

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

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し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し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

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

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、その名前が付きました。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 年以來、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

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、何卒よろしくご願ひ申し上げます。



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込んだ梅酒の逸品。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、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。

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 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>



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。



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。
一番コクがあり深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

つくだ煮街道 (株式会社浜幸)

19

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。



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原液量で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。

醤油はまる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。

