

# 相生ユニビオ株式会社

## 東海営業所

1

### 我が社の特徴

1872年(明治5年)創業。2004年グループ  
統合・社名変更「相生ユニビオ(株)」

総合酒類製造メーカーとして、発酵技術を核に、基礎  
調味料はじめ、飲料酒類・美容健康関連まで。  
「相生」(あいおい)とは、一緒に生まれ育つ事。



### 出展する商品

#### ○相生桜本みりん

厳選された国産もち米と本格焼酎を使用して三河伝統  
製法の旧式製法にて造り上げた本みりん。

#### ○相生本みりん

天然醸造物がそなえる旨味にて、和風・洋風・中華それ  
ぞれの味を引き立てます。一般的なレギュラー商品。

#### ○ブレンドドウィスキー 碧州 (へきしゅう)

みりん屋が作ったウィスキー。

和食に合う味わいに絶妙なブレンド。しっかりした香り・す  
っきりとした飲み味。ロック・濃い目のハイボールでぜひ。

#### ○国産ウォッカ 碧の海 (あおのうみ)

沖縄で栽培されたサトウキビをもとに蒸留したスピリッツ  
を、国産白樺炭で丁寧にろ過、弊社碧南蔵の純水にて割  
り水した、透明感のあるクリアな味わい。割材の味も活きま  
す。

連絡先 相生ユニビオ(株) 東海営業所

所在地 半田市市の崎町2番110号

担当名 岩月 徹

電話番号 0569-20-0560

Fax 0569-20-0600

Mail toru-iwatsuki@unibio.jp

ホームページ <http://www.unibio.jp/>



## 我が社の特徴

### 知多半島農業応援キャンペーン

#### 「知っとこ 食べとこ 知多半島」

知多半島で作られている農産物や、地域の特産物を知ってほしい。また、知るだけではなく食べて欲しいという気持ちが入められています。知多半島に住んでいるみんなが、知多の農産物の応援団になって欲しいと思います。

J Aあいち知多では、こうした知多半島産農畜産物を使用し、「農協が作ったシリーズ」としてオリジナル加工品を販売しています。



## 出展する商品

### ○農畜産物加工品

#### ☆農協が作ったシリーズ

#### 「農協が作った 知多牛カレー」

知多半島で大切に育てられた知多牛を使用した贅沢カレーです。(レトルト・内容量 180g・賞味期限最大 540日)

「農協が作った もち麦茶」・「農協が作った 知多米ボンせん」

「農協が作った ふきみそ」・「農協が作った 讃岐うどん」

### ○弁当

#### 「知多弁」

知多牛・知多豚・知多卵・知多米を詰め込んだオリジナル弁当

### ○総菜

#### 「知多牛コロッケ」

知多牛と知多半島産馬鈴薯を使用したコロッケです。

連絡先 あいち知多農業協同組合

特販部 農産加工課

所在地 愛知県知多郡東浦町大字緒川

字鰻池 34-20

ご担当名 都築 新・片山 龍治

電話番号 0562-84-7946

Fax 0562-84-0893

Mail : [agrikoubou@agris.or.jp](mailto:agrikoubou@agris.or.jp)

ホームページ <http://www.agris.or.jp>

## ご来場の皆様へ

知多半島を管内とする J Aとして、知多半島産農畜産物の普及 P Rに努めています。

知多半島産農畜産物を原料とする当 J Aオリジナル加工品・弁当・惣菜をぜひお手に取っていただければ幸いです。

## 我が社の特徴

知多半島で健康的で美しく育てた

「知多美人そば」

山の風、海の風、緩やかな丘陵の知多半島。

この自然豊かな地で、環境を大切にされた栽培をしています。ぜひ「知多美人そば」をご賞味ください。



## 出展する商品

### ○知多美人そば 乾麺

(ゆで時間 5～6分)

そば粉の割合を多くし製麺することにより乾麺でも香り豊かな風味をお楽しみいただけます。

ゆであがりは氷水でしっかりしめていただくと食感、のどごしもよさらにおいしくお召し上がりいただけます。

ざるそばだけでなくパスタやサラダにも応用しやすいため、オリジナル料理でお楽しみください。

### ○知多美人そば 冷凍麺

(ゆで時間 30秒～1分)

そば粉の割合を8割に、二八そばで仕上げています。

手打ちそばのような打ち立ての食感を楽しめます。

ゆであがりは氷水でしっかりしめていただくと食感、のどごしもよく、さらにおいしくお召し上がりいただけます。

本物志向の方、向きです。

連絡先 株式会社 アグメント

所在地 知多郡阿久比町草木末広 22

ご担当名 大谷

電話番号 (0569) 48-3594

Fax (0569) 48-3549

Mail info@agument.co.jp

ホームページ www.agument.co.jp

知多半島で栽培しています。

栽培数量に限りがありますので、年間販売予定数量等ご相談ください。

知多半島の食材とそばの料理イベントも企画しています。アレンジされたそばの料理をお楽しみいただけます。



## 我が社の特徴

当社は江戸末期から続く蔵元で、国産大豆を3年以上杉桶で寝かせて味噌と溜を製造しています。

昔ながらの『製法』と『味』を守り続ける傳右衛門（でんえもん）商品は多くの方から愛されています。

是非ご賞味ください！

醸造では杉桶で3年間寝かします。



## 出展する商品

### ○傳右衛門味噌

ミネラル豊富な塩水を使って杉桶に仕込み、石を積んで3年寝かせて、しっかり熟成させて味噌です。丸大豆の旨味とコクが詰まった蔵出そのものの味を生かした味噌です。

### ○傳右衛門旨い醤油

醤油には、丸大豆と天日塩を杉桶に仕込んで3年寝かせて熟成させた濃厚で旨みのある傳右衛門溜を3割ブレンドさせています。時間をかけた熟成から甘く感じるほど旨味が多く、サラリとした舌触りとキレのいい味に仕上がっています。甘味料・保存料等一切入っていない安心な商品です。

