

7th沖縄大交易会2019 サプライヤー商品リスト 食品製造業（畜産/水産/農産食品加工品・調味料）

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S010	有限会社中田食品	北海道	青果・農産加工品	豆腐、豆乳、豆腐の薫製、豆腐のスイーツ	http://www.nakatafd.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	お豆腐屋さんの濃い豆乳			清涼飲料	北海道十勝産大豆で豆腐を製造するときに使用する豆乳をそのまま飲用に充填しました。高濃度なのに、大豆のえぐみや青臭みがなく、後味がすっきりとした成分無調整豆乳です。
2	とうふくんジャーキー			お米及び穀物	北海道十勝産の大豆で作った豆腐を薄切りにして、特製のつゆに漬け込み、乾燥させた後、サクらの木のチップで薫製にしています。常温流通可能な豆腐の薫製です。
3	枝豆ころころ豆腐			お米及び穀物	十勝産大豆の豆腐に、ほんのり塩味のついた枝豆をそのまま入れました。小腹が空いたときのヘルシーな間食として、おかずの逸品に最適です。
4	つぶつぶとうきび豆腐			お米及び穀物	北海道十勝産大豆で作った豆腐に、ほんのり塩味をつけたとうもろこしをつぶつぶのまま入れました。冷蔵庫から出して冷たいまま冷やっこのように、また、電子レンジでチンして湯豆腐のようにお楽しみ頂けます。
5	とうふくん			野菜	北海道十勝産大豆でつくった豆腐の水分をしぼり、特製のタレに漬け込み、桜の木のチップで薫製にしました。酪農王国でもある北海道十勝らしくカマンベールチーズをイメージした植物性のチーズです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S021	有限会社柏崎青果	青森県	青果・農産加工品		https://www.aomori96229.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	フデばあさんの親孝行黒にんにく			野菜	品質、生産量ともに最高峰を誇る青森県産にんにくを、独自製法によりじっくりと熟成させた黒にんにくです。生にんにくは時間をかけて熟成させることで特有の臭いが弱まり、甘くてフルーティ、味わい豊かな黒にんにくに生まれ変わります。
2	黒にんにくビュレ			野菜	皮をむいた黒にんにくをよく練り込んだなめらかな舌触りが特徴で、無添加ながら黒にんにくの美味しさが詰まった濃厚な味に仕上がっています。
3	切干大根			野菜	青森県産大根を太めにカットした、昔ながらの切り干し大根です。独特の歯ごたえと旨みがギュッと凝縮され、甘くて美味しく仕上がりました。
4	スライスごぼう（笹切り）			野菜	豊かな土壌で健やかに育まれた青森県産ごぼうを笹切りし、いつでも手軽に活用できる乾燥スライスチップにしました。
5	野菜だし			即席食品	うま味で手軽に塩分コントロール！ 玉ねぎ、キャベツ、にんじん、大根、にんにく、長ねぎ、ごぼう、セロリ。すべて青森県産の厳選野菜8種類をパウダー状に仕上げブレンドしました。数分間煮出すだけで、野菜の香り豊かなおいしいスープのできあがり。野菜嫌いの方も野菜の栄養を手軽に摂取できます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S036	株式会社稲庭うどん販売	秋田県	青果・農産加工品	稲庭手業うどん業務用500g、稲庭手業うどん和紙袋入り家庭用180g、稲庭手業うどん紙化粧箱入り贈答用、稲庭手業うどん曲り200g稲庭つゆ醤油味（3倍濃縮）稲庭菜膳うどん業務用500g、稲庭菜膳うどん家庭用90g	http://www.inaniwa-udon.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	稲庭手業うどん ご家庭用 TFJ-005			その他	約400年前から伝わる古式伝承の完全手作業にて熟練職人が4日間かけて造り上げる「稲庭手業うどん」。[光り輝くほどのツヤ、コシが強く適度な歯ざわり、つると喉もとを滑る触感]をご家庭でもご賞味いただけます。
2	稲庭手業うどん 業務用500g			その他	約400年前から伝わる古式伝承の完全手造り工程「手練り、手摘み、手延べ、乾燥」と4日間かけて造り上げております。光り輝くほどのツヤ、コシが強く適度な歯ざわりとつるとした喉ごしの触感は、国内の「稲庭うどん専門店」や老舗料亭、割烹等各種飲食店の料理人の皆様にも好評を得ております。
3	稲庭菜膳うどん 家庭用IYZ-F008			その他	約400年前から伝わる古式伝承の完全手作業にて熟練職人が4日間かけて造り上げる「稲庭手業うどん」の製法を用い、古来より健康食材として利用されている「うこん」を独自製法にて配合した業界初の商品です。喉ごしの滑らかさ、コシの強さはそのままに健康に配慮した逸品をご家庭でもご賞味いただけます。
4	稲庭菜膳うどん 業務用500g			その他	約400年前から伝わる古式伝承の完全手作業にて熟練職人が4日間かけて造り上げる「稲庭手業うどん」の製法を用い、古来より健康食材として利用されている「うこん」を独自に配合しました。「コシの強さ」等の触感はそのままに稲庭専門店、料亭、割烹等の両人が使用する業界初の健康に配慮した商品です。
5	稲庭つゆ300ミリリットル（醤油味・3倍濃縮）			ソース、他	稲庭うどんの美味しさを引き出せるように「かつお」と「こんぶ」の旨味の相乗効果（イノシン酸とグルタミン酸による旨味効果）を最大限に引き出した3倍濃縮つゆ。つゆの大元のベースには「本願造ししょうゆ」を使用。旨味エキスと製造メーカー抽出汁を加えました。登録商標の「稲庭」を商品名にしました。


ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S037	株式会社大湯村あきたこまち生産者協会	秋田県	青果・農産加工品	精米、グルテンフリー食品、アレルギー対応食品、甘酒	http://www.akitakomachi.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	キッズマカロニ Kids macaroni			その他	栄養豊富な発芽玄米が主原料の Pasta です。食物アレルギー特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）不使用です。キッズマカロニはお子様でも食べやすいように、やわらかめの食感に作っています。OEMも承っております。
2	キッズクルマカロニ			その他	栄養豊富な発芽玄米が主原料のフジタイプのパスタです。食物アレルギー特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）不使用です。キッズマカロニはお子様でも食べやすいように、やわらかめの食感に作っています。OEMも承っております。
3	グルテンフリースパゲティ			その他	栄養豊富な発芽玄米が主原料のグルテンフリーパスタです。食物アレルギー特定原材料等27品目と貝類を持たない工場で作っていますので、安心して召し上がり頂けます。OEMも承っております。
4	グルテンフリーペンネ			その他	栄養豊富な発芽玄米が主原料のグルテンフリーパスタです。食物アレルギー特定原材料等27品目と貝類を持たない工場で作っていますので、安心して召し上がり頂けます。OEMも承っております。
5	大地の甘酒			その他	日本では昔から「飲む点滴」といわれるほど栄養豊富な甘酒です。秋田県オリジナル米種の「あめごうじ」を使用し、独自の氷点下熟成製法で、すっきりとした甘さに仕上げております。ノンアルコールです。甘味料、保存料は使用しておりません。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S051	株式会社根本漬物	茨城県	青果・農産加工品	国産の梅干を始め、日本三大名園の一つである水戸借楽園の梅を使った梅干や、水戸のブランド梅の「ふくゆい」を使用した梅干しに、徳川斉昭公考案の紫錦梅を製造しています。梅干し：ふくゆい、借楽園で採れた梅の梅干、紫錦梅、沢庵：練梅たくあん1本、練梅たくあんハーフ納豆：本場水戸の納豆と切り干し大根を納豆に加え味を付けた水戸藩伝承そぼろ納豆	http://www.nemotuke.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	水戸藩伝承そぼろ納豆			野菜	切り干し大根の食感と納豆が絶妙です。そのまま、おつまみにも最適です。
2	ふくゆい			野菜	水戸市のブランド梅「ふくゆい」を塩だけで漬け上げました。創業80余年の伝統の技で一粒一粒丹念に天日干しを行い、芳醇な味に仕上げました。
3	借楽園で採れた梅の梅干			野菜	日本三大名園の一つである水戸借楽園で採れた梅を梅干しにしました。創業80余年の伝統の技で一粒一粒丹念に天日干しを行い、芳醇な味に仕上げました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S052	ひげた食品株式会社	茨城県	青果・農産加工品	納豆	http://www.higeta-natto.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	茨城県産実花納豆 2 P			お米及び穀物	厳選した茨城県産納豆小粒を丁寧に美味しい納豆に仕上げました。無添加のたれ・からしてお召し上がりください

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S067	株式会社セガワ	千葉県	青果・農産加工品	畑で採れたピーナッツペースト・畑で採れた落花生の蜜煮・ゆで落花生・落花生パウダー・からつき落花生、他それぞれ、小売用・業務用のご用意があります。	http://bocchi-peanut.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	畑で採れたピーナッツペースト			缶詰・瓶詰	国内の約80%を収穫する千葉県房総半島で、良質な落花生を提供してきたセガワが、長年知り尽くしたピーナッツそのものの味わいを余すところなく引き出した、本場に美味しいピーナッツペーストをつくりました。 こだわったのは、そのなめらかな舌触り。 いままでにない驚きと笑顔をみなさまにお届けします。
2	畑で採れた落花生の蜜煮			和菓子	創業時より続く伝統製法ならではの、落花生の深く優しい味わいの蜜煮。 糖質の気になる方にも優しい、糖質 3分の1カット（当社比）。 その柔らかい食感幅広い年代のお客様に愛されています。 嬉しい食べきりサイズの25gの個包装が3バック入り。
3	落花生パウダー			その他	契約農家のみなさんや自社の園場で丹精込めて育てた落花生を熟練職人たちの腕で丁寧に焙煎後、使いやすいパウダー（粗挽き）にしました。
4	からつきゆで落花生			その他	自社の園場で丹精込めて育てた落花生を、握りたて後すぐ丁寧にゆで上げ、旬の風味そのままを袋のなかに閉じ込めました。 この地で昔ながらに親しまれてきた滋味。 生産者が知る、本物の味と香りをご堪能ください。数量限定。
5	からつき落花生			その他	からつき落花生は、“まんま”の風味がギュッと詰まった、弊社のルーツ。 すべてのプロダクトは、この落花生から産声をあげます。 生産者が知る、本物の味と香りをご堪能ください！




ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S115	西光エンジニアリング株式会社	静岡県	青果・農産加工品	・SUGOKAN（無添加ドライフルーツ）：マイクロ波減圧乾燥機で製造したドライフルーツ・マイクロ波減圧乾燥機：色、香り、成分を残した乾燥が可能	http://www.seikoeng.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	SUGOKAN「みかん」			果物	マイクロ波減圧乾燥機で色や香りを損なわないドライみかんになります。一般的な砂糖漬けのドライフルーツとは違って砂糖や油、化学調味料等は一切使用しておりません。原料のみかんは減農薬なのでそのまま皮ごとお召し上がりいただけます。
2	SUGOKAN「トマト」			野菜	マイクロ波減圧乾燥機で色や香りを損なわないドライトマトです。一般的なドライトマトとは違い塩を使用しないで無添加で仕上げてあります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S146	株式会社比叡ゆば本舗ゆば八	滋賀県	青果・農産加工品	比叡山延暦寺御用達の比叡ゆば。湯葉の原材料は全て滋賀県産大豆限定。冷蔵2ヶ月の賞味期限がある生ゆば、惣菜原料に最適な冷凍生ゆば、乾燥ゆば。全品JAKIMと相互認証のハラール認証取得。	http://hieiyuba.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	比叡とろゆば 180g（ハラール認証取得）			その他	衛生的な環境で菌数を抑制することにより、賞味期限が2ヶ月と通常の生ゆばよりも大幅に延長出来ました。原料大豆は国産の中でも滋賀県産に限定。クリーミーで柔らかい食感の生湯葉で、甘味があり、後味の雑味の少なさが特徴です。他の生ゆばとは大豆の甘味や風味の濃厚さ、口当たりの良さが違います。
2	本さしみゆば 180g（ハラール認証取得）			その他	衛生的な環境で菌数を抑制することにより、賞味期限が2ヶ月と通常の生ゆばよりも大幅に延長出来ました。原料大豆は国産の中でも滋賀県産に限定。ミルフィーユ状に重ねた、適度な歯ごたえのある生湯葉で、甘味があり、後味の雑味の少なさが特徴です。他の生ゆばとは大豆の甘味や風味の濃厚さ、口当たりの良さが違います。
3	冷凍食品 きざみ生ゆば 1kg（ハラール認証取得）			その他	原料大豆はすべて滋賀県産大豆です。 一口大の食べやすい大きさにカットしました。 切る手間不要、そのままいろいろな料理や惣菜原料に役立てて便利です。 カットのサイズはざく切りのため均一ではありません。 解凍後、生・加熱のどちらでもご利用頂けます。 また、比叡山延暦寺御用達のゆばと謳うことが可能です。（証明書あり）
4	三色きざみゆば 100g（ハラール認証取得）			その他	赤・黄・緑の三色の乾燥ゆばを使いやすい細切りにしました。きざみ海苔のように、水戻し不要でそのまま食べられます。乾いたままだと適度にパリパリ、水気が多いと海苔同様にしんなりします。フライの衣、トッピング、あしらいに。湯葉の原材料には滋賀県産大豆使用。着色料は天然着色料を使用。無着色タイプもございます。
5	徳用ゆば 50g（ハラール認証取得）			その他	比叡ゆばのロングセラー商品。ゆばの切り落としを集めて乾燥させました。口形は不揃いですが、品質は通常の比叡ゆばと同一なので大変お買い得です。水戻し不要で、乾いたまま温かいお料理にお使い頂けるので、手間がかかりません。□チャック付袋を使用しており、保存性に優れています。原料大豆は滋賀県産限定。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S174	株式会社 木の国	和歌山県	青果・農産加工品	ジェラート、冷凍フルーツ、コンフィチュール、フルーツ酢、フルーツ甘酒、フルーツシロップ、フルーツソース、フルーツピューレ	http://www.kinokuni-gelato.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	フルーツシロップ			ソース、他	かき氷のソースとしてお使いいただけます。原材料はフルーツと氷砂糖のみ。とてもビュアなフルーツシロップです。
2	フルーツ甘酒			その他	無添加無加糖の生甘酒です。高加熱処理せず、じっくり8時間かけて作り上げた生甘酒は、麹菌がそのまま生きており酵素も多く含まれます。フルーツがゴロゴロ入った生甘酒です。
3	冷凍フルーツミックス			果物	日本産のフルーツのみで作った冷凍フルーツミックス。スムージーの原材料として使ったり、ヨーグルトに混ぜて食べたり、かき氷のトッピングとしてお使いいただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S209	株式会社 愛児	徳島県	青果・農産加工品	さきいか、スルメ、ドライフルーツ、昆布、ビーナッツ、柿の種、豆菓子、飲料、お菓子、お茶、海苔、ひじき、わかめ、乾燥海藻、とろろ昆布、小豆、金時豆、黒豆、漬物、酢、みそ、黍、うどん、高野豆腐、椎茸、きくらげ、干瓢、切干大根、麩、片栗粉、だんご粉、きなこ、煮干し、こし、天粕、鰹節、寒天など	http://aikou.gr.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	愛児 瀬戸内産 食べる煮干し 50g			魚類	瀬戸内海でとれた
2	北海道産 小豆 250g			お米及び穀物	北海道の本場十勝地方でとれた材料を使用しています。
3	愛児 北海道産 日高昆布 45g			海藻類	北海道日高産の昆布を使用しています。 風味豊かな良品のだし昆布です。 鍋物、昆布巻、おでん、煮物など、さまざまな料理にお使いいただけます。
4	愛児 焼きのり 全形 瀬戸内産 10枚			海藻類	厳選したのりを一枚一枚丁寧に青緑色になるまで焼き上げてありますから、味、香り等が一層よくなって居ります。 お酒のつまみ、のり巻、おにぎり、朝の食卓など料理の友として幅広くご愛用下さい。
5	愛児 片栗粉 馬鈴薯澱粉100% 500g			お米及び穀物	北海道産の馬鈴薯澱粉を100%使用しています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S214	メグミフーズ株式会社	徳島県	青果・農産加工品	栗・渋皮付栗・苺・路・黒豆・金柑・梅・さつまいも等	https://www.megmifoods.co.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ぶどう豆 (黒豆甘露煮) 1100g/12			缶詰・瓶詰	日本のおせちには欠かせない、ふっくら仕上げた黒豆の甘露煮です。 国内産の黒豆を使用し、当社で加工しておりますので安心、安全にお使い頂けます。
2	和栗冷凍蒸し栗 ^ハ -スト0.8mm ^{メツ} 2kg/10			缶詰・瓶詰	国内産・国内加工ですので安心、安全にお使い頂けます。
3	国産蒸し栗 1kg/10 ^{メツ} MF ^{メツ} カマ ^{メツ} カット (カマ ^{メツ})			缶詰・瓶詰	国内産・国内加工ですので安心、安全にお使い頂けます。
4	国産栗 ^{メツ} ハ ^{メツ} -スト 2kg/6			缶詰・瓶詰	国内産・国内加工ですので安心、安全にお使い頂けます。
5	筍水煮 1/6 ^{メツ} MF 国産ホ-ルM 徳島県産			その他	地元徳島県で採れた筍です。 直接農家さんから頂いたもので加工し、賞味期限3年ですので長い期間、筍をお使い頂けます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S215	株式会社 井筒屋	香川県	青果・農産加工品	有機手延べそうめん、有機手延べうどん、お湯をかけて3分で食べられる即席手延べにゅうめん	https://sanuki-tenobe.com/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	有機讃岐手延べそうめん			お米及び穀物	北米産の有機小麦を使い、小麦の持っている風味や食感を十分に引き出すことのできる手延べ製法で作ったそうめんです。
2	手延べにゅうめん 和風しょうゆだし			即席食品	国内産小麦粉を100%使った手延べそうめんで作った、お湯をかけて3分で食べられるにゅうめんです。めんつゆも国内産原料にこだわり、添加物、化学調味料も使っていません。
3	有機讃岐手延べうどん			お米及び穀物	有機小麦粉を使い、小麦の味を十分に引き出せる手延べ製法で作った手延べうどん。平麺タイプで茹で時間8分。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S240	大平食品株式会社	長崎県	青果・農産加工品	なめみその「めし泥棒」、「ピリッ辛めし泥棒」。たかな漬の「たかな漬」、「ジャンボたかな漬」、「きざみたかな漬」、「からし高菜」、「ごはん高菜」、「めんたい高菜」。水煮大豆の「ポイル大豆」	https://www.meshidorobou.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	からし高菜			野菜	肉厚でシャキ・シャキの長崎県産たかなをじっくりと乳酸・発酵させました。「本漬たかな」を細かく刻んで、唐辛子を加えピリッと辛く仕上げました。スパシーな香りが食欲をそそります。
2	ごはん高菜			野菜	肉厚でシャキ・シャキの長崎県産たかなをじっくりと熟成・発酵させました。熟成・発酵した「本漬たかな」を甘辛く味付けしました。温かいごはんに混ぜて「高菜ごはん」にどうぞ。
3	ポイル大豆			お米及び穀物	レトルト食品（加圧・加熱殺菌装置）の為、ふっくら、柔らかにならなっていますので、味付け・調理に手間がかかりません。
4	きざみたかな漬			野菜	長崎県産高菜を熟成・発酵させました。細かく刻んでいます。


ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S255	株式会社 村ネットワーク	大分県	青果・農産加工品	ほうれん草パウダー、にんじんパウダー、かぼちゃパウダー、れんこんパウダー、ごぼうパウダー、ピーマンパウダー、炊いたお米の粉、無添加100%米粉パン粉（グルテンフリー）	http://muranetwork.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	炊いたお米の粉			お米及び穀物	大分県産米を瞬時に加熱製粉することで、水分を加えるだけで粘度のある「ピューレ」のような状態になり、すぐに食べることが出来る。非常時の介護食や離乳食になるほか、グルテンの代用として、米粉だけのパンやケーキなどの菓子を作ることができ、近年はグルテンフリー食材としても注目されている。
2	ほうれん草パウダー			野菜	大分県産のほうれん草を旬の時期に仕入れ、すぐに加工しています。このパウダーは、低温乾燥・水冷石臼式の粉砕機を使用することで、高温で加熱することを最低限おさえました。その結果、色・風味・栄養価を残すことが可能になりました。栄養価の中でも、特に葉酸、カルシウム、鉄も豊富に含まれています。
3	にんじんパウダー			野菜	大分県産の人参を旬の時期に仕入れ、すぐに加工しています。このパウダーは、低温乾燥・水冷石臼式の粉砕機を使用することで、高温で加熱することを最低限おさえました。その結果、色・風味・栄養価を残すことが可能になりました。栄養価の中でも特にビタミンA量と食物繊維量が豊富なのが特徴です。
4	ピーマンパウダー			野菜	大分県産の人参を旬の時期に仕入れ、すぐに加工しています。このパウダーは、低温乾燥・水冷石臼式の粉砕機を使用することで、高温で加熱することを最低限おさえました。その結果、色・風味・栄養価を残すことが可能になりました。栄養価の中でも特にビタミンA量と食物繊維量が豊富なのが特徴です。
5	ごぼうパウダー			野菜	大分県産のごぼうを旬の時期に仕入れ、すぐに加工しています。このパウダーは、低温乾燥・水冷石臼式の粉砕機を使用することで、高温で加熱することを最低限おさえました。その結果、色・風味・栄養価を残すことが可能になりました。栄養価の中でも特に食物繊維量が豊富なのが特徴です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S258	有限会社飯干商店	宮崎県	青果・農産加工品	乾燥原木しいたけ	www.iiboshi.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	宮崎県産厚肉しいたけ			野菜	空気と水がきれいな宮崎県の山間部で約2年半かけて育てられた肉厚で風味豊かな椎茸です。薬剤を一切使っていないのでオーガニック食材としてご愛用頂けます。
2	乾しいたけ釜めしの素			即席食品	宮崎県産の椎茸を贅沢に使用した釜めしの素です。調理は簡単、炊いたご飯に混ぜるだけです。また、肉を一切使用していない為ベジタリアンの方にも御賞味いただけます。
3	宮崎県産どんこしいたけ			野菜	澄んだ空気ときれいな水に育まれた宮崎県の山間部で、約2年半の月日を経て生産されたしいたけです。香り豊かな自然の旨味をご堪能頂ける商品です。
4	宮崎県産香信しいたけ			野菜	冬菇は寒い時期に収穫されますが、香信は気温の上昇とともに葉が広がった状態で採ったしいたけの事を言います。薄く見た目も大きいですが味は他のしいたけと全く変わりません。
5	宮崎県産スライスしいたけ			野菜	スローフードを見直す動きがある一方で、やはり市場では簡便性の高い商品が好まれる傾向にあります。スライス椎茸は品質そのままで、生産者が一つ一つ丁寧にカットした手軽に使える商品です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S260	株式会社杉本商店	宮崎県	青果・農産加工品	しいたけ（原木）、乾しいたけ	http://sugimoto.co
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	九州産しいたけ冬菇（どんこ）70g【椎茸料理レシピ付】			その他	米国アマゾンでベストセラーランキングベスト10に入っています。もっとも厳格なOU社からコーシャ認証を受けています。
2	高千穂郷産しいたけ徳用大中葉70g【椎茸料理レシピ付】			その他	米国アマゾンでベストセラーランキングベスト10に入っています。もっとも厳格なOU社からコーシャ認証を受けています。
3	Japanese Dried Shiitake Hana DONKO, 33-42mm, 300g			その他	We always have Amazon's Choice badge in Japan and Kosher Certification. Our Shiitake is naturally grown outdoors on Japanese Sweet Sap Oaks.

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S271	株式会社オキス	鹿児島県	青果・農産加工品	乾燥野菜・野菜パウダー・野菜茶・野菜を使った菓子	https://okisu.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	野菜パウダー			野菜	九州産のお野菜を栄養価の高い旬の時期に乾燥し、簡単便利に使っていただける野菜パウダーにしました。20種類以上の野菜パウダーの種類がございます。無添加の100%お野菜だけをしようした九州産のお野菜パウダーです。
2	乾燥野菜			野菜	九州産のお野菜を栄養価の高い旬の時期に乾燥し、簡単便利に使っていただける乾燥野菜にしました。100gの乾燥野菜で約10名以上のお野菜をご提供できます。乾燥野菜にすることで、野菜の歯ごたえが良くなり、風味が増し、利点が多いため、五感を使ってお野菜をお召し上がりいただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S284	農業生産法人株式会社アセローラフレッシュ	沖縄県	青果・農産加工品	・アセローラ冷凍果実・アセローラビューレ・アセローラ果汁・アセローラ果皮・アセローラジュース	http://acerola-fresh.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	アセローラビューレ			果物	無農薬不使用で栽培されたアセローラ果実を一粒一粒丁寧に洗浄・加工して作られた、100%のアセローラ果汁です。
2	アセローラプレミアムジャム			果物	アセローラビューレに加えて、栄養価が高いアセローラ果皮を混ぜ合わせて作られた、濃厚タイプのジャムです。これまで未利用資源であったアセローラ果皮をしている所が特徴的な商品です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S292	沖縄セルラー電話株式会社	沖縄県	青果・農産加工品	大宜味村にてイチゴの水耕栽培を開始し、現在は沖縄県内の洋菓子店へ出荷中。今後、海外（香港や台湾）への出荷を目指す。またシークワサーを活用した商品「kisekiシリーズ」の販売総代理店として、ジュースやサプリメント等の商品は日本全国の取引を検討。	https://www.au.com/okinawa_cellular/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	美ら島ベリー			果物	水耕栽培工場で育てたイチゴ。工場栽培の強みとして、農薬不使用で日づつ、温度管理を含めたICT管理を行い、1年を通して、収穫が可能。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S298	有限会社勝山シーワサー	沖縄県	青果・農産加工品	sea-sun勝山シーワサー沖縄県産果汁100% 500ml sea-sun勝山シーワサー沖縄県産果汁100% 150ml 沖縄県産果汁100% 勝山シーワサー完熟 300ml	http://www.mayaga.com/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	sea-sun 勝山シーワサー 沖縄県産果汁100% 500ml			果物	2012年から2019年度の I T Q I (国際味覚審査機構)主催の優秀味覚賞で8年連続で3つ星を受賞し、2018年にはダイヤモンド賞を受賞しています。シーワサー果汁100%商品では当社が初めての受賞になります。
2	沖縄県産果汁100% 勝山シーワサー完熟 300ml			果物	ほのかな甘さと酸味で後味がすっきりとした12月?1月の沖縄県産のシーワサーを使用。沖縄スーパーフード協会推奨商品
3	沖縄県産果汁100% 勝山シーワサー青切り300ml			果物	さわやかな香りと深みのある酸味が特徴の9?10月の沖縄県産のシーワサーを使用

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S302	株式会社黒糖本舗垣乃花	沖縄県	青果・農産加工品	沖縄産黒糖、多良間島産黒糖、黒糖シロップ、黒糖菓子	http://www.kakinohana.co.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	沖縄黒糖蜜1.5 k g			塩・砂糖	沖縄産黒糖だけを使用した黒糖シロップ、水あめやハチミツ等の添加物は一茶受使用していないので、沖縄産黒糖の風味が特徴の商品です。 他にも14 k g、25 k g の量目の商品を取り揃えています。
2	沖縄県産多良間島の黒糖400 g			発酵調味料	隆起珊瑚礁で出来た多良間島で栽培されたサトウキビ100%から作られた黒糖です。
3	多良間島産黒糖(粉状)20 k g			塩・砂糖	隆起珊瑚礁で出来た沖縄県多良間島で栽培されたサトウキビ100%から取れた黒糖を粉状にした粉末黒糖です。
4	ピーナッツ黒糖			その他	炒りピーナッツに水飴たっぷりの加工黒糖を絡めた菓子で、ツヤツヤした光沢とカリカリした食感、特徴。ピーナッツの香ばしさと黒糖の優しい甘さの絶妙なバランスが、やみつきになる一品です。
5	黒糖アーモンド			その他	沖縄のサトウキビから取れた粗糖と黒糖に水飴を加えクラッシュアーモンドをふんだんに混ぜ込み、カリカリ食感に仕上げました。アーモンドの香ばしい風味と黒糖の優しい甘さが絶妙です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S015	株式会社マルデン	北海道	鮮魚・水産加工品	銀聖鮭山漬け、銀聖鮭定塩フレ、オーブdeサーモン、北海道産いくら醤油漬け、鮭ジャーキー、鱈ジャーキー、天然本醸造魚醤油『魚々紫』、日高根昆布だし、ミズタコスライス	http://www.marude-n.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	鮭ジャーキー			魚類	北海道産の鮭と北海道産のチーズを練りこみオリジナルの調味料の鮭魚醤油を隠し味に使用し、食べやすいようにスティック状にカットしました。 業務用の500gもございます。 また、姉妹品として鱈ジャーキーもございます。
2	天然本醸造鮭魚醤油『魚々紫』			発酵調味料	魚醤油特有の臭みがないため普段使用のしょうゆとしてもご使用いただけます。また、大豆も小麦も使用していないため、無農薬であること、遺伝子組み換え原料がない事、グルテンフリーである事も特徴です。
3	サーモンマリネ			魚類	北海道産の鮭と玉ねぎをマリネした商品です。酢とオーブオイルで調味しており、手軽にジャパニーズイタリアンを味わえます。 市販品をはじめ、業務用もラインナップしており、飲食店をはじめ小売りのデリカテッセンとしての提供も可能です。 姉妹品としてタコマリネもございます。
4	たこバジル			魚類	北海道産の新鮮なたこをさっとボイルし、特製のバジルソースと和えました。そのままでも十分おいしく召し上がれますが、サラダのトッピングや、パスタと和えるなど洋惣菜としてご使用いただけます。
5	タコ唐揚げ			魚類	北海道産の新鮮なたこを調味し衣をつけました。冷凍のまま油調するだけの簡単調味でお召し上がりいただけます。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S022	株式会社コメイチ	青森県	鮮魚・水産加工品	・津軽海峡「海参」干しナマコパウダー・ナマコスライス	https://www.facebook.com/komeichi.cc/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	津軽海峡海参 干しナマコ			その他（甲殻類、貝類、他）	青森県佐井村沖（津軽海峡）で水揚げされたナマコのみを使用した高級食材です。青森県佐井村では江戸から明治にかけて津軽海峡で水揚げされたアワビやナマコ等を乾燥し、俄に詰めて北前船で長崎に運び、中国に輸出していました。身がしっかりしているため、プルプルの食感が楽しめます。
2	なまこ物語 20g（天然ナマコ100%パウダー）			その他（甲殻類、貝類、他）	多彩な栄養分を豊富に含み、古くから滋養強壮のために利用されてきたなまこを日常の食事に取り入れやすい粉末状にすることで、天然なまこ由来の豊富な栄養素を手軽に摂取できるようになりました。良質のコラーゲンがたっぷり含まれる天然のなまこ100%パウダーです。
3	なまこ節 20g（天然ナマコ100%スライス）			その他（甲殻類、貝類、他）	多彩な栄養分を豊富に含み、古くから滋養強壮のために利用されてきたなまこを削り節の様に薄くスライスしました。


ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S023	株式会社 大豊	青森県	鮮魚・水産加工品	醤油いくら、帆立貝柱、ペビーボイル帆立、煮蛸、珍味	http://www.taihou-aomori.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	いくら醤油漬け（鱈）			その他（甲殻類、貝類、他）	ロシア産鱈原料を使用しております。粒が小さく低く評価されますが、白鮭卵と比較すると甘味が強く味も濃厚です。又、皮は薄めで、食べた時の皮残りが少ない特徴があります。
2	冷帆立貝柱			その他（甲殻類、貝類、他）	活貝を剥き身加工し、リキッドフリーザーにて急速冷凍かけた商品です。通常の凍結品と比較し、ドリップが少なく解凍後生のような感覚でご利用頂けます。
3	冷凍煮蛸1本真空			その他（甲殻類、貝類、他）	北海道で水揚げされた、水蛸を使用し易いように1本真空に仕立てました。そのまでの販売はもろんですが、1本ずつでの納品も可能な形態です。
4	ペビーボイル帆立			その他（甲殻類、貝類、他）	陸奥湾で水揚げされた美味しい帆立をスチームボイルして旨味を凝縮しました。紐の硬さも気になりませんので、女性はもちろんお子様にも人気の商品です。
5	いくら醤油漬け（北海道 秋鮭）			その他（甲殻類、貝類、他）	北海道産の粒が大きいいくらのみを厳選して加工を行っております。大きいくらは皮残りが気になりますが、弊社独自の製法により皮残りが少なく仕上げしております。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S030	株式会社カネキ吉田商店	宮城県	鮮魚・水産加工品	めかぶ、うに、かき、あわびの加工品	http://www.kaneki-yoshida.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	蒸し牡蠣			その他（甲殻類、貝類、他）	宮城県産の新鮮なかきをスチーム加工をして、C A S 凍結によって冷凍しました。グリーズをしない独自の製法により、解凍時もドリップがほとんど出ないように仕上げました。そのままでも素材としてもご利用いただけます。
2	冷凍うに			その他（甲殻類、貝類、他）	三陸産の新鮮なうにを弊社独自の製法とC A S 凍結を利用し、添加物（モウソウチン等）を使用せずに冷凍しました。うに本来の旨味、風味をお楽しみいただけます。また、解凍後にドリップがほとんど出ない様に仕上げしております。
3	シャキシャキめかぶ 3 P			海藻類	昨今のテレビ放映等、いま健康志向の食材として非常に注目されている「めかぶ」の商品です。めかぶを細かい温度管理のもと、湯通し（加熱）・急速冷却・水切りすることにより、鮮やかな緑色でシャキシャキの食感に仕上げました。食べやすいよう細切りカットして小分けにパックしています。
4	ぶっかけめかぶ（業務用）			海藻類	昨今のテレビ放映等、高まる健康志向のなか非常に注目されているのが「めかぶ」です。宮城県産のめかぶを細かい温度管理のもと、湯通し（加熱）・急速冷却・水切りすることにより、鮮やかな緑色でととの食感、風味に仕上げました。また、食べやすいよう細かくカットしております。
5	まごみめかぶ 3 P			海藻類	昨今のテレビ放映等、今健康志向の食材として非常に注目されている「めかぶ」の商品です。めかぶを細かい温度管理のもと、湯通し（加熱）・急速冷却・水切りすることにより、鮮やかな緑色でととの食感、素材本来の風味をいかして仕上げました。食べやすいように細かくカットして小分けにパックしています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S043	株式会社小沼源七商店	茨城県	鮮魚・水産加工品	ARTISANOCTPUS 弊社オリジナル工程で手間をかけて蒸し上げた「蒸タコ」を調理しやすいように、少人数でも対応できるように、足1本に小分けし、冷凍したものです。海外の方にもわかりやすくするために、パッケージ裏面には、調理方法を説明書を、アイコン等を使用しております。また、QRコードを読み取ることで、動画も視聴でき、どなたでも簡単に調理できるように案内しております。	http://www.yamashow.co.jp/index.html

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ARTISANOCTPUS			魚類	モーリアニアはサハラ砂漠の影響で、プランクトンがたくさん育つため＝良質なエサが多いので、良質の真鯛が獲れます。日本人が教えた技術（タコぼ漁）が、今でも現地で経済発展に大きな影響を与えています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S047	小松水産株式会社	茨城県	鮮魚・水産加工品		http://www.shirasu.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	しらす干し			魚類	鮮度の良い原料を使用し、加工しているため、えぐみや臭いもなく、魚本来の甘みをお召し上がりいただけます。
2	干物			魚類	職人が一枚一枚丁寧に手開きにした干物です。緑茶漬けにしていることから、冷めても硬くなりなく、最後まで柔らかくお召し上がりいただけます。
3	いかかば			魚類	赤いかの目を蒲焼き風の甘じょっぱいタレに漬け込み、焼いています。農林水産大臣賞などの多くの賞を受賞している商品です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S063	株式会社都平昆布海藻	埼玉県	鮮魚・水産加工品	①北海道昆布サラダ25g、100g(水戻し10分ですぐ使える昆布サラダです。鮮やかな緑色と昆布の旨み、コリコリとした食感が特徴です) ②すぐデルだしパック400g、1kg(熱湯に5分入れるだけで誰でも簡単に本格的な昆布だしが作れます) ③無添加汐吹昆布1kg 昆布の旨みを活かした優しい味わいの汐昆布です	http://www.tohira.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	無添加汐吹き昆布			海藻類	昆布屋さんが作った昔ながらの汐昆布です。調味料を使っていない安心の無添加で、昆布の旨みを最大限に活かしました。塩分も控えめなのでお子様やお年寄にも安心してお召し上がりいただけます
2	根昆布 特UMAMI濃 5g ×75個			海藻類	熱湯に5分つけるだけで職人が作った日本の本格昆布だしをお楽しみいただける商品です。昆布の中でも成分が濃く「根昆布」を使用しており、濃厚なパンチのある旨み特徴のおだしを取ることができます。
3	北海道昆布サラダ 100g			海藻類	北海道産の昆布を特殊技術により、緑色鮮やかに美味しく加工しました。北海道産の品質の高い昆布を簡単に色々なお料理にご使用いただけます。
4	北海道昆布入り海藻サラダ 100g			海藻類	北海道産昆布をふんだんに使用した海藻サラダです。水戻しするだけで簡単に彩り豊かな海藻サラダをお楽しみいただけます。水戻して約10倍に膨らみます。
5	根昆布すぐデルだしパック1kg			海藻類	初めて昆布を使う方でも、簡単、短時間（熱湯5分にて）で濃厚な昆布だしが出来ます。昆布のうま味を引き出す特殊加工した昆布を、チップ加工し、だしパック形態で簡便に使えるようにしました。濃厚なおだしで特にラーメンだしに向きます。他にも、おに昆布、利尻昆布仕様があります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S072	株式会社朝倉海苔店	東京都	鮮魚・水産加工品	全形海苔、カット海苔、おにぎりフィルム海苔、ロール海苔	http://www.asakuranoriten.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	寿司海苔			その他（甲殻類、貝類、他）	歯切れ・口溶けの良い原料を使用しています。
2	おにぎりフィルム海苔			その他（甲殻類、貝類、他）	歯切れ・口溶けの良い原料を使用しています。
3	various type of roasted seaweed (NORI)			その他（甲殻類、貝類、他）	It is frake type seaweed, so it's able to use such as soup, noodles(pasta), salad and so on.
4	Seasoning Seaweed (NORI)			その他（甲殻類、貝類、他）	It is seasoned DASHI with soy sauce.
5	Roasted Seaweed for sushi roll machine			その他（甲殻類、貝類、他）	Using the ingredients which is not crumped, so it can keep good looking. When you bite sushi roll, it melt in your mouth with rice.

