

我が社の特徴

総合農業資材メーカーとして、日本の農業の未来を切り開くべく、新しい商材や仕組みを提供している当社。

プラスチック製植木鉢（プラ鉢）の製造・販売を手がけるほか、独自商品やサービスを開発。

農業先進国の多く集まるヨーロッパ各地から、新商品の仕入れや商品開発を行い、国内の花き生産者、野菜生産者の生産の手助けになるよう一緒に取り組み、幅広い事業展開で成長を続けています。



YAMITSUKI トマト

あいち知多半島メッセ出展商品

やみつきトマト

薄皮新食感の高糖度トマトです。
最低糖度9度、最高13度以上と非常に甘いうえに、青臭さやエグみが少なく、トマト嫌いなお子様でも、やみつきトマトなら食べられるという声もいただきました。

ペペリートパプリカ

YAMITSUKIシリーズに新たに登場したパプリカです。

世界初の種のないパプリカで、調理の際に種をとる作業がありません。

味もとても甘く、食べるとやみつきになるパプリカです。

エリターボ

ヨーロッパで特許を取得している循環扇。
上下から空気を吸気し側面から排気する360度循環する新しいサーキュレーターです。
室内の温度や湿度が均等になるため、空調費の削減にも効果を発揮します。
海外ではショッピングモール・ジム・工場にも導入実績があります。

連絡先	兼弥産業(株)
所在地	知多郡南知多町豊浜須佐ヶ丘34
担当者名	肥山寿男
TEL	0569-65-1256
FAX	0569-65-2230
MAIL	t.hiyama@kaneya-ltd.co.jp
URL	https://www.kaneya-ltd.co.jp/



世界初の種のないパプリカで、非常に甘みが強く、果物のような味わいがあります。

YAMITSUKIシリーズは生産委託を
行っており、日本各地で生産されています。

キッコウトミ(株)

No.
12

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。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

キッコウトミ(株)

ごんの甘味噌 (新商品)

所在地

半田市東雲町27-1

愛知県産の良質な大豆と食塩のみで仕込んだ豆みそ、岐阜の白扇酒造のみりん【福来純】、北海道産の甜菜糖のみを原材料とした高純度の砂糖、3つの厳選された原材料のみを絶妙なバランスで調合した甘みそです。豆みそのコクと【福来純】のみりんの美味しさが引き立っています。おでん、田楽、味噌カツなどにおすすめです。

担当者名

小栗直泰

TEL

0569-21-3345

FAX

0569-21-3347

MAIL

kikkotomi@alpha.ocn.ne.jp

知多のドレッシングシリーズ

URL

<http://kikkotomi.co.jp>

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。

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。

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。

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、何卒よろしくお願い申し上げます。

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。

キッコウトミ株式会社

代表取締役社長 小栗 卓三



澤田酒造(株)

No.
13

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。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

澤田酒造(株)

特別純米酒白老

所在地

常滑市古場町4-10

知多の酒米「若水」で造る、知多半島の食にぴったりの酒。

担当者名

澤田 薫

TEL

0569-35-4003

蔵人だけしか飲めぬ酒

FAX

0569-35-6953

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。

MAIL

sawadasyuzou@hakurou.com

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

URL

<https://hakurou.com/>

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、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。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）



(株)篠島お魚の学校

No.
14

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。



あいち知多半島メッセ出展商品

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。

海鮮キムチ (たこ・牡蠣・えび)

篠島産の食材にこだわる海鮮キムチです。いずれも添加物を使用しない製品作りであるために賞味期間は短いものの、自分の身体に取り入れる物に気配りされたい方にはぴったりです。(冷凍流通です。)

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)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 → 販売まで一貫し、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。

(資)松華堂菓子舗

No.
15

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)

あいち知多半島メッセ出展商品

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

(資)松華堂菓子舗

所在地

半田市御幸町103

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。



ダイニチ食品(株)

No.
16

我が社の特徴

当社は昭和23年創業の漬物製造・卸売の会社です。主な自社製品として浅漬や甘口の糖漬けにした大根製品である糖絞り大根（生一本の商品名）、キムチ製品を扱っています。仕入商品としては全国の有効な漬物製品を食品スーパーや卸売業者へ販売しています。

また、上記のような事業を通じ「協働してうまい漬物・総菜をつくり日本の食文化を支えている米穀類、発酵食品を守り育てること」を理念としています。

「食の欧米化」や「生活習慣病の増加」「食糧自給率の低さ」といった社会課題に対し、事業を通じ「「医食同源」健康国家の建設」といった未来の実現に向けて、鋭意事業に取り組んでいます。



当社外観



当社従業員

あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

ダイニチ食品(株)

新鮮生一本糖しぼり大根

所在地

東海市富木島町東広52

新鮮な国産大根を心地よい歯ざわりと程よい甘さに漬け上げ、手軽に食べられるようにスライスしました。

姉妹品として、国産のゆずを加え爽やかな味わいに漬け上げた「ゆず入り」も好評です。

担当者名

江崎邦子

TEL

052-604-1487

FAX

052-604-4702

愛知のキムチ

MAIL

1450@dainichi-foods.co.jp

りんごピューレの甘みと魚介の旨みのきいた、愛知特産品の未利用資源を生かした旨くてエコなキムチです。

知多半島でとれた規格外玉葱のペースト、名古屋コーチンのエキス、規格外の魚を使ったしこの露（魚醤）を加えることで、今までにない味わい深いキムチに仕上げました。「2021年度 愛知のふるさと食品コンテスト」優秀賞受賞商品です。