### ○傳右衛門なめ茸

信州産の新鮮エノキダケだけを使って、日本古来の調味料にこだわり、製法にも神経を使い味にこだわったなめ茸です。こくや深みのある味は、たまり、酒、みりんをブレンドで旨味を整え、うめ酢で味を引き締めて調和のとれた味に仕上げられています。

化学調味料は一切使用していません。

連絡先 合名会社伊藤商店

所在地 武豊町字里中 54 番地

ご担当名 専務 伊藤将幸

電話番号 0569-73-0070

Fax 0569-72-4722

Mail

kuramoto.denemon@juno.ocn.ne.jp

ホームページ

<http://www.kuramoto-denemon.com/>

・知多半島の恵み豊かな気候で熟成された味噌と溜りを製造しています。





## 我が社の特徴

知多半島の入り口からほど近い、江戸時代から 400 年以上の歴史を持つ木綿産業で栄えた町『岡田』、時を醸した土蔵や黒板壁が歴史を物語る。昔ながらの建物を残しながら、背景に工業地帯の煙突がそびえ立つ今と昔が交差する町に、地元の食材を使ったローカルファーストなクラフトビールです。



## 出展する商品

### ○FIG ICHIJIKU WEIZEN

愛知県産のイチジクをふんだんに使い、白濁した中にもほんのりコクがあるフルティなビール。伝統的なドイツスタイル、ヴァイツェンならではの大麦と小麦を使用した本格的な一品。

ABV5% IBU10 EBC12

### ○MAPLE&CINNAMON ALE

メープルの甘味とほのかに香るスパイシーなシナモンが効いたイギリス発祥のペールビール。飲みごたえがあり、赤褐色で程よい苦みが大人でおしゃれな味わい。

ABV5.5% IBU25 EBC24

### ○PLUM UME SAISON

知多半島の梅を使い、ほのかな酸味を感じさせるすっきりしたビール。Hop はニュージーランド産の練るソーソヴィンを使い香り高いベルギースタイルの一品。

ABV5% IBU20 EBC14

連絡先 OKD KOMINKA BREWING

所在地 愛知県知多市岡田中谷 4

ご担当名 新美泰樹

電話番号 090-3155-7188

Fax

Mail babysugar\_t\_18@hotmail.com

ホームページ

<https://www.facebook.com/>

[OKD.KOMINKA.BREWING/?ref=bookmarks](https://www.facebook.com/OKD.KOMINKA.BREWING/?ref=bookmarks)



## 我が社の特徴

各種小麦粉(愛知県産小麦粉、国内産小麦粉、外国産小麦粉)を取り扱っております。用途に合わせて最適な小麦粉をご提案致します。

また、その小麦を使って作った乾麺、ホットケーキミックスなどの販売や、弊社焙煎工場にて焙煎された麦茶も扱っております。

## 出展する商品

### ○焙煎大麦粉入りホットケーキミックス

愛知県産小麦「きぬあかり」を使用し、大麦粉も国内産原料を使用しております。きぬあかり特有のモチツとした食感と、大麦粉の香ばしい香りが特徴の商品です。一風変わった和風のホットケーキミックスを是非一度ご賞味ください。

### ○愛知きぬあかりひやむぎ/そうめん/うどん

愛知県産小麦「きぬあかり」を100%使用した乾麺です。

きぬあかりは絹のように白く美しい麺を打つことが出来る小麦として、その名前が付きました。名前通り白い麺が特徴で、大人から子供までお召し上がり頂けるツルツルもちりした乾麺です。

### ○愛知県産小麦粉きぬあかり

愛知県産小麦「きぬあかり」で作られた中薄力粉です。

きぬあかりは、しっかりとしたコシともちりとした食感の麺や、モチモチした食感のお菓子を作るのにも最適です。

1kgタイプはチャック付きなので保存にも便利です。

### 焙煎大麦ホットケーキミックス



※写真はイメージです。

連絡先 尾張製粉株式会社

所在地 愛知県半田市成岩本町 1-70

担当者 皿井 和哉

電話番号 0569-21-1571

Fax 0562-22-5999

Mail sarai@owari-seifun.co.jp

ホームページ

<https://www.owari-seifun.co.jp/>



## 我が社の特徴

当社は創業明治 25 年以来、暖かい気候と綺麗な水に恵まれた知多半島で、味噌、醤油を主に製造してまいりました。

長く伝えられた醸造技術を元に、味及び品質本位で、オリジナル商品の開発、また OEM 商品の開発などを果敢に行っております。



## 新商品の【塩だれ】です！

## 出展する商品

### ○塩だれ

焼肉、野菜炒め、唐揚げの下味に。にんにく、白醤油、まろやかな塩、黒胡椒をバランス良く配合し飽きの来ないさっぱりとした味に仕上げました。

### ○焼きあごだしまつり

国産焼きあご、利尻産昆布、静岡焼津産鰹節を使い、独自の方法でだしを取った商品です。愛知県特産、丸大豆たまりを使用しております。

### ○蔵じまん

たまりの長所(うまみ)と、濃口醤油の長所(香り)が、最大限に引出されるよう醸造した醤油です。他社には真似できない、当社自慢の一品です。

### ○尾州半田仕込み味噌

愛知県特産の豆味噌です。大豆のみで製造しておりますので、良質のタンパク質を多く含み、味が濃厚な味噌です。

だしははいていませんので、豆味噌本来の味と香りが生きた商品です。

連絡先 キッコウトミ株式会社

所在地 愛知県半田市岩滑高山町 1-46

ご担当名 小栗 直泰

電話番号 0569-21-3345

Fax 0569-21-3347

Mail [kikkotomi@alpha.ocn.ne.jp](mailto:kikkotomi@alpha.ocn.ne.jp)

ホームページ <http://kikkotomi.co.jp>

○昨今では消費者ニーズの多様化、高度化、健康食、安全性の確保や環境問題への対応が求められています。

当社では、古来伝わる技術と新しい技術を取り入れながら、お客様に満足して頂けるよう、また今後一層お客様に愛される会社にするため社員一同日々努力してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

