豊かで、ハーブティーに似た香りがし、いちじく好きな方には「たまりません」。</p> <p>また、使い終わったティーバックを取って置き、5～10バックをネットに入れ、お風呂の中につけると、体全体が温まります。健康が気になる方に、特にお勧めです。</p>
原材料	いちじく(鳥取県産)
主な販売先	農場のお客様、全国のお客様(直販)、道の駅、直売所、旅館、ホテルなど。
商品イメージ	

商品名	スパークリングワイン「SKY」
事業者名	北条ワイン醸造所 (鳥取県北栄町)
連絡先	TEL:0858-36-2015 URL: http://www.hojyowine.jp/
商品の特徴	<p>地元産甲州種で造った北条ワインのスパークリングワイン。</p> <p>伝統的なシャンパーニュ製法(瓶内2次発酵)で造ったドッシリとした辛口の白です。</p> <p>しっかりとした厚みで、丸い酸と日本を代表する世界的ワイン用品種甲州種の特有の心地よい苦み、爽快感が見事に調和され、クリーミーで泡立ちはきめ細かく、香りからは熟成感を感じる。アフターも長めで、とてもバランスが良くとてもエレガントなスタイルに仕上げました。</p>
原材料	葡萄果(甲州種)(鳥取県北条砂丘産)
主な販売先	国分(株)、伊藤忠食品、林兼太郎商店、フカヤ等々。
商品イメージ	 

商品名	マウントクーヘン YAZUバウム「響」
事業者名	有限会社ひよこカンパニー (鳥取県八頭町)
連絡先	TEL:0858-73-8211 E-mail:soumu@oenosato.co.jp URL:http://www.oenosato.com/
商品の特徴	<p>自社生産の平飼い鶏卵「天美卵」と国産発酵バターを使用し、職人が長い時間をかけて一層一層じっくり焼き重ねた無添加製法のバウムクーヘンです。外側はカリッ、中はもっちりとした独特の食感が特徴で、噛むほどに卵の存在感と、芳醇なバターの香りが広がります。</p>
原材料	<p>天美卵(鳥取県産 / 自社生産) 発酵バター(鳥取県産) 小麦粉(北海道産) 蜂蜜(鳥取県産)</p>
主な販売先	通信販売、ココガーデン(直売所)
商品イメージ	  

商品名	マウントクーヘン YAZUバウム「いち輪」
事業者名	有限会社ひよこカンパニー (鳥取県八頭町)
連絡先	TEL:0858-73-8211 E-mail:soumu@oenosato.co.jp URL:http://www.oenosato.com/
商品の特徴	<p>マウントクーヘンをまるで木の切り株のようにカットとした手土産にちょうどよい大きさのバウムクーヘンです。</p> <p>香ばしくて濃厚な卵の味と、噛み応えはそのままに、故郷への想いを馳せた逸品として卵とのセットなどでお買い求めいただける商品として大変人気があります。</p>
原材料	天美卵(鳥取県産 / 自社生産) 発酵バター(鳥取県産) 小麦粉(北海道産) 蜂蜜(鳥取県産)
主な販売先	通信販売、ココガーデン(直売所)
商品イメージ	

商品名	cocoマカロン
事業者名	有限会社ひよこカンパニー (鳥取県八頭町)
連絡先	TEL:0858-73-8211 E-mail:soumu@oenosato.co.jp URL:http://www.oenosato.com/
商品の特徴	新鮮な天美卵のメレンゲを、一切の着色をせず焼き上げたマカロンはほんのり焼き色のついたピュアなクリーム色になります。挟み込むクリームも、有機宇治抹茶、天然バニラビーンズ、丁寧に煮詰めたフロンボワーズソースなど無添加の製法にこだわり、素材の味を活かした商品になっています。
原材料	天美卵(鳥取県産/自社生産) 生クリーム(鳥取県産) 無塩バター(鳥取県産) 有機抹茶(京都府産)
主な販売先	通信販売、ココガーデン(直売所)
商品イメージ	

商品名	大山エキナセアハーブティー
事業者名	大山メディカルハーブ株式会社 (鳥取県大山町)
連絡先	TEL:0859-54-2100 E-mail:info@dmh.co.jp URL:http://www.dmh.co.jp/
商品の特徴	<p>鳥取県で栽培された機能性ハーブ「エキナセア」を原材料として使用したハーブティーです。鳥取県産のエキナセアはその機能性について鳥取大学農学部及び医学部と共同研究しており、抗インフルエンザや抗スギ花粉症などの機能が認められています。</p> <p>栽培は全て農薬を使用せず行われており、安全で高品質なエキナセアを使用しております。</p>
原材料	エキナセア(鳥取県産) 【ブレンド原料】番茶(鳥取県産)、なた豆(鳥取県産)、どくだみ(鳥取県産)、ゆず(鳥取県産)
主な販売先	大山恵みの里公社、(有)長田茶店、成城石井
商品イメージ	

商品名	大山エキナセアのどあめ
事業者名	大山メディカルハーブ株式会社 (鳥取県大山町)
連絡先	TEL:0859-54-2100 E-mail: info@dmh.co.jp URL:http://www.dmh.co.jp/
商品の特徴	<p>鳥取県で栽培された機能性ハーブ「エキナセア」を原材料として使用したのどあめです。</p> <p>抗インフルエンザなどの機能性を活かすため、エキナセアがのどに留まるよう微粉末を飴に練りこんであります。着色料などの添加物不使用の健康志向な商品です。</p>
原材料	砂糖、水飴、エキナセア(鳥取県産)
主な販売先	大山恵みの里公社
商品イメージ	

商品名	さとに医食同源米
事業者名	株式会社さとに医食同源 (鳥取県鳥取市)
連絡先	TEL:0857-50-0613 URL:http://satoni.jp/
商品の特徴	<p>低グルテリン米として育成された「春陽」と「LGCソフト」をブレンドし食味を整えたお米です。家族と共に、お米中心の健康的食生活が楽しめるように食味を改善した身体に優しいお米です。</p> <p>低グルテリン米とは、易消化性タンパク質(グルテリン)の含量が低位の特性をもった品種です。</p>
原材料	春陽(鳥取県産)、LGCソフト(鳥取県産)
主な販売先	医療機関、腎臓病患者、家族
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>5kg 2,700円(税別)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2kg 1,180円(税別)</p> </div> </div>

商品名	ズコット
事業者名	小川養鶏場 (鳥取県大山町)
連絡先	TEL:0859-54-2488 URL: http://cms.top-page.jp/p/sakuratamago/8/2/
商品の特徴	<p>大きなドーム型のチーズケーキ(直径19cm、高さ12cm)です。</p> <p>北海道産のクリームチーズを使用しています。</p> <p>小川養鶏自慢の新鮮な朝採れさくらたまごをふんだんに使用しており、ふわふわした軽い食感で食べやすくなっています。</p>
原材料	鶏卵(鳥取県産)、牛乳、クリームチーズ(北海道産)、砂糖、小麦粉、バターコーンスターチ、レモン果汁
主な販売先	たまご屋工房 風見鶏(自社直売店) 鳥取県西伯郡大山町名和696-1 TEL:0859-54-5055
商品イメージ	

商品名	パンプキンアイス
事業者名	大山乳業農業協同組合 (鳥取県琴浦町)
連絡先	TEL:0858-52-2211 E-mail:y-hamakawa@dainyu.or.jp URL:http://www.dainyu.or.jp
商品の特徴	鳥取県で栽培されたカボチャを使用しました。口溶けの良いカボチャ味のアイスをコーンフレークを混ぜ込んだホワイトチョコで包みました。 ホワイトチョコに混ぜ込んだコーンフレークの食感がアクセントになっています。
原材料	チョコレートコーティング、カボチャペースト(鳥取県産)、乳製品、砂糖
主な販売先	生協
商品イメージ	

商品名	大山おいしいさつまいもモナカ
事業者名	大山乳業農業協同組合 (鳥取県琴浦町)
連絡先	TEL:0858-52-2211 E-mail:y-hamakawa@dainyu.or.jp URL:http://www.dainyu.or.jp
商品の特徴	鳥取県産のさつまいもを使用したモナカアイスです。 口溶け良く、口の中に広がるさつまいもの風味をお楽しみください。
原材料	水あめ、モナカ、果糖ぶどう糖液糖、サツマイモペースト(鳥取県産)、乳製品、植物油脂、砂糖
主な販売先	高速道路PA・SA、地元観光地
商品イメージ	

商品名	まつえ宝箱謹製 上煎茶
事業者名	有限会社宝箱 (島根県松江市)
連絡先	TEL:0852-21-1489 E-mail:info@e-takarabako.com URL:http://e-takarabako.com/
商品の特徴	<p>島根県で初めて有機認証を受けた有機茶の一番茶を丁寧に仕上げたお茶です。松江市近郊から集めた植物由来の原料で作った自家製の植物性堆肥をつかって育て、自社で生産、加工、袋詰めまで一貫した品質管理を行っている松江産の安心安全なお茶です。きれいのある味わいとほんのり甘く残る後味は、昔ながらのお茶らしい味がすると喜ばれています。</p> <p>低めの湯で入れていただくと、渋みがなく、茶葉由来の甘みとうまみが味わえます。</p>
原材料	有機茶(島根県松江市産)
主な販売先	直売所、物産館、松江市内各小売店、ネット販売等
商品イメージ	 <p data-bbox="656 1352 785 1661">お自然なおいしさを お届けします。</p> <p data-bbox="1099 1352 1199 1564">茶処松江の 有機煎茶</p>

商品名	まつえ宝箱の紅茶
事業者名	有限会社宝箱 (島根県松江市)
連絡先	TEL:0852-21-1489 E-mail:info@e-takarabako.com URL:http://e-takarabako.com/
商品の特徴	<p>島根県で初めて有機認証を受けた有機茶の二番茶をじっくり熟成させた有機紅茶です。松江市近郊から集めた自家製の植物性堆肥をつかって育てた、松江産の安心安全な和紅茶です。しぶみが少なく、お子様でも飲みやすい紅茶で茶葉由来の甘みとうまみでお砂糖なしでもおいしく味わえます。やさしく体にはいってくるのでのごしもよく、若い女性のリピーターが多いお茶です。</p>
原材料	有機茶(島根県松江市産)
主な販売先	直売所、物産館、松江市内各小売店、ネット販売等
商品イメージ	

商品名	まつえ宝箱の有機番茶
事業者名	有限会社宝箱 (島根県松江市)
連絡先	TEL : 0852-21-1489 E-mail : info@e-takarabako.com URL : http://e-takarabako.com/
商品の特徴	<p> 島根県で初めて有機認証を受けた有機茶の夏の日差しをしっかりと浴びて育った三番茶を焙煎したほうじ番茶です。栽培期間中農薬は不使用で、松江市近郊から集めた木くずとぬか、おからでつくった自家製の植物性堆肥で育てた、松江産の安心安全なお茶です。丁寧に焙煎した香ばしい風味と茶葉由来の甘味は、年代問わず幅広く喜ばれています。特に砂糖の甘味を覚える前の小さい子供さんに好かれているお茶です。カフェインが少なめなので、からだにやさしいお茶です。 </p>
原材料	有機茶(島根県松江市産)
主な販売先	直売所、物産館、松江市内各小売店、ネット販売等
商品イメージ	

