

日本最大規模の 「食」の国際商談会

国際食品商談会
International Foods Business Meeting

8th 沖縄大交易会 2020

The 8th Great Okinawa Trade Fair 2020

オンライン開催 Held online

公式ガイドブック Official Guide Book

2020年11月9日(月) - 2021年2月26日(金)
Monday, November 9, 2020 - Friday, February 26, 2021



主催 沖縄大交易会実行委員会

創設会員 沖縄県、沖縄懇話会

正会員 (株)ANA Cargo、(株)沖縄海邦銀行、(株)沖縄銀行、沖縄ヤマト運輸(株)、コザ信用金庫、(株)琉球銀行

準会員 沖縄県農業協同組合、沖縄セルラー電話(株)、那覇空港貨物ターミナル(株)、那覇空港ビルディング(株)、琉球朝日放送(株)、琉球放送(株)

一般会員 ANAホールディングス(株)、(株)アカネクリエーション、イオン琉球(株)、(株)上間フードアンドライフ、(株)沖縄コングレ、(株)沖縄タイムス社、沖縄テレビ放送(株)、沖縄電力(株)、沖縄日通エアカーゴサービス(株)、沖縄ビル管理(株)、オリオンビール(株)、(株)金秀本社、久米島製糖(株)、(株)サンエー、大同火災海上保険(株)、(株)大木建設、拓南製罐(株)、(株)とみや商会、南西海運(株)、日本航空(株)、琉球海運(株)、(株)琉球新報社、琉球セメント(株)、琉球通運(株)、琉球物流(株)、(株)リゅうせき

協力会員 (公財)沖縄県産業振興公社、沖縄振興開発金融公庫、(独)中小企業基盤整備機構沖縄事務所、内閣府沖縄総合事務局、(独)日本貿易振興機構(JETRO)沖縄貿易情報センター、(一財)沖縄観光コンベンションビューロー、沖縄経済同友会、(一社)沖縄県銀行協会、(一社)沖縄県経営者協会、(公社)沖縄県工業連合会、沖縄県商工会議所連合会、沖縄県商工会連合会、沖縄県情報通信関連産業団体連合会、沖縄県中小企業家同友会、沖縄県中小企業団体中央会

後援 (株)FFGビジネスコンサルティング、石川県、(一社)石川県食品協会、(公財)いばらき中小企業グローバル推進機構、宇和島市、(公財)大分県産業創造機構、大湯村、尾鷲商工会議所、(公財)川崎市産業振興財団、(公財)岐阜県産業経済振興センター、(一社)京都府農業会議、熊野商工会議所、(株)熊本銀行、(公財)くまもと県産業振興財団、群馬県、札幌食と観光国際実行委員会、静岡県、津市商工会、(株)七十七銀行、(株)東北銀行、徳島県商工会連合会、とくしまブランド推進機構、苫小牧商工会議所、長崎県農産物輸出協議会、農林中央金庫、浜松市農林水産物・食品輸出促進委員会、(株)百十四銀行、福井市、(公財)福岡県中小企業振興センター、(株)北海道銀行、(公財)三重県産業支援センター、(株)みちのく銀行、(株)みなと銀行、(公財)宮崎県産業振興機構、(株)武蔵野銀行、和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会

運営 沖縄大交易会実行委員会事務局(沖縄県産業振興公社内)
マッチング・アフターフォロー事務局:(株)JTB



沖縄県知事
玉城 デニー

Governor of Okinawa
Denny Tamaki

はいさい ぐすーよー ちゅーうがなびら
県民の皆様、事業者の皆様、本県の新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策に御理解と御協力をいただき感謝申し上げます。

皆様におかれましては、今後とも、手洗いやマスクの着用、身体的距離確保、三密の回避等のいわゆる「新しい生活様式」や、事業者の皆様が策定する「ガイドライン」等に基づく感染拡大防止の取組をよろしくお願いいたします。

さて、沖縄大交易会は、平成25年のプレ開催に始まり、今年で8回目を迎えます。
前年までは、日本全国47都道府県、そしてアジアをはじめとする様々な国や地域の皆様に沖縄へ御参集いただいておりますが、今年の沖縄大交易会は、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、新たにデジタル技術を活用したオンライン商談会として開催することとなりました。

この開催方式の変更により、大交易会の開催期間が4ヶ月間となり、大幅に拡大されたほか、商談相手の選定から商談日時の予約までを行うフリー商談の機能が拡充されるなど、今年の大交易会は、オンライン商談会のメリットを最大限生かした開催内容となっております。

また、例年実施しているオフィシャルセミナーにおいては、食品輸出に関するセミナーに加え、新たにオンライン商談をスムーズに進めるためのポイントに関するセミナーを開催するなど、参加者の皆様をサポートする時宜に合った内容も充実しております。

これまで以上に皆様の御期待に応えるため、関係者が一体となり、沖縄大交易会の成功に向けて取り組んでまいりますので、御理解と御協力をお願い申し上げます。

結びに、沖縄大交易会における多くの商談の御成功と、皆様のますますの御健勝・御活躍を心から祈念申し上げ、御挨拶といたします。

まじゅん ちばてい いちゃびらなやーさい。 共に頑張ってまいりましょう。
ゆたさるぐとう うにげーさびら。 よろしく願いいたします。

Haisai Gusuyo Chuuganabira. (Hello everyone, how do you do?)

First of all, I would like to thank everyone in Okinawa Prefecture for their great help in responding to the Covid-19 crisis. We must now all adhere to the so-called “new norm,” such as washing hands, wearing a face mask, keeping a physical distance from others, avoiding the Three Cs (closed spaces, crowded places and close-contact settings), and complying with guidelines established by respective companies to prevent infection.

The Great Okinawa Trade Fair is held for the 8th time this year, having started as a pre-trade fair in 2013. Unlike past trade fairs where participants from all 47 prefectures in Japan as well as various countries in Asia and the world met together in Okinawa to talk business in person, this year the fair is being held online using digital technology due to the pandemic.

Taking full advantage of the online possibilities, this year's trade fair will run for four months, far longer than past fairs. Participants will also have more opportunities to select which companies to talk with, and will be able to schedule meetings on their own. This year's official seminars also deal with useful and timely topics such as how to hold successful online meetings, in addition to food export-related topics.

The organizers of the 8th Great Okinawa Trade Fair are working hard to ensure its success and meet your expectations.

In conclusion, I hope that many fruitful business meetings will take place during the Great Okinawa Trade Fair.

Majun chibati ichabiranayasai. (Let us work through this time together.)

Yutasarugutu unigesabira. (Thank you for your cooperation.)

目次 Contents

開催の挨拶 Opening Address	01
大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair	03
都道府県別サプライヤー一覧 Suppliers Listed by Prefecture	05

出展商品 Exhibited products		
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products	11	食品加工品 Processed Food Products 25
精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products	16	飲料・お茶・コーヒー Beverages / Tea / Coffee 34
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods	18	お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets 37



沖縄大交易会実行委員会 委員長

小禄 邦男

Chairman, Executive Committee of
the Great Okinawa Trade Fair

Kunio Oroku

8th沖縄大交易会2020へご参加頂きまして、誠にありがとうございます。

今年度の沖縄大交易会につきましては、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、継続開催が危ぶまれましたが、沖縄大交易会の開催を望む声を受け、インターネットを活用したオンライン商談会を開催する運びとなりました。

私共のオンライン商談会は、約4か月間という他で類を見ない長い期間が設定されております。「いつでも、どこでも、何度でも」納得いくまで商談を行っていただくことをコンセプトとしております。

これまで同様、主催者にて参加者同士の商談希望を確認し、商談をマッチングしていく「事前マッチング型個別商談」を開催いたしますが、ご参加いただく皆様自身で連絡を取り合い、商談日時を自由に設定していただく「フリー商談」も今回の特色です。参加者約600社の情報がストックされた専用サイトをプラットフォームとし、参加者同士が自由に交流できる新たな「ビジネスチャンス」のご活用いただければ幸いです。

一方で、食品商談会において成約のカギを握るのが「試食」です。オンライン商談会で「試食ができるの?」と思われる方がいるかもしれませんが、沖縄開催の強みである「沖縄国際物流ハブ」を活用し、可能な限りバイヤーへ「試食・サンプル」をお届けいたします。初めて海外へ販路拡大する方にとっては、疑似輸出を体験していただけます。

今年度は、皆様に沖縄にお越しいただいて実りある商談を行っていただくことは叶いませんが、多くのバイヤー・サプライヤーとオンラインで充実した商談を行っていただき、次年度は『オンライン』の良さ、『リアル』の良さを取り込んだ『ハイブリッド』な沖縄大交易会にご参加いただければと思います。

最後になりますが、沖縄大交易会実行委員会では、万全なサポート体制で参加者の皆様にとって満足度の高い商談サポートを行って参ります。実り多い商談となりますことを祈念申し上げます。

Thank you very much for participating in the 8th Great Okinawa Trade Fair 2020.

We were on the verge of canceling the fair due to the Covid-19 pandemic, but decided to hold it online to meet the demands of many people. Held for an unusually long period of four months, this year's online trade fair enables participants to talk business at any time, from anywhere and as many times as needed to achieve satisfactory results.

Like the past trade fairs, the 8th Great Okinawa Trade Fair provides a venue for one-on-one pre-arranged meetings between potential business partners identified by the organizer in advance in light of the needs and interests of participants. The trade fair also offers opportunities for participants to directly contact companies of interest and schedule meetings on their own through a dedicated website that lists some 600 participating companies. We hope you will make good use of this website as a new tool to communicate with other participants and capture business opportunities.

Tasting is critical for food-related meetings to be successful, and you may be wondering if that's possible online. Instead, we will deliver food samples for tasting to prospective buyers wherever possible, leveraging the strengths of the Okinawa International Logistics Hub. Companies considering expanding sales channels overseas for the first time can learn about the export process from simulated experience.

Although we cannot provide a physical venue for participants to talk business in person in Okinawa this year, we hope that the online meetings will yield good results for many buyers and suppliers. The next Great Okinawa Trade Fair will be held in a hybrid manner, combining the advantages of both online and face-to-face meetings, and we look forward to your participation.

Lastly, the Executive Committee of the Great Okinawa Trade Fair will provide full support to ensure smooth meetings, a good experience for all, and successful business development.

酒類	42
Alcohol	
調味料	44
Seasoning	
健康食品・サプリメント	48
Health Food Products / Supplements	

バイヤー一覧	51	昨年実績データ	57
List of Buyers		Result Data for the Previous Year	
オフィシャル商社の紹介	54	次回開催予告	58
Introduction of official trading companies		Notice for the Trade Fair next year	
沖縄国際物流ハブについて	55		
About the International Logistics Hub			

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

大交易会とは About The Great Okinawa Trade Fair



沖縄は、東アジアの中心という地理的優位性を活かし、国際物流貨物ネットワーク（沖縄国際航空物流ハブ）を構築・拡大を目指しています。

このネットワークを活用し、日本全国の特産品等の海外販路拡大につなげていくことを目的に開催される、事前マッチング型においては日本最大規模の「食」をテーマとした国際食品商談会です。日本全国の農林水産業者・食品加工業者と国内外の流通事業者に沖縄へ参集いただき、沖縄県の目指す21世紀の「万国津梁」（交易を通しての世界の架け橋）の実現に向け、オールジャパン、そしてオールアジアの交易会としての発展を目指しています。

Okinawa is aiming at the establishment and expansion of an international logistics freight network (Okinawa international aviation logistics hub) by leveraging its advantageous geographical location in the heart of East Asia.

The trade fair is held with the objective of using this network to lead to the expansion of foreign markets for specialty products from all over Japan, and as far as advance-matching gatherings go, is one of Japan's largest international foodstuff business conventions with a food theme.

The fair sees representatives from the agricultural, forestry, fisheries and food-processing industries from all over Japan, as well as members of the national and international logistics business communities gather in Okinawa as it moves toward the realization of its vision of a 21st-century Bankoku Shinryou, or bridge to the world through trade, and aims to grow as an all-Japan and all-Asia trade fair.



沖縄国際物流ハブの活用促進



Promoting use of the Okinawa International Logistics Hub

沖縄国際物流ハブの利用に関心の高い国内外のバイヤーを招聘します。

2009年秋に那覇国際空港に構築された沖縄国際物流ハブにより、国際貨物取扱量は目覚ましい勢いで伸長、成田、関空、羽田、中部国際に次ぐ、国内第5位へと急成長を遂げています。（2018年末時点）

沖縄国際物流ハブは、航空物流を取り巻く環境の変化を踏まえ、令和3年より従来の貨物専用機を中心としたモデルから、貨物専用機に加え、那覇空港に就航する旅客便の貨物スペースを活用するモデルへと移行しました。

沖縄県では航空各社と連携した新たな航空物流ネットワーク構築を図るとともに、拡大するEコマース等の物流ニーズの取り込みや、仕向地の多様化や多頻度化など、継続的に発展する国際物流ハブの機能強化に取り組んでいます。

The fair will invite national and international buyers with a keen interest in using Okinawa's International Logistics Hub.

With the construction of the Okinawa International Logistics Hub at Naha International Airport in autumn of 2009, the amount of international freight handled increased at a remarkable rate, with the sudden growth ranking as the fifth busiest hub nationwide next to airports at Narita, Kansai, Haneda and Chubu International (as of the end of 2018).

Based on changes in the circumstances surrounding aviation logistics, the Okinawa International Logistics Hub switched from the previous model centered on freighters to a model utilizing cargo space on passenger aircrafts serving Naha Airport, in addition to cargo flights, in 2021.

Okinawa Prefecture will strive to build a new aviation logistics network in cooperation with airlines and is working on improving the functionality of our continuously developing international logistics hub, such as by capturing the expanding needs of e-commerce, diversifying destinations, and making flights more frequent.

オンライン商談会の概要 Online Business Discussion Overview



今年度の「8th 沖縄大交易会2020」は、新型コロナウイルス感染拡大予防の観点から沖縄大交易会独自のシステムを開発し、初のオンライン商談会を開催致します。国際食品商談会として従来通りのスキームを構築するにあたり、国内外の移動制限等に影響を受けない「いつでも・どこでも・なんどでも」商談が可能なオンラインのメリットを最大限に活用した仕組みを整え、約4ヶ月間に渡りオンライン商談を開催致します。

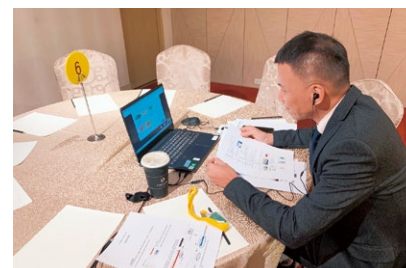
また、沖縄大交易会の最大の特徴である「事前マッチング型個別商談会」もバイヤー、サプライヤー双方からの商談希望をシステムに入力して頂く事により、従来通りの「個別商談」を実施すると共に、フレキシブルな「フリー商談」も数多く展開してまいります。

さらに、食品商談会では重要な役割を担う「商品の試食」に関しても、沖縄国際物流ハブを活用した、サンプル商品の海外配送を行い、海外バイヤーへの試食も可能とします。

This year, in the interest of preventing the spread of Covid-19, the Great Okinawa Trade Fair develops its own system and hold its first online business discussions for The 8th Great Okinawa Trade Fair 2020. In formulating our traditional schemes for international food business discussions, we prepare a system that enables us to take full advantage of conducting business discussions online—the ability to hold discussions "anytime, anywhere, and as many times as we like," without being affected by travel restrictions. We conduct online discussions for roughly four months.

One of the greatest features of the Great Okinawa Trade Fair are the "pre-matched individual business discussions." By allowing both buyers and suppliers to enter their business discussion requests into this system, we are able to conduct "individual business discussions" just as before. We also hold numerous flexible "free discussions".