URL

<http://www.dainichi-foods.co.jp/>

かりもりしょうゆ

尾張地方に昔からある「あいちの伝統野菜」。その一つである「かりもり」を使用しています。歯切れよい食感を引き立たせる淡口醤油ベースのあっさりとした味付に仕上げた、愛知県特産品のお漬物です。

商品一例



新鮮糖しぼり大根



新鮮糖しぼり大根ゆず

かりもりしょうゆ



愛知のキムチ



(株)竹内養蜂

No.
17

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、蜂蜜加工
品なども販売しています。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

(株)竹内養蜂

知多半島産蜂蜜

所在地

半田市葭谷町1-50-1

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。

担当者名

竹内慧太

TEL

0569-48-0421

FAX

0569-48-0421

MAIL

hachiya.4daime@gmail.com

はちみつ飴・はちみつナッツ

URL

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

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。



我が社の特徴

常滑は古くから焼き物と漁業で栄えた町ですが、近年では養鶏が盛んになり、あまり知られていませんが名古屋コーチン卵の生産は、なんと日本一です。

小さい養鶏場ながらも、北は北海道から南は鹿児島まで、尾張純系名古屋コーチン卵を発送しています。

知多の空から羽ばたけ名古屋コーチン！



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

(株)たまごの里農園

尾張純系名古屋コーチン卵

所在地

常滑市矢田清水廻間175-1

たまごの特色としまして、卵殻は淡い桜色に白い斑点があります。

白身は琥珀色し黄身は赤みを帯びて盛り上がりがあります。

味は臭みがなく旨味、甘みがあり濃厚な味わいです。

旧尾張藩士が作った侍鶏！

担当者名

中村友哉

TEL

0569-42-4113

FAX

0569-42-4113

MAIL

nakamuratomoya1955300729@yahoo.co.jp

名古屋コーチン白湯鍋スープ

URL

<http://tamago-no-sato.com/>

名古屋コーチン鶏からとったまるどりスープを贅沢に使用しました。

素材の味を生かし、味にこだわった白湯鍋スープです。

名古屋コーチン極旨カレー

名古屋コーチンの親鳥を、一袋にたっぷり90g(生肉時)使用しました。

肉の旨さが決め手です。

名古屋コーチンキーマカレーもご用意できます。



我が社の特徴

美浜町は伊勢湾と三河湾に囲まれ、海の幸・山の幸の宝庫です。
その資源を生かして、地域活性化（まちづくり、人づくり）のために、特産品の開発を行っています。



あいち知多半島メッセ出展商品

海音貝（ツメタガイ）水煮

海音貝（ツメタガイ）は、アサリを含む二枚貝を捕食する巻貝なのでアサリ等の栄養がたっぷり。
下処理が大変で手間がかかることから、あまり市場に出回ることはありませんでしたが、努力の甲斐あり、少しずつ認知されつつあります。

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。

海音貝カレー

ココナッツやトマト、三河湾で採れた海音貝（ツメタガイ）を使ったタイ風のレトルトカレー。
半田商業高等学校の生徒とコラボして作成した新商品です。

連絡先

地域ブランド化推進協議会(美浜町)

所在地

知多郡美浜町河和北田面106

担当者名

鈴木淳斗

TEL

0569-82-1117

FAX

0569-82-5423

MAIL

mihamabrand@gmail.com

URL

<https://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 2016

我が社の特徴

安心・安全で、おいしい卵を、できる限り早く消費者や利用者の皆様にお届けしたいというのが、私たち知多エッグのポリシー。

名古屋市などの大都市圏に近い愛知県の知多半島に、約34万羽の鶏を飼育する『都市近郊型養鶏』を進め、一日29万個の卵を、皆様のもとに出荷しています。

これからも愛知県で生まれ育った企業として、知多半島を中心とする愛知県の皆様の、毎日の食生活に貢献してまいります。



あいち知多半島メッセ出展商品

福玉（ぶくたま）ほっぺ

知多エッグでは、オリジナルキャラクターを冠したオリジナル商品『福玉（ぶくたま）ほっぺ』を開発いたしました。

たくさんのビタミンを摂れる栄養豊富な卵です。プレミアムなこの商品を、ご贈答用として、時にはイベント景品等にご利用ください。

もちろん、普段使いにも最適な逸品です。

業務用ニーズにもお応えします

『地産地消』を応援している知多エッグでは、飲食店様や製菓業者様への直接配送・販売を承っています。

安心・安全でおいしい知多エッグの卵を使うことで、食材にこだわっているお店の姿勢を、ぜひ消費者の皆様へアピールしてください。

飲んだ後の締めに、『卵がけ御飯』を提供したい！！といった、卵を使った新しいメニュー企画等も、どんどんご相談ください。

連絡先

(有)知多エッグ

所在地

知多郡武豊町二ツ峰380

担当者名

中野滝宗

TEL

0569-73-6341

FAX

MAIL

takimune@chita-egg.co.jp

URL

<https://www.chita-egg.co.jp/>