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S096	有限会社 粋	福井県	鮮魚・水産加工品	「焼き鯖の押し寿司」・「穴子の棒寿司」・「焼き鯖の押し寿司（半分）」・「穴子の棒寿司（半分）」	http://www.oisui.net
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	浜焼き鯖の押し寿司			魚類	脂のたっぷりとした肉厚の鯖を焼き上げ昆布で包み込んだ焼き鯖の押し寿司です。高鮮度維持冷凍・解凍が可能な日本の技術が産んだ特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、添加物・保存料を無くしても、長期保存ができ、無駄がなく安心・安全に食べられます。
2	穴子の棒寿司			魚類	味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にぶつら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。高鮮度維持冷凍・解凍が可能な日本の技術が産んだ特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、添加物・保存料がない、安心・安全に食べられます。
3	浜焼き鯖の押し寿司（半分）			魚類	脂のたっぷりとした肉厚の鯖を焼き上げ昆布で包み込んだ焼き鯖の押し寿司です。高鮮度維持冷凍・解凍が可能な日本の技術が産んだ特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、添加物・保存料を無くしても、長期保存ができ、無駄がなく安心・安全に食べられます。
4	穴子の棒寿司（半分）			魚類	味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にぶつら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。高鮮度維持冷凍・解凍が可能な日本の技術が産んだ特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、添加物・保存料がない、安心・安全に食べられます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S126	ヤマサちくわ株式会社	愛知県	鮮魚・水産加工品	魚肉練り製品、オーブオイル、ラー油、醤油	https://yamasa.chikuwa.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	野菜ソフト			魚類	上質なすり身の中に新鮮な玉ねぎと人参を沢山入れた揚げまんべんです。当社の揚物製品の中で人気NO.1の商品です。魚肉の旨みと玉ねぎの甘みが口に広がり、大人から子供まで世代を問わずに大人気です。
2	豆ちくわ			魚類	厳選した高級材料（グチ、エソ、ハモ）を中心とし魚肉を職人が石臼で丁寧にすりあげ、焙り焼きにした一口サイズのちくわです。お酒との相性が良く、おつまみに最適です。
3	たごボール			魚類	厳選された素材を使用した魚のすり身にタコや玉ねぎ、あおさを練りこんだ、たご焼き風の揚げまんべんです。
4	青じそオーブオイル			ソース、他	日本一の産地である地元豊橋産の青じそを使用したオーブオイルです。お料理に少し加えることでお料理を和食らしくすることができます。爽やかなしその風味を楽しめる和風シェパードソースです。
5	ちくわラー油			ソース、他	スパイシーなラー油の中に刻んで揚げたちくわがたっぷり入っています。辛みの中に魚の旨味を味わえる当社オリジナルの一品です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S128	株式会社TA西村	三重県	鮮魚・水産加工品		http://www.ta-nishimura.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	凍眠伊勢まい生ハム			魚類	一番の特徴は原材料『オール三重』です。伊勢まいは良質なタンパク質に加え、臭みが少なく安心して食べて頂けます。下処理時に伊勢二見産の『岩戸の塩』を使用しております。燻煙材にはナラをはじめ、クオリティを追求する為に『ビート材』を使用しております。
2	凍眠伊勢海老200/250			その他（甲殻類、貝類、他）	身入りがよく、臭みが少なく上品な甘さが特長な伊勢志摩産の伊勢海老を厳選しております。そんな鮮度抜群の伊勢海老を手作業で真空個包装にし、瞬間冷凍【凍眠】加工しております。
3	『作』酒粕漬けサバ			魚類	原料に使用しております『ノルウェー産サバ』は国産のサバに比べ脂の乗りが非常に優秀です。そんなサバを2016年に行われた『第42回先進国首脳会議』の乾杯酒【作】の酒粕で丸3日漬け込みりと手間加え製造しております。
4	牡蠣ソフト干物【溜まり醤油・塩】			その他（甲殻類、貝類、他）	通常牡蠣を育てるのは、2～3年の期間を要するところ、波が穏やかで牡蠣の餌となるプランクトンがとても豊富とゆう牡蠣にとって大変恵まれた環境のおかげで1年で育ち出荷可能になります。この牡蠣を生産者との連携により、水揚げの後早急な冷凍処理を可能にしております。
5	メカブとアサリのうま煮			海藻類	豊富な栄養素を含んだ三重県産メカブを細切り加工し、メカブと同量程度のアサリを加えてうま煮に仕上げました。メカブの歯応えと磯の香り。そしてアサリの旨味、甘味の活かされた製品になります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S130	有限会社伊勢志摩冷凍	三重県	鮮魚・水産加工品	◆伊勢神宮奉納急速冷凍伊勢海老◆鳥羽浦村産冷凍セル牡蠣◆鳥羽浦村産冷凍むき牡蠣◆伊勢志摩アカモク	shimarei.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	奉納伊勢海老			その他（甲殻類、貝類、他）	三重県伊勢志摩地区で漁獲される旬の時期の伊勢海老を水揚げされたその日のうちにマイナス60℃で急速凍結しました。産地だからこそその鮮度に自信があります。また年に一度伊勢神宮の外宮さんに本製品を奉納していますので、奉納証明書も提出出来ます。
2	伊勢志摩アカモク			海藻類	近年その栄養素に注目が集まる海のスーパーフードあかもくです。フコイダンやフコキサンチンを多く含み、様々な病気の予防になると注目されています。そのアカモクを食べやすく加工しています。
3	急速凍結セル牡蠣			その他（甲殻類、貝類、他）	一番身入りの良い時期だけの真牡蠣に限定し、水揚げされたその日のうちに洗浄し、急速凍結しています。身のたっぷり詰まった時期の牡蠣は火を入れても縮みにくく、ボリュームも満点です。
4	伊勢志摩アカモク 小売用			海藻類	近年その高い栄養素が注目されているミラクル海藻アカモクです。ご家庭でも食べやすいように30gの3連パックにしました。
5	ポイルひおうぎ貝 I Q F			その他（甲殻類、貝類、他）	三重県志摩市で養殖されているひおうぎ貝です。色鮮やかな貝で別名虹色貝とも呼ばれます。使い勝手の良いように、むき身にしてポイルご I Q F 凍結しています。必要な分だけご使用になれます。また、洗浄した殻もつづけます。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S136	三和水産株式会社	三重県	鮮魚・水産加工品	めでたい焼き（真鯛の塩焼き）、極み真鯛みそ、鯛めしころりん（鯛めしおにぎり）、鯛めしのバリバリ揚げ、鯛めしの素、真鯛の茶漬、鯛だしつゆ、鯛だしポン酢、鯛ドレッシング	http://owase-medetaiya.com
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	めでたい焼き			魚類	新鮮な真鯛の腹に国産ワカメを詰め、薄塩に仕立て自慢の技法で焼き上げました。冷めても身は固くならず、しっとりとした鯛の塩焼きがお召し上がりいただけます。
2	極み真鯛みそ			発酵調味料	めでたい屋自慢の「真鯛みそ」は新鮮な真鯛を丸ごと焼き上げ、そのほくした身をたっぷり入れて2種類の味噌と練りごま、砂糖等を合わせじっくりと炊きあげた「おかず味噌」です。文政の頃豊漁時の保存方法として考え出された料理といわれています。三重県100選でベスト10入りした商品。三重セレクション認定商品。
3	鯛めしころりん			即席食品	お米は三重県産のコシヒカリを使用。焼いた鯛の身を使うことにより、生臭みが無く、ふっくらと仕上がった鯛めしをおむすびにしました。誰でも簡単にお召し上がりいただけるので、お子様からお年寄りまで人気の商品です。
4	鯛めしのバリバリ揚げ			即席食品	農家直送のこしひかりと焼鯛を入れ炊き上げた本格的な鯛めしを春巻きの皮で丁寧に手包みいたしました。油でバリバリに揚げて召し上がり！バリバリの皮とモチモチとした甘みのある鯛めしがぐせになるおいしさです。
5	特選鯛めしの素 2合用			即席食品	新鮮な鯛を三枚おろしにしてお刺身部分を切り身にし、自慢の技法でふんわりと焼き上げた身を秘伝の鯛だしつゆをセットにしました。秘伝の鯛だしつゆは焼いた鯛のアラからとった鯛だしにコクと旨みを出すため、昆布、さば節、いりこのだしを加えて手間暇かけて仕上げました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S138	有限会社新兵衛屋	三重県	鮮魚・水産加工品	魚肉練り製品（オードブル蒲鉾、さつま揚げ、竹輪等）	http://www.sinbeiya.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	かに味			魚類	日本国内でも珍しい「タラバガニ風」カニカマです。色合いがよく、適度な歯ごたえがあり、ビールのつまみやちょっと贅沢なおやつ、小腹がすいた時の一品として最適です。
2	あおさはんぺん			魚類	主原料のあおさは生産量が日本一の三重県志摩市産のあおさを使用。あおさを練り込んだ蒸しかまぼこで、きれいな色合いが食欲をそそります。
3	平天5枚入り			魚類	おでん等の煮込みだけでなく、開封後、加熱しなくてもそのまま美味しくいただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S179	株式会社越河	鳥取県	鮮魚・水産加工品	甲羅グラタン・蟹しゅうまい・かに身がみそ・かにみそ甲ら焼き・かに焼グラタン・えび焼グラタン	http://www.k-chef.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	かに身がみそ			その他（甲殻類、貝類、他）	かにみそとズワイかに身を和えた商品。弊社独自製法で作り上げたマイルドなかにみそは国内外問わず大人気な一品です。
2	蟹しゅうまい			その他（甲殻類、貝類、他）	日本海で漁獲された紅ズワイ脚肉を使用し、細かく切ったしゅうまいの皮で一つ一つ包んだしゅうまい。山芋のふんわり感とくわいのシャキシャキ感が楽しめる一品です。
3	カニ焼グラタン			その他（甲殻類、貝類、他）	鳥取県の白バラ牛乳を使用しトッピングにかに肉を採用した焼き自入りのマカロニグラタン。簡単レンジ調理タイプです。
4	カニ爪フライ（クリームタイプ）			その他（甲殻類、貝類、他）	紅ズワイガニ爪のむき身をクリーミーなホワイトソースで包み、生パン粉を衣とした爪フライ。生パン粉使用により、仕上がりが美しくサクとした歯ごたえとクリームの柔らかさがマッチした一品です。
5	紅ずわいがに棒肉L			その他（甲殻類、貝類、他）	紅ズワイガニの脚肉をトレーに1本ずつ並べた商品。使用量が調節出来る4分割トレーを採用しています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S188	株式会社中村水産	島根県	鮮魚・水産加工品	魚介類を全般的に加工している魚介類加工品。あなご、たこ、えび、ぶり、いか、ホタテ等々。	http://nakamurasuisan.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	国産 穴子蒲焼			魚類	日本海で水揚げされた真穴子を使用し、あなごエキスを混ぜ込んだタレに漬込み、特殊製法にてふくらジュシーに焼き上げました。
2	たこ照焼 小			魚類	岩たこの足を2本足にカットし、甘めのしょうゆベースのタレに漬込み、独自の焼成方法で柔らかく仕上げました。甘めの味付がクセになる一品です。
3	あなご飯の素			魚類	国産真穴子を使用しています。当社「オリジナルのタレ」で味付けをしています。※オリジナルのたれとは、穴子の頭・骨をじっくり煮込んで抽出した「穴子エキス」を醤油にブレンドした旨味たっぷりのタレです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S198	巴屋清信有限公司	広島県	鮮魚・水産加工品	海鮮しほり焼牡蠣、海鮮しほり焼・祭	http://tomoe-ya.co.jp/kaki/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	海鮮しほり焼牡蠣			その他	広島県産の牡蠣を冷凍することなくそのままプレスバリバリに焼き上げました。巴屋清信独自製法「しほり焼」で香りとおみを最大限に引き出した、真似のできない美味しさをお楽しみください。日本には類似商品はありません。
2	海鮮しほり焼生しらす			魚類	広島・江田島産の生のしらすを、一枚一枚圧縮しながら丁寧に焼き上げました。獲れたての生しらすの味をそのまま召し上がってください。
3	海鮮しほり焼 ひらめ（祭）			魚類	瀬戸内、広島海の幸“魚”を巴屋清信独自製法・しほり焼で1匹づつ丁寧に職人が焼き上げました。尾頭付きに仕上げおめでたい席にもお使いいただけます。あえて添加物を加えず味付けもせず、素材の持つ濃厚な旨みと香りを最大限に引き出しました。
4	海鮮しほり焼 鯛（祭）			魚類	瀬戸内、広島海の幸“魚”を巴屋清信独自製法・しほり焼で1匹づつ丁寧に職人が焼き上げました。尾頭付きに仕上げおめでたい席にもお使いいただけます。あえて添加物を加えず味付けもせず、素材の持つ濃厚な旨みと香りを最大限に引き出しました。
5	海鮮しほり焼 でびら（祭）			魚類	でびらは本来火であぶり、身をほぐして食べます。口しほり焼する事でそのまま骨までサクサクと食べれます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S199	フレッシュヒロウオ株式会社	広島県	鮮魚・水産加工品	養殖魚：ブリ、カンパチ、タイ、シマアジ及び、ノルウェー産サーモン 天然魚：瀬戸内海産、及び日本各地加工：フィレ、ロイン、寿司ネタ、急速凍結は3Dフリーザーを使用。	
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	寿司ネタ・カンパチ			魚類	日本の魚を、日本人ならではの技術で製造した寿司ネタです。凍結は急速凍結機の3Dフリーザーを使用。
2	カンパチ・ロイン			魚類	日本産の養殖魚を生き締め後に、急速凍結機の3Dフリーザーで凍結しました。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S222	株式会社オーシャンドリーム	愛媛県	鮮魚・水産加工品	冷凍魚加工品、冷凍鮮魚惣菜類（鱈の湯引き、鱈の蒲焼等）、レトルト商品（はものまぶし、さざえのコンフィ、炙り脚めしの素等）、飲む柑橘ゼリー（温州、清見、伊予柑、不知火等）	http://www.ocean-d.co.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	はものまぶし(4種)			即席食品	愛媛県で獲れたての鱈を使い、4種類の混ぜご飯の素にしました。ご贈答にも、急な来客時のおもてなしにも手軽に利用して頂ける商品です。おにぎりの具としてもお使いいただけます。
2	さざえのコンフィ3種			即席食品	地元の頑固親父が獲ったさざえを使用しています。味にこだわったあまり数のできない貴重な商品です。
3	はもの湯引き			魚類	京都では有名な鰯料理。愛媛県で獲れた新鮮な鱈を使い湯引きにしました。鱈は、息の長い魚で「長寿の魚」ともいわれています。
4	清涼飲料水（飲むゼリー）3種			清涼飲料	愛媛県八幡浜市みかんの町で実った3つの太陽の光を浴びた（太陽の光、海の照り返し、段々畑の照り返し）美味しい柑橘のさっぱりとした甘さ控えめの飲むゼリーです。熱く火照った疲れた体にひんやりと美味しい清涼飲料水です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S223	株式会社オカベ	愛媛県	鮮魚・水産加工品	味付け加工小魚（ごまいりこ、アーモンド小魚など）・佃煮加工品・チーズ加工品・味付けカツ加工品・魚介類プレス加工品・ロール、味酢干し製品 他	https://www.okabe-group.com/