## 我が社の特徴

知多牛の生産・加工・販売を行う六次産業化  
企業

平成24年10月六次化法に基づく認定を受ける。  
肉質(部位)の特徴を把握して、常に美味しい知多牛を提  
供できるように努めています。



## 出展する商品

### ○赤身ブロック肉

コマ材として使用できる部位。  
生ハムなど加工食品にも最適。

### ○スジ肉

名前の通り硬いスジがある部位。  
当社では、ビーフシチューやカレーに加工。

連絡先 株式会社 黒牛の里

所在地 半田市岩滑西町2丁目-48-127

ご担当名 市野

電話番号 0569-89-8629

Fax 0569-89-9128

Mail qqcw6vk9k@tea.ocn.ne.jp

ホームページ

<http://www.kuroushi.net>

当社が取り扱う知多牛を加工品にしてい  
ただける製造会社を探しています。

原材料が多くないため、小ロットでの加工  
が可能なことが条件になります。

製造した加工品は直営レストランなどで  
販売いたします。



## 我が社の特徴

光輪は有機 JAS 認定農場です。

光輪は、持続可能な農業に取り組み、人間の健康の実現に資する農産物をつくとともに、ゆたかなライフスタイルの実現を願って活動を続けています。

平成 30 年度未来に繋がる持続可能な農業コンクールで東海農政局優秀賞をいただきました。



## 出展する商品

### ○ダイコン

スがはいりにくく、煮込み時間が早い大根です。おでんや煮込みにぴったりの素材です。

### ○キャベツ

シャキシャキの歯ごたえだけでなく、とても甘いキャベツです。

### ○ニンジン

βカロテンの含有量が高い人参は、健康志向の方々に好まれています。

会場では試食を用意してお待ちしています。

ぜひお立ち寄りください

連絡先 農事組合法人 光輪

所在地 南知多町大字豊丘字旭台 62 番地

ご担当名 丹羽・長濱

電話番号 0569-47-9433

Fax 0569-47-9436

Mail. info@korin.or.jp

ホームページ

<https://korin-1.jimdosite.com/>



微生物が活躍すると抗酸化力も高くなります。

## 我が社の特徴

和釜、木甑、麴蓋などの伝統の道具と製法で清酒を醸す日本でも数少ない蔵です。

米の味をしっかり生かした、うまみのあるお酒を造るためには、伝統の製法が一番と確信しています。また、米は地元酒造好適米を契約栽培し、仕込水には地元伏流水を使うなど地元にもこだわっています。



## 出展する商品

### ○蔵人だけしか飲めぬ酒

加熱処理しない澄んだ生酒としては、全国に先駆けて発売した（昭和44年）生酒の元祖。しっかりしたうまみとフレッシュさを両立したロングセラー商品

### ○知多 白老梅

地元知多市佐布里の梅を用いて純米吟醸古酒に漬け込んだ梅酒の逸品。えぐみの原因の花梗を一つずつ手で取り、元禄時代の藁灰でうまみを出す手法を再現した梅酒です。

### ○豊醸（ほうじょう）

明治時代に当社の蔵うちに豊醸組（今の半田酒造協同組合）醸造試験場が設けられ、そこで開発されたお酒。当時としては画期的な製法で、これが現在のお酒造り（速醸酏）の礎となっています。その酒造りの心を復活した純米吟醸の熟成酒です。

連絡先 澤田酒造株式会社

所在地 常滑市古場町4丁目10番地

ご担当名澤田研一

電話番号 0569-35-4003

Fax 0569-35-6953

Mail sawadasyuzou@hakurou.com

ホームページ <http://www.hakurou.com>



## 我が社の特徴

「島の旨いを伝えたい！」と、しらす日本一の篠島の生しらすを始めとして、海苔、あかしゃえび、たこ、鯛、河豚等の加工品を作っています。

ミネラル豊かな島ハーブを使ったコラボ品も開発しています。

## 出展する商品

### ○篠島産生しらす（各種）

「しらす日本一の篠島産生しらす」です。

### ○島ハーブ（エビソルト）、島ハーブ（ハーブソルト）

島でとれる魚介類に加えて、島の自然環境ですくすく育ったミネラル豊富な「島ハーブ」とのコラボ製品です。今までにない、しらす天ぷら、魚介の加工品をお試しください。

### ○篠島産しらす餃子、しらすラー油

しらす餃子、しらすラー油共に篠島お魚の学校で加工された上級品のしらす干しを使用しているため、味、仕上がり具合がとてもしっかりとしています。

しらす餃子は冷凍品で、使いたい時に使いたい量だけ使えるため、大変便利で無駄がなく また、しらすラー油と併せて使用することで更なる味の深みが生じてとても美味しいです。



連絡先 (株) 篠島お魚の学校

所在地 〒470-3505 愛知県知多郡  
南知多町篠島浦磯 1-201

ご担当名 辻 根美

電話番号 0569-67-2929

Fax 0569-67-3191

Mail vejita@juno.ocn.ne.jp

ホームページ

<https://osakana-school.jimdo.com/>

## (株) 篠島お魚の学校

### &しらす食堂 2929

2019年2月、篠島お魚の学校事務所に、「&しらす食堂 2929」食堂部門がOPENしました！人手不足解消の「島サポ」も実践中。魚介類をとり→加工→調理→販売までの一貫した国の推し進める6次産業化認定事業に邁進しております。加えて、令和元年より新たに「島ハーブ部門」を立ち上げて、島の耕作放棄地を減らす活動を目指しています。

## 我が社の特徴

食の安全が注目されるなか、厳選した国産の原料、昔ながらの製法・食品添加物不使用を守り続けています。美味しさを追求した和菓子は、半田のみならず、日本全国の茶人に支持されています。

安心安全で美味しい和菓子をぜひ ご賞味ください。



焼き印を押した焼き饅頭

(写真は(株)旭モータース様ロゴ焼印)

