

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

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

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の自慢の米たまご。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