"Product tastings" play an important role in food business discussions. And by utilizing the Okinawa International Shipping Hub to ship samples overseas, we are able to ensure that even overseas buyers can taste products.



海外バイヤー数が国内最大級の個別商談会



A business convention with individual business negotiations boasting Japan's highest levels of participation by overseas buyers

香港、台湾、シンガポール、タイ等、日本産農林水産物・食品の販路創出拡大が見込める国・地域から海外バイヤーを招聘する、日本国内最大級の個別商談会です。

今年度は約400社のサプライヤー、約200社のバイヤーが参加します。

Japan's largest business convention with individual business negotiations inviting overseas buyers from countries and regions such as Hong Kong, Taiwan, Singapore and Thailand, where the creation/expansion of markets for Japanese agriculture, forestry, fisheries and food products can be expected to occur. This year will see the participation of suppliers about 400 companies and buyers about 200 companies.



6th 沖縄大交易会2018 実績 Trade Fair 2018 Results

- 参加サプライヤー数269社
Participating Suppliers: 269 companies
- 参加バイヤー数282社(海外124社/国内71社/オフィシャル商社10社/フリー69社/JETRO 8社)
Participating Buyers: 282 companies (124 foreign / 71 national / 10 official trading companies / 69 Free / 8 JETRO)
- 商談件数3,102件
Number of Business Negotiations 3,102

7th 沖縄大交易会2019 実績 Trade Fair 2019 Results

- 参加サプライヤー数342社
Participating Suppliers: 342 companies
- 参加バイヤー数304社(海外149社/国内71社/オフィシャル商社10社/フリー67社/JETRO 7社)
Participating Buyers: 304 companies (149 foreign / 71 national / 10 official trading companies / 67 Free / 7 JETRO)
- 商談件数3,218件
Number of Business Negotiations 3,218

397 Suppliers

[47 都道府県 : 47 Prefectures]

北海道 Hokkaido 18社

池田食品 株式会社 P37
IKEDA CONFECTIONARY CO.,LTD.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 climb P37
climb Inc.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 Kカンパニー P42
K Company Co., Ltd.

酒類 Alcohol

株式会社 小山製菓所 P37
koyama seifusyo Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 五洋物産 P25
GOYO Co.,Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

渋谷醸造 株式会社 P44
SHIBUYA FARMENTATION CO.,LTD.

調味料 Seasoning

昭和製菓 株式会社 P37
Showa Confectionery Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 都平昆布海藻 P11
TOHIRA KONBU KAISOU Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

友栄北海道かいこうマーケット
株式会社 太田かまぼこ P11Tomoei Hokkaido Kaikou Market Co., Ltd.
Kamaboko Ota

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

有限会社 永見 P44
Nagami Co., Ltd.

調味料 Seasoning

北海道総合商事 株式会社 P37
HOKKAIDO CORPORATION Co., LTD.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

北海道ダイニングキッチン
株式会社 P25

Hokkaido Dining Kitchen Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社
北海道バイオインダストリー P44

Hokkaido Bio-Industry Corporation.

調味料 Seasoning

北海道ワイン 株式会社 P42
HOKKAIDO WINE CO.,LTD.

酒類 Alcohol

株式会社 マルデン P11
MARUDEN Co.,Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社
ユニアル・ライフサイエンス P48
Unial Life Science Co., Ltd.健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements株式会社 よねたや P37
Yonetaya Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

シーハーブコーポレーション JETRO
Sea Herb Corporation

青森県 Aomori 5社

青森農産 株式会社 P18
AOMORI NOUSAN Co.,Ltd.青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processedアップルアンドスナック
株式会社 P25

Apple and Snack Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

TSKトレーディング 株式会社 P11
TSK Trading Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

フードアドバンス 株式会社 P11
Food Advance Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 山神 JETRO
YAMAJIN CO.,LTD

岩手県 Iwate 6社

いわて門崎丑牧場 有限会社 P16
Iwate Kanzaki Ushi Ranch Co., Ltd.精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products小野食品 株式会社 P11
ONO FOODS CO., LTD

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 松栄堂 P37
Shoheidoh Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

一般社団法人 すばる P19
General Incorporated Association Subaru青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed株式会社 マイクロ岩手 P25
Microiwate Co.,Ltd

食品加工品 Processed Food Products

元正榮北日本水産 株式会社 JETRO
Genshoei The kitanihon fishery Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

宮城県 Miyagi 14社

石川食品 株式会社 P19
Ishikawa Syokuhin Co.,Ltd.青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed魚喜久水産 株式会社 P11
Uokiku Marine Products Co. Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 カネギ吉田商店 P12
kaneki-yoshida Co., Ltd

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 カネダイ P12
Kanedai Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

有限会社 川口納豆 P25
Kawaguchi Natto Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 きちみ製麺 P25
KICHIMI SEIMEN CO., LTD

食品加工品 Processed Food Products

水月堂物産 株式会社 P12
Suigetsudo Co.,Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

仙都魚類 株式会社 P12
SENTO GYORUI CO.,LTD.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 ダイチ P16
DAICHI Inc.精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products株式会社 田伝むし P19
Dendenmushi Co., Ltd.青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed株式会社 東昇 P17
Tosho Co., Ltd.精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products株式会社 マルカ高橋水産 P12
Maruka Takahashi Suisan Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

マルヤ水産 株式会社 P12
Maruya Seafoods Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 鐘崎 JETRO
KANEZAKI Co., Ltd.

秋田県 Akita 4社

株式会社 あきた六次会 P25
Akita Rokujikai Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

一般社団法人 秋田犬ツーリズム P19
Akita Inu Tourism青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed株式会社 稲庭うどん小川 P26
Inaniwa Udon Ogawa Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 大潟村あきたこまち
生産者協会 P26Oogatamura Akitakomachi Seisansya
Kyokai,inc.

食品加工品 Processed Food Products

山形県 Yamagata 4社

三和油脂 株式会社 P44
Sanwa Yushi Co., Ltd.

調味料 Seasoning

株式会社 半澤鶏卵 P19
HANZAWA EGG Co., Ltd.青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed株式会社 ファイン P17
Fine Co., Ltd.精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products株式会社 飛鳥フーズ JETRO
Aska Foods Co.,Ltd.

福島県 Fukushima 3社

あぶくま食品 株式会社 JETRO
Abukuma Foods Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 五十嵐製麺 P26
Igarashi Noodle Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 宝来屋本店 P44
Horaiya Honten Co., LTD

調味料 Seasoning

茨城県 Ibaraki 11社

株式会社 あ印 P12
Ajrushi Inc.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社
イエロードクタージャパン JETRO P34

Yellow Doctor Japan Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

小沼水産 株式会社 P26
Onuma Suisan Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

倉持産業 株式会社 P17
Kuramochi Sangyo Co., Ltd.精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products株式会社 小沢食品 P49
Kozawa Foods Ltd.健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplementsさしま茶生産者輸出協議会 P34
Sashima Tea Producer Export Council

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 柴沼醤油
インターナショナル JETRO P45

Shibanuma Soy Sauce International Co., Ltd.

調味料 Seasoning

株式会社 つかもと P37
TSUKAMOTO Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

ひげた食品 株式会社 P26
HIGETA SHOKUJIN Co.,Ltd.

食品加工品 Processed Food Products



JETRO 商談会のみに参加するサプライヤー
Those suppliers who only participate in JETRO business meetings



JETRO 商談会にも参加するサプライヤー
Those suppliers who also participate in JETRO business meetings

株式会社 ふじ屋 P38
Fujiya Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 ヨ印水産 P12
Yojirushi Fisheries Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

栃木県 Tochigi 1社

仙波糖化工業 株式会社 P26
SEMBA TOHKA INDUSTRIES CO., LTD.
食品加工品 Processed Food Products

群馬県 Gunma 8社

浅間酒造 株式会社 P42
Asama Shuzo Co., Ltd.
酒類 Alcohol

株式会社 大利根漬 P26
Ohtoneduke Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

株式会社 北毛久呂保 P26
HokumouKuroho Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

有限会社 ツトム食品 P27
Tsutomu Foods Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

根岸物産 株式会社 P27
NEGHISHI BUSSAN Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

森産業 株式会社 P27
Mori & Company, Limited.
食品加工品 Processed Food Products

雪国アグリ 株式会社 P38
YUKIGUNI AGURI CO., LTD.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

茂木食品工業 株式会社
MOTeki FOODS ENGINEERING CO., LTD.

埼玉県 Saitama 4社

株式会社 ビーバン P45
Beevan Co., Ltd.
調味料 Seasoning

笹木醤油 株式会社 P45
Fueki Syoyu Brewing Co., Ltd.
調味料 Seasoning

株式会社 矢島園 P34
Yajimaen Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

弓削多醤油 株式会社 P45
YUGETA SYOYU, INC.
調味料 Seasoning

千葉県 Chiba 3社

有限会社 ベストブロス P27
BEST BROS Corporation
食品加工品 Processed Food Products

株式会社 エムイーシーフーズ
MEC FOODS Co., Ltd.

株式会社 鳥羽ミート
TOBAMEAT co., Ltd.

東京都 Tokyo 20社

アジアJライン 株式会社 P27
ASIA J LINE Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

株式会社 イームインターナショナル P38
YIEM INTERNATIONAL CO., LTD.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

金印物産 株式会社 P45
KINJIRUSHI CO., Ltd.
調味料 Seasoning

西九州食財プロジェクト P12
Nishi Kyushu Shokuzai Project
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 ユーグレナ P49
euglena Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/Supplements

尾西食品 株式会社
Onisi Foods Co., Ltd.

株式会社 海神貿易
KAJIN TRADING CO., LTD.

合従商事 株式会社
UNION TRADING CO., LTD.

株式会社 グローバルフィッシュ
GLOBALFISH.CO., LTD.

株式会社 サンキーズ
Cinquis Co., Ltd.

シーダーアグリビジネス 合同会社
Cedar Agri-Business LLC

株式会社 成友
Seiyu Co., LTD.

株式会社 大昌貿易行
DAH CHONG HONG (JAPAN) LTD.

株式会社 ダイショー
DAISHO CO., LTD.

南山物産 株式会社
NANZAN BUSSAN CORPORATION

株式会社 乳糖製菓
Nyuto-Seika

株式会社 フードスタッフ
Foodstaff Co., Ltd.

株式会社 ブルボン
BOURBON CORPORATION

ムスリムおもてなしセンター 株式会社
Muslim Omotenashi Center Co., Ltd.

株式会社 ワイズ・ドット・ファーム
Ys Dot Firm

神奈川県 Kanagawa 9社

株式会社 アールエム コーポレーション P34
RM Corporation Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

朝翠養蜂販売 株式会社 P27
Asamidori Honey Sales Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

株式会社 エージェイエフ P27
AJF Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

鎌倉山納豆 株式会社 P27
Kamakurayama Natto Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

ジャパンエナジーフード 合同会社 P27
JAPAN ENERGY FOOD LLC.
食品加工品 Processed Food Products

株式会社 ちばりホールディングス P38
TIVOLI Holdings Inc.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 ナチュレ P19
Nature Co., Ltd.
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/Processed

縄時食品 株式会社 P42
Nawatoki Foods Co., Ltd.
酒類 Alcohol

有限会社 ロリアン P38
Rorian Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

新潟県 Niigata 2社

エンカレッジファーマーミング 株式会社 P19
Encourage Farming Co., Ltd.
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/Processed

第一食品 株式会社 P38
Daiichi Foods Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

富山県 Toyama 1社

ホクセイプロダクツ 株式会社 P28
Hokusei Products Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

石川県 Ishikawa 9社

株式会社 オハラ P38
OHARA, Co. Ltd.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

かが有機農法研究会 P19
Kaga Organic Farming Study Group
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/Processed

農事組合法人 きずな P19
Agricultural Producers' Cooperative Corporation Kizuna
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/Processed

有限会社 新海塩産業 P45
Shinkaisiosangyo Co., Ltd.
調味料 Seasoning

羽二重豆腐 株式会社 P28
Habutae Tofu Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

北陸製菓 株式会社 P38
Hokuriku Confectionery, Ltd.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

マルト 株式会社 P49
MARTO, Co., Ltd.
健康食品・サプリメント Health Food Products/Supplements

株式会社 ヤマト醤油味噌 P45
Yamato Soysauce & Miso Co., Ltd.
調味料 Seasoning

株式会社 和平商店 P13
Wahei Shouten Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

福井県 Fukui 9社

株式会社 アジチファーム P38
Ajichi Farm, Inc.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 ウノコーポレーション P45
UNO corporation Co., Ltd.
調味料 Seasoning

一般財団法人 越前おおの農林楽舎 P20
General Incorporated Foundation Echizen Ohno Norin Gakusha
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/Processed

有限会社 エッチ・ジェイ・ケイ 加工部 米工房ほ・た・る P20
H.J.K Co., Ltd. Processing Department Kome Kobo Hotaru
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/Processed

株式会社 米五 P45
Komego Co., Ltd.
調味料 Seasoning

新珠製菓 株式会社 P39
ARATAMA SEIKA Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

有限会社 粋 P13
Sui Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

株式会社 高橋製粉所 P28
Takahashi Flour Mill Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

株式会社 山下水産 P13
Yamashita Suisan Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products

山梨県 Yamanashi 1社

株式会社 ACE P28
ACE Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

長野県 Nagano 8社

有限会社 一栄 P20
Ichiei Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

A.T.C (杉原農園) P20
A.T.C (Sugihara Farm)

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

**社会福祉法人 サン・ビジョン
サンサンワイナリー** P42
Social welfare corporation Sun Vision Sun
Sun Winery

酒類 Alcohol

株式会社 仙醸 P42
Senjyo Co., Ltd.

酒類 Alcohol

タカノ 株式会社 P49
Takano Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

マルモ醤油 株式会社 P46
Marui Soy Sauce Co., Ltd.

調味料 Seasoning

**株式会社
マルモ青木味噌醤油醸造場** P46
MARUMO AOKI MISO CO., LTD.

調味料 Seasoning

農業生産法人 株式会社 川上農園 JETRO P46
Farm Kawakami Co., Ltd.

岐阜県 Gifu 7社

株式会社 烏骨鶏本舗 P39
UKOKKEIHONPO Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**株式会社 キサラエフアール
カンパニーズ** P17
Kisara FR Companies

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

株式会社 新杵堂 P39
Shinkinedo inc.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 鈴木栄光堂 JETRO P39
SUZUKI EIKODO CO., LTD.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

結翔貿易 P49
Yuito Trade

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 リバークレス P46
Rivercresc.K.K.

調味料 Seasoning

奥飛騨酒造 株式会社 JETRO P46
Okuhida Shuzo Co., Ltd.

静岡県 Shizuoka 9社

株式会社 沖友 P20
Okiyu Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

掛川市 農業協同組合 P34
Kakegawashi Agricultural Cooperatives

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

水月 P20
Sui-getsu

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 東平商会 P28
TOHEI TRADING CO., LTD.

食品加工品 Processed Food Products

**富士山・輸出・販路拡大推進事業
協同組合** P28
Mt. Fuji Export Promotion Cooperative
Association

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 丸晶 P28
Marusho Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 マルハン P28
MARUHAN CO., LTD.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 マルモ森商店 P35
MARUMO MORI Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

大坪水産 株式会社 JETRO P35
OTSUBO SEAFOOD Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

愛知県 Aichi 6社

株式会社 金トビ志賀 P28
Kintobi Shiga Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 南山園 P35
Nanzan-en Tea Corporation

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 日本自然発酵 P46
Nihon Shizen Hakko Co., Ltd.

調味料 Seasoning

株式会社 まるや八丁味噌 P46
Maruya Hatcho Miso Co., Ltd.

調味料 Seasoning

山栄食品工業 株式会社 P29
YAMAEI FOOD INDUSTRIES CO., LTD.