## 出展する商品

### ○焼き饅頭 5 個入り

企業や団体などのロゴの焼き印を押したオリジナル焼き饅頭です。

焼き印製作代は別途 5000 円～（初回のみ）

日持ちは 1 か月～1 か月半ほど

イベントの記念品や手土産にも使えます。

### ○どらやき

焼き饅頭同様、こちらもオリジナル焼き印を使用できます。生地には知多半島産はちみつをふんだんに使い、自家製粒あんを挟んであります。

日持ち約 1 週間

### ○松かげ

当店の一番人気のお菓子です。

卵をたっぷり使った卵ぼうろのようなお菓子です。

カリッとした食感とほどよい甘さがおいしい一品です。

日持ち約 1 か月

連絡先 0569-21-0046

所在地 半田市御幸町 1 0 3

担当名 内田雄介

電話番号 0569-21-0046

Fax 0569-22-9828

Mail uchida@handa-shokado.co.jp

ホームページ

<http://handa-shokado.co.jp>

このほか、ギフト用の饅頭の詰合せや、夏季は水羊羹などもお作りしています。お歳暮・お中元商戦にもぜひご利用ください。





## 我が社の特徴

知多郡阿久比町で有機肥料を使用した特別栽培米の生産と減農薬の野菜を生産しています。美味しい農産物を鮮度の良い状態で届けるべく地産地消をテーマに地元の小売店中心に販売しています。

環境保全型、地元循環型農業を実践しています。

## 阿久比米「れんげちゃん」コシヒカリ



## 出展する商品

### ○阿久比米「れんげちゃん」

きれいな「れんげ」の花を水田にすき込み肥料として栽培したお米です。化学肥料は一切使用せず減農薬で栽培した特別栽培米です。れんげ農法は栄養たっぷりでも環境にも優しい農法です。

連絡先 有限会社千姓

所在地 知多郡阿久比町草木西前 113

ご担当名 代表 都築興治

電話番号 0569-48-4619

Fax 0569-48-4619

Mail [koji.tsuzuki@senshou.net](mailto:koji.tsuzuki@senshou.net)

ホームページ

<https://www.tsuzuki-farm.com/>

### ○野菜

自社で生産した特別栽培米阿久比米れんげちゃんのもみ殻や米ぬか、堆肥などの有機肥料を使用して野菜が美味しく健全に育つ土作りを行っています。

農薬や除草剤の使用回数をできる限り減らし、安心安全で美味しい野菜づくりに取り組んでいます。



### 我が社の特徴

愛知県産専門海苔問屋です。

特に知多の原料を限定使用した「知多前のり®」シリーズは、当店の目利きによる買付けを行っております。



知多前 PREMIUM 鬼崎産味のり

### 出展する商品

#### ○知多前のり焼 10 枚鬼崎産 PREMIUM

知多の中でも高値で取引される優良浜「鬼崎」で取れたのりを使用しています。鬼崎産は後味の風味が強いのが特徴です。

#### ○知多前 PREMIUM 鬼崎産味のり 匠

後味の強い鬼崎産を原料にして、薄味で味付けることで先味を補い、バランスの良い味のりに仕上げてあります。

#### ○知多前 PREMIUM 鬼崎産焼海苔アルミ袋

原料に鬼崎産初摘みを使用しており、初摘み特有の歯切れの良さが特徴です。

連絡先：立石海苔店

所在地：名古屋市港区九番町 5-19-3

ご担当名：立石佳太郎

電話番号：052-661-3323

Fax：052-661-3323

Mail：info@tateishi-nori.com

ホームページ：<http://tateishi-nori.com>



知多前のり焼 10 枚鬼崎産 PREMIUM

## 我が社の特徴

### 牧場から笑顔を食卓へ

抗生物質は治療目的以外に使用せず、安心して食べていただける「知多牛」を丸ごと一頭、自社の加工工場ですばき、移動販売者で精肉の販売、キッチンカーでの各種イベントでの出店を主にやっています。また、自社の焼肉ハウスでは七輪炭火焼きが楽しめます。



## 出展する商品

### ○知多牛 しぐれ煮

自社加工した知多牛すじを下茹にし、丸又商店(武豊町)のこだわりの溜まりで味付けしました。レトルトパックですので、賞味期限が長く湯煎で簡単にすぐに食べられる商品です。こだわりの牛肉からできたスジですので、新鮮で臭みがなくタレと程よくなじみご飯にのせて食べても、おつまみとしても美味しいです。

### ○知多牛バラ 真空冷凍

この商品は従来のバラ肉をロール状に並べ 5cmほどに切って真空冷凍してあります。包丁を使うことなくすき焼きや野菜炒めができます。赤身と脂身のおいしさが詰まったバラ肉ですので、少量でうまみが出てきます。

### ○知多牛精肉販売

自社生産したこだわりの知多牛を自社加工し販売しております。各種イベントなどにも牛串を焼きに行ったり精肉販売をしたり、お客様に安心して食べていただける牛肉のスペシャリストとして部位の説明をしながら接客しています。

連絡先 知多牛工房 牛小屋

所在地 愛知県知多郡南知多町内海  
風呂谷 3-3

ご担当名 大岩 智

電話番号 0569-62-2966

Fax 0569-62-2966

Mail [smile@chitagyu-ushigoya.com](mailto:smile@chitagyu-ushigoya.com)

ホームページ

<http://www.chitagyu-ushigoya.com>

牛小屋で販売している商品はすべて自社生産の知多牛です。霜降りにもかかわらず食べておいしい牛肉を追求してきました。餌にもこだわり、元気な牛を育てています。



## 我が社の特徴

**PB（プライベートブランド）製造です。**

オリジナルの原料でジェラート製造を行い、弊社がレシピ考案、製造致します。

例：飛島村から特産品である、ほうれん草を使ったアイスというご要望に、「ほうれん草もなかアイス」を提案いたしました。その結果、飛島村から、今年3種類目のPB 依頼がありました。



連絡先 知多セントラルシステムズ(株)