商品名	ピオーネ果肉入りアイスマルク
事業者名	足立 昌俊氏 (島根県安来市)
連絡先	TEL : 080-6318-0604 E-mail : masa.adachi@ivory.plala.or.jp URL : http://www.adachi-grape.jp/index.html
商品の特徴	<p>ピオーネのつぶつぶを残し、大人のテイストに仕上げました。</p> <p>フランス料理のデザートのように、甘さを控えた味となっています。</p>
原材料	ピオーネ(島根県産)、乳(島根県産)
主な販売先	スーパー、道の駅、直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	いわがき(荒みがき加工品) 生食用いわがき(仕上げ加工品) 冷凍生食用いわがき(プロトン凍結商品)
事業者名	隠岐観光株式会社 (島根県西ノ島町)
連絡先	TEL:08514-6-0016 E-mail:okikanko@fine.ocn.ne.jp URL:http://www.okigaki.com/
商品の特徴	<p> 全国で、初めて岩牡蠣の養殖に成功した島根県隠岐郡西ノ島町。その熟練した技術により、消費者にとって最も大切な安心安全をご提供します。大自然そのままが残る隠岐の島。堅い殻に守られた、一つの岩牡蠣の中には、その大自然の旨味が、全て入り込んでいます。 </p> <p> 煮てよし、焼いてよし、生でよし。もちろん、蒸しても、揚げても。その魅惑の味は、決して期待を裏切りません。 </p>
原材料	岩牡蠣(島根県隠岐産)
主な販売先	旅館、ホテル、飲食店、個人
商品イメージ	

商品名	「宝隠岐物語」(たからじまものがたり) 米粉煎餅
事業者名	勝部表装有限会社 (島根県隠岐の島町)
連絡先	TEL:08512-2-3065 E-mail:katsube-3318@alto.ocn.ne.jp URL:http://katsubehyousou.com/senbe.html
商品の特徴	食用インクで隠岐の島の特徴が出る絵付けを施した米粉せんべいです。 隠岐で生産されたお米と、隠岐で採れた藻塩・イカなどを原料としており、あっさりした風味でありながら豊かなコクを持つ、飽きの来ない味わいです。
原材料	米、いか(島根県産)
主な販売先	スーパー、直売所、空港、港、ホテル等
商品イメージ	

商品名	味付け玉子
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL : 0854-85-8421 E-mail : nekka@asahiegg.co.jp URL : http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	<p>半熟の黄味がとろーり。濃すぎない味付けで、思わず2個、3個と手が伸びる食べやすい味付け玉子です。</p> <p>ネッカエッグを使用しています。</p> <p>農場で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。</p>
原材料	卵(島根県産)、醤油、砂糖、発酵調味料、かつお節エキス、こんぶエキス
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	アイスクリーム
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL : 0854-85-8421 E-mail : nekka@asahiegg.co.jp URL : http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	卵が決め手！のアイスクリーム。とってもクリーミーで濃厚な味わいに仕上がりました。 ネッカエッグを使用しています。 農場内で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。
原材料	卵(島根県産)、牛乳、砂糖
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	タルタルソース
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL : 0854-85-8421 E-mail : nekka@asahiegg.co.jp URL : http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	<p>えごまマヨネーズを使用して、さらにおいしくなった、自慢の逸品です。 ネッカエッグを使用しています。 農場内で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。</p>
原材料	卵(島根県産)、えごまマヨネーズ、ピクルス、玉ねぎ
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	プリン
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL : 0854-85-8421 E-mail : nekka@asahiegg.co.jp URL : http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	とろーり濃厚、とろける口溶け、卵の味わいをしっかり楽しめる素朴で美味しいプリンです。 ネッカエッグを使用しています。 農場内で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。
原材料	卵(島根県産)、砂糖、牛乳、カラメル
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	厚焼き玉子
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL: 0854-85-8421 E-mail: nekka@asahiegg.co.jp URL: http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	えごまマヨネーズを使用して、ふんわり仕上げ。冷めても美味しくいただける絶妙の味付けです。 ネッカエッグを使用しています。 農場内で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。
原材料	卵(島根県産)、えごまマヨネーズ、こんぶエキス、かつお節エキス、砂糖、食塩
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	茶碗蒸し
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL: 0854-85-8421 E-mail: nekka@asahiegg.co.jp URL: http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	<p>具材の鶏肉に島根県産ハーブ鶏肉を使用。卵のなめらかな口あたりも特長です。</p> <p>ネッカエッグを使用しています。</p> <p>農場内で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。</p>
原材料	卵(島根県産)、鶏肉、砂糖、みりん、醤油、こんぶエキス、かつお節エキス
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	玉子豆腐
事業者名	有限会社旭養鶏舎 (島根県大田市)
連絡先	TEL : 0854-85-8421 E-mail : nekka@asahiegg.co.jp URL : http://www.asahiegg.co.jp/plant.html
商品の特徴	食感さわやか、濃厚な味わい。添付のタレは、お好みでどうぞ。 ネッカエッグを使用しています。 農場内で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しております。
原材料	卵(島根県産)、みりん、醤油、かつお節エキス、こんぶエキス、酵母エキス
主な販売先	スーパー、ネット販売、直売所
商品イメージ	

商品名	泡々酒(ほうほうしゅ)
事業者名	丸本酒造株式会社 (岡山県浅口市)
連絡先	TEL:0865-44-3155 E-mail : nfo@kamomidori.co.jp URL:http://www.kamomidori.co.jp/
商品の特徴	常温で流通できる発泡日本酒。 シュワットとはじける微炭酸、 ほんのり甘いこうじの美味しさ、 美味しいのはお米の力です。
原材料	米(岡山県産)、米こうじ(国産)
主な販売先	イオン、クイーンズ伊勢丹、ローソンほか
商品イメージ	 

商品名	清水白桃(しみずはくとう)コンサーブ
事業者名	瀬戸農産物加工企業組合 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:086-953-9211 E-mail:kakouset@po11.oninet.ne.jp URL:http://fruits-gourmet.net/
商品の特徴	<p>岡山の特産品である清水白桃を独自の製法(コンサーブ技術)で果物特有の色合い、風味、食感を残したシロップ漬け商品です。</p> <p>お中元やお歳暮などの贈答用としても人気の商品です。</p>
原材料	清水白桃(岡山県産)
主な販売先	イオンほか
商品イメージ	

商品名	桃太郎カットネギ
事業者名	有限会社岡山県農商 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:086-275-1115 E-mail:nosho1115@nifty.com URL:http://kennosho.com
商品の特徴	<p>自社ブランド‘桃太郎ねぎ’のカットネギです。うどん、ラーメンのトッピングや薬味として手軽に使っていただけます。</p> <p>カットの幅は1.7ミリや2ミリなど調整可能です。</p>
原材料	ネギ(岡山県岡山市産)
主な販売先	うどん屋、ラーメン屋、カット野菜屋
商品イメージ	

商品名	生姜シロップ
事業者名	株式会社岡本工業所 (岡山県総社市)
連絡先	TEL:0866-93-0457(生姜農園) E-mail:okamotokogyosyo@gmail.com URL:http://ginger-plantation.com
商品の特徴	昔ながらの製法で作ったシロップです。 生姜の美味しさや旨味がそのまま凝縮されています。 生姜湯や紅茶はもちろん、お料理などにもいろいろ使えるシロップです。 寒い時期にピッタリの体ポカポカ商品です。
原材料	生姜(岡山県産)、砂糖、ゆず果汁(岡山県産)トレハロース
主な販売先	直売所(農マル園芸、サンロード吉備路etc...)吉備サービスエリア、JRサービスネット、美観地区etc...
商品イメージ	 

商品名	瀬戸内古都の丘ハーブ ステビア
事業者名	株式会社夢百姓 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:086-279-0671 E-mail: mail@yume-hyakusho.jp URL:http://yume-hyakusho.jp
商品の特徴	<p>ステビア 低カロリーの天然の甘味料。 しよ糖の約200倍の甘みと100分の1のカロリーをあわせ持つ南アメリカが原産のキク科植物です。抗酸化力が強く、緑茶の約5倍と言われアンチエイジングや健胃、強壮効果が期待できるようです。 使い方は、料理の甘味づけ、ハーブティーとして他のハーブにブレンドしてください。</p>
原材料	ステビア(岡山県矢津産)
主な販売先	自社のカフェ、岡山県内の天満屋ハピータウン・ハピッシュ、稚媛の里、晴れの国おかやま館、マルイ(ノースランド店、米子店)、農マル園芸、とっとり・おかやま新橋館
商品イメージ	 

商品名	瀬戸内古都の丘ハーブ セントジョンズワート
事業者名	株式会社夢百姓 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:086-279-0671 E-mail: mail@yume-hyakusho.jp URL:http://yume-hyakusho.jp
商品の特徴	セントジョンズワート ヨーロッパのサンシャインサプリメント。 自律神経を整え、更年期障害のイライラ、落ち込んだ気持ちを緩和する効果が期待できます。 やさしい味なのでティーのブレンドにオススメです。 使い方は、ハーブティーとして他のハーブとブレンドしてください。
原材料	セントジョンズワート(岡山県矢津産)
主な販売先	自社のカフェ、岡山県内の天満屋ハピータウン・ハピッシュ、稚媛の里、晴れの国おかやま館、マルイ(ノースランド店、米子店)、農マル園芸、とっとり・おかやま新橋館
商品イメージ	 

商品名	牡蠣の佃煮
事業者名	野崎 末廣氏 (岡山県瀬戸内市)
連絡先	TEL:0869-25-0225 E-mail: spqy9989@adagio.ocn.ne.jp URL:http://www.kaki-shiokaze.jp/
商品の特徴	岡山県瀬戸内市虫明海域の豊かな海で手塩にかけた牡蠣を使い、じっくりと時間をかけ佃煮に仕上げています。
原材料	牡蠣(瀬戸内市産)、三温糖、醤油、みりん、酒、カラメル色素(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 種類により生姜、山椒、マッシュルームが入ります。
主な販売先	直売 天満屋(空港ショップ) 岡山県アンテナショップ(東京新橋)
商品イメージ	 <p>The image shows three packages of 'Kaki no Densho' (Oyster佃煮) arranged in a bamboo basket. The packages are white with black and gold text. The central package is prominently displayed, showing the product name in large characters. The background is a dark, textured surface, possibly gravel or sand.</p>

