

我が社の特徴

愛知県最大級の有機 JAS 認証農場を運営。

持続可能な農業に取り組み、豊かなライフスタイルの実現を願って活動をしています。また、「トマピー」という高機能性パプリカや耕作放棄地で栽培した菜種から「菜の花オイル」も製造しています。



菜の花オイル

出展する商品

○菜の花オイル

愛知県南知多町産の国産なたねを使用。職人さんがすべて手仕事でつくった（低温焙煎・圧搾一番搾り）しぼったままのピュアオイルです。ドレッシングやパスタのオイル、炒め物や揚げ物に。

○トマピー

コロンとした形が特徴の肉厚で甘みの強いパプリカ。生食や炒め物、煮込んでも美味しく、調理しても鮮やかな赤色は保たれます。子供の苦手なピーマン臭さもありません。

○マイクロリーフ

新芽の状態で収穫したリーフ。見た目が鮮やかなだけでなく、食材としての価値が高く機能性に富んでいます。中部圏のミシュランガイド掲載飲食店様からもご好評いただいています。

○玉ねぎ

ミネラルたっぷりの土壌で育った、甘みと旨味たっぷりの玉ねぎです。

○にんじん

βカロテンの含有量が多い人参は、健康志向の方々に好まれています。

○大根

スが入りにくく、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。

連絡先 名古屋オーガニックアクション協議会
(株式会社 yaotomi)

所在地 半田市広小路町 155-3

CLACITY(クラシティ) 1F

担当者名 犬飼・佐口

TEL 0569-89-9715

FAX 0569-89-9716

MAIL info@yaotomi831.jp

URL <https://www.yaotomi831.jp/>



南知多町産 トマピー

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。

(2019 年 5 月メディカル成果物研究所調べ 金赤ミニ)

商品は金赤トマトミニです。土壌で育てているからでしょうか、非常に美味しく味が濃い！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

担当者名 吉川 正

TEL 0569-27-8827

FAX 0569-27-8890

MAIL yoshikawa@nijimachi.jp

URL <http://nijimachi.jp>



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 有限会社平山ショップ

所在地 知多郡南知多町内海町新田 8-7

担当者名 平山晴基

TEL 0569-62-0059

FAX 0569-62-2328

MAIL haruki19870303@yahoo.co.jp

URL

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

1970年創業、クリーミーとんこつラーメン「麺家神明」を中心に今年創業50周年を迎えたラーメン総合商社です。

- ・ラーメン直営店事業
- ・ラーメン関連商材事業
- ・ラーメンFC事業
- ・ベトナム人材開発事業

出展する商品

○クリーミーとんこつスープ

鹿児島県食肉工場隣にスープ工場で超新鮮素材を超高温で10時間炊き上げ、充填、高速冷凍した、けもの臭さが全くないクリーミーなスープを外食産業様向けに提供します。

○糖質オフ麺「神明」

こんにゃく麺など異なり、小麦の香り・適度にスープを持ち上げ食感にもこだわった本格派の美味しい麺を製麺会社2社と共同開発。糖の吸収を抑えQOLに貢献でき、体重コントロールも可能なる麺として、産学連携で共同研究中。

【九州共立大学スポーツ学部・九州女子大学栄養学科】

○女性でも運営できるラーメン店フランチャイズ

仕込みを効率化、営業に・お客様に注力できる店舗運営システム。クラウド管理システム・厨房機器を低コストで開設可能

○特定技能「外食業」「飲食料品製造業」

一般社団法人 日本 BIC 外食技能協会 開設

日越外食サービス技能センター（ベトナム・ハノイ開校）設立
外食技能に特化し教育された人材を5年計画で配属可能。

現在1期生16名が現地で学んでいます。



連絡先 丸岩産業株式会社

麺家神明グループ本部

所在地 大府市半月町 1-110

担当者名 高津三枝・浅岡剛充

TEL 0562-46-2201

FAX 0562-46-2165

MAIL maruiwa@galaxy.ocn.ne.jp

URL <https://menya-shinmei.com/>



臭わない鹿児島産の超新鮮スープ

鹿児島から直送のずば抜けた新鮮素材だから臭いしません。濃厚ながらスッキリとしたスープです。

濃厚クリーミーなのに全然とくくない

高粘度が高湯になる大型1L容量で10時間煮込みからクリーミー。まるでラーメンのようなスープです。



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。

○知多半島 冷凍バナナ 1kgパック

上記のバナナを最適な管理のもとしっかり完熟まで追熟処理を行い、丁寧に皮を剥き、1kgの真空パックにしています。真空包装することで、冷凍焼けや、霜、酸化による変色を防いでいます。