No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	玉子ガニ			その他（甲殻類、貝類、他）	「ガニ（アカイシガニ）」を独自の製法で風味豊かに、丸ごと仕上げました。□
2	サクサク丸ごといわし			魚類	国内産の片口いわしを丸ごと手軽に美味しく食べて頂けるよう、ほど良い甘さに味付けしサクサクに仕上げました。おやつ、おつまみに是非どうぞ。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S225	(株) 谷本蒲鉾店	愛媛県	鮮魚・水産加工品	じゃこ天、じゃこカツ、太刀魚巻、海鮮しゅうまい、削りかまぼこ	http://www.tanimotokamabokoten.com
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	太刀魚巻 2本入			魚類	太刀魚を3枚にさばき、竹の棒に巻き付けて焼いています。味は甘い醤油味です。愛媛県では古くから食べられている伝統的な商品です。
2	業務用太刀魚巻 20本入			魚類	太刀魚を3枚にさばき、竹の棒に巻き付けて焼いています。かけるソースを変える事で様々な味が楽しめます。
3	八幡しゅうまい (ハモ) 4個入			魚類	ハモを使用した海鮮しゅうまいです。おでん・お鍋・お吸い物・揚げ物等。様々な料理の具材としてもお召しあがりいただけます。
4	海鮮しゅうまい (鯛) 4個入			魚類	鯛を使用した海鮮しゅうまいです。おでん・お鍋・お吸い物・揚げ物等。様々な料理の具材としてもお召しあがりいただけます。
5	海鮮しゅうまい (イカ) 4個入			魚類	イカを使用した海鮮しゅうまいです。おでん・お鍋・お吸い物・揚げ物等。様々な料理の具材としてもお召しあがりいただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S234	柳川冷凍食品株式会社	福岡県	鮮魚・水産加工品	漬魚、煮海老、海鮮サラダ類、エビフライ等、水産加工品全般をお客様のご要望にお応えした、OEM生産を行っております。	http://www.yanarei.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	スリミサラダ			魚類	海外でも人気のカニカマを、辛子のきいたマヨネーズソースで和えてサラダにしました。プチプチとした触感のとびっこをアクセントにしてあげております。
2	真鯛のコンフィ			魚類	長崎県産の天然真鯛を原料に、旨味を油に閉じ込めました。ツナの代わりにご使用いただくと、メニューに高級感ができます。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S252	ハナマル食品株式会社	大分県	鮮魚・水産加工品	①豊後の姫はも 骨切り②冷凍焼きいも③国内生絞り アマニ油 無精製④おつまみ 姫はも湯引き⑤豊後の姫はも かば焼き	http://www.hana-shoku.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	冷凍焼きいも			即席食品	ブランドさつまいもは収穫後40日以上貯蔵することで、ぐっと甘味を増加させ「紅はるかの特性を生かし」一番美味しい時に添加物無しの自然食品の焼芋です。加工後に真空包装の後、プロトン急速冷凍を行っています。冷凍賞味期間730日・チルド14日
2	国内生絞りアマニオイル 無精製			即席食品	大分県国東半島で化学溶剤を使用せず、低温圧搾にてしぼり、ろ過した無精製のアマニ油(亜麻仁油)です。アマニ油は、必須脂肪酸であるα-リノレン酸を多く含んでおり、今注目の食用油。オリーブオイルのような香りとナッツのような香ばしい味わい、独特の渋みが食欲をそそります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S270	株式会社イズミダ	鹿児島県	鮮魚・水産加工品	干物、魚の味噌漬、粉末出汁	https://www.izumidasengyo.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	甘鯛の一夜干し			魚類	自分たちで目利きをした魚を使用し、一枚一枚手作りで作製しております。 素材の良さを生かすため、塩と鹿児島に古くから伝わる非加熱処理の酒、灰持酒のみを使用。 添加物を使わず一般的な干物の半分の塩分濃度で作製しているため、子供にも食べやすい商品です。
2	出水田鮮魚の祝出汁			ソース、他	天然の原料そのものを粉末にし、食塩や添加物は一切使用していない粉末出汁です。 鹿児島県産のヒメアマエビを使用した赤のよこひ出汁、みそ汁など幅広く使えるいりこベースの白のよこひ出汁の2種類を紅白のパッケージで仕上げ、専用の箱に入れております。
3	鹿児島県産真鯛の味噌漬			魚類	鹿児島県産の真鯛を使用し、鹿児島で昔から愛される麦みそを使用した味噌漬。 魚屋で昔から食べられているおふくろの味です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S304	三高水産株式会社	沖縄県	鮮魚・水産加工品	【生鮮】まぐろ、いか、かじき、その他鮮魚 【生食加工品】まぐろ切落し、ねぎとろ 【焼成加工品】まぐろかま照焼き、まぐろはらご照焼き、まぐろスベアリア、まぐろ焼き串 【油調加工品】まぐろカツ、まぐろ棒メンチカツ、まぐろ唐揚げ、いか棒メンチカツ	www.sankosuisan.com
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	まぐろかま照焼き			魚類	沖縄県産のまぐろ限定 希少部位であるまぐろカマを丁寧に仕込みをしておりますので、バサバサ感がなく、ふっくらジューシーに焼き上げました
2	まぐろ棒メンチカツ			魚類	沖縄県産まぐろに、野菜・調味料をブレンドさせて混ぜ込み、スティック状に仕上げました 揚げてそのままでも、巻き寿司の芯としてもお使いいただけます


ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S038	株式会社サカタフーズ	山形県	精肉・畜産加工品	ハンバーグステーキ、つくね、肉だんご、チャーシュー、ミートデリ	https://www.sakatafoods.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ハンバーグステーキ			牛肉	国産牛肉、国産豚肉、国産玉ねぎで作った、シンプルで手作り感のあるハンバーグステーキです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S056	株式会社昭和食品	群馬県	精肉・畜産加工品	焼鳥・アメリカンドッグ・抹茶ドッグ	http://www.yaki-tori.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	アメリカンドッグ			その他	ソーセージをお菓子のような香りのする甘味豊かなスポンジ生地の衣をつけ揚げており、表面はサクッとキツネ色に仕上げられています。お子様のおやつに最適です。手頃なお値段でタンパク質から炭水化物まで摂取できます。
2	抹茶ドッグ			その他	あんこを棒状にし、抹茶味のスポンジ生地の衣をつけ揚げた商品です。香り高き上品な抹茶と甘いあんこがマッチする新感覚のフナンドスティックスイーツです。
3	ビーフカルピ（加熱済み）500g			その他	スライスした牛バラ肉を自社特性のタレに満ちみ蒸し上げました。牛肉はとても柔らかくお子様やご年配の方にも大変食べやすくなっております。牛丼やお寿司の具材として最適です。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S102	株式会社キサラファールカンパニー	岐阜県	精肉・畜産加工品	鹿エマルジョンソーセージ、鹿のパテカンパニー、鹿のあらびきランク、鹿肉100%ハンバーグ	
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	鹿エマルジョンソーセージ			その他	滑らかな鹿肉のソーセージ生地に、鹿の粗挽き肉を混ぜ込んだウィンナーソーセージ。
2	鹿ジャーキー			その他	鹿ミンチ肉を使用し、噛むとスモーキーな香りと赤身肉の旨味が広がります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S213	株式会社 丸本	徳島県	精肉・畜産加工品	「徳島県産地鶏 阿波尾鶏」「徳島県産銘柄鶏」「牛・豚・鶏の加熱済み加工品」「ペットフード」等	http://www.malmoto.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	阿波尾鶏もも肉			鶏肉	コク・甘み・うま味が多く、やや赤みを帯びた肉色と適度な歯ごたえが特徴です。鶏肉本来の味が引き立つ「塩焼き」「ソテー」等はもちろん、和・洋・中・伊など、どんなレシピにもマッチします。
2	阿波尾鶏サラダチキンライスロースト			鶏肉	自然豊かな徳島で育った「阿波尾鶏」のむね肉をじっくり蒸して香ばしく焼き上げ、肉の旨みを引き立てました。サラダやパスタ、ピザやトーストのトッピングなどにどうぞ
3	阿波尾鶏サラダチキンライスハーブ			鶏肉	自然豊かな徳島で育った「阿波尾鶏」のむね肉をじっくり蒸してバジルやオリーブオイルで風味豊かに仕上げました。サラダやパスタ、ピザやトーストのトッピングなどにどうぞ
4	地鶏の旨み			鶏肉	徳島県産地鶏・阿波尾鶏むね肉を鶏げすり前に、まったく新しい鶏肉の加工品です。見た目は魚類のけずり節のようですが、独特の製法で仕上げました。どうすれば旨み成分がたさん含まれるのか？また美しく仕上がるのか？いろいろと試行錯誤した末に完成しました。
5	阿波尾鶏骨付きももスモークチキン			鶏肉	自然豊かな徳島でたくましく育った地鶏「阿波尾鶏」をじっくり蒸したスモークレグです。切りやすいように、もも肉の骨の一部を取り除いています。パーティションにぴったりの一品です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S266	株式会社みやざきサミット季穂	宮崎県	精肉・畜産加工品	牛、豚、鶏の生産者から直接仕入れを行っております。（と畜は委託）冷蔵、冷凍商品のスライス加工、カット加工を主に行っており、急速凍結機による鮮度保持冷凍商品も扱えます。その他、小規模企業ならではの味付け、衣付け、ハンバーグなどの受注生産も行っております。	https://chachat-gourmet.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	豚ハンバーグ100g			豚肉	宮崎県の山間部で大切に育てられた豚肉を、取引生産者限定で仕入れを行っており、安心安全のハンバーグとして提供している。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S267	株式会社ミヤチク	宮崎県	精肉・畜産加工品	宮崎牛、宮崎ブランドポーク、畜肉加工品	http://www.miyachiku.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	宮崎牛、宮崎県産黒毛和種			牛肉	宮崎牛は宮崎県が指定した種雄牛の血統を持つ宮崎県生まれ宮崎育ちで肉質等級が4等級以上の黒毛和種。国内においては全国和牛能力共進会（通称、和牛のオリンピック）で3大会連続内閣総理大臣賞を受賞した唯一の和牛であり、米国アカデミー賞アフターパーティーの公式メニューに昨年より2年連続で採用された唯一の和牛。
2	宮崎ブランドポーク、宮崎県産豚肉			豚肉	宮崎ブランドポークとは、銘柄やえさ、安全性に特長やこだわりをもった本県産豚肉で、ブランド認証をうけた商品の総称です。徹底した生産管理のもと、安全・安心な商品づくりを心がけており、消費者ニーズに応えられるように、多様で高品質な豚肉供給を目指しています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S279	株式会社山野井	鹿児島県	精肉・畜産加工品	〔畜産加工品〕・炭焼き焼豚…炭焼き製法、タレに使用する醤油にもこだわった焼豚。・山桜ベーコン…山桜の薪で燻製にした薫り豊かなベーコン。・豚干肉…秘伝の醤油タレに漬け込み、しっとりとした食感と甘みがある干し肉。・ポークチップ…豚の上皮を丁寧に湯煎して油で香ばしく揚げたカリカリ食感が特長。〔調味料〕・万能タレ…焼豚の漬け込みタレを使用した醤油ベースの万能タレ。和洋中どんな料理にも使えます。	http://www.the-vamanoi.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	5匹の子ぶたソース			ソース、他	山野井がこだわり抜いて製造してきた炭焼き焼豚のタレを使用した、和洋中どんな料理にも合う万能タレです。炭焼き焼豚を製造してきた山野井だからこそ作り出すことが出来た、醤油ベースの中に旨みたっぷりのタレです。（写真はタレのイメージです。）
2	食仙人珍味 豚干肉<豚の干肉>			豚肉	秘伝の醤油タレに漬け込み、独自の製法で仕上げたほかでは味わえないしっとりとした食感と甘みと風味のある干し肉（ポークジャーキー）です。
3	食仙人珍味 豚揚げ<ポークチップ>			豚肉	『豚揚げ』は、上皮を丁寧に湯煎し、油で香ばしく揚げ、塩うまみ風味に味付けしています。カリカリの食感とあと味の風味があとを引く美味しさです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S294	沖縄八ム総合食品株式会社	沖縄県	精肉・畜産加工品	(食肉製品、油菓子、惣菜、レトルト食品、健康飲料・ジュース等)	https://okiham.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	あくー豚汁			即席食品	沖縄県産あくー豚を100%使用した、あくー豚汁です。あくー豚の甘みと旨味がきいた具だくさんの汁に別添の粉末みそを加え、お好みの味に仕上げお召し上がりいただけます。
2	黒酢ラフテー			即席食品	「ラフテー」は沖縄の代表的な豚肉料理の一つで、行事料理には欠かせない皮付き豚三枚肉の煮付けです。皮付き豚三枚肉を黒酢で煮込むことで、さっぱりとした味わいの新しい「ラフテー」になりました。沖縄のラフテーは皮付きのものを使用するので、皮のふっとした食感が特徴です。
3	沖縄県産豚肉100%ポーク			即席食品	沖縄県産豚肉を100%使ったポークです。鶏肉などの混ぜ物もしていないので、ポーク本来の味わいが安全・安心に楽しめます。使いきりサイズでいつも新鮮、無駄なくご利用いただけます。軽量容器使用でお土産やご贈答にも最適です。
4	沖縄シークワサー100% PET500ml			清涼飲料	沖縄県産のシークワサーをギュッとまるごとしぼった、100%果汁です。酸味が強く、スッキリした味わいです。シークワサー果汁にはピレチンという成分が多く含まれており、生活習慣病の改善に期待されています。軽量のPETボトルタイプなので、本土への発送やお土産に便利です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S031	株式会社さちみ製麺	宮城県	食品加工品	乾麺（白石温麺・うーめん、うどん、中華めん）	https://tsurigane.com
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	つりがね白石温麺（うーめん）			その他	400年の伝統を誇る宮城の名産麺・白石温麺（うーめん）。食用油を使用せず作り9センチの短さが特徴の麺。温めても冷しても美味しく召し上がれます。
2	弥治郎こけし白石温麺			その他	400年の伝統を誇る宮城の名産麺・白石温麺（うーめん）。食用油を使用せず作り9センチの短さが特徴の麺。温めても冷しても美味しく召し上がれます。伝統こけし「弥治郎こけし」を白石温麺の巻紙に描いた商品。お土産等で人気。
3	カレーめん			その他	カレー粉練りこみの麺は他にあまり無く特徴的。乾麺なので保存・安全性に優れています。特製オリジナルカレー粉末スープ付き。ピリッと辛い和風カレー細うどん（太めのそうめん）です。特徴的なパッケージデザイン。
4	ずんだ温麺			その他	東北応援キャラクター「東北ずん子」と白石温麺（うーめん）のコラボ商品。宮城県産ずんだ粉を練り込んだ鮮やかなグリーン色の白石温麺（うーめん）に肉味噌をからめて食べます。数種類のオリジナルシール1枚付き。
5	仙台味噌煮込みうどん			その他	宮城県の仙台味噌「長寿味噌」の赤・白のブレンド味噌で煮込む、宮城県産小麦「あおほの恋」使用うどん。コシが強く、つるみを強調した平薄切りの麺に、仙台味噌「長寿味噌」の赤味噌・白味噌を美味しくブレンドした、コクと旨味のあるスープ。煮込みうどんはもちろん、すき焼き、鍋のシメにお使いいただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S040	あぶくま食品株式会社	福島県	食品加工品	若桃の甘露煮、若桃ピクルス	http://www.abukumafoods.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	若桃の甘露煮			その他	国産の桃の幼果を使用し、風味よく程よい甘さに仕上げました。独自製法（製法特許取得済）で製造し、種まで丸ごと食べる事ができます。冷凍解凍しても品質に影響がなく、230℃の熱をかけても退色しません。保存料・着色料は未使用です。
2	若桃ピクルスS			その他	国産の桃の幼果を使用し、やや甘めで酸味のあるピクルス風に仕上げました。独自製法で製造し、種ごと丸ごと食べる事ができます。冷凍解凍しても品質に影響がなく、230℃の熱をかけても退色しません。着色料・保存料は未使用です。
3	若桃の甘露煮ダイス6mm			その他	国産の桃の幼果を使用し、風味よく程よい甘さに仕上げました。独自製法で製造し、種まで丸ごと食べる事ができます。冷凍解凍しても品質に影響がなく、230℃の熱をかけても退色しません。小さな形状のため汎用性が広く、様々な加工食品にご利用できます。
4	若桃の甘露煮粗挽き4.8mm			その他	国産の桃の幼果を使用し、風味よく程よい甘さに仕上げました。独自製法（製法特許取得済）で製造し、種まで丸ごと食べる事ができます。冷凍解凍しても品質に影響がなく、230℃の熱をかけても退色しません。小さな形状のため汎用性が広く、様々な加工食品にご利用できます。
5	若桃の甘露煮			その他	国産の若桃を使用し、風味よく程よい甘さに仕上げました。独自製法（製法特許取得済）で製造し、種子まで丸ごと食べる事ができます。桃由来のセラミドが100gあたり5mg以上含まれています。着色料・保存料・アルコールは未使用です。





ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S041	株式会社五十嵐製麺	福島県	食品加工品	インスタントラーメン、生ラーメン、乾燥ラーメン、アニマルフリーラーメン、全日本ラーメン、ビーガンラーメン、ベジタリアンラーメン	http://www.igarasi-seimen.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	アニマルフリー喜多方旨辛ラーメン1食入			即席食品	日本三大ラーメンの1つ喜多方ラーメン。油で揚げず、4-8時間低温熟成乾燥させた平打ちちぢれ太麺、すっきりとした辛さにコクのあるラー油スープ、食べごたえのあるもちもちとした太麺が特徴、喜多方旨辛ラーメン。
2	アニマルフリー喜多方醤油ラーメン1食入			即席食品	日本三大ラーメンの1つ喜多方醤油ラーメン。油で揚げず、4-8時間低温熟成乾燥させた平打ちちぢれ太麺、旨味の際立つさっぱり醤油スープ、食べごたえのあるもちもちとした太麺が特徴、喜多方醤油ラーメン。
3	アニマルフリー博多豚骨風ラーメン1食入			即席食品	日本三大ラーメンの1つ博多豚骨ラーメン。油で揚げず、4-8時間低温熟成乾燥させた細乾燥麺、醤油やニンニクの香りに、コクのある油でコーティングしたまろやか豚骨ラーメン。
4	ミートフリー札幌味噌ラーメン1食入			即席食品	日本三大ラーメンの1つ札幌味噌ラーメン。油で揚げず、4-8時間低温熟成乾燥させた中太乾燥麺、札幌特徴の味噌風味香りとコクが、麺にしっかりと絡む味噌ラーメン。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S046	株式会社 小沢食品	茨城県	食品加工品	もめん豆腐、きぬ豆腐、寄せ豆腐、ざる豆腐、豆乳、焼豆腐厚揚げ、揚げ出し豆腐、がんもどき、油揚げ	http://www.kozawafoods.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	豆腐屋さんのうの花こんにゃく			その他	低カロリー、低脂質、糖質ゼロ、プラス高食物繊維の身体に優しい新素材です。9インチに限らず、腸内環境も良くなりデトックス効果などの健康面での訴求が出来る、身体の内側から綺麗になるインナービューティ商品です。
2	とうふやさんの豆乳おから			その他	豆腐屋の生オカラと出来たての豆乳を入れる事でしっとりします。また、味に関しても大豆まるごとなので大豆本来のコクや旨味の深みが違います。栄養価も高く業界初の無添加常温タイプです。食物繊維もとても多く腸内環境には最適です。空けてからすぐにご利用いただけます。防腐剤・保存料は一切使用しておりません。
3	業務用 冷凍厚揚げ			その他	解凍後も豆腐らしさを残したまま、みずみずしい厚揚げです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S050	だるま食品（株）	茨城県	食品加工品	納豆及び納豆加工品類	http://www.darumanatto.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	納豆チーズディップ			その他	フリーズドライ納豆を使用したチーズディップです。和洋の発酵食品がコラボしたディップをお楽しみください。
2	だるま わら納豆 1本束			その他	茨城県産小粒大豆を使用し、歯ごたえのある味のしっかりした納豆です。わらの風味が納豆の美味しさを引き立てます。タレは若干甘めにより、非常に食べやすいと好評を頂いております。
3	だるま国産小粒 3P			その他	茨城県産小粒大豆を使用した本場水戸のパック納豆。歯ごたえがしっかりしており、大豆の味が濃いのが特徴です。タレは若干甘目のタレで地元茨城県でも人気の商品です。
4	経木納豆			その他	茨城県産小粒大豆「納豆小粒」を使用した納豆です。松の木の薄い皮（経木）に入れ、形も三角形のユニークな納豆です。松の香りが納豆の風味を引き立てています。
5	伝承納豆 2P			その他	日本で最も古い大豆品種である「農林一号」をJA水戸の協力のもと復活させ、水戸納豆の原点をコンセプトに開発された商品。小粒ながら味の濃い大豆である。大豆の収穫量から、生産量限定の商品。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S055	仙波糖化工業株式会社	栃木県	食品加工品	カaramel製品、粉末製品（山芋、お茶、調味料、エキス等）、冷凍製品（とろろ、和菓子、茄子）	https://www.sembatohka.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	新しっとりどら焼き(こしあん)			和菓子	もちもちの食感が特徴の小ぶりなどら焼き。個包装であり、自然解凍で手軽に食べられます。その他、カスタード、抹茶とずんだあんの味を展開。
2	新ドームケーキ(カスタード)			和菓子	ふわふわの食感が特徴のソフトドームケーキ。個包装であり、自然解凍で手軽に食べられます。その他、こしあん、チョコレートの味で展開。
3	緑茶ST-S			清涼飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・国産茶葉100%使用 ・お湯又は水を注ぐだけ ・豊かな香りをそのままに ・茶殻が残らず、後片付け簡単 ・1パック50杯飲める
4	ほうじ茶ST-S			清涼飲料	<ul style="list-style-type: none"> ・国産茶葉100%使用 ・お湯又は水を注ぐだけ ・豊かな香りをそのままに ・茶殻が残らず、後片付け簡単 ・1パック50杯飲める
5	FR本とろろ大和芋（三角袋）			野菜	<p>日本産の大和芋を丁寧に皮むきし、すりおろし、急速冷凍した冷凍とろろ。流水解凍で手軽に食べられます。使いやすい絞リタイプ。</p> <p>その荷姿で1kg、500g、50g（個食タイプ）もあります。</p> <p>長芋タイプやミックスタイプもあります。</p>

