

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)旭モーターズ様ロゴ焼印)

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 合資会社松華堂菓子舗

所在地 半田市御幸町 1 0 3

担当者名 内田雄介

TEL 0569-21-0046

FAX 0569-22-9828

MAIL uchida@handa-shokado.co.jp

URL <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。



つづき農場 (有限会社千姓)

12

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。

○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。

連絡先 有限会社千姓

所在地 知多郡阿久比町草木西前 113

担当者名 代表 都築興治

TEL 0569-48-4619

FAX 0569-48-4619

MAIL info@senshou.net

URL

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



我が社の特徴

創業1920年・知多半島天然蜂蜜

現在4代目の蜂蜜屋です。創業時より非加熱・無添加にこだわり、蜂蜜を全国のお客様に届けてきました。現在では瓶詰した蜂蜜以外にも蜂蜜加工品なども販売しています。



出展する商品

○知多半島産蜂蜜

知多半島で採れた天然はちみつ。

日本の中でも有数の蜂蜜産地で採れた本物蜂蜜の王道から少し変わったものまであります。

○はちみつ飴・はちみつナッツ

最高の蜂蜜を贅沢に使う事によって蜂蜜を感じ、蜂蜜が主のお菓子を作りました。

無添加で製造しています。

○KEI TAKEUCHI

脳疲労回復にはグルコースがいいとされ、天然食品でグルコースが一番多いのは天然蜂蜜です。良質な蜂蜜を第一原料に使用し、持ち運びできるスタイリッシュな蜂蜜食品を開発しました。

連絡先 株式会社竹内養蜂

所在地 知多郡阿久比町白沢上カナクソ 5-8

担当者名 竹内慧太

TEL 0569-84-2888

FAX 0569-48-0421

MAIL hachiya.4daime@gmail.com

URL

<https://www.takeuchi-hachiya.com>



美浜町地域ブランド化推進協議会 (美浜町)

14

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

○海音貝（ツメタガイ）水煮

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が、このおいしい貝を皆さんに知ってもらおうと漁師のおかみさん達が下処理を行い水煮にしました。

○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。

美浜町でしか買うことができないこだわりの逸品です。

○美浜の塩を使ったスパイス

まちの駅「食と健康の館」の枝条架塩田で作られる自然海水塩と美浜町内の若手農家を作るスパイス、特産品のみかん・レモンを使ったスパイス塩です。

日本福祉大学の学生と連携して開発を進めています。

連絡先 美浜町地域ブランド化推進協議会

所在地 知多郡美浜町大字河和

字北田面 106

担当者名 事務局 蟹江道子

TEL 0569-82-1111

FAX 0569-82-5423

MAIL

sangyoshinko@town.aichi-mihama.lg.jp

URL

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

インターネット通販サイト

<https://mihamaburand.thebase.in/>

**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 2016

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、地元企業澤田酒造様の酒粕を餌として食べさせ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、移動販売車で精肉の販売 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 知多郡南知多町内海

風呂谷 3-3

担当者名 大岩 智

TEL 0569-62-2966

FAX 0569-62-2966

MAIL smile@chitagyu-ushigoya.com

URL

<https://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。霜降りこだ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アイス製造を行い、弊社がレシピ考案、製造致します。

例：常滑市より常滑牛乳を使用したアイスのご依頼を頂き、溶けにくいアイスレシピで「常滑牛乳もちシャリアイス」を製造させて頂きました。2020年では、異例で真夏日も登校することになった子どもたち。学校給食でアイスをお届けすることは難しいとされていましたが、無事お届けすることができました。アレルギー対応では、マスカット味で対応させて頂きました。



アレルギー対応も
行っています。

連絡先 知多セントラルシステムズ株式会社

所在地 半田市瑞穂町 5-1-1

担当者名 川澄恵未

TEL 0569-22-9808

FAX 0569-23-6569

MAIL emi@ccsice.com

URL <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アイスの製造について、ご紹介いたします。

○NB カップ商品

素材にこだわったジェラートフレスコの
80ml カップ NB 商品をご紹介します

○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 商品をご紹介します。



ピスタチオジェラートへの
こだわり

ほんとうに美味しいピスタチオジェラートを食べたくて、
10種のレシピで試作。
一番コクがあり濃いピスタチオのレシピを選びました

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

〇恋美豚を使った しゃぶしゃぶ

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 常滑市久米字荒子 20

担当者名 都築周典

TEL 0569-42-2309

FAX 0569-43-3506

MAIL

URL

我が社の最大のこだわりは、エコフィ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、エコフィ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。

知多前推進協議会 (立石海苔店)

18

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。

○知多前あられ (当協議会)

2020年10月現在、知多半島の素材を使ったあられ(おかき)を商品開発中。間に合えば当展示会にて披露予定。

連絡先 立石海苔店

所在地 名古屋市港区九番町 5-19-3

担当者名 立石佳太郎

TEL 052-661-3323

FAX 052-661-3323

MAIL info@tateishi-nori.com

URL <http://tateishi-nori.com>



知多前のり焼 10 枚鬼崎産 PREMIUM

(株式会社浜幸)

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

○真いわし甘露煮

昭和24年からいわし甘露煮製造をしている当社が地元豊浜産の原料を使用して丹精込めて炊き上げました。

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。

○和風オイルサーディン

愛知県豊浜産のいわしを骨まで食べれる様に煮てからオリーブオイルも使用してオイル漬けにしました。パスタやサラダは勿論、バケツにバターを塗って乗せて焼いても最高です。

○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 株式会社浜幸（つくだ煮街道）

所在地 知多郡美浜町

大字古布字柙池6-3

担当者名 濱本宝弘

TEL 0569-82-5151

FAX 0569-82-6015

MAIL t-hamamoto@ozzio.jp

URL <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

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。

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く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

担当者名 業務課 加藤健司

TEL 0569-23-1230

FAX 0569-23-1124

MAIL

ns1119912_kato@nakanoshuzou.co.jp

URL <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、限りない品質向上に努めています。

