

# 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純国産米本みりんです。

#### ○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)

最初は軽やかな口当たりから、熟成されたホワイトオーク  
の甘い味わい、最後に喉越しから突き抜けてくるスパシー  
な香りをお楽しみ頂けます。

#### ○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 2-110

担当者名 寒河江善大

TEL 0569-20-0560

FAX 0569-20-0600

MAIL [yoshihiro-sagae@unibio.jp](mailto:yoshihiro-sagae@unibio.jp)

URL <http://www.unibio.jp/>



## 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

担当者名 大谷

TEL 0569-48-3594

Fax 0569-48-3549

MAIL [info@agument.co.jp](mailto:info@agument.co.jp)

URL <http://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

お肉の総合商社です。

「知多牛」、「特選ちた健康豚」をはじめとする、地元産のお肉を中心に販売しております。

お肉のことであれば何でもご相談ください。

## 出展する商品

### ○知多牛

愛知県の南西、内海に囲まれた穏やかな知多の風土で、大切に育てられた知多牛。

父は黒毛和種、母はホルスタイン種から生まれた知多牛は、柔らかな甘みのある肉質と味が特徴的なブランドビーフです。

### ○特選ちた健康豚

指定農場 小栗養豚場 半田市

獣医師の資格を持つ「小栗さん」が完全配合飼料(純植物性)を与え、大切に育てた健康豚です。まるやかな脂に旨味があるのが特徴で、安全でおいしい豚肉です。

## 知多牛



連絡先 株式会社石川屋

所在地 半田市十一号地 18-28

担当者名 石川大志

TEL 0569-22-6161

FAX 0569-24-6161

MAIL [info@ishikawaya.co.jp](mailto:info@ishikawaya.co.jp)

URL <http://www.ishikawaya.co.jp/>



## 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 知多市岡田中谷 4

担当者名 新美泰樹

TEL 090-3155-7188

FAX

MAIL babysugar\_t\_18@hotmail.com

URL

<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、その名前が付けました。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 半田市成岩本町 1-70

担当者名 皿井和哉

TEL 0569-21-1571

FAX 0562-22-5999

MAIL sarai@owari-seifun.co.jp

URL <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

### ○熟成塩こうじ（新商品）

知多で収穫されたお米と国産の塩を使用し、化学調味料無添加で塩こうじにしました。熟成させておりますので、とても濃厚でほんのりと甘味が感じられます。

### ○知多のドレッシングシリーズ（新商品）

知多で造られた溜醤油、豆味噌、塩こうじをそれぞれ使用し、化学調味料無添加でドレッシングにしました。

無添加ですがしっかりと味が引き立った一品です。

### ○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、当社伝統の一品です。

### ○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 半田市東雲町 27-1

担当者名 小栗直泰

TEL 0569-21-3345

FAX 0569-21-3347

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

URL <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、古来より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、何卒よろしくご依頼申し上げます。



キッコウトミ株式会社

代表取締役社長 小栗 卓三

## 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2-48-127

担当者名 市野

TEL 0569-89-8629

FAX 0569-89-9128

MAIL qqcw6vk9k@tea.ocn.ne.jp

URL <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

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

### ○特別純米酒白老

知多の酒米「若水」で造る知多半島の食にぴったりの酒

### ○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 純米吟醸仕込みの梅酒白老梅

地元知多市佐布里の梅を用いて純米吟醸古酒に漬けた梅酒の逸品。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。

### ○純米吟醸熟成酒 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。第11回全国燗酒コンテストプレミアム燗酒部門 最高金賞受賞（2019）

連絡先 澤田酒造株式会社

所在地 常滑市古場町 4-10

担当者名 代表取締役社長 澤田 薫

TEL 0569-35-4003

FAX 0569-35-6953

MAIL sawadasyuzou@hakurou.com

URL <http://www.hakurou.com>





## 我が社の特徴

築 120 年の古民家にて、創作和食店を営んでいます。知多半島の旬の食材を中心に使用し、本当に美味しいと思っただけのご提供することが私たちのモットーです。

新型コロナの影響で外食がしにくくなった今、自宅でも手軽に楽しめる商品を作り始めました。



のせるだけ海鮮丼

## 出展する商品

### ○のせるだけ海鮮丼

流水で解凍し、ご飯に乗せるだけで美味しい海鮮丼が完成。使用食材は、蛸（知多半島産）、マグロ、醤油麹漬け帆立、ヤリイカ、いくら、めかぶなど。味付きなので調理の手間は要りません。

### ○蛸の甘露煮

知多半島産の蛸を柔らかく煮たものを真空パックしました。噛めば噛むほど旨味が出ます。「うさぎ屋」のおせちのなかでも人気の一品です。

### ○弁当

各種、お持ち帰り弁当をお作りしております。うさぎ屋弁当（おにぎり付き）1300 円から、ちょっと豪華な紺屋海道弁当 2300 円など、ご予算にあった弁当をお作りいたします。

連絡先 有限会社ジーダッシュ うさぎ屋

所在地 半田市堀崎町 2-1

担当者名 榊原 舞

TEL 0569-26-6363

FAX 0569-26-6365

MAIL hanakurausagiya@gmail.com

URL <https://hana-to-usagi.com>

当店は、昔ながらの古民家を活用しながら、お食事とおもてなしをお客様にご提供してまいりました。

しかし、現在の対面ではご提供しづらい状況を踏まえ、インターネットを活用した「お惣菜の通信販売」を始める予定です。

まだまだ駆け出しですが、皆様に知っていただければと思います。今回出展いたします。



## 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

### ○薫るしらすくん（しらす燻製）

「しらす日本一の篠島産しらす干し」を、薫り豊かな燻製仕上げに変身させました。そのままでも、お料理に利用してもどちらでも楽しむことが可能です。

### ○お魚の燻製生ハム仕立て

篠島でとれる新鮮なお魚から燻製風味のお魚ハムを作りました。お好きな大きさにカットして、野菜サラダやチーズとの相性が最高です。

### ○島ハーブ（エビソルト）、（ハーブソルト）

島でとれる魚介類と、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」をあわせてみました。

連絡先 株式会社篠島お魚の学校

所在地 知多郡南知多町

篠島浦磯 1-201

担当者名 辻 根美

TEL 0569-67-2929

FAX 0569-67-3191

MAIL vejita@juno.ocn.ne.jp

URL

<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。