商品名	牡蠣の燻製オリーブ漬け
事業者名	野崎 末廣氏 (岡山県瀬戸内市)
連絡先	TEL:0869-25-0225 E-mail : spqy9989@adagio.ocn.ne.jp URL:http://www.kaki-shiokaze.jp/
商品の特徴	自社養殖した牡蠣むき身をローリエ、タイム、黒砂糖などで下味をつけ、桜チップでじっくりと燻製にし、地元産トマトをドライにしたものと、エキストラバージンオリーブオイルに漬け込みました。
原材料	牡蠣(瀬戸内市産)ミニトマト にんにく唐辛子 エキストラバージンオリーブオイル オリーブの葉 加工黒糖(原料糖、黒糖)食塩 白粒胡椒 ローリエ タイム クエン酸
主な販売先	直売 岡山高島屋、天満屋(岡山店、アリオ倉敷「ふるさと館」、空港ショップ)、ホテルリマーニ、道の駅黒井山「グリーンパーク ゆうゆう館」、瀬戸内きらり館、備前・福岡こだわりうどん一文字、岡山県アンテナショップ(東京新橋)、日本百貨店 しょくひんかん(秋葉原、吉祥寺)、(株)宮市(栃木)、JR名古屋高島屋、ふるさとセレクトショップ 北海道～かごしま館(大阪市中央区)、お中元・お歳暮ギフト(天満屋、高島屋)
商品イメージ	

商品名	魚介類の燻製
事業者名	野崎 末廣氏 (岡山県瀬戸内市)
連絡先	TEL:0869-25-0225 E-mail : spqy9989@adagio.ocn.ne.jp URL:http://www.kaki-shiokaze.jp/
商品の特徴	岡山県瀬戸内市虫明海域の豊かな海で手塩にかけた牡蠣を始め、自社で水揚げした海産物(魚、烏賊、蛸など)を、桜のチップでじっくりと時間をかけ燻製に仕上げています。
原材料	牡蠣、魚、烏賊、蛸など(瀬戸内市産)、加工黒糖(原料糖、黒糖)、食塩、ローリエ、タイム、白粒こしょう、唐辛子、クエン酸
主な販売先	直売 天満屋(岡山店、空港ショップ)、道の駅黒井山「グリーンパーク ゆうゆう館」、岡山県アンテナショップ(東京新橋)
商品イメージ	

商品名	むかし味(自然栽培米味噌)
事業者名	有限会社フクダノウサン (岡山県倉敷市)
連絡先	TEL:086-456-3577 E-mail: tkmsaaaa@hotmail.com
商品の特徴	<p>自然栽培米・大豆100%、海のミネラルをバランス良く含む「福塩」だけを使って紀州吉野杉の木桶に仕込み、備長炭で囲まれた炭蔵の中でじっくり熟成したお味噌です。マイナスイオンを含む、醸造に適した高梁川の伏流水を使用しています。米麴をたっぷりを使用しているのでマイルドな甘口で、お味噌のやさしい味をしっかりと感じていただけます。</p>
原材料	岡山県産 米穀・大豆、塩
主な販売先	イオン岡山、ニシナ
商品イメージ	

商品名	むかし味(自然栽培玄米酢)
事業者名	有限会社フクダノウサン (岡山県倉敷市)
連絡先	TEL:086-456-3577 E-mail: tkmsaaaa@hotmail.com
商品の特徴	自然栽培の玄米と生きた麹から出来たもろみを絞り、ゆっくり時間をかけて熟成させた玄米酢です。旨みが強く丸みのあるまろやかな香りと優しい酸味を醸します。
原材料	岡山県産 米穀
主な販売先	イオン岡山、ニシナ
商品イメージ	

商品名	むかし味(自然栽培米甘酒)
事業者名	有限会社フクダノウサン (岡山県倉敷市)
連絡先	TEL:086-456-3577 E-mail: tkmsaaaa@hotmail.com
商品の特徴	<p>自然栽培100%の玄米と生きた麹を、炭蔵の中でじっくり熟成した、栄養豊富でスッキリとした飲み口の玄米甘酒です。</p> <p>マイナスイオンを含む醸造に適した高梁川の伏流水を使用。玄米を使用することでミネラルや繊維質を豊富に含んでいます。</p>
原材料	岡山県産 米穀
主な販売先	イオン岡山、ニシナ
商品イメージ	

商品名	ニューピオーネ 大福
事業者名	オブリガード有限会社 (岡山県真庭市)
連絡先	TEL:090-7120-1123 E-mail: oburigardo@snk1.qtt-fun.jp
商品の特徴	自家栽培の完熟ニューピオーネを、粒あん と餅で包んだ果汁たっぷりの美味しい大福で す。栽培農家ならではのニューピオーネの 特徴である大粒で、真っ黒い厳選ブドウを使用 するため、思わず「旨っ！」と言われる程 の美味しさです。
原材料	ニューピオーネ(岡山県真庭市(北房阿口) 産、小豆(北海道産)、もち粉(国内産)
主な販売先	道の駅風の家、休暇村蒜山高原、休暇村奥 大山、心斎橋大丸 など
商品イメージ	 

商品名	円城蜜芋クッキー
事業者名	株式会社吉備の国野菜村 (岡山県吉備中央町)
連絡先	TEL:0867-34-0888 E-mail: marumi2@c.do-up.com URL:http://www.kibi-yasai.com
商品の特徴	<p>安納芋の素材の甘さを活かして造ったクッキーです。</p> <p>焼き芋にすると糖度が40度くらいになりその甘さを活かし、後味に甘さが残らない、さっぱりとサクサクした食感が特徴です。地産地消に貢献しています。</p>
原材料	安納芋(岡山県産)、バター、グラニュー糖、小麦粉、鶏卵、洋酒、食塩、膨張剤
主な販売先	道の駅(4か所)、天満屋ストアー
商品イメージ	

商品名	円城蜜芋スイートポテト
事業者名	株式会社吉備の国野菜村 (岡山県吉備中央町)
連絡先	TEL:0867-34-0888 E-mail:marumi2@c.do-up.com URL:http://www.kibi-yasai.com
商品の特徴	<p>安納芋の素材の甘さを活かして造ったスイートポテトです。</p> <p>安納芋の香りとジューシーで粘りのある食感が特徴です。</p> <p>地産地消に貢献しています。</p>
原材料	安納芋(岡山県産)、バター、砂糖、クリーム(乳製品)、卵、洋酒、ごま、食塩
主な販売先	道の駅(4か所)、天満屋ストアー
商品イメージ	 <p>The image shows three golden-brown, crescent-shaped sweet potato cakes (スイートポテト) arranged on a white ceramic plate with a blue floral pattern. The cakes are placed on a light-colored woven basket. To the left of the plate, there is a white plastic bag containing more cakes, lined with pink shredded paper. The background is a light-colored woven surface, likely the basket.</p>

商品名	円城半生そば 6食セット
事業者名	株式会社吉備の国野菜村 (岡山県吉備中央町)
連絡先	TEL:0867-34-0888 E-mail: marumi2@c.do-up.com URL:http://www.kibi-yasai.com
商品の特徴	そばに適した円城の赤土で、栽培したそば粉を55%使用しています。 のどごしがつるつとした、香り豊かな半生そばです。
原材料	そば粉(岡山県吉備中央町産)、小麦粉、食塩、酒精、スープ:醤油(小麦大豆)、鰹節、サバ節、こんぶエキス、砂糖、米発酵調味料、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料
主な販売先	天満屋百貨店
商品イメージ	 

商品名	八モの切り身、八モの湯引き
事業者名	岡山県漁業協同組合連合会 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:086-262-4443(大代表) TEL:0869-72-9111(事業所直通) E-mail: okayama@ogyoren.jf-net.ne.jp
商品の特徴	岡山県産を中心に瀬戸内海産の八モを加工販売しています。需要期を外れた八モを使用し、骨切機導入により効率的に加工出来ることから値頃感ある製品になっています。
原材料	八モ(岡山県産、瀬戸内海産)
主な販売先	中央卸売市場、商社、水産加工業者、レストラン、自営直売所
商品イメージ	

商品名	ブラウニー
事業者名	ホトトギス株式会社 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:086-724-1501 E-mail: admin@hototogisubakery.com
商品の特徴	自家栽培の米粉と平飼いの地鶏卵を使ったチョコレートケーキで、濃厚でしっとりとした食感が特徴です。
原材料	卵、バター、米粉、砂糖、カカオパウダー
主な販売先	JAはなやか中央店、らんらん亭、ナチュラルマーケットIKO、おばあちゃんの台所イオン店
商品イメージ	

商品名	アミの佃煮(ゴマ味、山椒味)
事業者名	うなぎ水産 (岡山県岡山市)
連絡先	TEL:080-8231-4601 E-mail:kuban.unasui@gmail.com
商品の特徴	<p>ゴマ味は、「昔懐かしい」を、山椒味は、「老舗の料理屋」をイメージした商品です。</p> <p>三角あみ漁法というアキアミを傷つけない漁法で漁獲し、足が速いとされるアキアミを新鮮な状態のまま加工するという、漁師ならではの強みを生かした商品です。</p> <p>全国の競合品と比べても形がきちんと残っており、アキアミの味をしっかりと生かしているのが特長です。</p>
原材料	アキアミ(岡山県産)
主な販売先	イオン岡山専門店(おばあちゃんの台所)・サウスヴィレッジ・むらからまちから館・とっとり・おかやま新橋館・道の駅
商品イメージ	 

商品名	バラジュース 520ml
事業者名	マチモト株式会社 (広島県福山市)
連絡先	TEL:084-958-5511 E-mail:bara@machimoto.co.jp URL:http://www.machimoto.co.jp/
商品の特徴	栽培期間中、農薬不使用・有機肥料使用の食用バラを加工したバラジュースです。バラの香りと風味をお楽しみ頂けます。 1.5倍～2.0倍に薄めてお飲み下さい。炭酸で割っても美味しくいただけます。
原材料	バラ (広島県福山産)、 レモン(広島県産)
主な販売先	駅売店、デパート、ホテル
商品イメージ	 <p>The image shows two photographs. The left photograph is a product shot of a 520ml glass bottle of red rose juice. The bottle has a white label with a floral design and a white fabric cover over the top of the bottle. The right photograph shows a glass of the red rose juice served with ice cubes, garnished with a fresh red rose flower, set on a white plate.</p>

商品名	米粉パン、米粉そうざいパン、米粉フルーツパイ、米粉ピザなど
事業者名	株式会社福田農場 (広島県三次市)
連絡先	TEL:0824-66-2765 E-mail:fukudak@p1.pionet.ne.jp URL:http://www.kinsai-e.com/visit/gourmet/fukuda.html
商品の特徴	<p>自社生産の米を原料とした米粉を使用し、季節の地場産野菜や果実を活かした地域性に溢れた商品です。</p> <p>お客様に高付加価値の商品を提供するため、米粉パンや米粉そうざいパンなどを製造し、自社直売所「米豊霧(まいほうむ)」などで販売しています。</p>
原材料	(米粉パンの場合)米粉、小麦粉、砂糖、食塩、ドライイースト、バター
主な販売先	自社直売所、JAアンテナショップ、移動販売、学校給食、イベント等
商品イメージ	