所在地 半田市瑞穂町 5-1-1

担当名 川澄恵未

電話番号 0569-22-9808

Fax 0569-23-6569

Mail emi@ccsice.com

ホームページ <http://www.ccsice.com>

## 出展する商品

### ○PB 商品ご紹介

オリジナルの原料を使用したジェラートの製造について、ご紹介いたします。

### ○ギフトセット

法人、個人事業主様向けに、素材にこだわったジェラートフレスコのギフトセットをご紹介いたします。

### ○業務用商品

2リットルバルク、モナカアイスなど業務用 NB 商品をご紹介いたします。





## 我が社の特徴

「品質の安定ではなく、必ず今より良いものを作る」

こだわりを持ち続けてきた当社の豚肉には、旨み成分のオレイン酸と抗酸化作用のあるビタミンEが、通常平均の2～3倍含まれています。それが美味しさの秘密です



## 出展する商品

### ○恋美豚を使ったシャブシャブ

全農が改良したハイコープ豚(SPF豚)を使った三元豚です。繁殖性・子育ての上手な大ヨークシャー・ランドレースに肉質の良いデュロックを交配しています。味はさっぱりしていて、くどさがなく脂肪は甘みがあります。

飼料で米を食べさせているので、肉には旨味成分であるオレイン酸がたくさん入っています。



連絡先 株式会社知多ピック

所在地 愛知県常滑市久米字荒子 20 番地

ご担当名 都築 周典

電話番号 0569-42-2309

Fax 0569-43-3506

Mail

ホームページ

我が社の最大のこだわりは、エコフードを使っていることです。

今年の11月1日、まだ食べられるのに捨てられる食品ロスを削減するため、「食品ロス削減推進法」が施行されました。

我が社ではすでに「勿体ないの精神」で、エコフードを導入して捨てられる食品を有効利用しています。これらの施策を先取りしてCO2削減など環境にやさしい養豚経営に努めています。

## 我が社の特徴

タッパーフェアを通じて、家族の健康、食の安全、地球環境に貢献します。そのため簡単にできて添加物が少ない手作り料理も紹介しています。手作り料理は子供たちの五感を育みます。



## 出展する商品

○エコボルト 310ml、500ml、750ml、1ℓ  
エコボルトを使うと一人あたり年間700本近くのペットボトルごみがなくなります。

○ベントスマート S#2、μ#2、レタスキーパー  
野菜の呼吸に合わせた保存で鮮度が保てます。  
おいしさイキイキ、最後までパリッとおいしさが続きます。

○フリーザーメイト S#1、μ#2、L#1、L#2  
冷凍室をまとめて整理整頓。  
週末にまとめて冷凍、平日の料理をスムーズに。

○μμ楕円#1、#2、#3、#4  
4種類の高さを組み合わせれば、スペースに合わせたシステム収納が可能。

連絡先 筒井 イヨ子

所在地 半田市有楽町 2-218

ご担当名 筒井 イヨ子

電話番号 090-9924-5017

Fax 0569-23-1680

Mail

ホームページ



## 我が社の特徴

常滑市のデリーファームは飼料にこだわった「米たまご」をメインとした安心・安全のたまご製品と、とれたてたまごで作った洋菓子を販売しています。

たまごの生産者がたまごのおいしさを皆様に味わっていただきたくオープンしたお店です。ですから有名店のパティシエさんが腕を振るって作るお菓子は当店にはありません。

あるのは、たまごに対する自信と愛情です。



連絡先：有限会社デリーファーム

所在地：愛知県常滑市大谷

字芦狭間 5 番地

ご担当名：市田旭宏

電話番号：0569-37-0072

Fax：0569-37-0256

Mail：a.ichita@dailyfarm.co.jp

ホームページ：http://dailyfarm.co.jp/

## 出展する商品

### ○農家直送 米たまご

飼料の中に 10%飼料米を配合。

コクがあって深い味わい。でもたまご臭くない。デリーファーム一押し自慢の米たまご。たまごかけご飯で召し上がってみて下さい。

### ○商品名 たまごいっぱいプリン

デリーファームのたまごと地元の牛乳、砂糖、バニラだけでつくりました。素材の素直な味をお楽しみください。

### ○商品名 たまごたっぷりカステラ

惜しげもなくたっぷり使った上質のたまごがおいしさの秘訣。昔ながらの木枠で焼き上げたたまご屋のカステラ、ザラメのアクセントもちょっとうれしい高級カステラです。





## 我が社の特徴

「おいしい野菜をいつもお手元に」をモットーに、安心・安全な栽培方法で生産し、納期と生産数量の管理にこだわっています。

また、常に新しい品種にも積極的に挑戦し、皆様にいつも新鮮な驚きをご提供できるよう頑張っています！



## 出展する商品

### ○濃厚ベビーリーフ

栄養価が通常のホウレンソウやレタスの2~5倍あり、お手軽に栄養を摂ることができます！そのまま食べても、トッピングや炒めても美味しい！

### ○知多木綿 エプロン・トートバック

江戸時代からの歴史を今に伝える、知多半島の伝統工芸「知多木綿」。この匠の技術と現代のデザインをコラボレーションした商品を是非ご覧になってください。

連絡先 TOYO ドリームファーム

所在地 愛知県知多郡武豊町富貴宮前 5

ご担当名 代表 永田高明

電話番号 0569-72-0173

Fax 0569-72-0186

Mail sky@toyo-tex.com

ホームページ なし





## 我が社の特徴

当社は地域に根ざした個性ある製品づくりを展開しています。清酒では地元産好適米の若水を使用し、梅酒は美浜、南知多の自家農園で栽培した実を使用しています。あまざけは酒造りで培った技術を活かした製品作りを行っています。

また、本年度、栄えある全国新酒鑑評会において、6年連続の金賞を受賞しました。

## 自家農園

「國盛 F A R M」



## 出展する商品



### ○純米吟醸 半田郷 酵母 1801

厳選された酒造好適米を55%に精米し、じっくりと低温で仕込んだ純米吟醸酒です。1801酵母を使った華やかな香りと、純米酒ならではのふならではのふよかな米の旨味をお楽しみください。

### ○知多梅酒



自家農園「國盛 FARM」で収穫した完熟紅南高梅・紅南高梅・南高青梅のベストミックスでできた梅酒です。梅の実をひとつひとつ丁寧に熟度を見極めて収穫しました。それぞれの南高梅の特徴が調和する味わいになりました。