食品加工品 Processed Food Products

ヤマサちくわ 株式会社 P13
YAMASA Chikuwa Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

三重県 Mie 13社

株式会社 INS P20
INS Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

あづまフーズ P29
Azuma Foods Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

尾鷲金盛丸 P13
OWASE Kinseimaru

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

尾鷲物産 株式会社 P13
OWASEBUSAN Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

株式会社 粧屋 P46
Koujiya Co., Ltd.

調味料 Seasoning

三和水産 株式会社 P13
Sanwasuisan Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 新兵衛屋 P13
Shinbeiya Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 すぎもと農園 P35
Sugimoto Farm Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 加藤清芳園 P35
Seihouen Kato Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 TA西村 P13
TA Nishimura Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 丸善水産 P14
Maruzansuisan Corporation

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 もんいまあじゅ P39
Monimage Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 メンズワーフ JETRO P39
Menswharf Co. Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

滋賀県 Shiga 1社

**株式会社
比叡ゆば本舗ゆば八** P20
Hiei Yuba Honpo Yubahachi Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

京都府 Kyoto 19社

甘利香辛食品 株式会社 P46
Amari Spice Foods Co., Ltd.

調味料 Seasoning

宇治の露製茶 株式会社 P35
UJINOTSUYU SEICHA Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

うつみ農園 P20
UTSUMI NOUEN

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 北川本家 P42
Kitagawa Honke Co., Ltd.

酒類 Alcohol

京都かめよし P39
Kyoto Kameyoshi

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**京都府農林水産物・加工品輸出
促進協議会 京野菜流通部会** P21
Kyoto Prefectural Agriculture, Forestry and
Fisheries Products / Processed Products
Export Promotion Council Kyoto Vegetable
Distribution Subcommittee

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 銀閣寺大西 P17
Ginkakuji Onishi Co., Ltd.

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

Grillにんじん 株式会社 P29
Grill Ninjin Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 健康ファーム P21
Kenkou Farm Corporation

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 西京味噌 P46
Saikyo Miso Co., Ltd.

調味料 Seasoning

株式会社 すずめファーム P29
Suzume Farm Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 茶匠六兵衛 P35
ROKUBEI CO., LTD

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 辻富 (京都辻農園) P21
Tsuji Tomi Co., Ltd. (Kyoto Tsuji Farm)

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

舞妓の茶本舗 P35
MAIKONOGUCHA-HONPO (Maiko-tea)

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

まつみやファーム P21
Matsumiya Farm

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

都茶寮 P49
Miyako Saryo

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

森田製茶 P21
MORITA SEICHA

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

共栄製茶 株式会社 JETRO P35
Kyoiseicha Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 KYOZUKE JETRO P35
Kyozuoke Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

大阪府 Osaka 8社

株式会社 エス・トラスト P39
S-TRUST co., .Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

MKトレーディング JETRO P42
MK TRADING

酒類 Alcohol

株式会社 梶商店 P29
Kaji Shop Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products



JETRO 商談会のみに参加するサプライヤー
Those suppliers who only participate in JETRO business meetings



JETRO 商談会にも参加するサプライヤー
Those suppliers who also participate in JETRO business meetings

プリセプト 株式会社 P49
PRICEPT CO.,Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

**正気屋製菓 株式会社/
安井 株式会社** P39
MASAKIYA CONFECTIONERY CO.,LTD

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 和田萬 P21
Wadaman Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

オアシス 株式会社
OASIS CORPORATION

昭和貿易 株式会社
SHOWA BOEKI CO., LTD.

兵庫県 Hyogo 7社

**河田トレーディング
株式会社** P14
KAWATA TRADING LTD.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

株式会社 竹林WB P49
Takebayashi WB Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 トキワ P46
Tokiwa Co., Ltd.

調味料 Seasoning

有限会社 播磨海洋牧場 P14
Harima Ocean Farm Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

マルミ食品 株式会社 P14
Marumi Foods Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

キング醸造 株式会社
KING BREWING CO., LTD.

ケンミン食品 株式会社
KENMIN FOODS CO., LTD.

奈良県 Nara 1社

株式会社 日本総合園芸 P21
Nihon-Sogo-Engei co.,LTD

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

和歌山県 Wakayama 9社

株式会社 伊藤農園 P35
ITO NOEN Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 松尾 P21
Matsuo Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 丸惣 P35
Maruso Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

マルヤマ食品 株式会社 P29
Maruyama Foods Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 吉田 P43
Yoshida Co., Ltd.

酒類 Alcohol

有限会社 鮮魚の達人
Master of Japanese Fresh Fish,inc

築野食品工業 株式会社
TSUNO FOOD INDUSTRIAL CO.,LTD

有限会社 長生き屋商店
Nagaikiyasyoutenn Co., Ltd

中野BC 株式会社
NAKANO BC CO.,LTD.

鳥取県 Tottori 4社

株式会社 越河 P14
KOSHIKAWA Co.,Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

株式会社 澤井珈琲 P36
Sawai Coffee Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

有限会社 田畑商店 P29
Tabata Shoten Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

**ブリリアントアソシエイツ
株式会社** P47
Brilliant Associates Inc.

調味料 Seasoning

島根県 Shimane 6社

海士いわがき生産 株式会社 P14
Ama Oyster Production Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 コクヨー P21
Kokuyoh Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 千茶荘 P36
Senchasou Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 SOL JAPAN P14
SOL JAPAN Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

株式会社 森本商会 P22
Morimoto Shokai Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 茶三代一
CHASANDAI Co.,Ltd.

岡山県 Okayama 6社

**果樂
株式会社 (KARAKU INC.)** P22
KARAKU INC.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

有限会社 くま P29
Kuma Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

宮下酒造 株式会社 P43
Miyashita Sake Brewery Co., Ltd.

酒類 Alcohol

室町酒造 株式会社 P43
Muromachi Shuzo Co., Ltd.

酒類 Alcohol

株式会社 鈴木屋
SUZUKIYA INC.

株式会社 山方永寿堂
YAMAGATA EIJUDO

広島県 Hiroshima 6社

株式会社 あじかん P29
AHJIKAN CO.,LTD.

食品加工品 Processed Food Products

カクサン食品 株式会社 P47
KAKUSAN SHOKUJIN Co., Ltd.

調味料 Seasoning

センナリ 株式会社 P47
Sennari Co., Ltd.

調味料 Seasoning

まごあーずうおーむ株式会社 P22
Mothers-Warmth CO.,LTD.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

マルト製菓 株式会社 P39
MARUTOSEIKA CO.,LTD.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

クニヒロ 株式会社
KUNIHIRO INC

山口県 Yamaguchi 7社

株式会社 イリイチ食品 P14
Iri1 Foods Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

宇部蒲鉾 株式会社 P14
Ubekamaboko Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

株式会社 ヘルシーライフ P49
Healthy Life Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

**株式会社
Maazel Corporation** P30
Maazel Corporation Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

ヤマカ醤油 株式会社 P47
Yamaka Soy Sauce Co., Ltd.

調味料 Seasoning

株式会社 和田又 P40
Wadamaata Co.,Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 柚子屋本店
YUZUYA HONTEN CO., LTD

徳島県 Tokushima 10社

株式会社 愛晃 P30
AIKOU CO.,LTD

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 阿波市場 P30
AWA ICHIBA Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 池添蒲鉾店 P15
Ikezoie Kamaboko Store Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

**株式会社
E-yo Tokushima in Japan** P17
E-yo Tokushima in Japan Co., Ltd.

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

**株式会社
高鉾建設酒販事業部** P43
Takaho Construction Co. Ltd Liquor Sales
Division

酒類 Alcohol

株式会社 とこ丸 P15
Tokomaru Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

仲野産業 株式会社 P30
Nakano Sangyo Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 にし阿波ビーフ P17
NISHI AWA BEEF LTD.

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

西地食品 有限会社 P22
Nishiji Foods Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

有限会社 NORUCA P30
NORUCA Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

香川県 Kagawa 9社

石丸製麺 株式会社 P30
Ishimaru Seimen Co.,Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 エフディアイ P40
FDI Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

鎌田商事 株式会社 P47
KAMADA FOODS INTERNATIONAL,LTD

調味料 Seasoning

株式会社 さぬきシセイ P30
Sanuki Shisei Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 讃岐物産 P30
Sanuki Bussan Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

**株式会社
JA香川県フードサービス** P22
JA Kagawa Food Service Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品
Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品
Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品
Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品
Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー
Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ
Confectioneries
and Sweets

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・
サプリメント
Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧
List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介
Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ
About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ
Result Data for
the Previous Year

<p>千金丹ケアーズ 株式会社 P30 Senkintan Care's Co.,LTD. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>大日青果 株式会社 P22 Dainichi Seika Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>株式会社 三豊エコファーム P22 Mitoyo Eco Farm Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>愛媛県 Ehime 2社</p> <p>株式会社 谷本蒲鉾店 P15 Tanimoto Gamo Store Co., Ltd. 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products</p> <p>株式会社 ハタダ P40 Hatada Co., Ltd. お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>高知県 Kouchi 3社</p> <p>株式会社 高知道水 P15 Kochi Dosui Co., Ltd. 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products</p> <p>株式会社 土佐ひかりCDM P22 Tosa Hikari CDM Corporation 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>利休 P31 Rikyu 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>福岡県 Fukuoka 10社</p> <p>蛭子屋 合名会社 P47 Ebisuya joint name company 調味料 Seasoning</p> <p>株式会社 海千 P15 Kaisen Co., Ltd. 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products</p> <p>株式会社 高橋商店 P22 Takahashi Shoten Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>株式会社 武久 P31 Takehisa Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>肉大将 P47 Niku Daisho 調味料 Seasoning</p> <p>株式会社 丸菱 P40 MARUBISHI Co.,Ltd お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>株式会社 マルミツサンヨー P40 Marumitsu Sanyo Co., Ltd. お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>諸藤通商 株式会社 P23 MOROFUJI TRADING CO.,LTD. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p>	<p>太平洋貿易 株式会社 JEIRO Pacific Trading Co., Ltd.</p> <p>柳川冷凍食品 株式会社 JEIRO Yanagawa Frozen Foods Co.,Ltd.</p> <p>佐賀県 Saga 4社</p> <p>佐賀冷凍食品 株式会社 P31 Saga Frozen Foods Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>三栄興産 株式会社 P36 SaneiKousan Co.,Ltd. 飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee</p> <p>株式会社 種商 JEIRO TANESYO.CO.,LTD. P31 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>株式会社 ヨシムラ P15 YOSHIMURA CO.,LTD. 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products</p> <p>長崎県 Nagasaki 7社</p> <p>愛菜ファーム 株式会社 P23 AISAI FARM corp. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>株式会社 アグリ・コーポレーション P23 Agri Corporation Co., LTD. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>大平食品 株式会社 P23 Ohira Shokuhin Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>株式会社 葉秀苑森長 P40 Kashuen Moricho.Inc. お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>有限会社 田中農園 P23 Tanaka Nouen Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>割烹としポン酢 株式会社 JEIRO Kappoutoshipons Co.,Ltd.</p> <p>つしま大石農園 JEIRO Tushima Oishi Farm</p> <p>熊本県 Kumamoto 13社</p> <p>株式会社 阿蘇自然の恵み総本舗 P50 Aso Shizenmegumi Co., Ltd. 健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements</p> <p>五木食品 株式会社 P31 ITSUKI FOODS Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>株式会社 一休本舗 P40 Ikkyuu Honpo Co., Ltd. お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>有限会社 コウヤマ P31 KOYAMA Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p>	<p>株式会社 杉本本店 P17 Sugimoto Honten CO.,LTD. 精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed Livestock Products</p> <p>織月酒造 株式会社 P43 SENETSU SHUZO CO.,LTD. 酒類 Alcohol</p> <p>有限会社 ヒカリベジータミート P17 Hikari vegeta meat Co.,Ltd 精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed Livestock Products</p> <p>有限会社 肥後そう川 P31 HIGO SOUGAWA Co.,Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>株式会社 風雅 P15 Fuga Co., Ltd. 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products</p> <p>株式会社 フンドーダイ P47 Fundodai Co., Ltd. 調味料 Seasoning</p> <p>株式会社 HOSHIKO Links JEIRO HOSHIKO Links Co., Ltd. P31 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>星の株式会社 P15 Hoshino Co.,Ltd. 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood Products</p> <p>ホシサン 株式会社 JEIRO Hoshisan Co., Ltd.</p> <p>大分県 Oita 10社</p> <p>合資会社 赤嶺酒造場 P43 AKAMINE SAKE BREWERY 酒類 Alcohol</p> <p>有限会社 エムライフシティ P23 Mlifecity Co.,Ltd 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>大分県農業協同組合 P23 Oita Agricultural Cooperative 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>株式会社 三洋産業 P31 Sanyo Sangyo Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>有限会社 ティ・アンド・エス総合企画 P47 T&S overall plan co.,Ltd. 調味料 Seasoning</p> <p>株式会社 日田天領水 P36 Hita Tenryo-Sui Co., Ltd. 飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee</p> <p>株式会社 姫野一郎商店 P23 Himeno Ichiro Shoten Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>株式会社 ファインド・ニューズ JEIRO FINDNEWS INC. P48 調味料 Seasoning</p>	<p>株式会社 マルトモ物産 P23 Marutomoto Bussan Co., Ltd. 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>有限会社 四井製麺工場 P32 Yotsui Seimen Factory Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>宮崎県 Miyazaki 16社</p> <p>RIK 株式会社 P32 RIK Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>お茶のつかさ園 P36 Ocha no Tsukasaen 飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee</p> <p>有限会社 小野田牧場 P40 Onoda Farm Co., Ltd. お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>大山食品 株式会社 P48 OHYAMA FOODS Co., Ltd. 調味料 Seasoning</p> <p>株式会社 川北製麺 P32 Kawakita Seimen Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>株式会社 栗山ノーサン P18 KURIYAMA NOSAN Co.,Ltd. 精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed Livestock Products</p> <p>有限会社 K&A JEIRO K & A Co., Ltd. P32 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>株式会社 SHINGAKI P18 Shingaki Meats Inc. 精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed Livestock Products</p> <p>株式会社 杉本商店 JEIRO SUGIMOTO Co., Ltd. P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>トリエステ P40 Trieste お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets</p> <p>株式会社 ネイバーフッド P24 NEIGHBORHOOD INC 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed</p> <p>南九州物産 株式会社 P32 Minami Kyushu Bussan Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>株式会社 ミヤチク P18 MIYACHIKU CO., LTD. 精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed Livestock Products</p> <p>株式会社 Milk Lab. P32 Milk Lab Co., Ltd. 食品加工品 Processed Food Products</p> <p>ヤマエ食品工業 株式会社 P48 YAMAE FOOD PRODUCTS CO., LTD. 調味料 Seasoning</p> <p>株式会社 ヨシヒロ P32 Yoshihiro Corporation 食品加工品 Processed Food Products</p>
--	---	---	--



JETRO 商談会のみに参加するサプライヤー
Those suppliers who only participate in JETRO business meetings



JETRO 商談会にも参加するサプライヤー
Those suppliers who also participate in JETRO business meetings

鹿児島県 Kagoshima 8社

有限会社 エール P50
Yell Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 オキス P24
Okisu Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

**鹿児島市中央卸売市場魚類市場
輸出促進協議会** P15
Kagoshima-city Central Wholesale Market

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

セイカ食品 株式会社 P41
Seika Foods Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

知名町役場 P50
CHINA Town

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

**農業生産法人有限会社
十津川農場** P36
Agricultural Production Corporation
Totsugawa Farm Co., Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 本坊商店 P43
Hombo Shoten Co., Ltd.