商品名	八朔(はっさく)ぷりん、檸檬(れもん)ぷりん
事業者名	まんちょう 万汐農園 濱浦 志保香氏 (広島県尾道市)
連絡先	TEL:0848-44-1645 URL: http://www.manchou3.com/
商品の特徴	なめらかなプリンの中に、瀬戸内の島々で生産された「八朔」と「レモン」の果肉をたっぷり使用しました。「八朔」のほろ苦さ、「レモン」のやさしいさわやかな風味と同時にクリーミーな味わいが楽しめる新食感のプリンです。
原材料	八朔(広島県産)、レモン(広島県産) 詳細については、HPの商品案内参照
主な販売先	卸売、道の駅、通販
商品イメージ	

商品名	じゃがいもジェラート
事業者名	芸南農業協同組合 (広島県東広島市)
連絡先	TEL:0846-46-1166 URL: http://www.ja-geinan.or.jp/
商品の特徴	<p>安芸津産のマル赤馬铃薯(じゃがいも)を使用。</p> <p>口どけなめらかで、馬铃薯の風味を活かした甘さ控えめのジェラートです。</p> <p>JA芸南のホームページで通信販売の注文を承ります。</p>
原材料	牛乳、じゃがいも(広島県産)、乳製品、グラニュー糖、トレハロース、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
主な販売先	JA芸南農産物直売所「ふれあい市」
商品イメージ	 

商品名	酪農家の手作りみるくカレー
事業者名	有限会社トムミルクファーム (広島県東広島市)
連絡先	TEL:082-420-3323 URL: http://tommilk.co.jp/
商品の特徴	<p>牛乳と地元産の野菜を中心に使用したカレーです。長時間かけてじっくりと煮込み、お子様やお年を召した方にも楽しんでいただけるようにマイルドな味に仕上げました。</p> <p>農場併設の直売施設では、ゆったりした気分であられたての新鮮な野菜サラダと一緒に、お召し上がりいただけます。</p> <p>レトルトパック(220g)商品もあります。</p>
原材料	牛乳(東広島市産)、野菜(じゃがいも、玉ねぎ、人参、ニンニク)、鶏肉、米粉、バター、食用なたね油、チャツネ、香辛料、ビーフコンソメ、食塩、チキンコンソメ、カレーパウダー、調味料 他
主な販売先	加工販売施設「ファーマーズマーケット十夢(トム)」やJA直売所及び道の駅「湖畔の里福富」など
商品イメージ	

商品名	米粉パン
事業者名	農事組合法人ファーム・おだ (広島県東広島市)
連絡先	TEL: 082-438-0987 URL: http://kyouwanosato-oda.com/
商品の特徴	<p>清流小田川と緑豊かな山に囲まれた小田地区の特別栽培米「清流の小田米」を使用。小田米に農機メーカーの(株)サタケと提携して、アミノ酸GABA(ギャバ)が豊富に含まれるGABA加工を施し米粉にしました。ほかには見られない全製品米粉8割使用の上質米粉パンです。</p> <p>食パン・菓子パン・デニッシュパン・フランスパンの他、地元の新鮮野菜を使った惣菜パンや四季折々の新商品を提供中。</p>
原材料	米粉(東広島市産)、その他 「その他原材料はパンの種類・バリエーションにより異なります」
主な販売先	直売施設「パン&米夢 (パントマイム)」及び「パン&マイム西条店」
商品イメージ	

商品名	ジェラート (まーさんのみるく味・抹茶味(宇治産)・イチゴ味・酒粕味 ・チョコ味(ベルギー産)・ラムレーズン味 他季節限定品あり)
事業者名	株式会社久保アグリファーム (広島県広島市)
連絡先	TEL:0829-86-0337 E-mail:altopiano@kuboagrifarm.co.jp URL:http://kuboagrifarm.co.jp/
商品の特徴	<p>牧場は、自然豊かな湯来町にあります。澄みきった空気と美しい水、自社生産の牧草を食べてすくすく育った牛たちの生乳を使用。その生乳を低温殺菌で処理して素材そのままのおいしさを堪能できる手づくりのジェラートです。</p> <p>しかも、低脂肪、甘さ控えめで、後味スッキリ！ 120mlカップに詰めてお届けしています。</p> <p>チョコはベルギー産、抹茶は京都から仕入れ贅沢に使用。</p> <p>季節限定商品は、地元産野菜や果物を厳選して使用。</p>
原材料	牛乳(広島県産)、生クリーム、脱脂粉乳、グラニュー糖、トレハロース、安定剤(増粘多糖類) 「原材料はジェラートの種類・バリエーションにより異なります」
主な販売先	牧場内の直売所、居酒屋、ゴルフ場レストラン・ネット通販等
商品イメージ	

商品名	ゆずママレード
事業者名	川根柚子協同組合 (広島県安芸高田市)
連絡先	TEL:0826-58-0330 E-mail:kyz@kawaneyuzu.com URL:http://kawaneyuzu.com/
商品の特徴	<p>ゆず果汁、ゆず皮、砂糖のみをじっくりと煮込み仕上げました。</p> <p>農薬不使用のゆず果汁、ゆず皮と、自然のペクチン、砂糖のみで仕上げた、糖度約50度の「ママレード」。皮は薄くスライスしています。</p> <p>【内容量】1瓶(145g)小売価格494円(税込)ギフト用に詰め合わせもできます。</p>
原材料	砂糖、柚子皮(川根産)、柚子果汁(川根産)
主な販売先	三越広島店、ネット販売、道の駅「北の関宿」
商品イメージ	 <p>The image shows a single jar of Yuzu Mamaレード on the left and a gift box on the right. The gift box is labeled 'ゆずママレード' and '川根柚子' and contains two jars. The box also features the text '川根柚子のお歳暮。大切な方に心を伝える贈りもの。' and '送料別' (shipping fee separate).</p>

商品名	アーティチョークのつぼみ
事業者名	株式会社カンサイ (広島県廿日市市)
連絡先	TEL:082-941-1641 URL:http://www.ekinari.com
商品の特徴	<p>国内最大級のアーティチョークの農園・きなり村からお届け致します。</p> <p>きなり村で農薬や化学肥料を一切使わず有機肥料のみで大切に育てたアーティチョークです。</p>
原材料	アーティチョーク(広島県産)
主な販売先	レストラン Cafe de kinari及び併設の直売所、ネット通販
商品イメージ	 <p data-bbox="982 1425 1163 1477">パープル</p>  <p data-bbox="549 1671 714 1723">グリーン</p>

商品名	長州奇兵隊乾パン
事業者名	有限会社名田島農産 (山口県山口市)
連絡先	TEL:083-972-7020 URL: http://www.natajima.co.jp/
商品の特徴	明治維新の原動力となった「長州奇兵隊」が軍隊の西洋化を進めていく中で、編み出されたのが携帯軍用乾パン「備急餅」です。維新の原動力となった長州米を原料として現代によみがえりました。是非、お土産にどうぞ。
原材料	米粉(山口県産)、バター、卵、緑茶、小麦粉
主な販売先	山口県内道の駅、JA直売所等
商品イメージ	

商品名	黄金とろろ 冷凍
事業者名	やまいもまつり有限会社 (山口県周南市)
連絡先	URL : http://www.maturi.co.jp
商品の特徴	山口県産のブランド品種を摺りおろして、ダシを加えて冷凍しており、解凍するだけで手軽に風味豊かな本物のとろろ汁が味わえます。
原材料	じねんじょう山芋(山口県産)
主な販売先	直営店、道の駅、産直売店
商品イメージ	

商品名	山芋のかるかん(蒸し菓子)
事業者名	やまいもまつり有限会社 (山口県周南市)
連絡先	URL : http://www.maturi.co.jp
商品の特徴	独自ブランド品種を使うことで独特の風味とふんわりとやわらかく口当たりがよい生菓子です。
原材料	じねんじょう山芋(山口県産)
主な販売先	直営店、道の駅、産直売店
商品イメージ	

商品名	山子弁当
事業者名	やまいもまつり有限会社 (山口県周南市)
連絡先	URL : http://www.maturi.co.jp
商品の特徴	じねんじょうの風味が強い部分とムカゴの炊込みご飯に地域色食材をふんだんに使用した地元ならではの山里弁当です。
原材料	じねんじょう山芋(山口県産)
主な販売先	直営店、道の駅、産直売店
商品イメージ	

商品名	山子おにぎり 冷凍
事業者名	やまいもまつり有限会社 (山口県周南市)
連絡先	URL : http://www.maturi.co.jp
商品の特徴	山芋の歯ごたえのある部分とムカゴが同時に味わえる炊込みご飯が、手軽に味わえるように冷凍保存したおにぎりです。
原材料	じねんじょう山芋(山口県産)
主な販売先	直営店、道の駅、産直売店
商品イメージ	

商品名	じねんじょうの漬物「山海漬け」
事業者名	やまいもまつり有限会社 (山口県周南市)
連絡先	URL : http://www.maturi.co.jp
商品の特徴	じねんじょうの希少部分である細首を漬け汁にじっくり漬け込むことで深い風味と歯ごたえが楽しめる自然生山芋の山海漬けです。
原材料	じねんじょう山芋(山口県産)
主な販売先	直営店、道の駅、産直売店
商品イメージ	

商品名	長門産 純粹黒みつ
事業者名	有限会社長門アグリスト (山口県長門市)
連絡先	TEL:0837-22-4671
商品の特徴	<p>長州どり、長州黒かしわの鶏糞と長門市沿岸で駆除されるウニと長門産の米ヌカをブレンド発酵させた100%天然素材有機肥料「長門の恵」を使い、山口県で初めてサトウキビの栽培し、純粹な黒みつの精製に成功しました。</p> <p>この純粹黒みつはミネラル分が多く特にカリウムがメープルスロップの約7倍、マグネシウムは約3倍、リンはハチミツの約30倍と美味しいだけでなく健康面にもうれしい素材です。料理のコクだしや飲み物等幅広くご使用できます。</p>
原材料	さとうきび(山口県産)
主な販売先	長門Aコープ、直売所、阿武道の駅
商品イメージ	 

商品名	釜炒り小野茶
事業者名	株式会社山口茶業 (山口県宇部市)
連絡先	TEL:0836-64-2116 URL:http://www.onocha.com E-mail:horino@onocha.com
商品の特徴	平成12年から農薬、化学肥料を使わないで栽培し、その茶葉を鉄釜の直火で発酵を止める釜炒り製造の茶です。高くて優しい香りを特徴とし、熱湯でだしても、渋みや苦みがゆっくりと抽出され、飲みやすく飽きない味です。
原材料	小野茶の煎茶(山口県産)
主な販売先	山口宇部井筒屋、山口宇部空港、下関直営店、ドン・キホーテ
商品イメージ	