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S059	根岸物産株式会社	群馬県	食品加工品	生うどん、生そば、生らーめん、焼きそば、生パスタ	http://www.wind.ne.jp/ajino-udon
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ビーガンらーめん（グルテンフリー・No MSG）1食 豚骨風			その他	国産米粉を使用した、また添付のスープには動物性エキス、アミノ酸を使用していないラーメンタイプの米粉めんです。とんこつ風のもっちりとした食感が美味しいビーガンらーめんをどうぞ。
2	古式継家 生めん1食シリーズ			その他	創業当時より変わらぬ原料と製法を頑なに守りつづけて生み出しているうどんとそばは、原料が本来持つ旨味と力を極限まで引き出し打ち上げた、原料の豊かな香りと風味を味わえます。
3	四代目らーめんシリーズ			その他	1社1技術認定の「超」がつくほどのちぢれを効かせた生らーめんです。アイテムは全6種（醤油、味噌、塩、とんこつ、冷し中華、冷しごまだれ）。
4	もち麦入りうどん・そばシリーズ			その他	<p>もち麦入りうどん：弊社専用の小麦粉を用いて大麦粉を配合した、もちりした食感が美味しい食物繊維が豊富もち麦入りうどんです。</p> <p>もち麦入りそば：石臼挽きそば粉を用いて大麦粉を配合した、もちりした食感が美味しい食物繊維が豊富もち麦入りそばです。</p>

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S061	有限会社山高食品	群馬県	食品加工品	手焼玉子、厚焼玉子（冷凍・冷蔵）、冷凍スクランブルエッグ、冷凍プリンベース、冷凍茶碗蒸しのもと（ストレート・3倍濃縮・無添加の3種類）	http://www.yamataka-tamago.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	冷チル厚焼玉子			その他	チルド品と変わらないやわらかさや解凍させても再冷凍ができる商品です。味はお砂糖と沖縄の塩（シマース）を使用し、まろやかな味わいに仕上がっております。
2	玉子職人のプリンベース			洋菓子	卵とミルクの本格濃厚なめらかプリン。たまごとミルクの美味しさをギュッと閉じこめました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S090	株式会社宇都宮正二商店	福井県	食品加工品	【製造アイテム】生餃子（冷凍）、オリジナル餃子の商品開発【餃子の特徴】独自製法の特製ぎょうざ皮（うす皮だけでもっちり食感）、国産原料（野菜・食肉）の餃子餡【オリジナル餃子について】餃子の1個規格は15g・20gの2パターンのみとなります。餃子皮も弊社オリジナルの仕様です。餃子餡のレシピに関してはご希望を可能な限り承ります。指定原料を受け入れることも可能です。	http://www.fukui-utsunomiya.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	鳥取県産紅ずい蟹餃子			その他	鳥取県産の紅ずい蟹の身を贅沢に使用した餃子です。
2	富山県産白海老餃子			その他	富山県産の白えびペーストと焼粉末を贅沢に使用した餃子です。
3	ふくいボーク餃子			その他	福井県のブランド豚「ふくいボーク」を使用した餃子です。
4	「越のルビー」トマト餃子			その他	ふくいのブランド野菜「越のルビー」極甘ミディトマトを使用した餃子です。
5	オリジナル餃子（チルド・冷凍）			その他	※オリジナル商品

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S093	株式会社ごーる堂	福井県	食品加工品	乾物類：生豆粉(まめご)、殿下の豆汁、福井のきな粉豆乳アイス：カップタイプ、もなかアイス、どら焼きアイス	http://www.gojiru.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	越前きなこソフトミックス			その他	国産豆乳をベースに福井県産大豆きな粉の香ばしさと白胡麻ペーストで滑らかさとコクが味わえる仕上がりで、どこか懐かしいキャラメル風味。乳・卵を一切使用せずに製造しているヘルシーな100%植物性ソフトクリームミックス。ベジタリアン・乳・卵アレルギー・糖質が気になる方には、たいへんおススメなスイーツです。
2	FD越前きなこソフトミックスパウダー			その他	FD加工することにより、風味・香り・美味しさが凝縮されるだけでなく、「たんぱく質」などの変質も少なく、賞味期限が大幅に長くなり、常温商品として輸送しますのでコスト面でも軽減されます。必要な分だけ補充することが出来るのでロスが最小限となります。
3	精進アイス 抹茶			その他	国産豆乳をベースに京都の宇治抹茶を使用。ジワリとくる深い味わい。精進アイスシリーズには「白ごま」「ココア」「黒ごま」が揃っています。姉妹商品ではソイナチュアアイス美人「きな粉パノラ」「紫いも」「ゴールドとまと」「あずき」もなかタイプ・どら焼きタイプ。
4	殿下の豆汁			即席食品	福井県産大豆をオリジナル製法でフリーズドライ加工しました。この製法は「たんぱく質」などの変質が少なく、化学調味料不使用。インスタントでありながら栄養バランスを重視した素朴な豆汁です。
5	福井のきな粉			その他	福井県産大豆100%使用したきな粉。深めに焙煎したきな粉は豊かな香ばしさと旨味が違います。「越前きなこソフトミックス」は福井のきな粉を使用しています。そのほかのアイスにも原材料として使用しています。保存料・着色料・不使用

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S097	株式会社武生製麺	福井県	食品加工品	海外取引先（業務用向け）の冷凍なま越前そば、海外取引先（市販用向け）の乾麺、国内取引先（市販用向け）のなま越前そば、国内取引先（業務用向け）の冷凍なま越前そば	https://www.echizensoba.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	海外業務用五割そばPC5-100			その他	契約栽培ではなく北海道又は福井県で自社栽培したそばを使用します。そばを自社で製粉・製麺することで、そば本来の風味を活かした五割そばに仕上げました。少し太めの麺に仕上げ、なまそばらしいコシの強い食感で味わい深いそばの風味が楽しめます。
2	海外業務用抹茶そばPT-100			その他	そばの実を自社にて製粉し、挽きたてのそば粉を使用した一貫したラインで製麺までを行います。そば粉と小麦粉の割合が3：7の粉に宇治の抹茶を練りこみ平打ちの麺に仕上げられています。喉越しが良く独特のモチモチとした食感でほのかな抹茶の香りがあります。
3	海外業務用三割そばN3-100			その他	そばの実を自社製粉し、挽きたてのそば粉を使用し一貫したラインで製麺までを行います。そば粉と小麦粉の割合が3：7のそばで越前そばの特徴でもある平打ちの麺に仕上げられています。独特のモチモチとした食感で香り良いそばに仕上がります。
4	乾麺 越前屋三代目の蕎麦			その他	北海道と福井県において自社で栽培したそばの実を使用します。そばの実を加工し、麺の結合状態を強くすることで、食感の良いそばに仕上げられています。そば粉と小麦粉の割合が5：5の五割そばで越前そばの特徴でもある平打ちの麺に仕上げ、冷たいそばにも温かいそばにも良く合います。
5	自社栽培そば使用越前そば			その他	国内の直営農場にて栽培、収穫したそばを自家製粉し、風味豊かでコシのあるなまそばに仕上げました。削り節から丁寧に炊き上げたダシの効いた少し甘めの自家製つゆがそばの味を一層引き立てます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S107	山栄食品工業株式会社	岐阜県	食品加工品	函館あたりめ、北海道仕込み皮付きさきいか 北海道仕込み燻製さきいか、北海道仕込み皮付きさきいか、北海道仕込みソフトさきいか。北海道仕込みひとくちチーズ、北海道仕込み味わいチーズポラッキー、深絞りチーズいしが燻製、深絞りやわらかチーズ帆立、深絞りチーズ鯉、大粒焼帆立貝、辛口大粒焼帆立貝、さくさくのり天塩味、さくさくのり天梅味、さくさくのり天わさび味、磯の華、とろろ巻き昆布、ひとくち海苔	

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	やわらかチーズ帆立			即席食品	帆立貝を味付けしてチーズとあわせました。
2	さくさくのり天			即席食品	噛むたびにさくさくの食感と、香ばしい海苔の香りが楽しめるのり天です。
3	味わいチーズポラッキー			即席食品	北海道産チェダーチーズとカマンベールチーズ、クリームチーズ3種の味がかもしす味わい豊かなチーズポラッキーです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S117	富士山・輸出・販路拡大推進事業協同組合	静岡県	食品加工品	乳製品、わさび商品、緑茶、ラテ、ふりかけ、海苔、醤油、たれ、鮮魚、鯖燻製オイル漬け、そうめん、おかし	http://www.shizuoka-kaigai.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	抹茶ラテ			その他	抹茶日本三大産地のひとつ、静岡朝比奈の碾茶から作った深緑の上質な抹茶を、コクのあるミルクで仕上げた甘さを控えた香豊かな濃厚な抹茶ラテです。粉末タイプなのでお湯を注いで混ぜるだけで簡単に召し上がれます。他に、「紅いもラテ」、「いちごラテ」、「ほうじ茶ラテ」もあります。
2	丹那のわさびバター			その他	南箱根・丹那牛乳産自社製造のバターに地元静岡県伊豆天城産のわさび葉を乾燥粉末しブレンド。通常廃棄されることが多いわさびの葉を利用しました。トースト等に塗りやすくするためにホイップし、通常のバターよりも柔らかく、口どけ良く仕上げました。
3	オイルサバディン (OIL SABADINES®) オリジナル			缶詰・瓶詰	ただのさば缶ではありません。「うまみ」文化の伝統と未来を追求した一品です。沼津産のさばにこだわり、伝統のさば節製法で燻製加工をして、ほくした後、綿実油漬けにしています。綿実油はサラリとして素材の味を上手に引き出す油です。お酒のおつまみなどに最適です。また、賞味期限も3年と長いので安心です。
4	静岡本わさび 瑞葵			その他	主原料には静岡県産の本わさびのみを使用し、西洋わさびは使用していません。着色料や香料も一切使用していません。すりおろしの食感にこだわり製造しております。
5	富士のせせらぎ そうめん			その他	厳選した小麦粉を富士山の地下深層水と静岡の平糶塩を使い、丁寧に練り上げました。上品な舌ざわりと爽やかな喉ごしをお楽しみください。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S120	株式会社金トビ志賀	愛知県	食品加工品	小麦粉、乾麺、半生めん	https://kintobi.com
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	金トビ名古屋きしめん			その他	きしめんは、茹でる際に鍋の中で麺と麺どうしがはり付きやすく、接触箇所は半茹で状態となり食べると粉っぽさが残ります。このはり付きの課題を軽減するために、麺の長辺と平行に凹凸を付け接触範囲を狭める溝付き乾麺[波切り製法]を採用致しました。初めて調理される方も、失敗せずに美味しく食べて頂けます。
2	金トビ 国産きしめん			その他	北海道産小麦「きたほなみ」100%使用した、もちりとした食感のきしめん 早く茹で上がるように麺の厚みを薄くしていますが、茹で太りが良いきしめんなのでボリューム感があります。
3	金トビきぬあかり中華めん			その他	愛知県産小麦の「きぬあかり」を使用したやさしい甘みあるストレート中太中華めん。 食感の強い、硬い中華めんとは異なり、やさしい食感で噛めば噛むほど味わいが際し出す中華めんを作り上げました。中華めんとしての旨みを出すために丁寧に製粉し、特別配合し小麦粉にして使用しております。
4	金トビ 業務用きぬあかり涼麺			その他	麺の断面を丸くすることで、滑らかな喉越しがより一層際立ちます。 明るく透き通る艶やかな明るい麺肌食欲をそてる、もちもち食感の食べ応えです。
5	金トビの天ぷら粉			その他	国産小麦を使用。さっぱりとした衣にサクッとした食感を長時間キープ。 アルミフリー、卵不使用でお客様に安心。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S121	佐藤食品工業株式会社	愛知県	食品加工品	茶エキス、天然調味料（液体、粉末）、果汁・野菜パウダー、粉末酒	http://www.sato-foods.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	粉末昆布エキスNV-203			ソース、他	酢酸抽出により、深い磯の香りと濃厚な昆布の旨みを最大限に引き出した高力価なうま味調味料無添加タイプの昆布エキスパウダーです。 ごく少量の添加で料理の味をまとめ、風味を底上げします。
2	ゆずC72			果物	和素材として人気の高い高知県産のゆず果実を、丸ごと粉末化しました。パウダーを少量加えるだけで、和柑橘のゆずの風味をお手軽に、一年中楽しめます。かんきつ類を丸ごと粉末化する技術は、日本国内で特許も取得しています（特許5311297号）。
3	巨峰C66			果物	長野県産の「巨峰」を100%使用した果汁パウダーです。粉末1gがぶどう果汁2.8gに相当するため、余分な水を加えずに巨峰の風味、色彩を付与することができます。
4	宇治抹茶入り緑茶エキス			お茶・珈琲	必要な時に必要な量の粉末を溶かすだけで誰でも簡単に緑茶が作れる、インスタントティーです。古都・京都で生まれた宇治抹茶を使用し、日本の伝統文化を想わせる上品で豊かな味わいです。
5	呈味力 鮭エキス			魚類	北海道産の秋鮭を使用しています。鮭風味の強化だけでなく、少量添加で魚介料理全般の風味の底上げにご利用いただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S129	あづまフーズ株式会社	三重県	食品加工品	たこわさび、いか塩辛などの定番珍味（冷凍品）。コーゲンピーズなど若者にも指示されるフォトジェニックな商品（常温品）。他社製造の取り売り品	https://www.azumafoods.co.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	大葉ソース / Japanese Shiso Sauce			ソース、他	大分県で栽培した香り高い大葉をオリーブオイル、塩、にんにくで炊き込みました。Our Shiso Sauce is a delicious and easy to way to add the aroma of green shiso leaves to any dishes.□
2	ベジいくら / Vegetarian Ikura			その他	「ベジタリアンだけ、美味しいものを食べたい！」という消費者の要望から生まれた商品です。畜肉、魚介由来の成分は一切使っておりません。No contain any meat or fish ingredients (=vegetarian spec).
3	たこわさび / Raw Octopus with Wasabi (Takowasabi)			その他（甲殻類、貝類、他）	当社はたこわさびの生みの親として国内外へ販売を行ってきました。独自の製法で、生臭みを抑えて、解凍後もわさび味が持続する工夫を施しています。We are the pioneer of Takowasabi and have been selling mainly delicacies (Chinmi) to the world.
4	エンジェルティアーズ / Angel Tears			その他	ゼリーピースに閉じ込められた金粉が高級感を演出することができます。This product makes dished more photogenic and luxurious appearances.
5	ベジミート / Veggie Meat			その他	主原料には大豆たんぱくを使用しており、動物性たんぱくは一切使用していない為、ベジタリアンの方でも召し上がって頂けます。This is made from soybean product. No contain meat or fish ingredient.