酒類 Alcohol

株式会社 わんさか P16
Wansaka Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

沖縄県 Okinawa 56社

株式会社 478 COMPANY P32
478 COMPANY Inc.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 あうん堂 P41
Aundo Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 あさひ P32
Asahi Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

**農業生産法人株式会社
アセローラフレッシュ** P24
ACEROLA FRESH CO., LTD.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 新垣通商 P16
Arakaki Tsusho Corporation

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

オキコ 株式会社 P41
Okiko co.,ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

有限会社 沖縄アロエ P50
Okinawa Aloe Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

沖縄県農業協同組合 P24
Okinawa Agricultural Cooperative Association

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 オキランド P33
OkiLand Co., Ltd

食品加工品 Processed Food Products

**農業生産法人 株式会社
オルタナティブファーム宮古** P33
ALTERNATIVE FARM MIYAKO Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 しまとうふ P33
SHIMATOFU Corporation

食品加工品 Processed Food Products

金秀バイオ 株式会社 P50
KANEHIDEBIO Co.,Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 川平ファーム P36
KABIRAFARM INC.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

久米島赤鶏牧場 P18
Kume Island Red Chicken Farm

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

株式会社 黒島商研 P18
Kuroshima Shoken Co., Ltd.

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

**コーラルインターナショナル
株式会社** P50
Coral International Inc.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 黒糖本舗垣乃花 P41
KOKUTOUHONPO KAKINOHANA Co.,Ltd

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 ジェイシーシー P41
JCC Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**有限会社
ジャッキーステーキハウス** P48
Jack's Steak House Co., Ltd.

調味料 Seasoning

しろう農園 株式会社 P24
Shirou Farm Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 津梁 P33
Shinryo Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 スクワラン本舗 P50
Squalane Honpo Co., Ltd.

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 スタートライン沖縄 P33
Start Line Okinawa Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

**有限会社
鮮魚仲買マルエイ商事** P16
maruei co.,ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

**ソーエイドー 株式会社/
35COFFEE** P36
SOOEIDO Co.,Ltd.

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

株式会社 ソルトラボ石垣島 P48
Salt Rabo Ishigaki Island Co., Ltd.

調味料 Seasoning

有限会社 ダイユウ産業 P24
Daiyuu Industry CO., LTD.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

ちゅらゆーな 株式会社 P16
Churayuna Co., Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 珍品堂 P41
Chinpindo Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**農業生産法人株式会社
仲善** P50
Farming Corporation Nakazen, Inc

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

南西食品 株式会社 P33
Nansei Foods Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 南都 P43
NANTO BREWERY

酒類 Alcohol

**株式会社
ハドムフードサービス** P33
Hadm Food Service Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 Honey Fusion P33
Honey Fusion Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

浜口水産 株式会社 P16
Hamaguchi Suisan CO., LTD.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

有限会社 比嘉酒造 P43
Higashuzo Co., Ltd.

酒類 Alcohol

ひろし屋食品 株式会社 P33
Hiroshiya Foods Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

**株式会社
ファッションキャンディ** P41
FASHIONCANDY co., ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**有限会社
フレッシュミートがなほ** P18
Fresh Meat Ganaha Co., Ltd.

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

ヘリオス酒造 株式会社 P44
Helios Distillery Co., Ltd.

酒類 Alcohol

有限会社 北琉興産 P50
HOKURYUKOUSAN Co.,Ltd

健康食品・サプリメント Health Food Products/
Supplements

株式会社 星砂 P24
Hoshizuna Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 マルキン海産 P48
Marukin Kaisan Co., Ltd.

調味料 Seasoning

**農業生産法人株式会社
マルシェ沖縄** P41
Agricultural production corporation Marche
Okinawa Co., Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

株式会社 三倉食品 P34
Mitukura Foods Co., Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 農 P34
Minori Co.,Ltd.

食品加工品 Processed Food Products

株式会社 みやぎ農園 P24
Miyagi Farm Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

株式会社 未来fusion P25
Mirai fusion Co., Ltd.

青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/
Processed

**農業生産法人 株式会社
もとぶ牧場** P18
Agricultural production corporation MOTOBU

精肉・畜産加工品 Processed Meat/Processed
Livestock Products

**ユエグレナ竹富エビ養殖
株式会社** P16
Euglena Taketomi Shrimp Aquaculture Co.,
Ltd.

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish/Processed Seafood
Products

株式会社 与那嶺商会 P48
YUNAMI FACTORY

調味料 Seasoning

米島酒造 株式会社 P44
Yoneshima Sake Brewery Co., Ltd.

酒類 Alcohol

株式会社 寄宮 P34
YOSEMIYA CO., LTD.

食品加工品 Processed Food Products

**一般社団法人
琉球美容研究所** P36
Ryukyu Beauty Laboratory

飲料・お茶・珈琲 Beverages/Tea/Coffee

宏信 株式会社 P36
HONSEN CO.,LTD

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

有限会社 成田ヤマニ P36
Narita Yamani Co.,Ltd.

お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

鮮魚・ 水産加工品

Fruit and Vegetables /
Processed Agricultural Goods



Hokkaido 北海道

株式会社 都平昆布海藻

TOHIRA KONBU KAISOU Co., Ltd.

根こんぶ茶 Seaweed



昆布は「ミネラルの宝庫」と言われており、身体に良い成分がたくさん詰まっています。中でも「根昆布」は食物繊維も豊富に含み、免疫力アップに大いに役立つ食材と言われています。豊富な栄養をお茶として手軽に取り入れることが可能な「根こんぶ茶」は毎日の健康生活にオススメの一品です。
Kombu is said to be a "treasure of minerals" and is packed with many ingredients that are good for the body. Among them, "root kelp" is rich in dietary fiber and is said to be a very useful ingredient for boosting immunity. "Nekonbucha", which allows you to easily take in abundant nutrition as tea, is a recommended dish for your daily healthy life.

無添加北海道汐こんぶ Seaweed



昆布屋さんが作った昔ながらの汐吹昆布です。化学調味料は使わず、昆布の旨味を最大限に活かした優しい味わいに仕上げました。温かいご飯にはもちろん、調味料としてパスタや炒め物など色々な料理に活用できます。
It is a traditional Shiofuki kelp made by a kelp shop. No chemical seasoning is used, and the kelp has a gentle taste that maximizes the flavor of the kelp. It can be used not only for hot rice but also for various dishes such as pasta and stir-fry as a seasoning.

Hokkaido 北海道

友栄北海道かこうマーケット 株式会社 太田かまぼこ

Tomei Hokkaido Kaikou Market Co., Ltd. Kamaboko Ota

たこ天かまぼこ

Others (crustacean, shellfish, others)



北海道産スケトウタラの白身魚を主原料に地元函館の味をパッケージに詰め込みました。また、業務用としても展開が可能です。冷凍・冷蔵輸送を販売も兼ね備えております。幅広い分野で販売が可能です。蒸しかまぼこ Fish Ball での製造もおこなっております。
The main ingredient is white fish from Alaska pollack from Hokkaido, and the taste of local Hakodate is packed in a package. It can also be deployed for business use. We also sell frozen and refrigerated transportation. It can be sold in a wide range of fields. We also manufacture steamed fish balls with Fish Ball.

ほたて天かまぼこ

Others (crustacean, shellfish, others)



北海道産スケトウタラの白身魚を主原料に地元函館の味をパッケージに詰め込みました。また、業務用としても展開が可能です。冷凍・冷蔵輸送を販売も兼ね備えております。幅広い分野で販売が可能です。蒸しかまぼこ Fish Ball での製造もおこなっております。
The main ingredient is white fish from Alaska pollack from Hokkaido, and the taste of local Hakodate is packed in a package. It can also be deployed for business use. We also sell frozen and refrigerated transportation. It can be sold in a wide range of fields. We also manufacture steamed fish balls with Fish Ball.

Hokkaido 北海道

株式会社 マルデン

MARUDEN Co., Ltd.

天然本醸造鮭魚醤油『魚々紫』

Fermented Seasoning



新鮮な鮭をじっくり麹で発酵させた魚醤油です。小麦を使用していないためグルテンフリーのお醤油としてもご利用いただけます。その他にこ魚醬や、えび魚醬も用意しております。
A fish soy sauce made by fermenting fresh salmon with jiuqu. Since it does not use wheat, it can also be used as gluten-free soy sauce. We also have octopus fish sauce and shrimp fish sauce.

しょう油いくら

Others (crustacean, shellfish, others)



品質の良い北海道産のいくらを独自の製法で製造し、可能な限り安価でご提供できるように努めました。
We have endeavored to manufacture high-quality salmon roe from Hokkaido using our unique manufacturing method and provide it at the lowest possible price.

Aomori 青森県

TSKトレーディング 株式会社

TSK Trading Co., Ltd.

帆立貝柱

Others (crustacean, shellfish, others)



帆立製品の中で最も汎用性が高い帆立貝柱は、世界的にも人気の商材です。
The most versatile scallop product, the scallop pillar is a popular product in the world.

ホタテ片貝

Others (crustacean, shellfish, others)



バーベキュー用でそのまま加熱してお召し上がれます。
For barbecue, you can heat it as it is and enjoy it.

Aomori 青森県

フードアドバンス 株式会社

Food Advance Co., Ltd.

寒流トロイワシIQF

Fish



水揚げ後、鮮度を保ったままの状態です。1尾ずつIQF凍結。完全凍結までの時間の短縮により高鮮度を実現しています。生食でも可能ですので、カルパッチョなどにもご利用いただけます。もちろん焼いても脂が乗っています。個別凍結ですので、必要な分だけ使用して残りは鮮度を下げることなく保管が可能です。
After landing, IQF freezes one by one while keeping the freshness. High freshness is achieved by shortening the time until complete freezing. It can be eaten raw, so it can also be used for carpaccio. Of course, even if it is baked, it has fat on it. Since it is individually frozen, it can be used as much as needed and the rest can be stored without degrading its freshness.

活イカレバ刺しIQF(生食用)

Others (crustacean, shellfish, others)



水揚げ後、すぐに処理を超高速-40℃で凍結したイカのワタ(卵)です。生のイカより、水分が抜けており、鮮イカの肝よりも濃厚です。もともと苦みを生まない凍結方法を採用しています。加熱するとウニソースのような味わいになります。
It is a squid cotton that has been processed immediately after landing and frozen at an ultra-high speed of -40 °C. It is less watery than raw squid and richer than fresh squid liver. Originally, we have adopted a freezing method that does not cause bitterness. When heated, it tastes like uni sauce.

Iwate 岩手県

小野食品 株式会社

ONO FOODS CO., LTD

調理済みカキの醤油煮(ホテル・レストラン向け)

Ready-to-eat Japanese Oysters simmered in soy sauce (for hotels and restaurants)



ふっくらした食感と、コクのある味付け/三陸産生ガキ使用(冷凍ガキ不使用)
Soft texture and rich taste. / Only Sanriku fresh and raw oysters used. (In case of the frozen R/M, the texture would be much harder)

チルドケース向け市販用食品(イワシ・梅煮・サケ新巻づくりなど)

Ready-to-eat fish for retail chillers (flounder, salmon, mackerel, sardine etc)



和食の調理方法を大事にした、手作りの食感のある味付けの魚料理を手軽にご賞味頂けます。
Our Washoku products are of the highest quality and are packed into quickly frozen containers, each of which contains a single serving of a food item that can be prepared easily.

Iwate 岩手県

元正栄北日本水産 株式会社

Genshoei The kitanihon fishery Co., Ltd.

岩手県産スチーム冷凍あわび

Others (crustacean, shellfish, others)



三陸のきれいな海水をかけ流して飼育してあわびは、身が柔らかくほんのりとした甘み特徴的です。このあわびを生きたままスチーム処理をし、凍結することであわびの風味を鮮度そのままに閉じ込めることができました。
Abalone is bred by pouring clean seawater from Sanriku, and is characterized by its softness and slight sweetness. By steaming this abalone alive and freezing it, we were able to keep the abalone flavor as it was fresh.

あわびの燻製

Others (crustacean, shellfish, others)



弊社のやわらかいあわびを軽く塩ゆでし、燻製処理をすることで解凍してそのまま食べられる商品となりました。身は生のような食感で、肝はチーズのような濃厚でマイルドな味わいになっていて、お酒のお供にぴったりの商品となっております。
Our soft abalone is lightly boiled in salt and smoked to thaw it and eat it as it is. The body has a raw texture, and the liver has a rich and mild taste like cheese, making it a perfect product to accompany sake.

Miyagi 宮城県

魚喜久水産 株式会社

Uokiku Marine Products Co. Ltd.

煮あなご

Frozen stewed Whitespotted conger (Conger myriaster)



石巻港で水揚げされた希少な真穴子を使用。専用の袋に真穴子と特製の甘だれを入れ、スチームコンベクションで加熱調理をすることでしっかりと味が染み込み、ふわとろな柔らかい食感の煮あなごとなっております。
Uses rare conger eels landed at Ishinomaki Port. By putting Maanako and a special sweet sauce in a special bag and cooking with steam convection, the taste is firmly absorbed and the conger eel has a soft and fluffy texture.

Miyagi 宮城県

株式会社 カネキ吉田商店

kaneki-yoshida Co., Ltd.

蒸し牡蠣

Others (crustacean, shellfish, others)



宮城県産の牡蠣をスチーム加工することで、牡蠣本来の香り、旨味を凝縮しました。また、グレーズ加工をせず、CAS凍結を利用することで、ドリップがほとんどでないように仕上げました。

By steaming oysters from Miyagi prefecture, the original aroma and umami of oysters are condensed. In addition, by using CAS freezing without glaze processing, it is finished with almost no drip.

シャキシャキめかぶ 3P

Seaweed



めかぶを細かく温度管理のもと、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。

Under fine temperature control, the mekabu is boiled (heated), rapidly cooled, and drained to give it a bright green and crispy texture. It is cut into small pieces and packed in small pieces so that it is easy to eat.

Miyagi 宮城県

仙都魚類 株式会社

SENTO GYORUI CO., LTD.

宮城県気仙沼港水揚げ メカジキのカマ ステーキ用

Fish



宮城県気仙沼港に水揚げになった希少なメカジキのカマをステーキ用にカットしました。くせが無く、まるで肉のようなジューシーな味わいです。A rare swordfish sickle landed at Kesennuma Port in Miyagi Prefecture and was cut for steak. It has no habit and has a juicy taste like meat.

宮城県産 冷凍剥きほや

Others (crustacean, shellfish, others)



水揚げから6時間以内に内臓を処理し、カットした鮮度抜群肉厚のお刺身用むきほやです。新鮮なまま、剥いて冷凍しているため、ほやが苦手な人でも美味しくお召し上がり頂ける商品です。

It is a thick sashimi sea squirt with outstanding freshness that has been cut by processing the internal organs within 6 hours of landing. It is a product that even people who are not good at sea squirts can enjoy it deliciously because it is peeled and frozen while it is fresh.


Ibaraki 茨城県

株式会社 あ印

Ajirushi Inc.

たこスライス

Others (crustacean, shellfish, others)




ミョウバン・亜硫酸・エリソルビン酸を添加していない体に優しい蒸したてのタコの足を弊社工場にて1枚1枚手でスライスしました。包丁を握ることなくタコを料理にお使いいただけます。

We hand-sliced the legs of steamed octopus, which is gentle on the body and does not contain alum, sulfite, or erythorbic acid, one by one at our factory. You can use octopus for cooking without holding a kitchen knife.

中華いか山菜

Others (crustacean, shellfish, others)



蒸したいかを薄くスライスし、山菜と生姜を加えて甘酸っぱく味付けした惣菜です。ごま油の風味と山菜の食感がアクセントになり、食欲をそそる一品に仕上がりました。

It is a side dish that is made by slicing thinly sliced steamed vegetables and adding wild vegetables and ginger to season them with sweet and sour flavors. The flavor of sesame oil and the texture of edible wild plants are accented, making it an appetizing dish.

Miyagi 宮城県

株式会社 カネダイ

Kanedai Co., Ltd.