商品名	和牛コロッケ
事業者名	有限会社鹿野ファーム (山口県周南市)
連絡先	TEL:0834-68-3420
商品の特徴	<p>自社で飼育した黒毛和種のみを贅沢に使ったコロッケです。 その他の原料も国産に拘った逸品です。 和牛ならではの旨味がたっぷり。 サクッと美味しいシンプルな味わいのコロッケです。</p>
原材料	黒毛和牛(黒毛和種)(山口県産)
主な販売先	道の駅ソレーネ周南(直売店)
商品イメージ	

商品名	和牛ハンバーグ
事業者名	有限会社鹿野ファーム (山口県周南市)
連絡先	TEL:0834-68-3420
商品の特徴	<p>自社で飼育した黒毛和種のみを贅沢に使ったハンバーグです。 その他の原料も国産に拘った逸品。 肉と野菜の旨味がたっぷり、ふっくらジューシーな本格ハンバーグです。</p>
原材料	黒毛和牛(黒毛和種)(山口県産)
主な販売先	道の駅ソレーネ周南(直売店)
商品イメージ	

商品名	マロンファームの箱入栗娘
事業者名	マロンファーム合同会社 (山口県美祢市)
連絡先	TEL:0837-58-0870
商品の特徴	<p>当社の所在地は山口県でも有数の栗産地です。栗栽培に適した急斜面の多い地形で、近くを流れる川から発生する霧と、栄養分を多く含んだ土で作られた栗は、甘くておいしいのが特長です。マロンちゃん(当社イメージキャラクター)の焼き栗は、そのおいしい栗を、丁寧に焼いて、その甘みを最大限に引き出しています。</p>
原材料	栗(山口県美祢市厚保(あつ)くり使用)
主な販売先	道の駅、インターネット販売、美祢市ふるさと納税、山口県内デパート(期間限定)
商品イメージ	

商品名	萩ワインSHIBUKI2013マスカットベリー-A ミディアムボディ
事業者名	山田 克也氏 (山口県萩市)
連絡先	TEL:0838-53-0014 URL:http://budounoeki.chu.jp
商品の特徴	<p>自家栽培ブドウ(マスカットベリーA)100%で造った赤ワイン(辛口)。 既存製品の自家栽培ブドウ(アーリースチューベン)で造ったフレッシュタイプ甘口赤ワインと比べて澱引き期間を約6ヶ月と長くしてから瓶詰めした熟成タイプです。 栽培は化学肥料・化学農薬を50%以上削減したエコやまぐち50認証農産物。 ラベルは農園から見える紫雲山をイメージしました。</p>
原材料	ブドウ(山口県萩市紫福産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
主な販売先	山田フルーツファーム直売所及びネット販売、萩市内道の駅・飲食店・土産物店
商品イメージ	

商品名	浜干し海苔
事業者名	株式会社海苔漁師 (徳島県北島町)
連絡先	URL: http://www.noriryoshi.com/ E-mail: kobayashi@spec-lab.net
商品の特徴	<p>徳島の海で育った生海苔を、新鮮なままに乾燥させた商品です。</p> <p>通常、板海苔は生海苔をミンチにして真水で攪拌しますが、浜干し海苔はミンチにする必要がなく、洗いの工程も少ないため旨みが凝縮しています。</p> <p>そのままちぎって料理に使っていただくと、海苔の旨みが料理に溶け込み、より美味しさがアップします。</p>
原材料	スサビノリ(徳島県産)
主な販売先	スーパー、百貨店、生協、ネット販売
商品イメージ	

商品名	丸ごと柿酢
事業者名	半田あたご柿柿酢の会 (徳島県つるぎ町)
連絡先	TEL: 0883-64-3517 E-mail: sprz4K29@wit.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>原材料の渋柿(あたご柿)は、渋を抜かずにそのまま使っているため、栄養価が高くなっています。</p> <p>柿と天然酵母だけで作りあげる静置法という本格的な製法で約1年かけてじっくりつくっているため、まろやかですっきりとした後味の良い酢に仕上がっています。</p> <p>完熟柿を使うことによって、しっかりとした酸のある酢です。</p>
原材料	あたご柿(徳島県産)
主な販売先	スーパー、アンテナショップ、土産物店、道の駅
商品イメージ	

商品名	MUCCAミルク
事業者名	有限会社広野牧場 (香川県三木町)
連絡先	TEL:087-899-0555 E-mail:info@hirono-farm.com URL:http://www.hirono-farm.com
商品の特徴	<p>夕暮れ時にしぼってから12時間かけてじっくり熟成、旨みを引き出す製法の「サンセットミルク(商標登録)」を70%も贅沢に使用した本格ジェラートです。</p> <p>ジェラートメニューには、MUCCAミルクのほか、香川県産のフルーツを使用したものや、ピスタチオを使用したものなど約25種類をラインナップしています。</p>
原材料	<p>生乳、生クリーム、グラニュー糖、脱脂粉乳、トレハロース、安定剤</p> <p>(上記のベースミックスに加え、原材料はジェラートの種類により異なります)</p>
主な販売先	自社ジェラートショップ、カフェ、通信販売等
商品イメージ	

商品名	特選枇杷蜜
事業者名	株式会社中田養蜂 (香川県高松市)
連絡先	TEL:087-881-3457 E-mail:nakata-youhou@gaea.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>日本で初めて高純度の枇杷蜜の商品化に成功しました。</p> <p>枇杷蜂蜜は冬場に採蜜するため、気温が低く採蜜そのものが難しい反面、他に花が咲いていないため枇杷の花の蜜の純度100%近い状態で採蜜できます。</p> <p>口に含んだ瞬間、フワッと広がる香りと雑味のないクリアな味わい、透き通った色が特徴です。</p> <p>その他商品として、採蜜花によってアカシア・みかん・山れんげ・はぜ・百花・玉ねぎ・そばの蜂蜜があります。</p>
原材料	はちみつ
主な販売先	自社直売所、道の駅、JA産直市
商品イメージ	

商品名	びわ蜂蜜と和三盆糖のキャラメルコンフィ
事業者名	株式会社中田養蜂 (香川県高松市)
連絡先	TEL:087-881-3457 E-mail:nakata-youhou@gaea.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>貴重な枇杷蜜と讃岐和三盆糖で仕上げたやさしい甘さが広がるコンフィチュールです。有名パティシエとの共同開発により、和三盆の甘さを残しつつ、枇杷蜂蜜の芳醇な香りが楽しめる手づくりの一品です。</p> <p>希少な枇杷蜜を使用しているため、数量限定販売です。</p>
原材料	生クリーム、和三盆糖、バター、白下糖、はちみつ、水あめ
主な販売先	自社直売所
商品イメージ	

商品名	はちみつと国産きな粉の豆粒よ
事業者名	株式会社中田養蜂 (香川県高松市)
連絡先	TEL:087-881-3457 E-mail:nakata-youhou@gaea.ocn.ne.jp
商品の特徴	中田養蜂で採蜜した蜂蜜をパウダー状に加工し、国産きな粉と組み合わせたやさしい甘さと香りが包み込む豆菓子です。
原材料	落花生、国産きな粉、小麦粉、黒砂糖、植物油、もち米、黒ごま、トレハロース、マルトース、もちとうもろこし澱粉、砂糖、蜂蜜パウダー、コーンスターチ、食塩
主な販売先	自社直売所
商品イメージ	

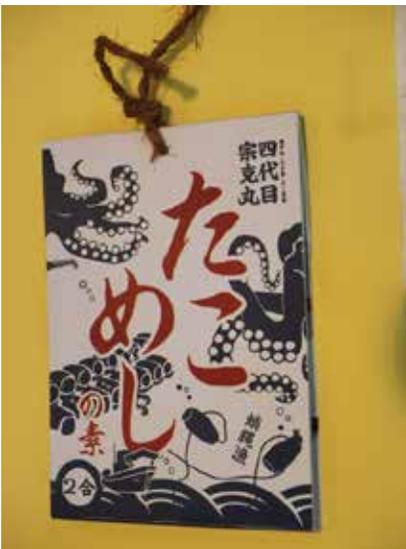
商品名	エキストラバージンオリーブオイル
事業者名	株式会社アライオリーブ (香川県小豆島町)
連絡先	TEL: 0879-82-0733 E-mail: arai@araiolive.co.jp URL: http://www.araiolive.co.jp/
商品の特徴	<p>瀬戸内海の小豆島でオリーブの果実を一粒一粒丁寧に手摘みして収穫し、収穫後6時間以内に採油、酸度0.1% (酸価0.2) を実現しています。</p> <p>青りんご、ハーブ、刈りたての草などの清々しい香りと、豊かで厚みのある味わいです。</p> <p>小豆島産のオリーブ果実を100%使用し、酸度0.1%を実現した最高品質のオイルです。</p>
原材料	食用オリーブ油
主な販売先	インターネット販売、香港・シンガポール等海外大手百貨店及びレストラン
商品イメージ	 <p>The image displays three bottles of 'Extra Virgin Olive Oil' (エキストラバージンオリーブオイル) in different sizes and a white bowl filled with the oil, with a stream of oil being poured into it from a white pitcher.</p>

商品名	小豆島産オリーブ新漬け
事業者名	株式会社アライオリーブ (香川県小豆島町)
連絡先	TEL : 0879-82-0733 E-mail : arai@araiolive.co.jp URL : http://www.araiolive.co.jp/
商品の特徴	<p>オリーブの実はそのままでは苦くて食べられないものですが、渋みを抜き、塩水だけで漬けているので、オリーブの実の味がしっかり残り、コリコリとした食感です。</p> <p>アライオリーブの新漬けは、塩気は感じていただけますが、オリーブの実の味そのものを大事にするため、塩気は控えめです。摘み取った新鮮な若い実を時間を置かずにそのまま漬け込むので、オリーブの実はきれいな緑色をしています。</p>
原材料	オリーブ、食塩
主な販売先	インターネット販売
商品イメージ	<p style="text-align: center;">Table Olives オリーブ新漬け</p>  <p>The image shows three glass jars of 'Table Olives' with gold lids and labels that read '@ Green Olivas ARAI OLIVE'. To the right, a white plate holds several bright green olives, with a silver fork resting on top of them.</p>

商品名	さぬきのまんなかドライマトの洋風だしの素
事業者名	まつもと農園 松本 稔氏 (香川県綾川町)
連絡先	TEL:090-4970-4267 E-mail:e_oyasai@ybb.ne.jp URL:http://matsumotonouen.com/
商品の特徴	まつもと農園で育てたミディトマトを乾燥させた自家製ドライマトを使った、ちょっと珍しい洋風「だしの素」です。甘みが強く、濃厚な完熟ミディマトをドライにすることで、ぎゅーっと旨みが濃縮されています。濃く、グルタミン酸の旨みたっぷりのお出汁が色んな料理に使えます。
原材料	トマト(香川県産)、昆布、塩
主な販売先	イタリアンレストラン、乾物店、道の駅
商品イメージ	 