### ○酒蔵のあまざけ

国産米を100%使用。米麴で造った本格あまざけは、酒粕を使った甘酒と違い、アルコール分0%ですので、お子様をはじめ、ご家族で安心してお飲みいただけます。

連絡先 中埜酒造株式会社

所在地 半田市東本町 2-24

担当名 業務課 加藤健司

電話番号 0569-23-1230

Fax 0569-23-1124

Mail

ns119912\_kato@nakanoshuzou.co.jp

ホームページ

<https://www.nakanoshuzou.jp>

170年を超える伝統を守りながら、常に変革と挑戦を繰り返し、お客様の豊かな食生活の創造に貢献しています。企業理念に「買う身になって、まごころこめて良い品を」を掲げ、お客様の満足を全ての活動の基本とし、「安全安心、信頼」を目標に、限らない品質向上に努めています。



## 我が社の特徴

食からはじまる未来のまちづくり”をテーマに掲げ日々活動しています。新しい農業を確立し、生産者と消費者がより近い距離で繋がり、安心・安全が向上していく関係を目指しています。自社での栽培の他、地域の農産物を自社で仕入れて販売し、知多地域のブランド化を目指しています。



## 出展する商品

### ○金赤トマト

金赤トマトは、にじまち独自の袋栽培による有機肥料のみを使用したトマトです。袋で栽培し根域を制限することで、甘味と酸味のバランスが絶妙で、旨みとコクのある味に仕上がっております。また、お客様と直接取引することにより、配送時間を短縮してより鮮度の高い状態で納品しています。そのため、金赤トマトはすべて完熟(=金赤)の状態での収穫・出荷されます。検査機関の分析では一般的なミニトマトと比較して糖度で約 1.2 倍、ビタミン C 含有量で約 1.3 倍、食味においても“甘味と酸味のバランスが良く、コクのある味の濃いトマトで、皮がしっかりしているが皮残りが気にならず美味しい”という評価をいただいております。

(20195月メディカル成果物研究所調べ 金赤ミニ)

商品は金赤ミニ、ミディ、ミックスの3種類で、品種はミニはまゆか、ミディはフルティカ、ミックスはアイコ・サンオレンジ・サンショコラ・TSX114(緑)の計6種類を栽培しています。

土壌で育てているからでしょうか、一つ一つの品種の違いが明確で、それぞれが非常に美味しいとたくさんのバイヤーさま、消費者さまより評価いただいております。

連絡先 株式会社 にじまち

所在地 半田市吉田町 1-60

ご担当名 吉川 正

電話番号 0569-27-8827

Fax 0569-27-8890

Mail yoshikawa@nijimachi.jp

ホームページ <http://nijimachi.jp>



## 我が社の特徴

愛知県産大豆「フクユタカ」を使用した商品展開を中心に、価値あるお豆腐・厚揚げ・油あげ等を製造しております。近年では食材としてのご提案も強化しておりますので、季節に応じたご提案をいたします。



## 出展する商品

### ○味彩 きぬこしょうふ

愛知県豆腐商工協同組合主催「第5回豆腐品評会」にて最高得点賞にあたる“東海農政局長賞”を受賞したお豆腐です。(2019年11月受賞)

愛知県産大豆を使用して、基本に忠実な製法にて製造しており、世代を問わずお召し上がりいただける商品です。

### ○味付きとうふ ぶっちゃん

「ご飯にぶっかけ、そのまま召し上がれ！」のコンセプトで、南山大学の学生様と共同開発した商品です。

柔らかい食感にて、ご飯の上にぶっかけて食べるだけでなく調味料を一切使用しないでも大変美味しく召し上がれます。

### ○愛知県産大豆使用 ちびっことうふ

厳選した「フクユタカ」を使用した、食べ切りサイズのお豆腐です。パイミートといえば「ちびっことうふ」と、覚えていただけるほどの定番商品で、長年親しまれたロングセラーの商品です。

連絡先 (0562) 46-2168

所在地 愛知県大府市横根町箕手 130

ご担当名 営業部 沓名 紘一

電話番号 (0562) 46-2168

Fax (0562) 47-6277

Mail [paimiet@sweet.ocn.ne.jp](mailto:paimiet@sweet.ocn.ne.jp)

ホームページ <http://www.paimiet.com>

県内にて配送可能地域であれば自社便でお届けいたしますので、まずはお気軽にご相談ください。





## 我が社の特徴

### 油で揚げないやさしさ

「風味」「食べやすさ」「油で揚げない」をコンセプトに、手間を惜まず二度焼き製法にこだわったえびせんべい“えびステッキ”をメインに製造しています。

70年愛されている、ハマクニの  
えびせんべいをぜひご賞味下さい。



## 出展する商品

### ○えびステッキシリーズ

通常えびせんべいは、生地を揚げて製造されています。当社の“えびステッキ”は揚げないこと、えびのむき身を多く使用することで、えび本来の味を強く感じて頂けるえびせんべいです。

ステッキ状にするため、二度焼きの手間をかけています。小さなお子様から大人まで、口の大きさに左右されず、つかみやすく「誰にでも食べやすいえびせんべい」との思いからステッキ状の形にしました。