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S141	日印食品開発株式会社	三重県	食品加工品	レトルトカレー（全商品グルテンフリー、No MSG）：「マハラジャのだいどころ チキンカレー」「マハラジャのだいどころ キーマカレー」「マハラジャのだいどころ 野菜カレー」（ビーガン対応）「日印カレー」（ビーガン対応）「日印お子様カレー」（ビーガン対応）シーズニング（全商品グルテンフリー、No MSG）：「マハラジャのだいどころ プレミアムチキンカレーの素」「マハラジャのだいどころ トマトカレーなべの素」	

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	マハラジャのだいどころチキンカレーの素			ソース、他	たった10分で本格カレーが簡単に作れるカレーの素。小麦粉・化学調味料不使用の自然な味わい。
2	マハラジャのだいどころ 野菜カレー			即席食品	小麦粉・化学調味料・動物性由来原料不使用の自然な味わい。国産玉ねぎ使用。クリーミーなルーが特徴。国産大豆、じゃがいもの自然な甘みがお子様にも人気。「ムスリムフレンドリー」としても機能します。
3	マハラジャのだいどころチキンカレー			即席食品	小麦粉・化学調味料・動物性油脂不使用の自然な味わい。国産鶏手羽元肉1本・国産玉ねぎ使用。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S144	株式会社メンスワフ	三重県	食品加工品	【そうめん待(つゆ付き)】乾麺【そば待(つゆ付き)】乾麺・乾麺とつゆを1袋に入れて簡単便利パックで多言語表記の海外向け【三重県産小麦100%うどん 純麗】乾麺・三重県産小麦粉の「あやひかり」75%、「タマイズミ」25%の最適ブレンド【伊勢宇とろ入りそば 純麗】乾麺・三重県特産の伊勢宇とろを麺帯に練り込んだツルツル食感	https://menswharf.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	そうめん待(つゆ付き)			即席食品	<ul style="list-style-type: none"> ・そうめんとつゆを1袋に入れた簡単便利パック ・商品パッケージは、英語、中国語(簡体字)、日本語の多言語表記で海外向け仕様 ・商品パッケージのQRコードから、調理例動画と多言語レシピ記載
2	そば待(つゆ付き)			即席食品	<ul style="list-style-type: none"> ・そばとつゆを1袋に入れた簡単便利パック ・商品パッケージは、英語、中国語(簡体字)、日本語の多言語表記で海外向け仕様 ・商品パッケージのQRコードから、調理例動画と多言語レシピ記載
3	伊勢宇とろ入りそば 純麗			その他	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県特産の伊勢宇とろを麺帯に練り込んでツルツル食感 ・石臼粗挽きそば粉使用で蕎麦本来の風味と豊かな味わい ・つゆが絡みやすく、舌触りがいい平打ち幅広そば
4	三重県小麦うどん 純麗			その他	<ul style="list-style-type: none"> ・三重県産小麦粉「あやひかり」75%、「タマイズミ」25%と最適ブレンド ・熟練の職人が昔ながらの製法で水と塩だけをじっくり時間を掛けてこね上げました ・温めた「釜揚げうどん」「かきうどん」でツルツル食感、冷やした「ざるうどん」でモチモチ歯ごたえ

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S150	株式会社金市商店	京都府	食品加工品	国産蜂蜜、海外産蜂蜜、蜂蜜加工品、蜂蜜化粧品、蜂蜜酒(ミード)、蜂蜜ギフト	http://www.kaneichi-syouten.com/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	LIP HONEY LAB. Dreamy sweet			ソース、他	北海道の菩提樹の花から採れた蜂蜜。香り高く、甘い気分の時に。
2	はちみつのお酒 桜花			その他	蜂蜜に、水と酵母だけを加えて造られた蜂蜜酒。山桜から採れた国産のさくら蜂蜜のみを使用。口当たりのよい甘さと、口に含んだ時に広がる「さくら蜂蜜」特有のやさしい花の香りが春らしさを感じさせてくれます。
3	国産北海道蜂蜜			ソース、他	北海道のポタインジュなどの花から採れた蜂蜜。本州産の蜂蜜より香りが強いのが特徴。若い女性に人気。
4	国産百花蜜500g			ソース、他	四季がり、さまざまな花が咲く日本列島で咲く花から採れた百花蜜。複雑な味わいで、奥行きのある味わいが特徴。大容量で、原料としてもご利用いただけます。
5	蜂蜜のあめさん			その他	透き通ったあめの中には、イタリア産レモンはちみつがとろーりに入ったあめさん。やさしい甘さ、素朴な味のはちみつあめです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S153	コッチラボ株式会社	京都府	食品加工品	コッチラボ ソイミートシリーズ、SOY-YA!シリアル、大豆のお肉 旨みそ味、大豆のそぼろ 旨みそ味、大豆のもちもち揚げ、大豆ボールのから揚げ、大豆麺、大豆のクラッカー、大豆チップスなど	http://www.cocci.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	大豆のクラッカー 唐辛子			その他	<ul style="list-style-type: none"> ・世界初の大豆でつくったクラッカーです。化学調味料を使わず大豆の風味を生かし、唐辛子で辛口に仕上げました。 ・トランス脂肪酸ゼロ。コレステロールもゼロ。 ・低糖質で高たんぱくに加えて食物繊維が豊富な健康志向のサク菓子です。 ・国産の米油、てんさい含蜜糖、鳴門の焼き塩使用。 ・グルテンフリー。
2	大豆麺（細・乾燥）			即席食品	小麦を使わず、大豆のみで作った麺です！植物性高タンパクで、低脂質、そしてグルテンフリーのヘルシー麺。鉄分、食物繊維、大豆イソフラボンもしっかり摂ることができます。ラーメンやパスタなどにおすすめです。
3	大豆麺（幅広・乾燥）			その他	小麦を使わず、大豆のみで作った麺です！植物性高タンパクで、低脂質、そしてグルテンフリーのヘルシー麺。鉄分、食物繊維、大豆イソフラボンもしっかり摂ることができます。きしめんうどんやパスタなどにおすすめです。 ●麺幅（乾燥状態）幅×厚み：約6mm×約1mm
4	ソイミート ロール			その他	大豆100%！植物性高タンパクで、低脂質だから、動物肉と比べてとてもヘルシー！鉄分、食物繊維、大豆イソフラボンもしっかり摂ることができます。
5	大豆ハム			その他	大豆で作ったベジハム。低糖質、高タンパクでヘルシーです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S173	河本食品株式会社	和歌山県	食品加工品	焼き梅：遠赤外線で1粒ずつ丁寧に焼き上げることにより、よりまるやかな風味の梅干しとなっております。氷結梅：冷凍庫で一晩凍らせて食べる梅干しです。夏の塩分補給、お風呂上りなどにぴったりです。永遠の雫：紀州みなへの「完熟南高梅」を使用し、古来より伝わる香り高いお砂糖「和三盆」を使用し芳醇な香りとまろやかな後味をご堪能頂けます。ITQI（国際味覚審査機構）で2ツ星を受賞。	http://www.kawamotokk.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	焼き梅			その他	紀州南高梅の中でも、厳選された梅だけを弊社独自の味付けをほどこし、一粒一粒遠赤外線ですっきり焼き上げました。梅干を焼くことにより、旨味が凝縮し一層まろやかで食べやすくなっております。塩分8%
2	氷結梅			その他	紀州南高梅の中でも大粒の梅を使用し、一粒ずつ個包装をしております。冷凍庫で一晩凍らせて頂く、冷たく甘酸っぱい風味をご堪能頂けます。
3	天授の梅はちみつ			その他	弊社独自の製法にて塩分2.8%に仕上げました。塩分を気にされている方々、梅干が苦手な方々でも、おやつ（デザート）感覚でお召し上がりいただけます。
4	永遠の雫			その他	紀州みなへの「完熟南高梅」を使用し、古来より伝わる香り高いお砂糖「和三盆」を使用し芳醇な香りとまろやかな後味をご堪能頂けます。アルコール分12度。一流シェフやソムリエで構成されるITQI（国際味覚審査機構）で2ツ星を受賞。
5	暹			その他	本場紀州南高梅を使用した風味豊かな梅酒です。長年培った製法で、仕上げに、ブランデーを少し使用し、まろやかな風味、甘さを控えたさらりとしたお味を堪能下さい。（アルコール分13度）

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S194	株式会社あじかん	広島県	食品加工品	玉子焼、カニカマ、野菜加工品	http://www.ahikan.co.jp



No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	冷凍だし巻玉子焼 まどか			その他	1mm未満の薄い玉子焼の層を丁寧に巻き上げた商品です。冷凍品とは思えない洗練された味と食感に仕上がっており、自信を持ってお勧めできる商品です。
2	シーフードレグスティック			魚類	タラバ蟹の繊維配列を忠実に再現した最高品質のカニカマです。アジア・オセアニア地域を中心に好評を博している商品です。
3	冷凍絹厚揚げ			その他	滑らかな食感が特徴の冷凍絹厚揚げです。型崩れがしにくいので幅広い調理が可能です。油抜きが必要がなく、必要な時に必要な分だけ使用することができます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S200	株式会社Maazel Corporation	山口県	食品加工品	mmスープスムージー「たっぷりキノコのポタージュ」「とうもろこしの贅沢ポタージュ」「エビとトマトの濃厚スープ」「アスパラガスと玉葱のポタージュ」「白ネギと生姜の煮込みスープ」「とろ〜り濃厚かぼちゃのスープ」「カリースライスとパプリカのスープ」各180g エムエム・ディップソース「アボカド&バジル」「キャロット&パプリカ」「アンチョビ&チーズ」「スライスゆず」	https://maazel.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	とろ〜り濃厚かぼちゃのスープ			その他	Maazel Maazelオリジナル、34種類の純国産野菜と伝統発酵食材の米こうじが入った食べるスープスムージー。濃厚な味を最大限に引き出すカットにこだわり美味しく召し上がれます。また、100種類以上含まれている米麹の酵素は熱に強く、このスープで手軽に摂ることができます。
2	エビとトマトの濃厚スープ			その他	Maazel Maazelオリジナル、34種類の純国産野菜と伝統発酵食材の米こうじが入った食べるスープスムージー。濃厚なトマトをベースにエビの旨味が加わり、スープは勿論、パスタなどの料理のソースとしても美味しく召し上がれます。
3	とうもろこしの贅沢ポタージュ			その他	Maazel Maazelオリジナル、34種類の純国産野菜と伝統発酵食材の米こうじが入った食べるスープスムージー。とうもろこしをたっぷり使いたく使用しつつ、34種類の野菜も加わることで通常のコーンポタージュにない深みのあるポタージュとなっています。
4	たっぷりキノコのポタージュ			その他	Maazel Maazelオリジナル、34種類の純国産野菜と伝統発酵食材の米こうじが入った食べるスープスムージー。4種類のキノコ（シイタケ・たもぎ茸・マッシュルーム・ヒラタケ）をたっぷり使用し、キノコの風味・旨味と食感を楽しむことができます。
5	アスパラガスと玉葱のポタージュ			その他	Maazel Maazelオリジナル、34種類の純国産野菜と伝統発酵食材の米こうじが入った食べるスープスムージー。地元下関の契約農家から仕入れた新鮮なアスパラガスに玉葱の甘さが加わり、冷製スープとしても美味しく召し上がれます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S208	有限会社NORUCA	徳島県	食品加工品	日本産の冷凍フルーツ、冷凍野菜、日本産のフルーツアイスクリーム、フルーツ酢	http://www.noruca.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	日本産フルーツスムージー			清涼飲料	日本産のフレッシュフルーツを使った、ゆず果汁入り無添加スムージーです。日本のフルーツの美味しさをそのまま、お届けします。また、紅茶の割材、お酒の割材としても、お使いください。
2	日本産フルーツ果汁、ビュレ			ソース、他	日本フルーツ果汁（ゆず、みかん、レモン、すだち）、ビュレ（梅、ゆず、すだち、赤肉メロン）など、取り揃えています。
3	日本産フルーツ酢 (JAPANESE fruits VINEGER)			発酵調味料	we make fruits VINEGER from only japanese apple, Yuzu sudachi, plume. so sweet, and good smell like fresh fruits.
4	日本産フルーツアイスクリーム			洋菓子	we make ice cream or Sorbe from japanese fruits. YUZU SUDACHI PLUME ,apple ,strawberry. WE have 40 kind of ice cream. (fruit sorbe and maccha etc) .
5	日本の旨味			ソース、他	徳島産のしいたけ、きくらげのパウダーです。Shiitake mushroom powder and cloud ear mushroom powder produced from Tokushima In JAPAN,

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S224	西南開発株式会社	愛媛県	食品加工品	遊楽館の魚肉ソーセージ：元祖魚肉ソーセージ、いわしソーセージ、まぐろソーセージ、ゆずの香ソーセージ、青のりソーセージ、あじのソーセージ塩分控えめソーセージ：DHA・EPA入りいわしソーセージ、DHA・EPA入りまぐろソーセージ、DHA・EPA入りあじソーセージ、食物繊維配合あおさのりソーセージ、ビタミンCたっぷりみかんソーセージ調理済みパイ、未調理パイ、冷凍食品	http://www.seinankaihatsu.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ほっと!パイアップル&カスタード			洋菓子	ファストフードで定番のフライドパイを家庭用にアレンジし、人気のフライドパイが家庭でも楽しめます。
2	ほっと!パイチョコレート			洋菓子	ベルギー産のチョコレートを使用したフライドパイを自宅で楽しむことができます
3	枝豆レンコン小判揚げ			その他	さわやかな枝豆の香りとれんこんのサクサク感がとってもおいしいスリミで寄せた天ぷらです。業務用です。
4	ビタミンCたっぷり みかんソーセージ			魚類	愛媛県西宇和郡産のみかんを使用したCafたっぷり、ビタミンCたっぷりのソーセージです。
5	食物繊維配合あおさのりソーセージ			魚類	四万十川産あおさを使用し、食物繊維を配合した塩分控えめなソーセージです。保存料、着色料、発色料、卵白は使用してません。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S236	佐賀冷凍食品株式会社	佐賀県	食品加工品	鯛めしおにぎり、みつせ鶏おにぎり、すき焼きおにぎり、佐賀牛カレー、冷凍寿司	https://kanesue-saga.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	冷凍おにぎり（みつせ鶏おにぎり・すき焼きおにぎり・鯛めしおにぎり）			お米及び穀物	九州にこだわり、各地の特産素材を使用したおにぎりです。お米のうまさを引き立てる美味しさを求めました。
2	佐賀牛カレー			ソース、他	30種類のスパイスの香りと辛み、沢山の野菜を使った自然の甘味、そして隠し味。その一つ一つを厳選し、一週間寝かせることで、他のカレーにはないコクとまろやかさを表現しました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S237	株式会社種商	佐賀県	食品加工品	米穀・雑穀・豆類など穀物の加工品、健康食品、冷凍米飯類の製造販売を行っている。主な商品に「二十一穀米」「コラーゲン入り十六穀米」などのブレンド雑穀商品。「大納言小豆赤飯」「スーパーフードライスボール」などの冷凍米飯類。その他、甘酒ゼリーや青汁などの健康食品の製造販売もおこなっている。	http://tanesho.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	二十一穀米			お米及び穀物	栄養豊富で体においしい21種の穀物を毎日の食事に取り入れていただく為にバランスを考え美味しくブレンドしました。当社独自の焙煎技術と蒸しの工程により味の深み・食感・香りを引き出しています。いつものお米に混ぜて炊くだけの使いやすいスティックタイプ。モンドセレクション10年連続金賞受賞の人気商品です。
2	スーパーフード9			お米及び穀物	キヌア、チアシード、アマランサス、ヘンプシードをはじめ、栄養バランスに優れた栄養価が高いスーパーフード9種の雑穀米です。大地を感じる穀物を中心に置き、毎日の「主食（ごはん）」にスーパーフードを取り入れることで、しっかり食べて体の中から美をつくる「インナーメイク」という考えをコンセプトとした商品です。
3	スーパーフードライスボールBOX			即席食品	美容と健康をサポートする「噛む美容フード」。和洋エスニックなインターナショナルなテイストに仕上げました。抗酸化作用やビタミン、ミネラル、食物繊維等の栄養素を含む6種。アサイー＆黒米・カムカム＆テフ・マカ＆10種の穀物・ココナッツ＆10種の穀物・スピルリナ＆アマランサス・ヘンプシード＆キヌア
4	【機能的表示食品】血圧サポートGABA国産十六穀米			お米及び穀物	機能的表示食品として初めてのGABA入りブレンド雑穀米。厳選した16種類の国産雑穀に、機能的関与成分“GABA”を配合した、血圧が高めの方の血圧を下げるのをサポートする雑穀米。お米1合に本品1袋を混ぜて炊くだけの簡単調理で、毎日の食事で続けることができます。直射日光、湿気を避け常温で保存して下さい。
5	【機能的表示食品】リラックスGABA国産十六穀米			お米及び穀物	「機能的表示食品」とは、事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに 機能的性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品です。仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を低減する雑穀米です。本品1袋と米1合を炊飯し、炊き上がり雑穀ごはんの半分（お茶碗1杯強）を目安にお召し上がりください。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S243	株式会社 杉養蜂園	熊本県	食品加工品	・はちみつ：純粋蜂蜜、マヌカ蜜、果汁入り蜂蜜、漬け蜜・サブメント：ローヤルゼリー、プロポリス、コラーゲン&発酵ローヤルゼリー、にんにくローヤルゼリー、蜂蜜酢カプセル、コンドロイチン&グルコサミン・ローヤルゼリー・化粧品：はちみつ化粧品 ミツバチコスメ、ヘアケアシリーズ、はちみつ入り化粧品・スイーツ・ギフト・その他：酵素青汁、十七雑穀米、お酢、健やか恵美茶、花粉、のど飴、梅肉エキス、ぬるハチミツ	https://www.0038.co.jp/ec/ （国内向け） https://www.sugibeegarden.jp/ （海外向け）