商品名	さぬきのまんなか自分好みでつくるドライトマトのオリーブオイル漬け
事業者名	まつもと農園 松本 稔氏 (香川県綾川町)
連絡先	TEL:090-4970-4267 E-mail:e_oyasai@ybb.ne.jp URL:http://matsumotonouen.com/
商品の特徴	まつもと農園で育てたミディトマト。甘みが強く、濃厚な旨みがぎゅーっと濃縮されたドライトマトに好みのオリーブオイルを注ぐだけでオイル漬けがお楽しみいただけるキットです。トマトのエキスがにじみ出すオリーブオイルの美味しさは絶品です。
原材料	トマト(香川県産)、塩
主な販売先	イタリアンレストラン、乾物店、道の駅
商品イメージ	

商品名	たこ刺し(生刺し・冷凍)
事業者名	たこのやーちゃん 庄司 尉晶氏 (香川県観音寺市)
連絡先	TEL:090-7780-6597 E-mail:info@takonoyachan.com URL:http://takonoyachan.com
商品の特徴	<p>タイラギ貝・ミル貝・ワタリガニ・舌平目などのおいしい魚介類を食べて育った真たこを使用しています。</p> <p>朝どれの天然真たこを生きたまますぐに丁寧に洗い、仕上げた「たこ刺し」は、新鮮な真たこ独特の深い甘みと歯ごたえが楽しめるます。</p> <p>夏はコリコリとした歯ごたえ、冬は弾力のあるやわらかな肉質が特徴です。</p>
原材料	真たこ(備讃瀬戸産)
主な販売先	自社店舗、通信販売(冷凍のみ)
商品イメージ	 <p>The left image shows a white plastic package of frozen squid with a label that reads 'たこ刺し' (Squid刺身). The right image shows a fresh squid dish on a blue plate, garnished with a lemon slice, a lime wedge, and a small bottle of sauce.</p>

商品名	たこめしの素
事業者名	たこのやーちゃん 庄司 尉晶氏 (香川県観音寺市)
連絡先	TEL:090-7780-6597 E-mail:info@takonoyachan.com URL:http://takonoyachan.com
商品の特徴	<p>タイラギ貝・ミル貝・ワタリガニ・舌平目などのおいしい魚介類を食べて育った真たこを使用しています。</p> <p>漁師秘伝の調味料は、地元香川県産の醤油と酒を使用、甘みの素となる砂糖は、北海道産の大根由来のてんさい糖を使用し、あっさりまるやかな仕上がりです。</p> <p>無添加による加工を行っています。</p>
原材料	真たこ(備讃瀬戸産)、醤油、てんさい糖、酒、みりん、食塩
主な販売先	自社直売所、通信販売
商品イメージ	

商品名	ネイチャーインフレーム
事業者名	有限会社モリヒロ園芸 (香川県観音寺市)
連絡先	TEL:0875-24-2099 E-mail:morihiro.eng@hi2.enjoy.ne.jp URL:http://www.morihiro-flower.com
商品の特徴	<p>耐水性に優れた紙製フレームと鉢花を一体化し、フレームから花が飛び出しています。背景には季節を感じさせる言葉や癒しの言葉、風景写真を5種類セットしており、お好みで入れ替えて楽しむことができます。壁掛けおよび自立式フレームとして飾ることができ、背景イメージの前に花が見える立体感がポイントです。</p> <p>一味ちがう工夫で相手を喜ばせたいという方のプレゼントとして、また、自然を感じさせるオフィスやリビングのインテリアとしておすすめです。</p>
原材料	鉢花(ポインセチア・サイネリア・ハイビスカスなど季節に応じた花を一種類)、紙製フレーム、背景イメージ
主な販売先	花屋、量販店(ホームセンター、スーパー)
商品イメージ	

商品名	じゃからマーマレード
事業者名	株式会社内子フレッシュパークからり (愛媛県内子町)
連絡先	TEL:0893-43-1122 URL: http://www.karari.jp/
商品の特徴	<p>香酸系柑橘である「じゃばら」独特の風味を丸ごと生かしたマーマレードです。</p> <p>また、「じゃばら」には、花粉症の症状が改善するとされる抗酸化物質のナリルチンが、豊富に含まれています。</p>
原材料	じゃばら(愛媛県内子町産、内子町の特定農産物等認証(減農薬・減化学肥料))
主な販売先	直売所、ネット販売
商品イメージ	

商品名	粒楽(冷凍みかん)
事業者名	有限会社南四国ファーム (愛媛県宇和島市)
連絡先	TEL:0895-52-0330 E-mail:minamishikoku-f@leaf.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>着色料、甘味料を使用せずに冬みかんの生をフレッシュなまま冷凍しました。</p> <p>外皮を手で剥いて房を分けているので、内皮が薄く、氷菓子のように凍った状態で、即食べられます。</p>
原材料	みかん、しらぬい(愛媛県宇和島市産)
主な販売先	カタログ販売、ネット販売、百貨店
商品イメージ	

商品名	フローズンゼリー
事業者名	株式会社みかん職人武田屋 (愛媛県愛南町)
連絡先	TEL:0895-72-6730 URL: http://www.takedanouen.com/
商品の特徴	<p>「河内晩柑」は、和製グレープフルーツと言われる希少な柑橘です。</p> <p>着色料、香料、酸味料を使用せず、柑橘生産者の強みを生かして、果汁率を50%と高めることで自然の風味を増しています。</p>
原材料	河内晩柑(愛媛県愛南町産、高知県産)
主な販売先	学校給食、一般給食など
商品イメージ	

商品名	飲むジュレシリーズ
事業者名	株式会社岡林農園 (高知県越知町)
連絡先	TEL:0889-27-2205 E-mail : office@buntan-ok.com URL : http://buntan-ok.com/
商品の特徴	<p>高知県産の果物・野菜を使ったちょっと贅沢な大人のスイーツです。</p> <p>高知で採れた土佐文旦・ゆず・生姜・トマト4種の味をベースに、合成添加物不使用・国産原料100%にこだわりました。</p> <p>おいしさはもちろん、ゼリーとはまた違う柔らかな口どけを楽しめます。</p>
原材料	<p>【文旦】土佐文旦、てんさい糖、寒天、貝カルシウム</p> <p>【ゆず】ゆず、てんさい糖、寒天、貝カルシウム</p> <p>【生姜】生姜汁、てんさい糖、寒天、小夏(日向夏)</p> <p>【トマト】トマト、てんさい糖、寒天、田熊すだち(直七)</p>
主な販売先	高知県内のお土産屋、岡林農園ウェブサイト、関東・関西圏の高質スーパーなど
商品イメージ	

商品名	ジンジャーパウダー
事業者名	刈谷 真幸氏 (高知県のいの町)
連絡先	TEL:088-892-0691 URL: http://kariya716.com/
商品の特徴	<p>「美と健康・美意識」をコンセプトに女性に特化した商品です。原材料の生姜は高知県のいの町の自家農園で栽培しています。</p> <p>首都圏在住者をターゲットに、女性が持ち歩く小物としての違和感がないデザインで安全性はもちろん、本物の味と風味のある生姜パウダーです。</p>
原材料	生姜(高知県産)
主な販売先	首都圏の飲食店、雑貨店
商品イメージ	

商品名	焼き菓子(ソフトバームクーヘン)
事業者名	有限会社ニシモト (高知県高知市)
連絡先	TEL:088-894-3321 E-mail: tamago3001@onyx.ocn.ne.jp URL: http://tamagofamily.com/ (たまごファミリー)
商品の特徴	<p>自社農場でとれる新鮮たまごなど、素材にこだわり、製法にこだわって、膨張剤、乳化剤、保存料を使わないおいしいスイーツです。</p> <p>「大切な人に安心なものを食べてもらいたい」そうお考えになれるお客様お一人お一人のやさしい気持ちにこたえられる、おいしいっぱいのバームクーヘンです。</p>
原材料	たまご(高知県)、バター、砂糖、小麦粉、生クリーム、アーモンドプードル、コーンスターチ、はちみつ、バニラビーンズ、ごま油、洋酒、食塩
主な販売先	たまごファミリー(直営店)、インターネット
商品イメージ	  

商品名	さくらんぼ大根のやさしい酢漬け (ラディッシュの酢漬け)
事業者名	株式会社カラーリングファーム (福岡県久留米市)
連絡先	TEL:0942-78-4040 URL: http://coloring-farm.com/ E-mail: info@coloring-farm.com
商品の特徴	<p>良質の堆肥や有機質の肥料を使い、化学肥料を抑えた土作りを行い、愛情込めて大切に育てたラディッシュをさくらんぼ大根と名付けました。</p> <p>鮮やかなピンクの色合い、あっさり食べやすい、添加物を使用していない自然な味わいのやさしい酢漬けにしました。</p> <p>食卓に、おつまみにぴったりです。</p>
原材料	二十日大根(ラディッシュ)(福岡県産)、砂糖、穀物酢、食塩
主な販売先	スーパー、道の駅、弁当店、ネット販売
商品イメージ	

<p>商品名</p>	<p>富有柿・干し柿ペーストを練り込んだパン (あんパン、あんロールパン、メロンパン、カ レーパン、マヨネーズシュガーパン)</p>
<p>事業者名</p>	<p>株式会社そよかぜ館 (佐賀県佐賀市)</p>
<p>連絡先</p>	<p>TEL:0952-64-2296 URL:http://www.soyokazekan.com/</p>
<p>商品の特徴</p>	<p>地域の特産物の富有柿、干し柿(佐賀市松 梅地区は約300年の干し柿作りの伝統)をペー ストにし、5種類(あんパン、あんロールパン、メ ロンパン、カレーパン、マヨネーズシュガーパン)の パン生地に練り込み販売を行っており、甘す ぎず干し柿の風味が残る当店オリジナルの 人気商品です。</p>
<p>原材料</p>	<p>富有柿・干し柿ペースト、小麦粉、卵、バター、 塩、砂糖、イースト菌</p>
<p>主な販売先</p>	<p>「道の駅」大和(株)そよかぜ館(直売)</p>
<p>商品イメージ</p>	<p>【販売所 & 加工所】 【柿ペーストを練り込んだパン】</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>

商品名	長崎ゆめびわ茶
事業者名	社会福祉法人出島福祉村 (長崎県長崎市)
連絡先	TEL:095-844-0022 URL: http://dejimafukushi.or.jp/
商品の特徴	<p>長崎ゆめびわ茶は、耕作放棄地のびわの木を有機肥料を使用しながら再生し、その葉を活用して製品化しています。</p> <p>商品の特徴として、農薬を一切使用していない畑のびわの葉を障がいをもった人が、葉の裏にある繊毛を手作業により除去等、丁寧に加工しており、他社製品と違い、飲みやすさや美味しさに磨きをかけた商品です。社会性や地域貢献など、様々な点で、注目を集めている商品です。</p>
原材料	びわの葉(長崎市産)・びわの種(長崎市産)
主な販売先	グリーンコープ生協・ハウステンボス・ケンコーコム等
商品イメージ	