いわしの梅肉煮

Fish



いわしとの相性を考慮して梅肉を使い、ほのかな酸味を加え、青魚特有の臭いを抑えすっきりとした味わいに仕上げました。蒸気力で骨まで軟らかくしたため、お子様もお召し上がりいただけます。

Plum meat is used in consideration of compatibility with sardines, and the soup is taken, and the tomato-based soup is simmered with the soup, the peeled meat of Deep Sea Red Crab, and plenty of vegetables.

Deep Sea Red Crab ビスコ

Others (crustacean, shellfish, others)



Deep Sea Red Crabと白ワインの贅沢な組み合わせで出し汁を取り、トマトベースのスープにその出し汁とDeep Sea Red Crabのむき身、たっぷりの野菜を入れて煮込んだスープです。

A luxurious combination of Deep Sea Red Crab and white wine, the soup is taken, and the tomato-based soup is simmered with the soup, the peeled meat of Deep Sea Red Crab, and plenty of vegetables.


Miyagi 宮城県

株式会社 マルカ高橋水産

Maruka Takahashi Suisan Co., Ltd.

活蛸の炙り焼き

Others (crustacean, shellfish, others)




活きた原料を解体後、超高温で焼き上げた製品です。この製品は活きた原料からでしか製造は出来ません。普通の水蛸では味わえないコリコリとした食感と炙りの香味が特徴です。

It is a product that is baked at an ultra-high temperature after dismantling live raw materials. This product can only be manufactured from live raw materials. It features a crunchy texture and a roasted flavor that cannot be experienced with ordinary Pacific octopus.

活蛸の炙り焼き(味付け)

Others (crustacean, shellfish, others)



活きた原料を解体後、超高温で焼き上げ、味付け後食べやすくぶつ切りにした商品です。この製品は活きた原料からでしか作る事が出来ません。

This product is made by disassembling live ingredients, baking them at an ultra-high temperature, seasoning them, and then chopping them into pieces that are easy to eat. This product can only be made from live raw materials.


Ibaraki 茨城県

株式会社 ヨ印水産

Yojirushi Fisheries Co., Ltd.

冷凍蒸し蛸

Others (crustacean, shellfish, others)



モーリタニア産の真蛸の中でも良質と言われている壺漁で漁獲した蛸をHACCP方式で厳しく品質管理された当社工場で独自の製法で丁寧に蒸し上げました。

The octopus caught in the pot fishing, which is said to be of the highest quality among the octopus produced in Mauritania, is carefully steamed by our original manufacturing method at our factory where the quality is strictly controlled by the HACCP method.

Miyagi 宮城県

水月堂物産 株式会社

Suigetsudo Co., Ltd.

ほや酔明袋タイプ

Others



箱タイプのほや酔明は東北新幹線の車内販売歴37年。本商品は旬のほやに、食べやすく風味を活かした味付けをして、乾燥させたハーブドライ珍味です。酒の肴に良くあいます。日本全国にリピーターがおります。フック穴付き、チャック付きです。

The box-type Hoya Suimei has been sold on the Tohoku Shinkansen for 37 years. This product is a half-dried delicacy that is seasoned and dried to make it easy to eat and take advantage of its flavor. It goes well with sake. We have repeat-ers all over Japan. Comes with a hook hole and a chuck.

ほや酔明ピリ辛味袋タイプ

Others



強い磯の香りにピリッと辛い味が加わり、ビールに合います

A spicy and spicy taste is added to the strong shore aroma, which goes well with beer.

Miyagi 宮城県

マルヤ水産 株式会社

Maruya Seafoods Co., Ltd.

紅ずわいがに赤肉造り缶詰

Canned & Bottled Food Products



紅ずわいがに脚肉のうち、製造工程で割れや裂けが出たものに肩肉はくし身を30%加えました。手頃な価格でカニの赤身をお料理の演出に使えるため、カニあかけやカニ炒飯、カニ玉など中華料理シェフご愛用の品。サラダ/パスタ、茶碗蒸し、酢の物等幅広いお料理にお使い頂けます。常温で長持ち、適量使いで便利です。

30% of the leg meat that has been cracked or torn during the manufacturing process. Added. Because you can use red crab meat for cooking at a reasonable price, you can use crab sauce/Crab fried rice, crab balls and other items used by Chinese chefs. Salad, pasta, chawanmushi, vinegared food, etc. You can use it for a wide range of dishes. It lasts a long time at room temperature and is convenient because it can be used up in an appropriate amount.

南三陸産牡蠣のしぐれ煮缶詰

Canned & Bottled Food Products



三陸の海・川の恵みでたっぷり旨味を蓄えた牡蠣を、化学調味料不使用で懐石料理のしぐれ煮仕立てに。宮城県水産加工品品評会で水産庁長官賞を受賞しました。そのままおかずやおつまみにできる他、美味しい煮汁を使った炊き込みご飯も美味。常温で長期保管でき、本格的な日本食の味を手軽に楽しむことができます。

Oysters with plenty of flavor stored in the blessings of the Sanriku sea and river, without chemical seasonings. Use it to make kaiseki dishes. Water at the Miyagi Prefecture Fisheries Products Fair Received the Industry Agency Commissioner's Award. You can use it as a side dish or snack as it is. The cooked rice using delicious broth is also delicious. Can be stored for a long time at room temperature. You can easily enjoy the taste of authentic Japanese food.


Tokyo 東京都

西九州食財プロジェクト

Nishi Kyushu Shokuzai Project

長崎ハープ鰯

Fish




養殖魚種の転換のなかで鰯の養殖に取り組んでいましたが、全国の養殖サバとの差別化を図るため飼料に4種類のハーブ（ナツメグ、オレガノ、シナモン、ジンジャー）を混合しているのが特徴で、身質の劣化防止や血合い肉の色調の鮮明化を図っています。

I was working on mackerel farming during the conversion of farmed fish species, but in order to differentiate it from farmed mackerel nationwide, I mixed four kinds of herbs (nutmeg, oregano, cinnamon, ginger) in the feed. It is characterized by preventing deterioration of the physical constitution and clarifying the color tone of bloody meat.

九十九島いりこ

Fish



多くの島々に囲まれた国立公園に指定される「九十九島」の静穏で海域で育てられています。原料となるカタクチイワシの鮮度保持に努め、高鮮度のものを直接釜で茹で上げ、直ちに乾燥させることにより、高品質のいりこを作りだしています。

It is grown in the calm waters of Kujukushima, which is designated as a national park surrounded by many islands. We strive to maintain the freshness of the anchovy, which is the raw material, and produce high-quality sardines by boiling the highly fresh ones directly in a kettle and drying them immediately.

都道府県別 サプライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Sea-food Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・野菜加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績データ

Result Data for the Previous Year

Shikawa 石川県
株式会社 和平商店
Wahei Shouten Co., Ltd.
いかの鉄砲焼き小
Fish



いかの胴の中には能登産大豆と海
洋深層水の塩で作ったこだわりの生
姜甘味噌入りです。焼くとやわらか
い食感といかの旨味と味噌が絶妙に
調和した人気商品です。
Inside the squid's body is a special
ginger sweet miso made from Noto
soybeans and deep sea water salt.

It is a popular product that has a soft texture when baked, and the
umami and miso are in perfect harmony.

一夜干しイカ天
Fish



釣った直後に船上で急速冷凍された
「船内凍結いか」を素材としています。
能登海洋深層水で軽く塩味をつ
け、皮もつけたまま一夜干しにした、
いかの天ぷら素材です。皮つきです
が冷風乾燥させているため、ほとん
ど油ハネしません。
The material is "inboard frozen
squid" that is quickly frozen on board immediately after fishing. A
squid tempura material that is lightly salted with deep sea water
from Noto and dried overnight with the skin still attached. Although
it has a skin, it is dried with cold air, so it hardly splashes with oil.

The material is "inboard frozen
squid" that is quickly frozen on board immediately after fishing. A
squid tempura material that is lightly salted with deep sea water
from Noto and dried overnight with the skin still attached. Although
it has a skin, it is dried with cold air, so it hardly splashes with oil.

Aichi 愛知県
ヤマサちくわ 株式会社
YAMASA Chikuwa Co., Ltd.
野菜ソフト
Fish



すり身に玉ねぎと人参をたっぷり混ぜ込
んで揚げた野菜入りの揚げはんぺんです。
魚の旨味と野菜の甘みがマッチし、国内の
スーパーでは子供から大人まで大人気商
品になっております。でんぷんが少なく、魚
をたっぷり使っていますので、調理不要で
そのまま食べられますが、加熱するとさら
に美味しく召し上がりいただけます。
Deep-fried hanpen with vegetables fried with plenty of onions and carrots mixed in surimi. The
taste of fish matches the sweetness of vegetables, making it a very popular product for children
and adults at supermarkets in Japan. Since it is low in starch and uses plenty of fish, it can be
eaten as it is without cooking, but it can be enjoyed even more deliciously when heated.

Deep-fried hanpen with vegetables fried with plenty of onions and carrots mixed in surimi. The
taste of fish matches the sweetness of vegetables, making it a very popular product for children
and adults at supermarkets in Japan. Since it is low in starch and uses plenty of fish, it can be
eaten as it is without cooking, but it can be enjoyed even more deliciously when heated.

ヤマサ おさかなコロッケ
Fish



魚のすり身をたっぷり使ったヤマサちくわ
特製のコロッケです。じゃがいもは使わず
魚肉のみですので、ヘルシーな逸品です。
一つ一つのサイズも小さく、調理も簡単な
ので、使いやすいのが特徴です。玉ねぎや
人参も入っており、魚の旨味と野菜の甘み
が感じられる人気商品です。
Yamasa Chikuwa's special croquette made
with plenty of minced fish. It is a healthy gem because it uses only fish meat
without using potatoes. The size of each item is small and it is easy to cook, so
it is easy to use. It also contains onions and carrots, and is a popular product
where you can feel the umami of fish and the sweetness of vegetables.

Yamasa Chikuwa's special croquette made
with plenty of minced fish. It is a healthy gem because it uses only fish meat
without using potatoes. The size of each item is small and it is easy to cook, so
it is easy to use. It also contains onions and carrots, and is a popular product
where you can feel the umami of fish and the sweetness of vegetables.

Mie 三重県
三和水産 株式会社
Sanwasuisan Co., Ltd.
活鯛 めてたい焼
Fish



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。
The belly of fresh red sea bream is
stuffed with domestic wakame sea-
weed, made into light salt and baked
using our proud technique. Even if it gets cold, the body does not
become hard, and you can enjoy the moist grilled sea bream with
salt.

The belly of fresh red sea bream is
stuffed with domestic wakame sea-
weed, made into light salt and baked
using our proud technique. Even if it gets cold, the body does not
become hard, and you can enjoy the moist grilled sea bream with
salt.

極み真鯛みそ
Canned & Bottled Food Products



新鮮な真鯛を丸ごと焼き上げ、そのほぐし
た身をたっぷり入れて2種類の味噌と練り
ごま、砂糖等を合わせてじっくりと炊き上げた
「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言われて
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。
Side dish miso is made by baking a whole
fresh red sea bream, adding plenty of loosened meat, and slowly cooking two
types of miso, sesame seeds, and sugar. It is said to be a dish that was conceived
during the Bunsei era as a preservation method for abundant fishing. The best 10
products in the 100 selections in Mie prefecture. Mie selection certified product.

Side dish miso is made by baking a whole
fresh red sea bream, adding plenty of loosened meat, and slowly cooking two
types of miso, sesame seeds, and sugar. It is said to be a dish that was conceived
during the Bunsei era as a preservation method for abundant fishing. The best 10
products in the 100 selections in Mie prefecture. Mie selection certified product.

Fukui 福井県
有限会社 粹
Sui Co., Ltd.
冷凍浜焼鯖の押し寿司
Rice & Cereals



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鯖の押し寿司です。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、この商
品は冷凍なので、添加物・保存料を無くし
ても、長期保存ができ食べたい時に食べ
たい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく
安心・安全に食べられます。
This is a grilled mackerel sushi made by baking thick mackerel with plenty of fat and wrapping it in kelp. Due
to the special freezing, you can feel the same deliciousness as freshly made even after thawing. Also, since
this product is frozen, it can be stored for a long time without additives and preservatives, and you only have
to thaw the amount you want to eat when you want to eat, so you can eat safely and without waste.

This is a grilled mackerel sushi made by baking thick mackerel with plenty of fat and wrapping it in kelp. Due
to the special freezing, you can feel the same deliciousness as freshly made even after thawing. Also, since
this product is frozen, it can be stored for a long time without additives and preservatives, and you only have
to thaw the amount you want to eat when you want to eat, so you can eat safely and without waste.

冷凍穴子の棒寿司
Rice & Cereals



味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃ
り混ぜ合わせたものを棒状にして、ふっ
くら煮込んだ穴子で包み込んだ商品です。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、この商
品は冷凍なので、添加物・保存料を無くし
ても長期保存ができる為、無駄がなく安心・
安全に食べられます。
This product is made by finely chopping seasoned shiitake mushrooms and perilla leaves, mixing them with
sardines, making them into sticks, and wrapping them in fluffy conger eels. Due to the special freezing, you can
feel the same deliciousness as freshly made even after thawing. In addition, since this product is frozen, it can be
stored for a long time without additives and preservatives, so it can be eaten safely and without waste.

This product is made by finely chopping seasoned shiitake mushrooms and perilla leaves, mixing them with
sardines, making them into sticks, and wrapping them in fluffy conger eels. Due to the special freezing, you can
feel the same deliciousness as freshly made even after thawing. In addition, since this product is frozen, it can be
stored for a long time without additives and preservatives, so it can be eaten safely and without waste.

Mie 三重県
尾鷲金盛丸
OWASE Kinseimaru
極上まぐろの角煮
Fish



釣り上げたマグロを船上にて冷凍する「ア
ルコールスラー」製法にて品質を保持。
そのマグロを使い、老舗醤油メーカーと開
発したオリジナル醤油にて炊き上げました。
JAL国際線ファーストクラスのアラカルメ
ニューとしても採用された一品です。
The quality is maintained by the "al-
cohol slurry" manufacturing method
that freezes the caught tuna on board. Using the tuna, it was
cooked with original soy sauce developed with a long-established
soy sauce maker. This item has also been adopted as an à la carte
menu for JAL International First Class.

that freezes the caught tuna on board. Using the tuna, it was
cooked with original soy sauce developed with a long-established
soy sauce maker. This item has also been adopted as an à la carte
menu for JAL International First Class.

まぐろのど旨い漬け(ゴマ風味)
Fish



市場に水揚げされたその日にマグロ
を解体し、弊社特製のタレに漬け込
んでいます。
The tuna is disassembled on the
day it is landed on the market and
soaked in our special sauce.

The tuna is disassembled on the
day it is landed on the market and
soaked in our special sauce.