海老、海苔、アーモンド、胡麻、パンプキン、バジル、キムチの7種類の展開です。

### ○小町シリーズ

昔ながらの小判型のえびせんべいです。小町シリーズもえびステッキシリーズと同様、油で揚げず、えびの味をしっかりと感じて頂けるえびせんべいです。

海老、アーモンド、胡麻、ミックス  
の4種類の展開です。

連絡先 株式会社 ハマクニ

所在地 知多郡南知多町豊浜字下大田面  
24-2

ご担当名 代表取締役 相川昇士

電話番号 0569-65-0289

Fax 0569-65-2213

Mail hamakuni@twatwa.ne.jp

ホームページ <http://hamakuni.net>

バルクでの卸しがメインですが、当社店頭販売用のパックされた商品の卸し売りも可能です。

その他、ご要望がございましたら、出来る限り対応させていただきます。





## 我が社の特徴

愛知県一、柔らかく・優しい味のつくだ煮を目指して！

昭和24年からさんま蒲焼・いわし生姜煮を作り続けて70年以上、火加減には自信があり、骨まで柔らかく食べられ、タレの味も甘すぎない優しい味でお出ししております。



## 出展する商品

### 〇とろさんま蒲焼

昭和24年からさんま蒲焼製造をしている当店が特注のさんまを使用して贅沢なさんま蒲焼を作りました。

一度、素焼きしてから煮てますので、生臭みも少なく、アクも綺麗に取り除いて3時間、骨まで食べれる様に煮てあります。

### 〇海老明太

愛知県豊浜産のあみえびを生から炊き上げ、かねふく明太パークの明太子と和えました。

明太子は一味違いますし、明太子を際立たせる為に、白醤油で炊き上げ、地元のあみえびは生から炊き上げていますので、少し水分があり美味しいです。

### 〇生のり

愛知県豊浜産の、焼き海苔にする前の生の海苔を手切りでカットして香り豊に炊き上げました。

100%海苔を使用して、増粘多糖類（でん粉）やソルビン酸K（防腐剤）も使用していませんので口当たりも最高です。

連絡先 (株)浜幸 (つくだに街道)

所在地 愛知県知多郡美浜町

大字古布字柙池6-3

ご担当名 濱本 宝弘

電話番号 0569-82-5151

Fax 0569-82-6015

Mail t-hamamoto@ozzio.jp

ホームページ

<http://www.tsukudanikaido.jp>

メーカーですので、柔らかさだったり、味の濃さを見て欲しいです。タレには、かつお出汁を利かせてありますので味見して頂けると嬉しく思います。



## 我が社の特徴

### 知多半島産肉に特化した総合食肉卸

知多半島産の牛・豚・鶏を主とした総合食肉卸売業です。生産者とお客様とを繋ぐ役割をし、地域の魅力ある食材を発信していきます。各市場に出入りし、1頭1頭の魅力を余すことなく提案、提供しています。昨年、日本一になった知多牛も落札、グレードの高い商品を取り揃えております。



## 出展する商品

### ○知多牛

全日本牛枝肉コンクールにて2年連続最優秀賞獲得。

年間出荷約5,000頭を誇るブランド牛。

全市場に出入りし、安定供給を実現。

今後加工メーカーとの共同開発商品も発表を控えています。

### ○知多和牛

知多牛は交雑種。知多和牛は他のブランド牛と同等の黒毛和種。年間出荷約1,000頭とまだまだこれからのブランド。他との差別化にご提案させていただきます。

### ○知多デュロック豚

愛知県では初めてとなるデュロック種の純粋種。

エサ、品種、環境、肥育日数、全て生産者と話し合い、こだわり抜いた最高級の豚肉です。

連絡先 090-4150-5143

所在地 愛知県知多郡南知多町

ご担当名 平山晴基

電話番号 0569-62-0059

Fax 0569-62-2328

Mail haruki19870303@yahoo.co.jp

ホームページ

是非、お気軽にお立ち寄りください。

品質、単価、ご相談いただければご提案させていただきます。

その他国内ブランド牛、国内外の牛、豚、鶏、内臓も取り扱いございます。

## 我が社の特徴

萬秀フルーツは知多半島の南にある美浜という豊かな自然に囲まれた町にあります。

この恵まれた環境の中、自分たちが美味しいと誇れる果実を栽培し、お客様にお届けできるよう日々、取り組んでいます。



## 出展する商品

### ○知多半島 バナナ

とても香り良く、もちり系食感で糖度もしっかり甘いバナナです。植えてから約1年で実がなり収穫時期を迎えます。

収穫後は追熟作業を行い綺麗な黄色になります。

バナナはデリケートな果実で、25℃以上になると高温障害で溶けてしまい、15℃以下では低温障害で黒く変色します。

連絡先 株式会社萬秀フルーツ

所在地 知多郡美浜町奥田石坂平井  
130-3

ご担当名 大崎秀樹

電話番号 0569-87-5088

Fax 0569-87-5060

Mail manshu-f@asahinet.jp

ホームページ <http://grapefruit.co.jp/>





## 我が社の特徴

南知多町で 30 年以上生産されている枇杷。  
その枇杷の葉を使ってびわ茶などの商品を開発し販売  
しています。

とにかくおいしいです。

## 出展する商品

### 〇びわ茶

南知多町産 農薬不使用

手揉み・低温焙煎・・・等、手間暇かけてこだわって作っ  
ています。おいしくて飲みやすいです。また、**ノンカフェイン**な  
ので、赤ちゃん・妊婦さんにもおすすめです。

びわ茶 2g で 1 リットルの煮出ができますので、かなりリ  
ーズナブルです。びわ茶はホットでもアイスでもおいしく飲め  
ますし、痛みにくいので、作り置きにも向いています。

飲食店ではお茶の代わりに提供したり、フリードリンクとし  
て提供するのにおすすめです。

びわ茶は美容と健康を気にする方に人気です。

### 〇びわ石鹸

南知多町産の農薬不使用のびわ葉から抽出したエキス  
を使った化粧石鹸です。びわ石鹸は泡立ちがよく、泡切れ  
がいい、そして突っ張らない無添加石鹸ですので、赤ちゃん  
から高齢者まで使えます。

肌にトラブルがある方の味方です。

## びわ茶

ほんのり夕焼け色のお茶



連絡先 (株) みなみちたフルーツ

所在地 南知多町内海亥新田 99-1

ご担当名 林浩子

電話番号 090-1750-0468

Fax 0569-77-0611

Mail

francoisebiwa.minamichita@gmail.com

ホームページ

<https://www.minamichita-fruit.com/>



2017 年輝く女性ソーシャルビジネスプランコンテスト「愛知県知事賞」「知多信用金庫賞」受賞

2019 年 10 月 15 日 NHK 夕刊ゴジらじ出演

SDGs の取り組みをしています。



### 我が社の特徴

伊勢湾と三河湾に囲まれた美浜町は、海の幸・山の幸に恵まれた食の宝庫です。

**美浜町地域ブランド化推進協議会**は、美浜町に眠っている資源を生かした特産品のブランド化を行っています。



### 出展する商品

#### 〇みはまのおとふるさとセット

三河湾で採れた海音貝(ツメタガイ)の惣菜と伊勢湾で採れた生海苔の佃煮のビン詰めセットです。

海音貝(ツメタガイ)は、アサリを食べてしまう貝ですが、そのためアサリの栄養がたっぷり。これまで、下処理が大変で手間がかかることから、市場に出回ることはあまりありませんでした。