商品名	ホットドッグ
事業者名	有限会社ファームヨシダ (熊本県大津町)
連絡先	TEL:096-293-3492 URL:http://farm-yoshida.jp/index.shtml E-mail:info@farm-yoshida.jp
商品の特徴	阿蘇の山々でろ過され湧き出した水。森林からあふれだすマイナスイオン。環境・エコロジーの恵みと専用飼料による仕上げがファームヨシダの豚たちのおいしさの秘密です。ファームヨシダの豚挽き肉を100%使用した粗挽きウインナーを使ったホットドッグを各種イベント会場などで緑色の移動販売車で販売しています。
原材料	ウインナー:豚肉(熊本県産)、食塩、香辛料、ぶどう糖、砂糖、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) パン:小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、ビタミンC、ショートニング、ライ麦粉
主な販売先	イベント等移動販売車
商品イメージ	 <p>The image collage includes: a green mobile food truck with 'HOT DOG' branding; a close-up of a hot dog in a bun topped with lettuce, tomatoes, and cheese; a clear plastic package containing several hot dogs; and a detailed product label with Japanese text and a barcode.</p>

商品名	阿蘇小国ジャージーゴールデンミルクのむヨーグルト
事業者名	農家レストラン カップル 梅田 喜久男氏 (熊本県小国町)
連絡先	TEL:0967-46-5838 URL: http://web01.com/couple/index.html E-mail :ccdnr105@yahoo.co.jp
商品の特徴	搾りたて生乳を100%贅沢に使った絶品の「牛乳ヨーグルト」です。ジャージー牛の生乳で作られたこのヨーグルトは、ジャージー牛乳の栄養はもちろん、飲むときの口当たりや喉越しの良さまでをも考え、作り上げました。余計な添加物を加えず、ミルク本来の味を引き立てる控え目な甘さと搾りたての牛乳そのもののまったりとした濃厚なコクが自慢です。
原材料	生乳(熊本県産)、砂糖、ぶどう糖加糖、液糖、オリゴ糖、乳製品
主な販売先	百貨店(催事)、直営レストランで直売、観光地の売店への卸
商品イメージ	 <p>The image shows three bottles of 'Asu Kuni Jersey Golden Milk Yogurt' in different sizes (small, medium, and large) on the left. The bottles are orange with white caps and feature a logo with a cow and the word '乳' (milk). On the right, there is a photograph of a restaurant building with a sign that reads '農家レストラン カップル' (Farm Restaurant Couple) and '梅田 喜久男' (Umeda Kikunobu).</p>

商品名	モリンガサプリ(つぶのお茶)
事業者名	株式会社彩農園 (熊本県天草市)
連絡先	TEL:0969-32-2002 URL:http://www.sainouen.com/ E-mail:moringa@sainouen.com
商品の特徴	<p>北インド原産の西洋ワサビノキ科の木である「モリンガ」の生葉をパウダー化し、モリンガの生葉から抽出したエキスで固めたモリンガ100%の錠剤です。</p> <p>現代人に不足しがちなビタミン・ミネラルを豊富に含んでおり、いつでも安心してご愛用頂ける栄養補助食品です。 (詳しい成分分析表はHPに掲載しています。)</p>
原材料	モリンガ(熊本県天草産)
主な販売先	ネット販売、小売(オーガニックショップ)、物産館
商品イメージ	 <p>The image shows three packages of Moringa capsules. Two are brown paper bags with yellow labels, and one is a white box with a yellow label. The labels feature the text 'モリンガ つぶのお茶' (Moringa Moringa) and '高次元の 天然の 栄養補助' (High-dimensional natural nutritional supplement). Below the packages is a close-up of the green, round capsules. A small caption at the bottom of the image reads: 'みどり色の小さな錠剤は、モリンガ生葉のエキスです。' (The small green capsules are the extract of moringa leaves.)</p>

商品名	かぼすのしずく
事業者名	あねさん工房株式会社 (大分県豊後大野市)
連絡先	TEL:0974-45-2928 URL: http://www.anesan-kobo.com/ E-mail:biz@anesan-kobo.com
商品の特徴	<p>丹精込めて育てた新鮮な「かぼす」を丁寧に手搾りで搾った果汁です。豊かな風味と爽やかな酸味を食卓にお届けします。</p> <p>気軽な使い切りタイプ(150ml)と業務用(4L)を用意しています。</p> <p>用途は刺身、焼き魚、天ぷら、揚げ物、鍋物、水炊き、味噌汁、漬物、焼酎、カクテル、ハイボール、ソフトドリンクなどです。</p>
原材料	かぼす(大分県産)
主な販売先	百貨店、居酒屋チェーン、空港・駅売店、食品メーカー
商品イメージ	  

商品名	甘藷を原材料とした菓子(おいもぽっくる)
事業者名	株式会社ぽっくる農園 (宮崎県宮崎市)
連絡先	TEL:0985-78-6002 URL: http://www.pockle.co.jp/
商品の特徴	栽培履歴管理を行っており「安心して安全なさつまいも」を、本来の味や栄養成分を損なう事の少ない特殊製法でサクッサクツの食感に仕上げました。さつまいもの自然な甘さと塩味のバランスが絶妙な「塩味」と甘さ控えめでさつまいもの風味が感じられる「黒糖味」の2種類をアソートしました。一口食べると止まらないおいしさで、子供からお年寄りまで大人気の商品です。
原材料	【塩味】さつまいも、植物油脂(パーム油)、食塩、デキストリン、昆布エキス粉末、酵母エキス粉末、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E) 【黒糖味】さつまいも、砂糖(加工黒糖、三温糖)、植物油脂(パーム油)、酸化防止剤(V.E)
主な販売先	みやざき物産館「KONNE」、空港売店、レストランなど
商品イメージ	

商品名	甘藷を原材料とした菓子(いもっコロ)
事業者名	株式会社ぽっくる農園 (宮崎県宮崎市)
連絡先	TEL:0985-78-6002 URL: http://www.pockle.co.jp/
商品の特徴	栽培履歴管理を行っており「安心して安全なさつまいも」を、本来の味や栄養成分を損なう事の少ない特殊製法で風味豊かに仕上げました。さつまいもの自然な甘さと塩味のバランスが絶妙で、一口食べると止まらないおいしさです。
原材料	さつまいも、植物油脂(パーム油)、食塩、デキストリン、昆布エキス粉末、加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)
主な販売先	みやざき物産館「KONNE」、空港売店、レストランなど
商品イメージ	 <p>The image shows the product packaging for 'いもっコロ' (Imokkoro). The packaging is yellow and features a large, stylized title 'いもっコロ' (Imokkoro) in black. Below the title, the English name 'IMOKKORO' is written. A cartoon sweet potato character with a smiling face and a green leaf is the central focus. Text on the packaging includes '自然豊かな九州・宮崎の太陽をいっぱい浴びて育った君イモをおいしいスナックにしました。' (We made a delicious snack from sweet potatoes that grew in the sun-rich九州 and Miyazaki). A red banner at the bottom left says '日向灘 焼き塩 使用' (Using日向灘 sea salt) and 'ココロがキュンキュン! キューブタイプ' (Heart-thumping! Cube type). To the right of the packaging is a bowl filled with small, yellow, cube-shaped pieces of the product.</p>

商品名	有機三年番茶
事業者名	株式会社宮崎茶房 (宮崎県五ヶ瀬町)
連絡先	TEL:0982-82-0211 E-mail:miyazaki-sabou@cream.plala.or.jp
商品の特徴	<p>宮崎県五ヶ瀬町で農薬も化学肥料も一切使わずに栽培した有機茶葉を使用しています。</p> <p>3年以上のびのびと育った有機茶園の茎葉を、茶葉が最も糖度が上がる晩秋から冬にかけて手作業で収穫、選別したのちに乾燥し、薪火を焚いた平釜で炒りあげた三年番茶です。</p>
原材料	有機緑茶(宮崎県五ヶ瀬町産)
主な販売先	スーパー・製薬会社・ネット販売
商品イメージ	

商品名	あめんどろ(スウキートポテトシロップ)
事業者名	株式会社唐芋農場 (鹿児島県南九州市)
連絡先	TEL:050-3786-4132 URL:http://karaimo.co.jp/
商品の特徴	<p>「あめんどろ」は南薩摩地方の方言で、甘藷で作る芋飴のことです。南薩摩半島の知覧で、昔ながらの伝統製法を守り、芋飴を作り続けてきた名人「永野エチさん」を土地っ子は敬愛し、「永野のあめんどろ」と呼び、餅につける蜜として、幼いころからこよなく愛してきました。</p> <p>永野エチさんの伝統の技と時代の叡智を集結し、100%薩摩芋だけでつくる体に優しい無添加の芋蜜を誕生させました。ヨーグルトにかけたり、パンにつけたり、アイスクリームにのせたり、そのままスプーンで食べたりと様々な楽しみ方ができます。</p>
原材料	さつまいも(鹿児島県産)
主な販売先	百貨店、ブランドショップ、駅・空港・ホテルの売店、ネットショップ販売
商品イメージ	  <p>さつまいもの品種により 3種類の商品を製造・販売</p>

商品名	葡萄ソース
事業者名	クラシックブドウ浜田農園 濱田 隆介氏 (鹿児島県錦江町)
連絡先	TEL:0994-25-2584 URL: http://classicbudou.net/
商品の特徴	観光農園の開園式では、クラシックコンサートを毎年開催しています。実がなる頃から収穫するまで、農園内ではクラシック音楽を流しています。音楽を聴いておいしく瑞々しく育ったブドウで、甘味と風味がギュッと詰まったソースを作りました。
原材料	ぶどう、グラニュー糖、レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)
主な販売先	空港、駅、道の駅、物産館、インターネットによる販売
商品イメージ	

商品名	葡萄ドレッシング
事業者名	クラシックブドウ浜田農園 濱田 隆介氏 (鹿児島県錦江町)
連絡先	TEL:0994-25-2584 URL: http://classicbudou.net/
商品の特徴	観光農園の開園式では、クラシックコンサートを毎年開催しています。実がなる頃から収穫するまで、農園内ではクラシック音楽を流しています。音楽を聴いておいしく瑞々しく育ったブドウで、甘味と風味がギュッと詰ったドレッシングを作りました。
原材料	葡萄、食用調合油、醸造酢、玉葱、ペクチン(リンゴ)、砂糖、塩、味醂、薄口醤油、胡椒
主な販売先	空港、駅、道の駅、物産館、インターネットによる販売
商品イメージ	 <p>The image is a composite of three parts. The top part shows several clusters of dark purple grapes hanging from a vine. The bottom-left part shows a vineyard with workers in a field, some wearing hats and carrying baskets. The bottom-right part shows a clear plastic bottle of grape dressing with a white cap and a purple and white label that reads '浜田農園自家製 葡萄ドレッシング' (Hamada Farm Home-made Grape Dressing).</p>

商品名	乙羽タンカン100%ジャム
事業者名	株式会社あいあいファーム (沖縄県今帰仁村)
連絡先	TEL:0980-51-5111 E-mail:web@iamenity.com
商品の特徴	自社今帰仁村乙羽岳にあるたんかん畑のたんかんや契約農家さんのたんかんを使い、果肉や皮までまるごとジャムにしております。
原材料	タンカン(沖縄県産)、砂糖(きび糖)、オリゴ糖、ゲル剤(ペクチン)
主な販売先	沖縄コープ、 自然食レストラン「だいこんの花」
商品イメージ	