Fukui 福井県
株式会社 山下水産
Yamashita Suisan Co., Ltd.
サーモン醤油麹漬け
Fish



純国産自然塩の越前塩使用美川酒
造の麹と福井「たま醤油」を使用脂
の乗った原料を使用
Use of pure domestic natural salt
Echizen salt Uses Mikawa Sake Brew-
ery's Jiuqu and Fukui "Tama Soy
Sauce" Uses greasy ingredients

Use of pure domestic natural salt
Echizen salt Uses Mikawa Sake Brew-
ery's Jiuqu and Fukui "Tama Soy
Sauce" Uses greasy ingredients

Use of pure domestic natural salt
Echizen salt Uses Mikawa Sake Brew-
ery's Jiuqu and Fukui "Tama Soy
Sauce" Uses greasy ingredients

サーモン味噌漬け
Fish



純国産自然海塩の越前塩使用福井
県のお酒「米五」の海鮮味噌使用脂
の乗った原料を使用
Use of pure domestic natural sea salt
Echizen salt Uses seafood miso from
Fukui Prefecture's long-established
"Yonego" Uses greasy ingredients

Use of pure domestic natural sea salt
Echizen salt Uses seafood miso from
Fukui Prefecture's long-established
"Yonego" Uses greasy ingredients

Use of pure domestic natural sea salt
Echizen salt Uses seafood miso from
Fukui Prefecture's long-established
"Yonego" Uses greasy ingredients

Mie 三重県
尾鷲物産 株式会社
OWASEBUSSAN Co., Ltd.
養殖ブリトロ
Fish



時期に合わせ最良の産地の魚を活
魚のまま尾鷲湾に移送、日々注文に
応じて水揚げし、自社の衛生的な工
場で加工を行っております。高鮮度
で脂の乗ったブリをご賞味ください。
We transfer live fish from the best
production areas to Owase Bay ac-
cording to the season, land them on
a daily basis according to orders, and process them at our hygienic
factory. Please enjoy the fresh and greasy yellowtail.

We transfer live fish from the best
production areas to Owase Bay ac-
cording to the season, land them on
a daily basis according to orders, and process them at our hygienic
factory. Please enjoy the fresh and greasy yellowtail.

活ブリ養殖ブリ
Fish



時期に合わせ最良の産地の魚を活
魚のまま尾鷲湾に移送、日々注文に
応じて水揚げし、自社の衛生的な工
場で加工を行っております。高鮮度
で脂の乗ったブリをご賞味ください。
We transfer live fish from the best
production areas to Owase Bay ac-
cording to the season, land them on
a daily basis according to orders, and process them at our hygienic
factory. Please enjoy the fresh and greasy yellowtail.

We transfer live fish from the best
production areas to Owase Bay ac-
cording to the season, land them on
a daily basis according to orders, and process them at our hygienic
factory. Please enjoy the fresh and greasy yellowtail.

Mie 三重県
有限会社 新兵衛屋
Shinbeiya Co., Ltd.
かに味噌
Fish



主流のズワイガニタイプではなく、
トラバガニ風を意識したカニ蒲鉾で
す。食感がズワイガニタイプとは異な
ります。
It is not a mainstream snow crab
type, but a crab kamaboko that is
conscious of the king crab style. The
texture is different from the snow

It is not a mainstream snow crab
type, but a crab kamaboko that is
conscious of the king crab style. The
texture is different from the snow

カマンベール入チーズちくわ
Fish



薄く焼き色を付けた竹輪にカマン
ベールパウダーの入ったチーズを1
本挿入した食べやすいサイズのチー
ズ竹輪です。
An easy-to-eat cheese chikuwa with
a piece of cheese containing Cam-
embert powder inserted into a light-
ly browned chikuwa.

An easy-to-eat cheese chikuwa with
a piece of cheese containing Cam-
embert powder inserted into a light-
ly browned chikuwa.

Mie 三重県
株式会社 TA西村
TA Nishimura Co., Ltd.
活牡蠣(ももこまち)※業務用・小売用
Others (crustacean, shellfish, others)



歴史に残る!!日本からシンガポールへ活牡
蠣輸出を成功させた弊社が自信を持っ
てお勧めする牡蠣です!!何処の国へ食べ
比べて持って行っても選ばれる牡蠣です!!臭
みが無く身の締まりが最高の牡蠣です!!火
を通して身の縮みがどの牡蠣よりも少ない
と言われてます!!弊社一押し牡蠣をご
賞味あれ!!
It remains in history!! We are confident in recommending oysters that we have succeeded in export-
ing live oysters from Japan to Singapore for the first time!! It is an oyster that you can choose no mat-
ter where you eat and compare it!! It is an oyster with no odor and the best tightness!! It is said that
the oysters shrink less than any other oyster even when cooked!! Enjoy our recommended oysters!!

It remains in history!! We are confident in recommending oysters that we have succeeded in export-
ing live oysters from Japan to Singapore for the first time!! It is an oyster that you can choose no mat-
ter where you eat and compare it!! It is an oyster with no odor and the best tightness!! It is said that
the oysters shrink less than any other oyster even when cooked!! Enjoy our recommended oysters!!

酒(メイド)酒漬け骨抜きサバ※業務用・小売用
Fish



新発想!!地元三重県の有名酒(作)の酒
粕で完全調理の鯖を漬け込みました!!カ
ルシウム不足時代の方々に超お勧めで
す!!骨取りなので子供からお年寄りまで
安心して食べ頂けます!!ツンと来る酒粕
臭さは全く無く、フルーティーにほんのりと
鼻に抜ける香りもお楽しみ頂けます!!
A new idea!! Completely cooked mackerel is
soaked in sake lees from a famous sake (produced) in Mie prefecture!! Highly recom-
mended for people in the era of calcium shortage!! Since it is bone-removed, you can
eat it with confidence from children to the elderly!! There is no sudore odor that comes
with tsundere, and you can enjoy the fruity scent that goes through your nose!!

A new idea!! Completely cooked mackerel is
soaked in sake lees from a famous sake (produced) in Mie prefecture!! Highly recom-
mended for people in the era of calcium shortage!! Since it is bone-removed, you can
eat it with confidence from children to the elderly!! There is no sudore odor that comes
with tsundere, and you can enjoy the fruity scent that goes through your nose!!


Tokushima 徳島県

株式会社 池添蒲鉾店

Ikezoe Kamaboko Store Co., Ltd.

フィッシュカツ

FISH KATSU



フィッシュカツは味付けした魚のすり身にカレー粉などを加えパン粉を付けて揚げた「さつまあげ」の一種です。その美味しさから、一度フィッシュカツを食べた多くの人にはもう一度食べたいと言います。

Fish cutlet is a kind of "satsuma-age" that is made by adding curry powder to seasoned fish paste, adding bread crumbs and fried. Because of its deliciousness, many people who have eaten fish cutlet say that they want to eat it again.

Tokushima 徳島県

株式会社 とこ丸

Tokomaru Co., Ltd.

天日干しちりめん

Fish



紀伊水道で漁獲されたちりめんを鮮度を保ったまま港からすぐ近くにある加工場にて新鮮なうちに加工。漁獲から加工まで一貫生産しています。浜風と太陽の恵みをいっぱい浴び程よく天日乾燥し塩分控えめで味わい豊かなちりめんです。Chirimen caught in the Kii Channel is processed while it is fresh at a processing plant near the port while maintaining its freshness. Integrated production from fishing to processing. It is a crepe that is well-dried in the sun and has a low salt content and a rich taste, bathed in the blessings of the beach breeze and the sun.

干しえび

Fish



徳島県で水揚げされた小エビを使い、干し海老に加工した逸品！そのまま食べても美味しく噛むほどに旨味が出てきます。酒の肴に、子供のおやつなどに人気です。様々な料理にもご使用できます。

A gem processed into dried shrimp using shrimp landed in Tokushima Prefecture! Even if you eat it as it is, the more you chew it, the more delicious it becomes. It is popular as a side dish for sake and as a snack for children. It can also be used for various dishes.

Ehime 愛媛県

株式会社 谷本蒲鉾店

Tanimoto Gamo Store Co., Ltd.

業務用太刀魚巻き

Fish



太刀魚巻とは太刀魚を3枚にさばき、竹の棒に巻き付けて焼いた物です。地元では甘い醤油たれをかけて食べられています。お好みに応じて塩だれ・コチジャンソース・塩レモンなど様々な味付けが可能ですので、飲食店オリジナルの太刀魚巻きにアレンジする事ができます。

Hairtail rolls are made by cutting cutlass fish into three pieces, wrapping them around a bamboo stick, and baking them. Locally, it is eaten with sweet soy sauce, but you can add various seasonings such as salt sauce, gochujang sauce, and salt lemon to your liking, so you can arrange it into a restaurant's original cutlass fish roll.

八幡しゅうまい(ハモ・鯛・いか)

Fish



はも・鯛・いかを使用した中華風味の海鮮しゅうまいです。少量小分け・レンジ対応のため無駄なく簡単にお召し上がりいただけます。高齢者・単身者・少数世帯にお勧めです。冷凍・冷蔵・冷チルの3温度帯での流通が可能のため、日配や鮮魚売場での取り扱いが可能です。

Chinese-flavored seafood dumplings made with conger, sea bream, and squid. It can be easily consumed without waste because it can be subdivided into small quantities and microwaved. Recommended for the elderly, singles, and small households. Since it can be distributed in the three temperature zones of freezing, refrigerating, and cold chill, it can be handled at daily delivery and fresh fish counters.


Kauchi 高知県

株式会社 高知道水

Kochi Dosui Co., Ltd.

生鮮養殖黒潮本まぐろロイン

Fish




グループ会社の道水中谷水産が生産した宿毛湾の養殖本まぐろをそのまま産地でロイン加工して出荷いたします。配送便は市場便や宅配サービス等で対応できます。

We will ship the farmed tuna from Sukumo Bay produced by our group company Michimizutani Fisheries as it is after loin processing in the production area. Delivery service can be handled by market service or home delivery service.

生鮮/冷凍ブリフィレ

Fish



グループ会社の道水中谷水産と連携して宿毛湾で養殖したブリをフィレ加工。産地で養殖、加工、保管、出荷までの一貫体制を確立し、高品質な商品を国内のみならず海外にも提供しています。

Fillet processing of yellowtail cultivated in Sukumo Bay in collaboration with group company Michimizutani Fisheries. We have established an integrated system from aquaculture, processing, storage, and shipping in the production area, and provide high-quality products not only in Japan but also overseas.


Fukuoka 福岡県

株式会社 海千

Kaisen Co., Ltd.

業務用 有色辛子明太子

Fish




業務用の辛子明太子です。内容量(1kg, 2kg, 5kgまたはパック商品)につきましては、ご相談に応じます。また無着色の辛子明太子も製造しております。

It is a cod roe for business use. Please contact us regarding the contents (1kg, 2kg, 5kg or packed products). We also manufacture uncolored cod roe.

業務用 有色たらこ

Fish



業務用の有色塩たらこです。内容量は他にもございます。また無着色のたらこも製造しております。

It is a colored salt cod roe for business use. We also have other contents, and we also manufacture uncolored cod roe.


Saga 佐賀県

株式会社 ヨシムラ

YOSHIMURA CO.,LTD.

あじ開一汐

Fish




鮮度を大切にし、原料を対馬で水揚げされたもののみと厳選しております。鮮度を大切にすることによって、身質がふんわりとなり冷めても硬くなりにくいのが特徴です。

We value the freshness and carefully select the raw materials only those landed in Tsushima. By valuing the freshness, the body becomes fluffy and does not harden even when cooled.

銀だら切り身みりん

Fish



厳選した原料を使用し弊社特製のつけダレに漬け込み干し上げ旨みを凝縮させています。

Using carefully selected ingredients, it is soaked in our special sauce and dried to condense the flavor.

Kumamoto 熊本県

株式会社 風雅

Fuga Co., Ltd.

のりドレッシング

Sauce, Others




有明海産のりを使用し、化学調味料無添加で、体にやさしいノンオイルドレッシングです。

A non-oil dressing that uses glue from the Ariake Sea, does not add chemical seasonings, and is kind to the body.

平袋納豆ふりかけ

Others



日本の食卓に欠かせない納豆を、何度もおかわりしたくなるやさしい味のふりかけに仕上げました。国内産の焼もみのりとフリーズドライの納豆をたっぷり使用しました。

Natto, which is indispensable for Japanese dining tables, is sprinkled with a gentle taste that makes you want to refill it many times. We used plenty of domestically produced grilled fir paste and freeze-dried natto.

Kumamoto 熊本県

星の株式会社

Hoshino Co., Ltd.

とらふぐ鍋(3, 4人前) Tigerblowfish Nabe (Three or Four servings)

Fish



長年にわたる経験と蓄積された技術とデータを活かし、「陸上養殖」で2年間丹精込めて育て上げたとらふぐを、加工製造まで一貫して行っております。日本のふぐ専門店では食べれないとらふぐですが専門のふぐ処理師がご用意いたしました。「安全・安心」の最高級とらふぐを少人数のご家族様の集いなどでお楽しみ頂けます。

Utilizing our many years of experience and accumulated technology and data, we consistently carry out processing and manufacturing of tiger blowfish that has been cultivated with great care for two years by "land-based aquaculture". Although it is a blowfish that can only be eaten at Japanese blowfish specialty stores, it is prepared by a professional blowfish processor. You can enjoy the highest quality "safety and security" torafugu at a small family gathering.

出世魚(こはだ)の酢漬け

Fish



魚の消臭・殺菌効果に優れている天然素材のさき塩を使用し、天草特産の柑橘のバール柑の果汁と皮で上品な甘みと爽やかな風味に仕上げました。【日本での取り扱い】物産館、通販、弁当、飲食店、ホテル、寿司店、おせち料理、国際便機内食。Using natural material Sasashio, which has excellent deodorant and bactericidal effects on fish, Amakusa's specialty citrus pearl citrus juice and skin are used to create an elegant sweetness and refreshing flavor. [Handling in Japan] Bussankan, mail order, lunch boxes, restaurants, hotels, sushi restaurants, New Year dishes, international in-flight meals.


Kagoshima 鹿児島県

鹿児島市中央卸売市場魚類市場輸出促進協議会

Kagoshima-city Central Wholesale Market

ハマダイ (吉田水産)

Fish



皮と身の間に旨みが多いので、湯引きにして刺身にするとも美味です。鍋物・焼き魚・煮物・揚げ物・蒸し物など、幅広い料理にも相性抜群です。見栄え・旨み・甘みの三拍子揃っています。

There is a lot of umami between the skin and the body, so it is delicious to boil and make sashimi. It goes well with a wide range of dishes such as hot pot, grilled fish, simmered food, fried food, and steamed food. It has a triple time signature of appearance, umami, and sweetness.

各種フィレ:冷凍真空パック入(山実水産)


Fish




職人の技で丁寧に腹骨取りフィレに加工しました。3枚卸にして腹骨取りをしているので、簡単に調理できます。急速冷凍品。

The abdominal bones are carefully processed by craftsmanship. It is easy to cook because it is cut into 3 pieces and the abdomen is removed. Quick frozen product.

Kagoshima 鹿児島県

株式会社 わんさか
Wansaka Co., Ltd.
奄美大島産真鯛
Fish


南国の環境で大事に育てられた真鯛は、成長期間も早く、形が良いです。歯応えもありながら、滑らか食感を感じる事ができます。
Red sea bream, which was carefully raised in a tropical environment, has a fast growth period and a good shape. You can feel the smooth texture while having a chewy texture.

奄美大島産カンパチ
Fish


南国の環境で大事に育てられたカンパチは、歯応え抜群です。冷凍しても、様々な調理が可能です。
Amberjack, carefully raised in a tropical environment, is extremely crunchy. Even if frozen, various cooking is possible.

Okinawa 沖縄県

株式会社 新垣通商
Arakaki Tsusho Corporation
伊是名産海水洗浄もずく 1kgx13
Seaweed


沖縄もずくは、美味しいだけでなく、健康維持にも良いということが広く知られており、日本のスーパーには必ず販売されている人気商品です。特に、伊是名島産は早摘みもずくが盛んで、ヌメリの多さとシャキシャキの食感が好まれています。沖縄の太陽と海に恵みの沖縄もずくを食卓へどうぞ！
It is widely known that Okinawa mozuku is not only delicious but also good for maintaining good health, and it is a popular product that is always sold at supermarkets in Japan. In particular, Izenajima-produced mozuku seaweed is popular, and the richness of slime and the crispy texture are preferred. Enjoy Okinawan mozuku, which is blessed with the sun and sea of Okinawa, to the table!

