

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

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。