商品名	パイナップルのフルーツドレッシング
事業者名	株式会社あいあいファーム (沖縄県今帰仁村)
連絡先	TEL:0980-51-5111 E-mail:web@iamenity.com
商品の特徴	自社パイン畑のパインや契約農家さんのパインを使い、ほどよい酸味の中に、香り甘みが熟成されております。お醤油と合わせればお肉料理のソースにも使えます。
原材料	パイン(沖縄県産)、食用なたね油、醸造酢、酒精、砂糖(きび糖)、食塩、加工でんぷん、胡椒
主な販売先	沖縄コープ、自然食レストラン「だいこんの花」
商品イメージ	

商品名	玄米味噌の油味噌
事業者名	株式会社あいあいファーム (沖縄県今帰仁村)
連絡先	TEL:0980-51-5111 E-mail:web@iamenity.com
商品の特徴	国産の大豆を使用。手作り、無添加、生味噌仕様です。保存料、甘味料、酸化防止剤などは使用しておりませんので、お子様も安心して食べることができます。
原材料	国産玄米麴、大豆(国産)、黒糖、豚肉(沖縄産)、泡盛、ドライジンジャー(沖縄)等
主な販売先	沖縄コープ、 自然食レストラン「だいこんの花」
商品イメージ	 

商品名	プリザーブドフラワー
事業者名	有限会社大嶺ファーム (沖縄県宮古島市)
連絡先	TEL:0980-76-2949 E-mail:mongo-ue@miyako-ma.jp
商品の特徴	宮古島を代表するブーゲンビレアやハイビスカスを使ったトロピカルなプリザーブドフラワーです。
原材料	ハイビスカス、ブーゲンビレア(沖縄県宮古島産)、他
主な販売先	自社直売所
商品イメージ	

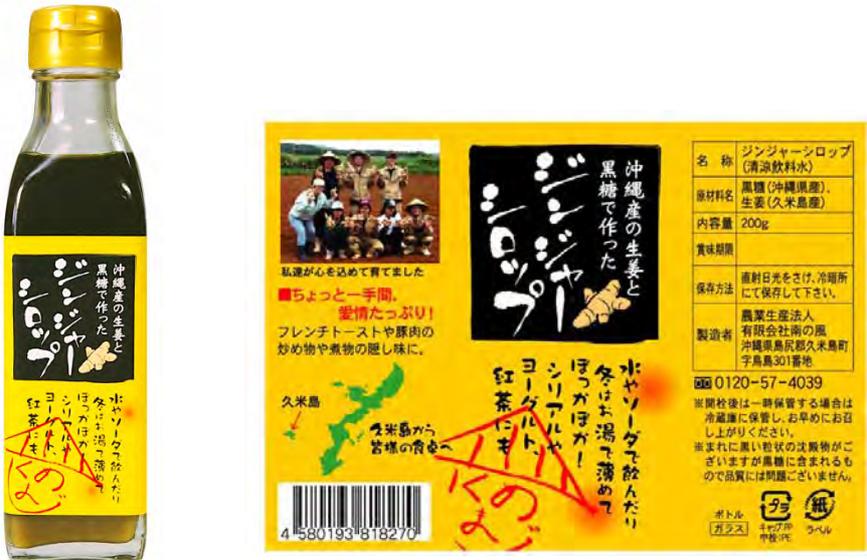
商品名	やんばるスパイスカレー
事業者名	株式会社クックソニア (沖縄県名護市)
連絡先	TEL:0980-43-5895 E-mail:okinawaharuser@gmail.com
商品の特徴	できるかぎりやんばる産の原料を使い、着色料・保存料は使用していません。また、開発には、近隣飲食店などからも協力を受けており、生産者・加工業者・サービス業者の視点から「やんばるは美味しい」を発信しています。
原材料	豚肉・野菜・果実・香辛料等
主な販売先	自社直営のカフェ(Cookhal)・自社オンラインショップ・近隣飲食店・アンテナショップ
商品イメージ	 

商品名	やんばるピクルス
事業者名	株式会社クックソニア (沖縄県名護市)
連絡先	TEL:0980-43-5895 E-mail:okinawaharuser@gmail.com
商品の特徴	やんばる(沖縄県北部)産の野菜を見て楽しく・食べて美味しいと感じて頂けるように、原料となる野菜はもちろんのこと、野菜の切り方や瓶詰めに至るまでこだわって作った商品です。
原材料	四季折々のやんばる産の野菜・ピクルス液等
主な販売先	自社直営のカフェ・近隣飲食店・自社オンラインショップ(予定)
商品イメージ	 

商品名	自家製シャルキュトリー(自家製ベーコン・ソーセージ)
事業者名	株式会社クックソニア (沖縄県名護市)
連絡先	TEL:0980-43-5895 E-mail:okinawaharuser@gmail.com
商品の特徴	やんばる豚の肉そのものの美味しさを味わっていただきたく、添加物を一切使わず、仕上げまでを丁寧に行っています。また、原料となる肉はもちろんのこと調味料もなるべく、やんばる産・県産を使用するように心がけています。
原材料	やんばる産豚・塩(沖縄県産)等
主な販売先	自社直営の飲食店(Cookhal)
商品イメージ	<p>ソーセージ</p>  <p>自家製ベーコン</p> 

商品名	モリンガ野草酵素カプセル
事業者名	株式会社琉球エコプロジェクト (沖縄県今帰仁村)
連絡先	TEL:0980-56-1772 E-mail:ryu-eco@kyi.biglobe.ne.jp
商品の特徴	モリンガ粉末と野草酵素を配合し、飲みやすいカプセルにすることで、毎日手軽に野菜不足が補えます。
原材料	モリンガ、野草酵素エキス末(デキストリン、糖蜜、黒砂糖、よもぎ、うこん、その他) 結晶セルロース、プルラン
主な販売先	(合)オキネクスト、(合)ネクストプランニング
商品イメージ	

商品名	モリンガスーパーX
事業者名	株式会社琉球エコプロジェクト (沖縄県今帰仁村)
連絡先	TEL:0980-56-1772 E-mail:ryu-eco@kyi.biglobe.ne.jp
商品の特徴	モリンガ粉末とマカやスッポン、赤マムシ等配合し、手軽に摂取できるよう錠剤タイプにしました。
原材料	モリンガ、デキストリン、ナタネ硬化油、マカ、スッポン、赤マムシ、オタネニンジン、亜鉛酵母、サソリ、蟻、無臭ニンニク、ウミヘビ、パフィアエキス、ガラナエキス、馬の心臓
主な販売先	(合)オキネクスト、(合)ネクストプランニング
商品イメージ	

商品名	くめじまの黒糖ジンジャーシロップ
事業者名	有限会社南の風 (沖縄県久米島町)
連絡先	TEL:098-988-3588 E-mail:ishiguro@shimazakeya.co.jp
商品の特徴	自社農地にて収穫された生姜と沖縄の純黒糖にてまろやかに仕上げました。
原材料	黒糖(沖縄県産) 生姜(久米島産)
主な販売先	こだわりの共同購入企業様(生協:その他)
商品イメージ	

商品名	くめじまのおかか生姜
事業者名	有限会社南の風 (沖縄県久米島町)
連絡先	TEL:098-988-3588 E-mail:ishiguro@shimazakeya.co.jp
商品の特徴	自社農地にて収穫された生姜を使い、お子様でも食しやすいようにほのかな辛みに仕上げております。
原材料	生姜(久米島産)、国産醤油(小麦、大豆を含む)、三温糖、水飴、みりん、鰹節(国産)、こめ酢、酵母エキス、有機白ゴマ、有機白ごま、昆布エキス
主な販売先	県外量販店様
商品イメージ	 <p> <small> 名称: 産名 原材料名: 生姜(久米島産)、国産醤油(小麦、大豆を含む)、三温糖、水飴、みりん、鰹節(国産)、こめ酢、酵母エキス、有機白ゴマ、昆布エキス 内容量: 100g 賞味期限: 特外下部に記載 保存方法: 直射日光を避けて保存してください 製造者: 有限会社南の風 沖縄県久米島町久米島301番地 お問合せ ☎0120-57-4039 賞味期限 </small> </p> <p> <small> ほんのりと後から感じる、生姜の優しい風味をご堪能ください </small> </p> <p> <small> 久米島産 生姜と 国産鰹節、国産醤油を 使いました </small> </p> <p> <small> 使用上の注意 開封後は冷蔵庫で保管し、なるべく早くお召し上がりください </small> </p> <p> <small> 紙ラベル 本体はプラスチック </small> </p> <p> <small> 4 580193 818362 </small> </p>

商品名	くめじま生姜パウダー
事業者名	有限会社南の風 (沖縄県久米島町)
連絡先	TEL:098-988-3588 E-mail:ishiguro@shimazakeya.co.jp
商品の特徴	自社農園にて収穫された生姜を低温にて乾燥し、風味を最大限生かした形にて風味を残しております。
原材料	有機生姜(沖縄県久米島産)
主な販売先	県外こだわりの共同購入企業様(生協:その他)
商品イメージ	 <div data-bbox="774 1366 1428 1758" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>名称/香辛料 原材料名/有機生姜(久米島産) 内容量/18g 賞味期限/ 枠外下部記載 保存方法/ 直射日光を避けて保存 製造者/農業生産法人 有限会社 南の風 沖縄県島尻郡久米島町 宇島島301番地 賞味期限</p> </div> <p>料理にも菓子にも ジュースにも 色々使えて嬉しい HP: http://www.shimazakeya.com ☎ 0120-57-4039</p> <p>キャップ 中</p>

商品名	くめじまのガーリック塩
事業者名	有限会社南の風 (沖縄県久米島町)
連絡先	TEL:098-988-3588 E-mail:ishiguro@shimazakeya.co.jp
商品の特徴	日本初の、オール国産原料にて作られた ガーリック塩。自社農園にて収穫されたニンニク 久米島産の塩を使っております。 これ一本でニンニクの風味が一段とUPし、 美味しくなります。
原材料	食塩(久米島産)、ニンニク(久米島産)、 オニオン(淡路島産)
主な販売先	こだわりの共同購入企業様(生協:その他)
商品イメージ	 <p>名称/調味塩 原材料名/食塩(久米島産)、 ニンニク(久米島産)、オニ オン(淡路島産) 内容量/25g 賞味期限/ 枠外下部記載 保存方法/ 直射日光を避けて保存 製造者/農業生産法人 有限会社 南の風 沖縄県島尻郡久米島町 字島島301番地 賞味期限</p> <p>「食べ方」 旬の食材にかけるだけ 美味しい食べ方 投稿すべし HP: http://www.shimazakeya.com 0120-57-4039</p> <p>キャップ 中 栓 紙 ラベル</p>