海ぶどう (塩水パック) 60g
Seaweed


国内、海外の観光客から人気の海ぶどうは、プチプチした食感と程よい塩味が好まれて、"Green Caviar"と呼ばれています。鮮やかな緑色は海の宝石のようです。沖縄の太陽と海の恵みを世界の食卓へ届けます。
Sea grapes, which are popular with domestic and overseas tourists, are called "Green Caviar" because of their bubble wrap texture and moderate saltiness. The bright green color is like a jewel of the sea. Delivering the blessings of the sun and sea of Okinawa to the world's dining table.

Okinawa 沖縄県


有限会社 鮮魚仲買マルエイ商事
maruei co.,ltd.
沖縄県産黒皮カジキ
Fish


刺身用
For sashimi


沖縄県産ソデイカ
Fish


高級寿司屋でも扱われる食材の理由はその濃厚さと食感のよさにあります。
The reason for the ingredients that are also used in high-end sushi restaurants is their richness and good texture.

Okinawa 沖縄県


ちゅらゆーな 株式会社
Churayuna Co., Ltd.
早摘み生もずく 250g
Seaweed


「早摘み」とは太くなる前に収穫する、新芽のことです。細くて柔らかいけれど、しっかりとした歯ごたえがあり、旨み成分のぬめりが多いため、完熟の太もずくよりも最近是人気が高まっています。
Early picking is a sprout that is harvested before it becomes thick. Although it is thin and soft, it has a firm texture and a lot of slimy umami ingredients, so it has become more popular these days than ripe mozuku.


早摘みもずくのタレ(シークワサー味)
Sauce, Others


子供からご年配の方にも召し上がっていただけるよう、酸味を抑えました。沖縄県産シークワサー果汁を配合した、人気のタレです。
The sourness has been reduced so that it can be enjoyed by children and the elderly. It is a popular sauce that contains Okinawan Shikuwasa juice.

Okinawa 沖縄県

浜口水産 株式会社
Hamaguchi Suisan CO., LTD.
鯉ちゅう汁
Others


漁師町伊良部島では「勝負汁」としてここ一番の時に飲まれ続けているソウルフードです。古くから棚にかつお節・宮古みそ・卵を割り入れ、熱湯を注ぎこんで飲み干すと、元気になると言われています。伊良部島では受験・試合・プロポーズの日など、気合を入れる朝に飲んで出かける、運気も呼び込むと言われています。
In the fisherman town of Irabu Island, it is a soul food that has been drunk at the best time here as "game soup". From ancient times, it has been said that bonito flakes, Miyako miso, and eggs are put into a bowl, and boiling water is poured into the bowl to drink it up. On Irabu Island, it is said that if you drink and go out in the morning when you are enthusiastic, such as on the day of taking an examination, a match, or a proposal, you will bring in luck.

冷凍マグロのブロック・宮古島の果物の冷凍
Fish


宮古島の漁港で水揚げされた生のマグロを急速冷凍し、栄養分やうまみを閉じ込めました。1年を通してとれたてのおいしさを刺身でお楽しみいただけます。
Raw tuna landed at a fishing port on Miyakojima and was quickly frozen to trap nutrients and umami. You can enjoy the deliciousness of freshly picked sashimi throughout the year.

Okinawa 沖縄県

ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社
Euglena Taketomi Shrimp Aquaculture Co., Ltd.
活車海老、冷凍車海老
Others (crustacean, shellfish, others)


最南端の養殖場で豊かな自然を活かした環境のなか、天然由来のエサで育ちました。上品な甘みと身が詰まったぷりぷり弾力が特徴です。沖縄県竹富島から最高品質の車海老をお届けします。
I grew up on naturally-derived food in an environment that makes the most of the abundant nature of the southernmost farm. It is characterized by its elegant sweetness and full elasticity. We will deliver the highest quality prawns from Taketomi Island, Okinawa Prefecture.

精肉・畜産加工品
Processed Meat / Processed Livestock Products



Iwate 岩手県

いわて門崎丑牧場 有限会社
Iwate Kanzaki Ushi Ranch Co., Ltd.
いわて門崎丑
Beef


オーガニックに近いナチュラルビーフとして肥育された黒毛和牛です。Japanese black beef fattened as a natural beef that is close to organic.

Miyagi 宮城県

株式会社 ダイチ
DAICHI Inc.
漢方と牛 牛まぶし
Instant Food


肥育期間の仕上げに14種類のオリジナル漢方飼料を与え、健康を第一に育てて育ちました。脂肪融点が低くさらりとした甘みのある脂身が特徴です。
At the end of the fattening period, 14 kinds of original Chinese herbal feeds were given, and the animals were raised with health first. It features a low melting point of fat and a light, sweet fat.

漢方三元豚ひとくち焼肉
Pork


肥育期間の仕上げに14種類のオリジナル漢方飼料を与え健康を第一に育てました。臭みが無く、脂の甘さが特徴の漢方三元豚を仙台味噌風味のタレで漬込みました。
At the end of the fattening period, 14 kinds of original Chinese herbal feeds were given to raise health first. Chinese herbs Sangen pork, which has no odor and is characterized by the sweetness of fat, is soaked in a sauce flavored with Sendai miso.

都道府県別 サプライヤー一覧
Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品
Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品
Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品
Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Products

食品加工品
Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー
Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ
Confectioneries and Sweets

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・サプリメント
Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧
List of Buyers

オフィシャル 商社の紹介
Introduction of official trading companies

国際物流 ハブ
About the International Logistics Hub

昨年実績 データ
Result Data for the Previous Year

Miyagi 宮城県

株式会社 東昇

Tosho Co., Ltd.

冷凍食品 国産ポークメンチ100%

Pork



国産豚頭肉を使用したメンチカツは他社にはない食感が魅力です。
Menchi-katsu made from domestic pork head has an attractive texture that other companies do not have.


Yamagata 山形県

株式会社 ファイン

Fine Co., Ltd.

米沢牛コンビーフ


Beef



日本三大和牛の一つとも呼ばれる「米沢牛」を100%使用した贅沢なコンビーフです。米沢牛の主肉をじっくり煮込み、本場ドイツの香辛料で味付けしました。口の中とろける食感と米沢牛の豊かな風味を味わうことができます。
A luxurious corned beef made from 100% Yonezawa beef, which is also called one of the three Japanese beef. Yonezawa beef is mainly stewed with shank and seasoned with authentic German spices. You can enjoy the texture that melts in your mouth and the rich flavor of Yonezawa beef.

あらびきウインナー

Pork



化学調味料は一切使用しておりません。ファインのソーセージは、本当に必要なものだけで作り続けております。味付けの元となる香辛料は本場ドイツでファイン専用に配合されたものを使用。更に本場ドイツの国際食肉コンテストでも数々の金賞を受賞し、世界的にも認められたソーセージとなっております。
No chemical seasoning is used. We continue to make fine sausages with only what we really need. The spices that are the basis of the seasoning are those specially formulated for fines in Germany. In addition, it has won numerous gold awards at the international meat contest in Germany, making it a globally recognized sausage.


Ibaraki 茨城県

倉持産業 株式会社

Kuramochi Sangyo Co., Ltd.

倉持の農場から平飼いたまご6個入り

Others



倉持産業(株)の平飼いは皆様のイメージされる開放鶏舎内で地べたを走り回る平飼いは少し異なり、もちろん自由に動き回れる外敵から守るため屋内での飼育、地べたではなく足元は網目状になっていて糞や尿を口にすることが無いよう衛生的に飼育しています。
Kuramochi Sangyo Co., Ltd.'s flat-breeding is a little different from the flat-breeding that runs around the ground in the open poultry house that everyone imagines. It is kept hygienically so that it does not eat feces or urine.


Gifu 岐阜県

株式会社 キサラエフアルカンパニーズ

Kisara FR Companys

鹿のパテカンパニユ


Others



鹿肉・鹿レバーを、スパイス・香草でマリネして仕上げたパテカンパニユ。ワインとの相性は抜群です。※1ケース小ロット複数商品混載も対応いたします。
Pate de campagne made by marinating venison and deer liver with spices and herbs. It goes great with wine. * 1 Case Small lot Multiple products can be mixed.

鹿ハンバーグ

Others



100%鹿肉を使用した、あっさりしたヘルシーなハンバーグです。鹿肉は赤身のお肉で鉄分など栄養価も高い貴重なお肉です。鹿肉に合わせソースもこだわっています。※1ケースに小ロット複数商品混載も対応いたします。※不加熱の生ハンバーグも御座います。
A light and healthy hamburger steak made from 100% venison. Venison is lean meat and is a valuable meat with high nutritional value such as iron. We are particular about the sauce to match the venison. * 1 We also support mixed loading of multiple small lot products in a case. * There is also an unheated raw hamburger steak.


Kyoto 京都府

株式会社 銀閣寺大西

Ginkakuji Onishi Co., Ltd.

京都ビーフ雅

Beef



経験豊かなスペシャリストが厳選した日本全国の日本産和牛を提供しています。
We offer Japanese beef from all over Japan carefully selected by experienced specialists.


Tokushima 徳島県

株式会社 E-yo Tokushima in Japan

E-yo Tokushima in Japan Co., Ltd.

Japanese superfood "KOJI" FROZEN


Others



フルーツがたっぷり入った生甘酒シャーベット。いちご、マンゴー、キウイのフルーツが2カップずつ入っています。生の甘酒は火入れをしていないため、冷凍で保存します。乳酸菌や100種類以上の酵素を毎日取り入れることで、体質改善に効果があります。美容と健康にも良い商品です。
Raw amazake sorbet with plenty of fruit. Contains 2 cups of strawberry, mango and kiwi fruit. Raw amazake is not burned, so store it frozen. By taking in lactic acid bacteria and more than 100 kinds of enzymes every day, it is effective in improving the constitution. It is a good product for beauty and health.

ゴロツトン

Pork



阿波とん豚がゴロゴロ詰まったご飯のおとも。徳島県産の豚とこんにやく、玉ねぎをじっくりと炒めてコクと甘味を出しています。また、山椒と鷹の爪でピリッと旨辛に仕上げ、瓶を開けた時のふわっと香るごま油がまた食欲をそそります。
A companion of rice filled with Awa Ton pork. Slowly stir-fried pork, konjac, and onions from Tokushima prefecture to bring out the richness and sweetness. In addition, it is spicy and spicy with Japanese pepper and hawk's claws, and the fluffy sesame oil when the bottle is opened is also appetizing.

Tokushima 徳島県

株式会社 にし阿波ビーフ

NISHI AWA BEEF LTD.

黒毛和牛(ハラル)

Beef



関連会社(株)谷藤ファームの徳島、宮崎牧場で飼育された良質な黒毛和牛を、希少なハラル和牛として販売。ノンハラルとしての販売にも対応可能。
We sell high-quality Japanese black beef raised at Miyazaki Ranch in Tokushima, an affiliated company, Tanito Farm, as a rare Halal Wagyu beef. It can also be sold as non-halal.

Kumamoto 熊本県

株式会社 杉本本店

Sugimoto Honten CO.,LTD.

国産黒毛和牛「黒樺牛」

Beef



独自の肥育管理及び給餌方法により、他では味わえない旨味を持った肉質へと導きます。「香り」「味覚」「食感」3つの要素このバランスが際立っているのが黒樺牛の美味しさの特長です。
With our unique fattening management and feeding methods, we will give you a taste that meat can't match. The outstanding balance of the three elements of "scent", "taste" and "texture" is the characteristic of the deliciousness of black birch beef.


Kumamoto 熊本県

有限会社 ヒカリベジータミート

Hikari vegeta meat Co.,Ltd

豚ロース

Pork



大自然阿蘇の草原と美味しい水で育てた阿蘇自然豚のロースです。阿蘇自然豚は、脂身がさっぱりしていてながらコクと甘みが特徴です。
It is a loin of Aso natural pork raised in the grasslands of nature Aso and delicious water. Aso natural pork is characterized by its richness and sweetness while having a refreshing fat.

生ハム

Pork



阿蘇自然豚のモモ肉を使用した生ハムスライスです。適度な塩加減と阿蘇自然豚が本来持っている旨味がマッチングしており、美味しく頂ける一品です。
Prosciutto ham slices made from Aso natural pork thighs. It is a delicious dish that matches the moderate saltiness and the original taste of Aso natural pork.

Miyazaki 宮崎県

株式会社 栗山ノーサン
KURIYAMA NOSAN Co.,Ltd.

ジュ〜シ〜豚ハラミ 塩こしょう味
Pork



豚1頭から約300gしかとれない希少な豚ハラミを使用しております。下処理に時間をかけ、旨味を残しつつ内臓臭を取り除き、ふっくらジュ〜シーに焼きあがるように仕上げました。自家製ダレで味付け済みなので、クイック調理にも最適です。
We use a rare pork skirt steak that weighs only about 300g from one pig. We took time to prepare it, removed the visceral odor while leaving the umami, and finished it so that it was fluffy and juicy. As it is seasoned with homemade sauce, it is also ideal for quick cooking.

Pirritto & Sappori Sumoto

Pork



福岡博多では定番おつまみとなっている酢もつです。国産豚胃袋を食べやすい厚さに薄くスライスし、短時間でポイルすることで、コリコリの食感と旨味を残しました。特製調味たれを使用しており、ピリッとした辛味が良いアクセントになっております。コリコリ食感とピリ辛がクセになります。
Vinegar offal is a standard snack in Fukuoka Hakata. By slicing domestic pork stomach into thin slices that are easy to eat and boiling in a short time, the texture and umami of the crunchy pork is preserved. A special seasoning sauce is used, and the spicy spiciness is a good accent. The crunchy texture and spiciness are addictive.

Okinawa 沖縄県

久米島赤鶏牧場
Kume Island Red Chicken Farm

久米島赤鶏ホール
Chicken



若鶏と異なり、約2キロと大きめです。内臓を取り除いた中抜き状態です。
Unlike young chickens, it is as large as about 2 kg. It is a hollow state with the internal organs removed.

久米島赤鶏正肉5羽セット
Chicken




モモ正肉、ムネ正肉、手羽先、手羽元、ささみ、ガラを5羽ずつ、部位ごとに真空パックしています。
Five chicken wings, chicken wings, chicken wings, chicken wings, and chicken wings are vacuum-packed for each part.

Okinawa 沖縄県


農業生産法人 株式会社もとぶ牧場
Agricultural production corporation MOTOBU

もとぶ牧場ハンバーグ
Instant Food



外はこんがり、中はふっくらジュ〜シーな肉汁が溢れ出し、生のミンチから手作りしたような味わい。牛肉そのものの美味しさを堪能できる商品に仕上がっております。
The outside is brown and the inside is full of juicy gravy, giving it a taste that is handmade from raw minced meat. We have finished the product so that you can enjoy the deliciousness of the beef itself.

もとぶ牧場ビーフカレー
Instant Food



もとぶ牛独特の甘さが引き立つ適度なスパイスと、マンゴー果汁で深いコクのあるルーとのコラボレーションを是非お楽しみ下さい。
Please enjoy the collaboration between the moderate spice that brings out the sweetness peculiar to Motobu beef and the deep richness of mango juice.

Miyazaki 宮崎県

株式会社 SHINGAKI
Shingaki Meats Inc.

自然放牧黒毛和牛
Beef



We breed "grass fed beef" that eats grass and fattens it. By squeezing the fat by grazing, you can enjoy the taste of lean meat rather than the amount of halfbeak, and since it is low in calories and fat, it is also recommended for those who care about their health. In addition, the livestock style of grazing is gaining worldwide acclaim from the perspective of animal welfare.