このおいしい貝を皆さんに知ってもらおうと漁師のおカミさん達が立ち上がり、商品化されました！

美浜町でしか買うことができないこだわりの逸品です。

#### 〇豆菓子「のまめえ」

伊勢湾で採れた野間のりは、豊かな香りと柔らかな甘味があるのが特徴です。野間のりをたっぷり使った豆菓子「のまめえ」は、カリッとした食感と、豊かな磯の香が口の中に広がります。

お茶のおともに、お酒のおともに、ぜひご賞味ください。

連絡先 美浜町地域ブランド化推進協議会

所在地 美浜町大字河和字北田面 106

ご担当名 事務局 高橋 理紗

電話番号 0569-82-1111

Fax 0569-82-5423

Mail

sangyoshinko@town.aichi-mihama.lg.jp

ホームページ

<http://www.town.aichi-mihama.lg.jp/>

地域や学生と連携し、

特産品の開発や販売を行っています！



みはま  
の  
おと

mihama no oto  
since 2006

## 我が社の特徴

愛知県 南知多 師崎・豊浜から水揚げされた新鮮なしらす・あなご・干物など おいしい魚の食べ方、創り方を提供する水産物加工・食品製造会社です。南知多師崎にしらすの製造直売店を運営しています。

師崎直売店では、しらす・干物等  
知多半島のお土産商品を取り扱っております。



## 出展する商品

### ○愛知県師崎・豊浜産しらす干し

師崎港・豊浜港で水揚げされたしらすでつくりました。  
製造直売ならではの鮮度と価格!!

### ○ちりめん山椒

新鮮なしらすを店内にて佃煮にしました。  
しらすを甘辛く味付けし、山椒との相性バツグンの人気商品です!

### ○さばみりん干し

脂ののったトロさばのみりん干しです。  
あの「ぐっさん」も絶賛した干物人気 No.1 商品です。

連絡先 (株)山太師崎直売店

所在地 南知多町師崎字高岩 1-1

担当名 伊藤慎悟

電話番号 0569-64-6668

Fax 0569-64-6660

Mail s5-itoh@yamata-tasuke.co.jp

ホームページ

<http://yamata-tasuke.co.jp/>



知多半島師崎 最先端。  
海が見える製造直売店。  
オーシャンビューが魅力!!

## 我が社の特徴

武豊町に本社があり、鳥取工場を含めマルちゃんブランドのチルド麺、カップ、袋入りラーメンを製造しながらユタカブランドのオリジナルのたれ、調味料、市販品も製造しています。

## 出展する商品

### 〇だし取り職人

焼きあご入りのだしパックで、煮出だけで簡単に本格的なだしが取れます。

うどん、そばのめんつゆとして、味噌汁、お吸い物、煮物、おでん等にも使用できます。

### 〇だし取り職人こんぶだし

香り豊かな花削り昆布に真昆布と利尻昆布をブレンドした味わい深い旨味の昆布だしです。

簡単便利なティーバッグ方式のどんな料理にも合う万能和風こんぶだしになっています。

### 〇だし取り職人焼きあごつゆ

本かえし製法でだしの風味を活かした仕上げになっており、繊細な香りを閉じ込めた一番だしと上品かつ深い旨味を凝縮しだしと掛け合わせ、香り、味共に豊かなつゆに仕上げました。

醤油はまろやかな丸大豆醤油を使用しています。



連絡先 ユタカフーズ株式会社

所在地 愛知県知多郡武豊町字川脇

34-1

ご担当名 竹内勝仁

電話番号 0569-72-1232

Fax 0569-72-6618

Mail takeuchik@yutakafoods.co.jp

ホームページ <http://yutakafoods.co.jp/>



## 我が社の特徴

近年、食に対する安全意識が一層高まっています。そこで私どもが着目したのが、日本で流通している9割以上が輸入品となっているキクラゲです。私たちはキクラゲ栽培を通じて人々の健康維持に貢献すべく、安全、安心、美味しい「純国産キクラゲ」の安定供給を目指してまいります。

## 出展する商品

### ○夢成キクラゲ(アラゲキクラゲ)生および乾燥

アラゲキクラゲは高たんぱく・高栄養素・低カロリー

鉄分がレバーの約3倍

カルシウムが牛乳の約2倍

不溶性食物繊維が食品中第2位

ビタミンDが食物中第1位

中華料理ではおなじみのきくらげですが、食卓ではあまり見かけることがなく、海藻だと思われる方もいます。きくらげは大変栄養価の高い美味しいきのこなのです。

日本国内で消費されているきくらげは中国や台湾・ベトナムからの輸入に頼っており、過去には中国産のきくらげから基準値の2倍の残留農薬が検出されたという報道もありました。現在ではそのようなことはありませんが、やはり安心して食べられる国産を求める声は多くなってきております。

夢成きくらげは、純国産の菌床を使って栽培した美味しいキクラゲです。美味しさとともに私たちがお届けしたいのは「安心」「安全」です。

## 夢成きくらげ



連絡先 夢成

所在地 大府市桜木町1-141

ご担当名 佐々木義憲

電話番号 050-5578-3871

Fax 0562-45-4748

Mail yocchi.0505@gmail.com

ホームページ <https://yumenari.com/>

夢成きくらげ（アラゲキクラゲ）以外に、今回の白色キクラゲの展示も予定しています。白色キクラゲと夢成きくらげの違いは色だけで、栄養価等は変わりません。



写真1. 白色キクラゲ 写真2. 菌床の培養

キクラゲの栽培に加えて、シイタケの栽培およびキノコ生産に必要な菌床の生産も自社設備にて行っております。