凍ったまま牛乳と一緒にブレンダーで回すと簡単にバナナジュースになります。

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

担当者名 大崎秀樹

TEL 0569-87-5088

FAX 0569-87-5060

MAIL manshu-f@asahinet.jp

URL <http://grapefruit.co.jp/>



我が社の特徴

南知多町で 35 年以上生産されている枇杷。
その枇杷の葉を使ってびわの葉茶などの商品を開発、
販売しています。

2019 年 6 月 SDG s 宣言

南知多町の海と山を守りたい

人の暮らしを守りたい

出展する商品

〇びわの葉茶

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。ほんのり甘みもあり、飲みやすいです。**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。

びわの葉茶 2g で 1 リットルの煮出ができるので、かなりリーズナブルです。ホットでもアイスでもおいしく飲めます。傷みにくいので、作り置きにも向いています。

飲食店で食前酒の代わりにやフリードリンクとして提供していただいています。

美容と健康を気にされる方に人気です。

〇みなみちたフルーツソープ（びわ石鹸）

人気の理由

- ☆泡立ちがよく、泡切れもよいのに突っ張らない使用感！
- ☆**無添加石鹸**！素材は南知多町産の農薬不使用のびわ葉から抽出したエキスなど、すべて植物由来
- ☆**クレンジングがいらず、洗顔が楽**！

～肌トラブルの味方としても大人気～

びわの葉茶

ほんのり夕焼け色のお茶



連絡先 株式会社みなみちたフルーツ

所在地 知多郡南知多町

内海亥新田 99-1

担当者名 林 浩子

TEL 090-1750-0468

FAX 0569-77-0611

MAIL minamichitafruit@gmail.com

URL

<https://www.minamichita-fruit.com/>

月間商工会 2020 年 7 月号掲載



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 7 月ちたクラウドファンディング目標達成
店舗オープン

2019 年 10 月 15 日 NHK 夕刊ゴジらじ出演

我が社の特徴

印刷会社ですがドレッシングを販売しています。

知多市を拠点に印刷業務を中心に、販売促進と印刷のコンサルタントとして効果のある広告を企画する！をモットーに、製品の企画、製造を提案しております。

印刷・企画・広告・販売促進のユーズです。



出展する商品

○ペコロスドレッシング

高級食材、糖度の高い知多ペコロスを使用。

凝縮されたうまみと甘み、溜り醤油の深いコクで味わい豊かな和風ドレッシングです。

サラダ以外にも、お肉との相性も抜群です。

○ペコロスドレッシング+うめ

知多ペコロスと佐布里梅を使用したベストコンビのドレッシングです。ノンオイルです。



連絡先 株式会社ユーズ

所在地 知多市原 2-2-7

担当者名 宮本享洋

TEL 0562-34-2000

FAX 0562-34-4330

MAIL use@use2000.com

URL <http://www.use2000.com>

「もったいない」という想いがはじまりでした。

知多市特産品、マボロシの野菜知多ペコロスの規格外品を生産者の方々の支援を受け広報活動を始めました。そして誕生したのがペコロスドレッシングです。



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 知多郡武豊町字川脇 34-1

担当者名 竹内勝仁

TEL 0569-72-1232

FAX 0569-72-6618

MAIL takeuchik@yutakafoods.co.jp

URL <http://yutakafoods.co.jp/>



我が社の特徴

タッパーウェアを通じて、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

○エコボトル 310ml、500ml、750ml、1ℓ
エコボトル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 つなぐ手サービスセンター

所在地 半田市有楽町 2-218

担当者名 筒井イヨ子

TEL 090-9924-5017

FAX 0569-23-1680

MAIL

URL



我が社の特徴

飼料・農業資材の輸入販売や、ペットフードや用品の製造販売を行っています。

ペットフードは自社工場にて生産から出荷まで一貫した管理を行い、知多半島で生産されている牧草・野菜や畜肉などの原料を使用した特色ある商品の製造・販売を行っています。

出展する商品

○知多ベジシリーズ

南知多産の野菜を栄養分が壊れないよう低温でじっくり乾燥させたわんちゃん用のドライサラダです。

適度な食物繊維はわんちゃんのお腹の調子を整えてくれます。

乾燥のままフードにふりかけるとパリパリとした食感と香りがわんちゃんの食欲を刺激します。水で戻して手作りフードに使用すると、野菜と一緒に水分も摂取できます。使い方は様々です。

知多ベジ キャベツ 80g

南知多産のキャベツを乾燥させています。

この1袋に約1玉分のキャベツが含まれています。

知多ベジ ミックス 80g

南知多産のキャベツ・かぼちゃ・にんじんを乾燥させています。

3種類の野菜ミックスなので様々な食感と香りがわんちゃんの食欲を刺激する1品です。



連絡先 株式会社アラタ

所在地 半田市柵町 5-5

担当者名 沢田 佑樹

TEL 0569-22-3822

FAX 0569-22-3822

MAIL petfood@arata-jp.com

URL <http://www.arata-jp.com/>

小動物向けの牧草商材も取り扱っています。

国内やアメリカの自社農場で栽培している安心安全な商品です。