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ゆず蜜 500g			その他	ゆずに含まれるクエン酸が、疲労回復や体のリフレッシュ効果があるとされています。杉養蜂園一番人気の商品です。美容と健康に効果的なフレッシュな果汁を栄養たっぷりの蜂蜜とブレンドしました。
2	ブルーベリー & ハニ- 500g			その他	車を運転される方、読書をされる方にぴったりのブルーベリーの果汁を、たっぷり使った人気商品です。美容と健康に効果的なフレッシュな果汁を栄養たっぷりの蜂蜜とブレンドしました。
3	アップル&ハニ- 500g			その他	青りんごの爽やかな酸味と蜂蜜の優しい甘さのハーモニー。ビタミンCたっぷりて優しい甘みの青りんごに、蜂蜜をブレンドしました。
4	しょうが漬け			その他	しょうがを一つずつ丁寧に皮をむき、一瓶一瓶丁寧に蜂蜜に漬けました。天然のはちみつに漬けた、奥深い味をどうぞお楽しみください。
5	高麗人參蜂蜜漬6年根(生ローヤルゼリー10g添加)			その他	滋養たっぷり、高麗人參入り蜂蜜、6年根高麗人參とローヤルゼリーが入った、贅沢な逸品です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S244	西田精麦株式会社	熊本県	食品加工品	精麦品（押麦・もち麦等）、大麦グラノーラ他食品	www.westa.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	九州大麦グラノーラ			その他	国産原料を100%使用したこだわりグラノーラです。九州産の大麦を主原料に、黒糖とてんさい糖で甘さ控えめに仕上げました。大麦の素材の味とザクザクの食感を楽しめます。
2	九州大麦グラノーラ 黒豆きなこ			その他	国産素材を100%使用したこだわりグラノーラです。九州産の大麦を主原料に、九州産の黒糖・きな粉・煎り黒大豆を混ぜ合わせました。きな粉と黒豆の香ばしさが広がります。
3	毎日健康もちまるちゃん（九州産）			お米及び穀物	今話題のもち麦を100%使用した機能性の高い商品です。産地を厳選し、九州産の麦を使用しております。ぶちぶちもちりとした食感が特徴の麦ごはんのものです。
4	毎日健康ぶちまる君			お米及び穀物	丸のまま加工しており、ぶちぶちとした食感が特徴の麦ごはん用麦です。炊飯後の偏りがなく、お米と満遍なく混ぜります。熊本県産大麦100%使用
5	そのまま食べられるバーリーマックスフレーク			お米及び穀物	今話題のスーパー大麦（バーリーマックス）を食べやすいフレークにして素焼きしました。油や砂糖を使用していないので大麦本来の素材の味が楽しめ、気軽に食物繊維を摂ることができます。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S248	株式会社粉工房さ	大分県	食品加工品	粉類：小麦粉、小麦ふすま、玄米粉、米粉、焼き玄米粉、もち米粉、だんごの粉、きな粉、大豆粉、黒豆きな粉、黒豆大豆粉、加工品：ボンせんべい、ぼんおこし、米粉麺、黒豆茶、黒豆きな粉羊羹、ういろ	
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	黒大豆きな粉羊羹			和菓子	大分県宇佐市は黒大豆「クロダマル」の一大産地です。その黒大豆を丁寧にきな粉に焙煎粉末にしたものを羊羹に練り込みました。口に入れた時の黒豆きな粉の香りがとても残ります。甘さを抑えてありますのでカロリーも控えめです。
2	加ができな粉羊羹			和菓子	「黒ダイヤ」と呼ばれるクロダマルは九州の暖地向けに開発された黒大豆です。大分県では作付面積日本一です。宇佐産の黒大豆を焙煎釜でじっくりと煎りました。そのきな粉を羊羹に練り込みました。美味しさと香りのよさが際立ちます。
3	安心院ぼんおこし（プレーン）			その他	大分県内多数の美味しいお米の産地である安心院町で生産されたお米をボン菓子にしました。おこし状態にカットしてあるので食べやすい味はプレーン、黒糖、緑茶、黒胡椒、もち麦MIXがあります。
4	黒豆茶			お茶・珈琲	大分県産の黒豆をゆっくり焙煎して、軽く粉砕しました。ティバックに入れて扱いやすく、飲んだ後のごみ捨ても簡単です。
5	大分県宇佐神宮献上米 詰合せUR-30			お米及び穀物	美味しいお米の産地で有名な安心院産のお米を主力に詰合せをしました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S256	株式会社 吉田喜九州	大分県	食品加工品	巻き寿司の巻芯(和風巻芯・サラダ巻芯他各種取り揃えております)・玉子焼き海苔とすし飯を用意するだけで誰でも簡単に巻き寿司が作れます。また旬の食材と組み合わせていろいろなアレンジが出来ます。	http://www.yoshidaki-ks.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	A上巻用芯			その他	玉子焼き、干瓢、かにかまぼこ、中具、穴子を錦糸玉子で巻いています。玉子焼き、味付干瓢、中具(みじん切りにした干瓢と椎茸を味付したもの)は自社工場で作っています。
2	アボカド芯N			その他	アボカドとかにかまぼこが入ったサラダ系の巻芯です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S261	有限会社 タケモリ	宮崎県	食品加工品	タルタルソース、チキン南蛮のたれ等の調味料（業務用・市販用）鶏肉加工品（業務用）業務用キット商品	http://www.e-takemori.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	国産ごぼう揚げ			野菜	宮崎県産のごぼうの食感が良く風味豊かな商品です。
2	燻製しょうゆ			ソース、他	九州産原料のみを厳選し、さくらチップで燻製した風味豊かな醤油です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S287	アンリッシュ食品工業株式会社	沖縄県	食品加工品	惣菜100選・凍結ピザ・凍結握り寿司	http://enrichfood.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	マルゲリータピザ			その他	フレッシュなトマトと、バジルの定番のトッピング。ミルクの風味が豊かな一品。新鮮なトマトの赤と緑のバジルはプロトン凍結ならではのフレッシュ感です。どうぞお試しください。
2	牛すき焼きご飯			その他	小腹がすいた時に、手軽に電子レンジで温めて召し上がっていただけます。和食料理人が、人気の惣菜すき焼きを美味しく丁寧に仕上げました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S289	オキコ株式会社	沖縄県	食品加工品	パン・和洋菓子・めん・サンドウィッチ・干菓子	http://www.okiko.net
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	沖縄限定黒糖プレツェル 1 P			洋菓子	沖縄の照りつける太陽と豊かな土壌で育ったサトウキビから作られる黒糖を使用しています。蒸気窯で炊き上げる製糖方法は、黒糖本来のコクと旨味が感じられる製法です。
2	沖縄限定紅芋プレツェル 1 P			洋菓子	沖縄の豊かな土壌で育てられた紅芋を使用しています。紅芋は沖縄の特産物で色鮮やかな見た目が特長。素材にこだわり紅芋の豊かな風味が楽しめるプレツェルです。
3	沖縄限定旨塩プレツェル 1 P			洋菓子	日本最南端の八重山諸島・石垣島自然に育まれた「石垣の塩」を使用したザクザクとした食感のプレツェルです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S305	株式会社しまとふ	沖縄県	食品加工品	島豆腐、ゆしとうふ、島豆腐あつあげ、ジマーミ豆腐	www.shimatofu.com
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ちゃんぶるーおいしい島豆腐			その他	型崩れしにくく、沖縄の郷土料理「ちゃんぶるー」に良く合う島豆腐を一丁ずつ手詰めしました。ミネラル豊富な宮古島特産の雪塩入で、大豆本来の濃厚な味わいと昔ながらの素朴な風味がクセになります。
2	ジマーミ豆腐			その他	ジマーミとは沖縄の方言でピーナッツの事を言います。宮廷料理として琉球王朝時代に食され、今では沖縄を代表する郷土の味となりました。もちっとした食感と、まろやかなピーナッツの風味をお楽しみ頂けます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S306	株式会社食のかけはしカンパニー	沖縄県	食品加工品	①沖縄食材（島豆腐）を使用したプリン、ゼリー ②沖縄独自の惣菜（クーブイチャー等） ③沖縄の魚を活用した独自の商品（マグロ、セイイカの生ハム） ④沖縄食材（島豆腐）を使用した商品（ソーセージ、燻製商品） ⑤無添加仕様の鶏むね肉で作ったハム	http://www.fc-kakehashi.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	島豆腐プリン 紅イモ			洋菓子	沖縄の島豆腐の豆乳と沖縄産の紅イモで作った豆腐のプリンです。口当たりが良く、食べやすいプリンですが、原料にラム酒やシナモンを使用しているのが大人の味になっています。
2	スモーク島豆腐			その他	沖縄県のローカルフード「島豆腐」を3日間、味噌と麹に漬け込んで熟成させて後、桜チップの煙で燻して燻製商品に致しました。燻製の良い香りと豆腐の美味しさの両方が楽しめます。
3	沖縄風ぜんざい			和菓子	沖縄風ぜんざいの具材の豆は小豆ではなく、金時豆と押し麦を使用致します。大粒な豆とプチプチした豆の食感が楽しめます。また甘味は沖縄の黒糖、塩味は沖縄の塩を使い、甘じょっぱい感じが美味しいです。
4	琉球ベーコン（ソーセーの燻製）			豚肉	沖縄の郷土料理にソーセーというメニューがあります。豚肉の皮付き三枚肉をブロックで塩茹でにした保存食で食べる時は好みの大きさに切り、火で焼いて香ばしくしてから食べるメニューです。今回の琉球ベーコンはこの郷土料理であるソーセーをさらに桜チップの煙で燻製した商品です。









ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S316	株式会社ホクガン	沖縄県	食品加工品	沖縄県産品を使用した畜産・海産加工食品、沖縄もずくを原料・抽出したフコイダンの製造等	https://www.anmar.co.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	アンマー あーさ雑炊カップ			海藻類	健康食として名高い「沖縄アオサ」を雑炊にしました。忙しい朝の朝食や、食欲のないときでもさっと食べられる一品です。ビタミンやミネラル、食物繊維、葉酸もとれるのでダイエット中の食事としても最適。あおさのほのかな磯の香りが雑炊をいっそうおいしくさせます。
2	アンマー もずく雑炊カップ			その他（甲殻類、貝類、他）	健康食として名高い「沖縄もずく」を雑炊にしました。忙しい朝の朝食や、食欲のないときでもさっと食べられる一品です。ビタミンやミネラル、食物繊維もたっぷりとれるのでダイエット中の食事としても最適。もずくのプリプリとした食感とほのかな磯の香りも雑炊をいっそうおいしくさせます。
3	アンマー かちゅー湯			その他（甲殻類、貝類、他）	沖縄で昔ながら親しまれてきたかちゅー湯は、かつお節にみそを加えたシンプルな汁物。風邪の引き始めや二日酔いの時によく食されてきました。アンマーのかちゅー湯は即席で沖縄の家庭料理が味わえます。
4	アンマー ジーマーミ豆腐			お米及び穀物	ジーマーミは琉球語で落花生を意味し、落花生（ピーナッツ）を主原料とした沖縄県の郷土料理。大豆の豆腐にないモチモチとした食感とお口の中に広がる落花生の芳ばい風味が特徴です。
5	アンマー イカ墨汁 スタンドパウチ			その他（甲殻類、貝類、他）	まっくらスープのイカ墨汁。 沖縄では昔から、クスイムン（滋養食）として重宝されてきました。豚肉とかつおだしのコクのある汁と柔らかいイカは絶品です。



ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S003	岩田醸造株式会社	北海道	調味料	【北海道みそ紅一点】豊かな香りとコク・余韻の長い旨みにより他社の追随を許さない独特のスタイルを持つ赤色こし味噌。特に味噌ラーメン向けとして多くのお客様にご愛顧を頂いております。 【紅一点無添加みそ】北海道産大豆、北海道産米、食塩を原料とし、一切の添加物を使用していないまろやかな風味の無添加味噌。【紅一点お徳用即席パック22食】4種類の味と具材が日替わりで楽しめる即席みそ汁。その他、各種味噌製品	http://www.koh-itten.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	北海道みそ紅一点			発酵調味料	北海道でじっくり熟成させた伝統の味。豊かな香りとコク、余韻の長い旨みにより、他社の追随を許さない独特のスタイルを持つ赤味噌です。
2	ほほえみ紅一点			発酵調味料	麹をたっぷり使用し熟成させた口当たりの良い淡色甘口こし味噌です。長年北海道で愛用されているロングセラーです。
3	紅一点 味噌ラーメンベース			発酵調味料	北海道千歳工場産の赤色味噌と淡色味噌を独自のブレンドで合わせて仕上げました。通常の味噌にくらべ調理しやすい粘度に加工しており、調理現場での利便性も向上しております。本品にスープや調味料を加えて、お好みの味噌ラーメンに仕上げてください。
4	紅一点 無添加みそ			発酵調味料	北海道産大豆、北海道産米、食塩を原料とし、一切の添加物を使用しません。香りと味を大切に造り上げた、まろやかな風味の無添加味噌です。
5	紅一点 お徳用即席パック22食			即席食品	わかめ汁10食、赤はなのりとわかめ4食、油あげ北海道産昆布4食、玉ねぎと磯のり4食、お椀に入れて、お湯を注げばすぐ美味しいお味噌汁の出来上がり。 簡単で便利な生風味のお徳用味噌汁です。4種類の味と香りが日替わりで楽しめます。ご家庭の食卓、アウトドア、行楽地、お弁当のお供にどうぞ。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S011	株式会社美味香	北海道	調味料	鮭ふしりかつおふりだし(レギュラータイプ)鮭ふしりかつおふりだし(減塩・化学調味料不使用タイプ)※業務用の100パック入りの準備もあります。※PB商品の対応もしております。	準備中、Facebook「おだしの美味香」で催事のご案内など情報発信しております。

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	手火山造り鮭ふしりかつおふりだし(減塩・化学調味料不使用) 26袋入			ソース、他	燻しと乾燥を繰返すこと約60日、江戸時代から伝わる製法『手火山造り』で旨味を最大限に引き出した鮭節を使用。旨味はグルタミン酸で、まろやかな旨味が特徴です。
2	手火山造り鮭ふしりかつおふりだし(減塩・化学調味料不使用) 7袋入			ソース、他	この減塩・化学調味料不使用のおだしは離乳食に使用したい、血圧高めで減塩生活しているという方、健康志向のお客様のご要望から商品開発し、2017年より販売開始いたしました。旨味がしっかり出ていて美味しいと好評です。減塩しましたので、自分好みの味付けをお楽しみいただけます。小家族やお試し用の小サイズです。
3	手火山造り鮭ふしりかつおふりだし 10袋入			ソース、他	6種類の国産素材を自社独自の比率でブレンドした合わせだしです。鮭節・昆布は「グルタミン酸」、鰹節・鯖節・鰯節は「イノシン酸」、干し椎茸は「グアニル酸」を含んでいます。合せだしが美味しいのは、それぞれの素材の旨み成分の相乗効果によるものです。お試し用小家族向きの小サイズのおだしです。
4	手火山造り鮭ふしりかつおふりだし 50袋入			ソース、他	どなたにも簡単に料理の味が楽しみたいいただけます。下味がついているので、調味料はいつもより控えめでも美味しい料理に仕上がります。パックのままお使いのお客様は、残った素材を利用して自家製のふりかけを作ったり、フライパンで乾煎りしたものを納豆に加えるなどして、捨てることなくお使いです。お徳用サイズです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S048	株式会社柴沼醤油インターナショナル	茨城県	調味料	業務用醤油（濃口、淡口、白、グルテンフリーたまり醤油）、各種ドレッシング（胡麻、和風など）、各種タレ（照焼、うなぎ、蒲焼き、焼鳥、焼肉ソース、ラーメンスープなど）、その他OEMでのお酢、マヨネーズなど	https://www.shibanuma.com/en/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	オーガニックグルテンフリー醤油			発酵調味料	国産のオーガニック（有機）にこだわったグルテンフリーのたまり醤油です。こだわりの製法で作られた独特の旨みのある商品です。
2	グルテンフリー黄金ソース1L			ソース、他	とんかつソースに似た甘辛いタレです。肉料理や魚料理のタレとしてグルテンフリーメニューを欧米のお客様に提供するとき最適なタレです。炒めてもかけても様々な使用用途でメニューを組み立てられます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S065	弓削多醤油株式会社	埼玉県	調味料	有機しょうゆ（国内産有機大豆、国内産有機小麦使用、木桶仕込み）柚子醤油（国内産大豆、小麦使用、柚子使用、酢不使用）燻製醤油（木桶仕込みの醤油に桜チップで燻した醤油）おなめ（金山地味噌）	http://yugeta.com

