

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。



あいち知多半島メッセ出展商品

知多半島 バナナ

とても香り良く、もっ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あります。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)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

南知多町で明治時代から栽培されているビワ

南知多町でビワの栽培が始まったのは明治22年。その歴史を紐解きつつ、毎年剪定時に廃棄されていた葉を使って「びわの葉茶」などの商品を開発・販売。

2019年6月SDG s 宣言

数多くの目標を日々着実に実践していることで注目され、その取り組みや商品の紹介オファーが殺到している。

びわの葉茶
ほんのり夕焼け色のお茶



あいち知多半島メッセ出展商品

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、作り置きや持ち歩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。

みなみちたフルーツソープ（びわ石鹸）

人気の理由

☆クレンジング不使用、W洗顔不要！

☆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
～肌トラブルの味方としても大人気～

連絡先

(株)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/>

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

知多ビジネスプランコンテスト2020 最優秀賞受賞

2021年10月13日中日新聞・東京新聞

「わたしの転機」掲載



我が社の特徴

半田市亀崎にて清酒「金鯨」「初夢桜」を醸す蔵元。手造りの地酒を丁寧に造っています。

地元産の原料にこだわり、酒の仕込みの半分以上は知多半島の米で仕込んでいます。

最近では、知多半島の果物をつかったリキュールも作っています。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

盛田金しゃち酒造(株)

金鯨夢吟香純米酒

所在地

半田市亀崎町9-112

阿久比産の酒造好適米「夢吟香」で造った純米酒、米の味をしっかり感じながらもくどさのない味わい。やや辛口のしっかりした味わいは燗でも冷酒でもおいしく召し上がれます。

担当者名

大崎元晴

TEL

0569-28-0250

FAX

0569-29-2636

MAIL

info@kinshachi.co.jp

金鯨知多半島リキュール

URL

<https://www.kinshachi.co.jp/>

梅酒をはじめとして様々な果物のお酒を造っています。果物は全て知多半島産。果物をなるべくまるごと使うことで、本来の風味を活かしたリキュールです。

【金鯨純米吟醸仕込みの梅酒】

山田錦で造った純米吟醸に地元の梅を漬けました

【知多半島の苺酒】

市野園芸さんの「ゆめのか」いちご使用

【知多半島のパッションフルーツ酒】

神谷農園さんのパッションフルーツ



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。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

(株)yaotomi

菜の花オイル

所在地

半田市広小路町155-3 CLACITY 1F

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。

担当者名

佐口健太

TEL

0569-89-9715

トマピー

FAX

0569-89-9716

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。

MAIL

info@yaotomi831.jp

URL

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

ベビーリーフ

若葉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。

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。



我が社の特徴

南知多町で製造しているえびせんべいメーカーです。

主に、コンビニ・スーパー向けにOEM商品を製造しています。

安心・安全で、健康に配慮した商品を製造しており、FSSC22000認証も取得しています。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

(株)山三商会

OEM商品

所在地

知多郡南知多町豊浜貝ヶ坪29-1

コンビニ・スーパー向けにOEMにて製造しています。

いろいろなせんべいを製造しています。

まずはご相談ください。

担当者名

宮原 潤

TEL

0569-65-0401

FAX

0569-65-1476

MAIL

miyahara@yamasan-sk.co.jp

NB商品、われせん

URL

<https://www.yamasan-sk.co.jp/>

割れたものや大きさが揃いのせんべいを一緒にパックしました。

プリントせんべい

約15センチのえびの大判焼きに、可食インクでプリントした一品。



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ています。

また、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。



あいち知多半島メッセ出展商品

連絡先

ユタカフーズ(株)

だし取り職人

所在地

知多郡武豊町字川脇34-1

焼きあご入りのだしパックで、煮出す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。

担当者名

磯谷 崇

TEL

0569-72-1232

FAX

0569-72-6618

MAIL

isotanit@yutakafoods.co.jp

だし取り職人減塩無添加

URL

<https://yutakafoods.co.jp/>

焼きあご入りのだしパック。

60%減塩（当社比）減塩、化学調味料不使用となっております。

塩分の気になる方やお子様にも安心してご利用いただけます。

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。



我が社の特徴

自動車生産ラインに必要な組付け補助装置や、搬送装置などを設計製作しております。

人・物の動きを観察し、工程カイゼンをバックアップしてきました。

現場の声を伺い、『あんな感じ?こんな感じ?』を形に変えます!

自動車生産工場でもある(株)豊田自動織機様への納入実績は、100件/年程度あります。

そんな弊社が、『キッチンカー事業』を始めました!



あいち知多半島メッセ出展商品

『美味しいでみんなを笑顔に!』

みゃーくぷからす亭

宮古島の味を地元あいちに、宮古島出身の社員と、味にこだわり試作を重ねて出来上がった『幸せ食感』。

離乳食のお子様から、90歳のおじいちゃんまでぺろりと食べれる優しい味です。



©キッチンカーの製造販売もしております©
保健所申請から出店ノウハウ!ご相談下さい。

連絡先

(株)FAST

所在地

大府市横根町坊主山1-364

担当者名

高濱正吾

TEL

0562-85-5102

FAX

0562-85-5103

MAIL

sho5@fast-eng.com

URL

<https://fast-corporation.com/>

ぷからす亭公式LIIN

ぷからす亭のインスタ



弊社で実際に運営して得た
ノウハウをインスタへ公開中

一年以上、実際に運営し、
いろいろ試して
良かった事、うまくいかな
かった事を大公開



F.SPEED.AND.STYLE