

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 知多米ボンセン」

「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

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っちりした乾麺です。

○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っ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。

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。



新商品の【塩だれ】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

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（速醸酀）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>