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	有機しょうゆ300ml			発酵調味料	希少価値の高い日本産有機大豆、有機小麦を使って、伝統的製法である木桶仕込みによって1年以上、発酵・熟成させた香り、うまみの多い醤油です。
2	柚子醤油150ml			発酵調味料	地元埼玉県産の柚子を使用し、酢を入れないで柚子の香りを大切にした柚子醤油です。フライなどさっぱりと召し上がれます。
3	燻製醤油210ml			発酵調味料	木桶で仕込醤油に桜チップなどで燻した燻製香のする醤油です。
4	しゃぶしゃぶのたれ150ml			発酵調味料	醤油に梨を入れた、旨みのある醤油です。瓶のうちの半分以上が梨です。
5	高麗王むらさき150ml			発酵調味料	再仕込み醤油と言って、塩水の代わりに一度搾った生醤油で仕込むため、うまみが多く濃厚な味の特徴です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S094	株式会社米五	福井県	調味料	味噌汁用味噌調理用味噌鍋用味噌インスタントみそ汁小売用、業務用共に対応可	https://www.komego.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	越前蔵味噌			発酵調味料	国産米と北海道大豆を使用した越前蔵味噌は6ヶ月～9ヶ月の熟成期間を経て商品となります。芳醇な味噌の香りが特徴です。禅寺として有名な大本山永平寺で使われている味噌と同じ原料・製法で作りました。
2	星冨味噌			発酵調味料	国産の米・大豆を使い、通常より長くじっくりと熟成した味噌。熟成期間が長いので、濃い目の色と独特の香り、旨味を持つ逸品です。味噌汁にもお使いいただけますが、ラーメンや煮込み料理などによく合います。
3	越前鍋味噌			発酵調味料	福井県産のにんにくや、地がらしを隠し味に使い、味に深みを出した鍋用の味噌。鍋として使う場合は2～3人分用です。鍋以外でも使いやすいようにスタンドパウチにしてあるため、使い切らなくてもキャップで閉じることができます。
4	越前おみそ汁(わかめ・ねぎ)、(かきたまご)			即席食品	永平寺御用達「蔵」味噌で作ったインスタント味噌汁です。風味や栄養価をそのまま生かせる「フリーズドライ製法」で作っています。味噌と具材を別々でフリーズドライにすることで、味や香りなどのそれぞれの特徴を活かし、鮮度を保っています。インスタントながら本格的なみそ汁が出来上がります。
5	越前おみそ汁(揚げなす)、(ごま野菜)			即席食品	永平寺御用達「蔵」味噌で作ったインスタント味噌汁です。風味や栄養価をそのまま生かせる「フリーズドライ製法」で作っています。味噌と具材を別々でフリーズドライにすることで、味や香りなどのそれぞれの特徴を活かし、鮮度を保っています。インスタントながら本格的なみそ汁が出来上がります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S100	株式会社マルモ青木味噌醤油醸造場	長野県	調味料	味噌及び味噌加工食品	http://www.aokimiso.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	有機玄米味噌 赤			発酵調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・有機JAS、NOP、EOSに認定された有機大豆、有機玄米という自然の土壌の中で育てられた安心、安全で品種、産地が明確な原料を使用し、さわやかな香味とまろやかな甘味を醸し出した信州白系有機玄米みそです。 ・加熱殺菌していない生みそなのでみそ本来の風味の他に酵母や酵素も生きています。
2	有機玄米味噌 白			発酵調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・有機JAS、NOP、EOSに認定された有機大豆、有機玄米という自然の土壌の中で育てられた安心、安全で品種、産地が明確な原料を使用し、さわやかな香味とまろやかな甘味を醸し出した信州白系有機玄米みそです。 ・加熱殺菌していない生みそなのでみそ本来の風味の他に酵母や酵素も生きています。
3	日本国産			発酵調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・本商品は国内産100%の大豆・米・塩の中でも厳選された原料を使用し日本古来から伝わる職人の技と製法に基づき仕込まれ、美しい信州の自然の中で1年間じっくりと自然に醸造熟成された、天然醸造品です。光沢ある赤色と味噌本来の奥深い豊潤な香味が生きており、香りと風味と旨味を楽しんでいただけます。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S122	株式会社角谷文治郎商店	愛知県	調味料	三州三河みりん、有機三州味噌、三州梅酒 1 0（濃醇）、三州梅酒（辛口）、有機みりん粕（季節限定）	http://www.mikawamirin.com/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	有機三州味噌500ml			発酵調味料	国内産の有機米を原料に、「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。創業以来みりん一筋の蔵で育まれた有機三州味噌は、お米の自然な甘さ・旨み・香り豊かな味わいです。ミシュラン星つきのレストランでも採用されている高品質なみりんです。
2	有機三州みりん1.8L			発酵調味料	国内産の有機米を原料に、「米一升・みりん一升」という200余年本場三河の伝統的な醸造法で造りました。創業以来みりん一筋の蔵で育まれた有機三州味噌は、お米の自然な甘さ・旨み・香り豊かな味わいです。ミシュラン星つきのレストランでも採用されている高品質なみりんです。
3	三州三河みりん1.8L			発酵調味料	みりんの本場・三河の本格的なみりん。原材料は、国内指定産地のもち米、米こうじ、米焼酎のみ。独自の伝統製法「米一升、みりん一升」で造り続けています。お米の甘さ、旨さがたっぷりなみりんは、調味料としてだけでなく、「もち米のリキュール」として、スイーツやドリンクにもお使いいただけます。
4	三州三河みりん300ml			発酵調味料	みりんの本場・三河の本格的なみりん。原材料は、国内指定産地のもち米、米こうじ、米焼酎のみ。独自の伝統製法「米一升、みりん一升」で造り続けています。お米の甘さ、旨さがたっぷりなみりんは、調味料としてだけでなく、「もち米のリキュール」として、スイーツやドリンクにもお使いいただけます。
5	三州梅酒 1 0（濃醇タイプ）			その他	三河みりに青梅を漬け込んだ砂糖無添加の二段仕込み梅酒です。長期熟成により爽やかな梅の風味と自然な甘さが溶け合い、芳醇でまろやかな味わいに仕上がりました。後味の引きの良さが際立つみりん一筋の蔵自慢の和のリキュールです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S124	株式会社まるや八丁味噌	愛知県	調味料	八丁味噌、八丁味噌のパウダー、赤だし味噌、みそだれ	https://www.8miso.co.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	三河産大豆の八丁味噌			発酵調味料	米麹を使わず、大豆のみで大豆麹を作り、味噌ができるギリギリの水分で約2メートルの木桶に仕込み約3トンの重石を積上げ2年以上天然醸造します。大豆の旨みがギュッと詰まった深い味わいです。
2	八丁味噌の香味パウダー			発酵調味料	フリーズドライ製法を使わず、八丁味噌の水分を温風と練りあげる工程で2日ほどかけて飛ばし、パウダー状に仕上げました。八丁味噌独特の香りと風味を味わえます。
3	まるやのみそだれ			発酵調味料	八丁味噌の深いコクに甘みを加え、簡単かけるだけの味噌ソースに仕上げました。甘さの中に八丁味噌の酸味と旨みが絶妙に絡み合う逸品です。
4	赤だしみそ			発酵調味料	八丁味噌の深いコクに米味噌などを加え、滑らかに使い易く仕上げました。
5	有機八丁味噌			発酵調味料	有機大豆を100%使用し、2年以上天然醸造した有機JAS認定の八丁味噌です。また、グルテンフリーの味噌でもあります。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S140	辻製油株式会社	三重県	調味料	フレーバーオイル（わさび、ゆず、しょうが、バジル、チリ&ガーリック、4種のきのこ、ホルチーニ賞）黒にんにくレストランシリーズ（和風醤油ドレッシング、シーザーサラダドレッシング、ごまドレッシング、ほん酢）新感覚調味料シリーズ（とける唐辛子、かける生姜、かおる柚子）フレーバーオイルドレッシング（ゆず、わさび、バジル）	www.ureshino-lab.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	黒にんにくレストラン 松阪牛万能だれ			ソース、他	三重県立相可高校調理クラブの生徒さんと共同開発した黒にんにく入り松阪牛万能だれです。松阪牛をじっくり煮込むことでとろけるような旨みを引き出し、黒にんにくの深いコクと合わせました。
2	フレーバーオイル わさび			ソース、他	本わさびをオイルに漬け込み、熱をかけずにじっくりと抽出しました。わさび特有のつき抜けるような辛味と香りを楽しめます。料理の仕上げに一振りするだけで、豊かな素材を感じるワンランク上の味をご家庭で堪能していただけます。業務用でのご対応も可能です。
3	かおる柚子			ソース、他	完熟柚子のさわやかでやわらかな香りを残す為に、柚子の皮から熱をかけずに抽出した柚子オイルを商品1本に約4個分使用しています。さらに、柚子果汁も加えて顆粒にすることで、柚子の清々しい風味もお楽しみ頂けます。
4	フレーバーオイルドレッシング ゆず			ソース、他	高知県産完熟ゆずの皮からとれるさわやかな香りを含んだ色鮮やかなオイルにゆず果汁を加え、ゆずの香りと酸味を楽しめるドレッシングに仕上げ、また、ふくらみのある酸味を表現しました。
5	黒にんにくレストラン ごまドレッシング			ソース、他	丹念にすりあげた風味豊かなすりごま、なめらかな味わいのクリームーな練りごま、香り高いごま油をバランスよく配合し、三重県産無臭黒にんにくのコクと旨みを合わせた味わい深いドレッシングです。りんご酢のさわやかで優しい酸味、淡口醤油の芳醇な風味と合せ、まろやかでクリーミーに仕上げました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S167	株式会社トキワ	兵庫県	調味料	【調味料】①べんりて酢(合わせ酢)②なんでもごたれ(万能だれ)③え〜だし(万能だし)④但馬牛焼肉・ステーキ醤油(醤油)【清涼飲料水】①梅ごころ(梅酢ドリンク/希釈タイプ)②梅ごころストレート(梅酢ドリンク/ストレートタイプ)③城崎ピネガー(お酢ドリンク/希釈タイプ)	http://a-aji.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	え〜だし			ソース、他	かつお、こんぶ、はたでの旨味を生かした、すっきりとしたキレのある味わいの万能調味だし。料理に合わせ、水で薄めるだけで手間なく美味しくいただけます。寄せ鍋や炊き込みごはん、煮物、おひたし、うどんつゆ、茶碗蒸しなど、和食全般に重宝します。地元の料理旅館でも使われるほど、味には定評があります。
2	なんでもごたれ			ソース、他	甘辛万能だれ。絶妙な味のバランスで、砂糖、醤油、みりん、酒を一つずつ入れる手間がいりません。これ一本で、お肉・お魚・野菜料理までなんでも作れる、まさに万能調味料です。
3	梅ごころ			清涼飲料	香り高い和歌山県産の南高梅を、りんご酢とオリゴ糖、はちみつなどにゆっくり漬け込んだ、甘酸っぱいお酢飲料。梅から抽出されたクエン酸、お酢の酢酸がたっぷりの、体にうれしい健康飲料です。梅酒は多くの商品が流通していますが、梅酢を使った清涼飲料水は珍しく、希少価値があります。
4	べんりて酢			発酵調味料	かけるだけ・混ぜるだけ・漬けるだけ・煮るだけで簡単にプロの味に仕上がる合わせ酢です。原料は、香りのよいりんご酢をベースに醸造酢や穀物酢、米酢をブレンド。ツンとこないまるやかさが人気です。また、オリゴ糖を加えることでいっそう体にやさしく仕上げています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S171	ニシキ醤油株式会社	奈良県	調味料	一貫して醤油醸造をしてきました。こいくち、うすくち、国産大豆、再仕込み、オーガニックの5種類の諸味を備蓄して製品供給をしています。これらの醤油をベースにしてめんつゆ、焼き肉のたれ、ポン酢、ウナギのたれ等も作っています。	http://www.nishiki-shoyu.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	有機JAS法隆寺醤油200ml新鮮ボトル入り			発酵調味料	食材が持っている味そのものを数滴で引き立てることができる醤油です
2	体にやさしい塩半分しょうゆ300mlガラスビン入り			発酵調味料	減塩なのに醤油の旨味は多く濃厚な色ですので、お子様から普通のかけ醤油として美味しくお使いいただけます。
3	JAS特選本醸造にっぽん丸大豆しょうゆ300mlガラスビン入り			発酵調味料	醤油の旨味は特選ですから、刺身や湯豆腐、茹で野菜の自然なものの持ち味が生かせるかけ醤油です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S190	株式会社アサムラサキ	岡山県	調味料	醤油、麺つゆ、ドレッシング、たれ	https://www.asamurasaki.co.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	かき醤油			ソース、他	広島の本産から滋養とうまみのエキスを抽出し、本醸造醤油とブレンドした高級濃厚つゆです。芳醇な香りと深いコクはあらゆる料理に醤油以上のおいしさをプラスします。煮物、吸い物は希釈するだけで作ることができ、料理メニューは広がります。
2	にんにく味噌だれ			ソース、他	手軽でおトク、おいしい「にんにくだれ」です。美味しさのヒミツはまるやかなコクと旨み！！にんにくをふんだんに使用し、味噌ベースで仕上げました。
3	金ごまわさびドレッシング			ソース、他	金ごまを原料に、「わさび」をブレンドした辛口のドレッシングです。ツンツンとした味は大人向けで、飽きのこない味に仕上げられています。
4	ごまだれ			ソース、他	新鮮で香り漂うごまをそのままたっぷりすりおろしました。甘さと酸味が絶妙！飽きのこないお味です。
5	かき醤油 味付のり			その他	培養から加工まで漁師が育てた有明産一番摘みの上質な海苔に、広島産本産エキスをぎゅっとつまんだ「本醸造醤油100%使用のかき醤油」で味付けしました。食べる舌の上でとろとろとけて豊かな甘い香りが口いっぱいに広がります。


ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S195	カクサン食品株式会社	広島県	調味料	魚介エキス調味料（カキエキス、ホタテエキス、昆布エキス等） スープ、つゆ、たれ	http://kakusanfoods.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	オイスターエキス			ソース、他	国産のカキを熱水抽出し、そのまま濃縮させて仕上げました。 カキのまろやかな旨味とコクをぎゅり詰め込んだ本品は、プロの調理人も愛用する品です。 カキエキスは、炒め物や煮込み料理などに最適で、素材の味を邪魔せず、料理に深いコクと旨味を醸し出してくれます。 化学調味料無添加です。
2	広東白汁			ソース、他	国産の鶏、豚、カキからじっくり時間をかけて炊きたしたエキスを、バランスよくブレンドし、旨味や深いコクを引き出してあります。 野菜や海鮮の炒め物に最適で、素材の色や味を邪魔せず、料理に深いコクと旨味を醸し出してくれます。
3	うにエキス			ソース、他	やや粘性のある黄褐色の液体で、うに特有の風味を有する。
4	ホタテエキス			ソース、他	国産ホタテ貝の貝柱のみを熱水抽出して濃縮したエキスで、ホタテの旨味成分を多く含み、濃厚な風味を有する
5	エビエキス			ソース、他	褐色の液体で、エビエキス特有の風味を有する

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S203	ヤマカ醤油株式会社	山口県	調味料	醤油、果実酢、ドレッシング、マヨネーズ、オーダーメイド調味料	https://www.yamaka-shouyu.jp/

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	木桶醤油			発酵調味料	山口県産丸大豆・小麦と天日塩を原材料に、木桶で一年半かけ熟成させた本醸造の醤油です。まろやかな旨味と豊かな香りをお楽しみください。
2	こども醤油			発酵調味料	化学調味料をいっさい使用せず、塩分も35%カットしました。 お子様にも安心して使っていただける醤油です。
3	かほりのジュレポン			発酵調味料	山口・萩の夏みかん果汁をたっぷり使い、夏みかんの皮からアロマオイルと同じ手法で夏みかんオイルを抽出して、高い香りをプラスした「かほりのジュレポン夏みかん」。食材に絡みやすいように少し軟らかめにとろみをつけております。
4	フルーツビネガーブルーベリー			発酵調味料	山口県産ブルーベリー果汁の「そのまま飲める」フルーツビネガー/発酵酢です。透明感のあるあざやかな色は素材由来の天然の色です。ブルーベリー果汁を独自の技術で発酵させたお酢に、そのままでもお試しいただけるようどう果汁をブレンドしました。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S218	鎌田商事株式会社	香川県	調味料	醤油加工品：だし醤油、にんにくだし醤油、ぼん酢醤油、精進だし醤油、だしぼん醤油、さしみ醤油、十倍白だし、和風たれ、煮魚醤油、低塩だし醤油、サラダ醤油等	

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	だし醤油			発酵調味料	醤油の名産地讃岐の本醸造醤油に、全国の特産地から厳選したさば節・かつお節・昆布の一番だしをブレンドした、風味豊かなだし入り醤油です。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S220	株式会社 山一商店	香川県	調味料	オリーブ唐辛子、オリーブ燻製オリーブオイル、鯉・アワビのコンフィ、もみじ葉燻製ドレッシング	https://yama1.in
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	もみじ葉燻製ドレッシング			ソース、他	カエデ樹木でスモークウッドを創り、小豆島産オリーブオイルをベースにしたドレッシングを燻製しました。紅葉したもみじの深紅のエキスを入れることで見た目に美しく、抗酸化成分もプラス！使う度に香るカエデ燻製の奥深い風味に鮮やかなもみじの赤色と美味しさをお楽しみください。
2	オリーブ燻製コンフィ(さざえ)			その他（甲殻類、貝類、他）	瀬戸内海で獲れた高品質の貝を柔らかく調理し、オリーブ樹木で燻製にしたオリーブオイルに漬けた“オリーブ燻製コンフィ”オードブルやお酒の肴に、そのままお召し上がりください。燻製オリーブオイルはパンに付けたり料理にお使いください。
3	オリーブ燻製醤油「濃口」			発酵調味料	小豆島産オリーブ樹木で燻製にした醤油です。普段調理にお使いの醤油の内、20%をオリーブ燻製醤油に変えるだけで料理に深みとコクが増します。
4	瀬戸内アヒージョ 宴セット			魚類	国内産素材に拘り、瀬戸内海の恵みを贅沢に詰合せたアヒージョです。冷凍状態から付属のスキレットに移し、温めるだけで本格的なアヒージョが簡単に作れます。
5	オリーブ唐辛子(DRY)			ソース、他	小豆島産オリーブ果実と小豆島産唐辛子(香川本鷹)と瀬戸内海水塩を細かく刻みフリーズドライ化した、シンプルで初めての調味料です。オリーブ果実の食感を残した粒子の大きさと、オリーブの旨味と食感、唐辛子の辛味が新しい刺激です。使い易いパウダー状にしているので、食材に掛けるだけ。





ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S253	株式会社ファインド・ニュース	大分県	調味料	バジルソース、ぶちぶちマスタード、ハーブティ	http://findnews.jp
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	ぶちぶち柚子マスタード			ソース、他	厳選された大粒の有機栽培マスタードシードをたっぷり使用し、独自のだし醤油をベースに地元大分県のゆず皮をふんだんに使用しておりますので、味の奥行きに加え柑橘系特有の果実感と風味を味わえるつぶマスタードソースです。ホールのままつぶさずに加工しますので、お口の中でぶちぶちとした食感を楽しめます。
2	プチプチマスタード			ソース、他	厳選された大粒の有機栽培マスタードシードをたっぷり使用し、独自のだし醤油をベースに仕上げた辛くないつぶマスタードソースです。ホールのままつぶさずに加工しますので、お口の中でぶちぶちとした食感を楽しめます。
3	フレッシュバジルソース			ソース、他	大分県産の農業不用品栽培カルバジル（弊社独自開発のバジル）を使用しております。素材であるバジルの風味を残し、色々な食材と合わせやすい味に仕上げしております。
4	ジェノベーゼソース			ソース、他	大分の契約農家にて農業不用品栽培されたフレッシュバジルを使用しています。ガーリックと松の実、チーズが加わったマイルドで濃厚な味わいが特徴のジェノベーゼソースです。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S268	ヤマエ食品工業株式会社	宮崎県	調味料	醤油、味噌、タレ、ドレッシング、つゆ、ぼん酢	https://www.yamae-foods.net/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	高千穂峡つゆ かつお味うまうち			ソース、他	良質の鯉節を自社工場で削り、霧島山系地下水でたっぷりだしをとった、蜂蜜入りの濃厚でスッキリした味のストレートタイプのつゆです。
2	高千穂峡つゆ しいたけ			ソース、他	椎茸だしを中心に風味原料をふんだんに使用したストレートつゆです。蜂蜜を使うことによって濃厚で複雑な甘味と旨味が特徴です。
3	あまくちさしみしょうゆ			和菓子	南九州特有の甘口タイプのさしみ醤油です。普通のこいくち醤油に比べて塩分を2.0%カット。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S276	坪水醸造株式会社	鹿児島県	調味料	甘口醤油、だし醤油、味噌、麹仕込みの玄米黒酢、健康食品向けの黒酢素材、ダイエット訴求の地元産桑の実黒酢ゼリー、姫甘海老の香味油、黒酢のドレッシング、各種タレ、米麹、麹加工品、ボン酢、味噌漬、他	https://tsubomizu-marui.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	姫甘海老香味蝦油			ソース、他	現在、鹿児島県の錦江湾でしか水揚げされていない、「姫甘海老」の香りを濃縮した香味油。乾燥させた姫甘海老と最小限の薬味を使用し、低温の油でじっくり抽出。一滴で料理の印象ががらりと変わる調味料です。
2	桑の実黒酢ゼリー			その他	スーパーフードである桑の実（マルベリー）を鹿児島で栽培し、同じ鹿児島で醸造した玄米黒酢に満ち込み、乳酸菌やピフィス菌、食物繊維などの腸活に嬉しい各種素材を配合したゼリーです。ダイエットや腸活を意識されている女性の方に特におすすめしたい、スーパーフードと発酵食品で作られた優しいゼリーです。
3	ボンちゃん			発酵調味料	鹿児島県産のゆず果汁と、自社製造の麹仕込み長期熟成黒酢を配合し、「子供でも美味しく食べられるゆずボン酢」です。これまでのボン酢より甘口に仕立てておりますが、素材は全て大人も満足する本格素材を使用し、年齢問わず満足して頂けるボン酢になりました。
4	味噌漬（昆布、大根）			その他	国内産の昆布や大根を1つ1つ手作業で下処理し、自社製造の味噌に漬込んだ昔ながらの味噌漬。保存料は無添加ですが、味噌が生きているため発酵が続いており、時間が経つと熟成が進みます。
5	フリーズドライ 味噌汁			即席食品	本場鹿児島産の麦みそをそのままフリーズドライ加工し、飲み終わりのお椀には麦の形が残るほど。麦みその風味を簡単に、一人分から頂ける即席みそ汁です。アイスカット玉ねぎが香りと甘味のアクセントになっています。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S282	株式会社青い海	沖縄県	調味料	◆沖縄の塩シママス、◆沖縄の海水塩青い海、◆沖縄の海水塩美ら海育ち、◆沖縄の海水塩あらしお、◆砂糖、◆スライス塩	http://www.aioumi.co.jp

No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	沖縄の塩シママス			塩・砂糖	輸入天日塩を沖縄の海水で溶かし平釜でゆっくりと煮詰めました。塩かどは無く、力強いしょっぱさがあります。
2	沖縄の海水塩青い海			塩・砂糖	沖縄の海水100%で作られた塩です。かどの無い塩味で合わせる素材を選ばないで普段使いにおすすめ。食材や料理のうまみの輪郭をはっきりとさせ、そこに塩のうまみが同化する事で、全体的にうまみの強化が起こる。

ID	事業者名	都道府県	カテゴリー	主な取扱商品	URL
S283	株式会社赤マルソウ	沖縄県	調味料	沖縄豚肉みそ、らくちんちゃんぶるーゴーヤー、らくちんちゃんぶるーそうめん、島一番の調味料屋が作った塩ドレッシング	http://www.akamarusou.co.jp/
No	商品名	商品写真	商品写真	商品カテゴリー	商品説明
1	島一番の調味料屋が作ったバインアップルドレッシング			ソース、他	沖縄産バインアップル果汁を使用し、南国らしさが風味豊かに感じる、甘めおドレッシングです。また、黒コショウを入れることで味にアクセントをつけ甘さとスパイスの調和がとれたドレッシングです。
2	島一番の調味料屋が作った和風鳳梨ドレッシング			ソース、他	自社の特級本醸造醤油に沖縄県産濃縮バインアップル果汁とシークワサー果汁をバランスよくブレンドしたスタンダードなドレッシングです。また、オニオンを入れることで具材感も楽しめる逸品です。