椎葉放牧豚
Pork



広い環境で健康に肥育し、不要な抗生物質による注射や粉末添加は絶対にしません。餌にはマイロ・甘藷・精白米・ウイスキー搾りかすを混ぜ、湧き水をたくさん飲み、赤土や四季折々の山菜を食べています。脂身がさっぱりして柔らかく、歯切れや舌触りも良いうえに日持ちもする。育て方にも味にもこだわった豚肉です。
It grows healthy in a wide environment and never injects or powders with unnecessary antibiotics. I mix mylo, sweet potato, polished rice, and whiskey pomace as food, drink a lot of spring water, and eat red clay and seasonal wild plants. It is a pork that is refreshing and soft, has a good crispness and texture, and has a long shelf life.

Okinawa 沖縄県

株式会社 黒島商研
Kuroshima Shoken Co., Ltd.

宮古牛 サーロイン
Beef



大自然沖縄宮古島でストレスフリーで育った宮古島産和牛
Wagyu beef from Miyakojima grown stress-free in nature Okinawa Miyakojima

宮古牛 テンダー
Beef



大自然沖縄宮古島でストレスフリーで育った宮古島産和牛
Wagyu beef from Miyakojima grown stress-free in nature Okinawa Miyakojima

青果・農産加工品
Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

Miyazaki 宮崎県

株式会社 ミヤチク
MIYACHIKU CO., LTD.

宮崎牛、宮崎県産黒毛和種
Beef



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。
Miyazaki beef is a Japanese black beef that was born in Miyazaki prefecture and raised in Miyazaki prefecture, and has a meat quality grade of 4 or higher. In Japan, it is the only Wagyu beef that has won the Prime Minister for three consecutive tournaments at the National Wagyu Ability Co-Promotion Association (commonly known as the Wagyu Olympics), and is the only one that has been adopted as the official menu of the US Academy Awards After Party for the second consecutive year since last year. Wagyu beef.

Okinawa 沖縄県

有限会社 フレッシュミートがなほ
Fresh Meat Ganaha Co., Ltd.

あぐー豚
Pork



弊社のあぐーは一般の豚と違い独自の配合したエサを与えているので、脂の締まり融点の低さ甘味お感じいただけると思います。
Unlike ordinary pigs, our Agu is fed with a uniquely blended feed, so you can feel the tightness of the fat and the low melting point of the pig.

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・サプリメント
Health Food Products/Supplements

Aomori 青森県

青森農産 株式会社
AOMORI NOUSAN Co., Ltd.

戸来んにく
Vegetables



青森県新郷村は国立公園である十和田湖の東側に位置し、雪深い土地として知られており、瑞々しくおいしいにんにく栽培に最適な環境です。青森農産の戸来（へらい）にんにくは、青森県酪農発祥の地、新郷村の牛の堆肥を使用し循環型農業体系で栽培されたブランドにんにくです。粒の揃いが良く大玉で好評を頂いております。
Shingo Village, Aomori Prefecture, is located on the eastern side of Lake Towada, a national park, and is known as a land with deep snow. Here, garlic from Aomori Agricultural Co., Ltd. is a brand garlic cultivated in a recycling-based agricultural system using beef compost from Shingo Village, the birthplace of dairy farming in Aomori Prefecture. It has a good grain alignment and is well-received for its large balls.

戸来黒にんにく
Vegetables



グローバルGAP認証取得した「戸来にんにく」を使用した黒にんにくです。少量ずつじっくりと手間暇をかけて、シッカリとした食感の甘みある黒にんにくに仕上げております。
It is a black garlic using "Herai garlic" which has acquired global GAP certification. We take time and effort little by little to finish the black garlic with a sweet texture.

都道府県別
サプライヤー
一覧
Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品
Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品
Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品
Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品
Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー
Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ
Confectioneries
and Sweets

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・
サプリメント
Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧
List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介
Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ
About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ
Result Data for
the Previous Year


Iwate 岩手県

一般社団法人 すばる

General Incorporated Association Subaru

「八幡平バイオレット」乾燥生ニンニク

Vegetables




晩秋に植えつけると、厳冬期地中でしっかり根を伸ばし続け、春になってようやく芽を出します。7月の収穫時期まで一気に成長し、滋養たっぷりのニンニクとなります。非常に珍しい種です。

When planted in late autumn, it continues to grow roots in the midwinter and finally sprouts in spring. It grows at once until the harvest time in July and becomes a nourishing garlic. It is a very rare species.

八幡平バイオレットCAS冷凍バラパック 500g

Vegetables



八幡平バイオレットを皮をむいてバラにし、採りたての鮮度を保つためCAS冷凍にかけたものです。流水に30秒程度浸すだけですぐに使用可能で非常に使いやすい商品です。Hachimantai Violet is peeled and separated, and then subjected to CAS freezing to keep the freshness.

It is a very easy-to-use product that can be used immediately by immersing it in running water for about 30 seconds.


Akita 秋田県

一般社団法人 秋田犬ツーリズム

Akita Inu Tourism

秋田の枝豆

Others




忠犬ハチ公のふるさとである秋田県産の朝採れ枝豆を100%使用した本格枝豆スナック。ノンフライで焼き上げたヘルシーで、素材本来の味わいを活かしています。本物の枝豆のようなおいしさで、やみつきになるスナック菓子です。

An authentic edamame snack made from 100% morning edamame from Akita prefecture, the hometown of Hachiko, the faithful dog. It is healthy and baked non-fried, making the best use of the original taste of the material. An addictive snack that tastes like real edamame.

枝豆のワッフル

Others



柔らかく、口当たりの軽いワッフル生地には秋田県産の朝採れ枝豆を使用した枝豆餡と生クリームをサンドしました。当地域の枝豆は、昼夜の気温差が大きい盆地特有の気候により甘くておいしいのが特徴。契約農家が朝に収穫した枝豆をその日のうちにペースト加工した原料のみを使用しています。

We sandwiched edamame paste and fresh cream using morning edamame from Akita prefecture on a soft and light waffle dough. Edamame in this area is characterized by being sweet and delicious due to the climate peculiar to the basin where the temperature difference between day and night is large. We use only raw materials that are pasted from edamame harvested in the morning by contract farmers that day.


Niigata 新潟県

エンカレッジファーム株式会社

Encourage Farming Co., Ltd.

トマトと鞍掛豆の炊き込みご飯

Vegetables



新潟県産のお米とドライトマトを使用しています。トマトは平均糖度8度以上で甘味と旨味が特徴です。トマトの香りと甘味、豆の食感がマッチします。

We use rice and dried tomatoes from Niigata prefecture. Tomatoes have an average sugar content of 8 degrees or more and are characterized by their sweetness and umami. The aroma and sweetness of tomatoes and the texture of beans match.

トマトとカレーの炊き込みごはん

Vegetables



新潟県産のお米とドライトマトを使用しています。トマトは平均糖度8度以上で甘味と旨味が特徴です。トマトの香りと甘味、カレーの風味がマッチします。

We use rice and dried tomatoes from Niigata prefecture. Tomatoes have an average sugar content of 8 degrees or more and are characterized by their sweetness and umami. The aroma and sweetness of tomatoes and the flavor of curry match.

Miyagi 宮城県

石川食品 株式会社

Ishikawa Syokuhin Co., Ltd.

国産うま煮里いも

Vegetables



ひとつひとつ丁寧に仕上げたお母さんの手作りの味わいが楽しめます。皮むきの手間など一切なく、湯せんで温めるだけ。国産具材のみ使用、化学調味料無添加のタレで仕上げました。

You can enjoy the handmade taste of the mother who carefully finished each one. No need to peel it, just warm it with a hot water bath. Only domestic ingredients are used, and the sauce is finished with no chemical seasonings added.

1/3日分の野菜が摂れる10種の野菜スープ 和風

Others



10種類の国産野菜がたっぷり入ったスープです。弊社独自の素材の味が引き立つ、旨味引き出し製法により、野菜の味が生きています。ダイスカットの野菜なので、お子さまからシニアまで、幅広い年齢層にお楽しみいただけます。

A soup with plenty of 10 kinds of domestic vegetables. The taste of vegetables is alive by the umami drawer manufacturing method that brings out the taste of our unique ingredients. As it is a dice-cut vegetable, it is enjoyed by a wide range of age groups, from children to seniors.

Yamagata 山形県

株式会社 半澤鶏卵

HANZAWA EGG Co., Ltd.

スモッチ

Others



契約農場の卵を、塩味だけで味付けした商品です。さくらのチップと、山形県産さくらんぼの木のチップをブレンドしたもので本格燻製した後、卵の中までしっかりと香りを浸透させるために3日間熟成。一口食べると口いっぱいに広がるスモークの香り。濃厚でコクがある半熟黄身の甘さと塩味のバランスが絶妙な美味しさです。

This product is made by seasoning eggs from a contract farm with only salty taste. After full-scale smoking with a blend of cherry chips and cherry tree chips from Yamagata prefecture, it is aged for 3 days to allow the aroma to penetrate into the eggs. The scent of smoke that fills your mouth when you eat a bite. The balance between the sweetness and saltiness of the rich and soft-boiled yolk is exquisite.

無添加しあわせのチキンジャーキー

Chicken



無添加無着色の珍しいチキンジャーキーです。こだわりのある方には好評の商品です。

It is a rare chicken jerky that is additive-free and non-colored. It is a popular product for those who are particular about it.

Ishikawa 石川県

かが有機農法研究会

Kaga Organic Farming Study Group

かがのティール米

Rice & Cereals



科学肥料、化学農薬不使用の自然栽培米です。

Naturally cultivated rice that does not use scientific fertilizers or chemical pesticides.

Miyagi 宮城県

株式会社 田伝むし

Dendenmushi Co., Ltd.

有機ASササニシキ白米2kg

Rice & Cereals



自社生産の農薬・化学肥料不使用のササニシキです。もちもちと粘りの強いコシヒカリ系のお米とは対照的な特徴で、粘りが少なくあっさりとした食感です。毎日食べるお米として飽きがなく、自己主張せずおかずの味を引き立たせます。口に入れた瞬間に広がる風味、そして噛むほどに旨味が増す味わいは懐かしい日本の味です。

Sasanishiki that does not use pesticides or chemical fertilizers produced in-house. It has a characteristic that contrasts with the sticky and sticky Koshihikari rice, and has a light texture with less stickiness. As rice to eat every day, you will not get tired of it, and it will enhance the taste of side dishes without asserting yourself. The flavor that spreads the moment you put it in your mouth, and the taste that increases as you chew, is a nostalgic Japanese taste.

オーガニックササニシキのふっくら米粉

Powder



自社生産のオーガニックササニシキの米粉です。デンプン損傷が少なく、米粉の形がしっかりと保たれる製粉方法である湿式の胴搗き式製粉を採用しました。べたつかない米粉でしっかりと膨らむことからパン用に最適です。

In-house produced organic Sasanishiki rice flour. We have adopted a wet milling method, which is a milling method that causes less starch damage and keeps the shape of rice flour firmly. It is ideal for bread because it swells firmly with non-greasy rice flour.


Kanagawa 神奈川県

株式会社 ナチュレ

Nature Co., Ltd.

湘南ゴールドグミ

Others




神奈川県ブランドの湘南ゴールドを使用したグミです。神奈川のメーカーが神奈川のブランドを使用したグミです。噛めば噛むほど、湘南ゴールドの旨みが出てくる商品です。

A gummy candy made from Kanagawa brand Shonan Gold. A gummy candy made by a Kanagawa manufacturer using the Kanagawa brand. The more you chew, the more delicious Shonan Gold will come out.

神奈川県産桜ゼリー

Pastry



神奈川県産の八重桜を使用したゼリーです。ゼリーの中で一輪一輪咲いているのが特徴です。

A jelly made from Kanagawa's specialty Yae Sakura. The feature is that each flower is in bloom in the jelly.

Ishikawa 石川県

農事組合法人 きずな

Agricultural Producers' Cooperative Corporation Kizuna

きずな米

Rice & Cereals




冷めてもおいしい大粒な米

Large rice that is delicious even when cold

Fukui 福井県

一般財団法人 越前おおの農林楽舎
General Incorporated Foundation Echizen Ohno Norin Gakusha

福井県特別栽培米(認証区分④)コシヒカリ
Rice & Cereals




清らかな水と澄んだ空気に恵まれた、自然豊かな環境により作られた、甘くて艶の良いコシヒカリです。化学肥料・化学合成農薬を県基準から50%以上減らして作られたこだわりの安心、安全のお米です。
A sweet and glossy Koshihikari made in an environment rich in nature, blessed with pure water and clear air. It is a safe and secure rice made by reducing chemical fertilizers and synthetic pesticides by 50% or more from the prefecture standard.

Fukui 福井県


有限会社 エッチ・ジェイ・ケイ 加工部 米工房・たる
H.J.K Co., Ltd. Processing Department Kome Kobo Hotaru

はたらかきもち
Rice & Cereals



ダムのない川が流れる山林に囲まれた蜩の舞う郷、福井県美山地区。この自然環境で育てたもち米と季節の野菜をふんだんに使用し、素材の味を活かしたかきもちです。着色料は一切使用せず、素材の色がそのまま出ており彩も華やかです。野菜本来の味わいと香り、ふわっとサクサクの食感です。
Miyama district, Fukui prefecture, a town where fireflies dance, surrounded by forests where rivers without dams flow. We use abundant rice cakes and seasonal vegetables grown in this natural environment to make the best use of the taste of the ingredients. No coloring agent is used, and the color of the material comes out as it is, and the color is gorgeous. The original taste and aroma of vegetables and the fluffy and crispy texture.

菜のmanma
Rice & Cereals



「1分準備 あとは炊くだけ!」福井県美山地区産コシヒカリ・リゾット米・もち米と野菜を使用しています。本商品を炊飯器に入れて、水と塩を入れて炊くだけの手軽にできる炊き込みご飯。
Prepare for 1 minute, just cook! We use Koshihikari rice, risotto rice, glutinous rice and vegetables from the Miyama area of Fukui prefecture. Cooked rice that can be easily cooked by putting this product in a rice cooker, adding water and salt, and cooking.

Nagano 長野県

有限会社 一栄
Ichiei Co., Ltd.

リンゴ
Fruits



信州独自の風土が日中の寒暖差、秋の強い日差しを生み、美味しく育てます。
Shinshu's unique climate creates a temperature difference during the day and strong sunlight in the fall, and grows deliciously.

Nagano 長野県

A.T.C(杉原農園)
A.T.C (Sugihara Farm)

夏秋いちご
Fruits



重なりますが、同じ品種の莓が夏と秋冬では赤くなるまでの日数が長くなることにより、味が変化します。とても甘いいちごになります。
Although they overlap, the taste of strawberries of the same variety changes in summer and autumn / winter due to the longer days until they turn red. It will be a very sweet strawberry.

Shizuoka 静岡県

株式会社 沖友
Okiryu Co., Ltd.

SUGOKAN「みかん」
Fruits



マイクロ波減圧乾燥機を使用して加糖することなくドライフルーツにしています。低温で乾燥をしているので素材の持つ風味や成分はそのまま残っております。おやつ感覚でそのまま召し上がりいただいてもお菓子作りの素材としてもご利用になれます。
It is made into dried fruit without sugaring using a microwave vacuum dryer. Because it is dried at a low temperature, the flavor and ingredients of the material remain as it is. You can use it as a snack or as a material for making sweets.

SUGOKAN「トマト」
Vegetables



マイクロ波減圧乾燥機を使用して無添加でドライトマトにしています。低温・短時間で乾燥しているので色や香りがそのまま残っております。そのまま召し上がりになるのもよいですが料理の素材としてもご利用になれます。
It is made into dried tomatoes without additives using a microwave vacuum dryer. Because it is dried at low temperature in a short time, the color and scent remain as it is. You can eat it as it is, but you can also use it as a cooking ingredient.

Shizuoka 静岡県

水月
Sui-getsu

はちみつキャベツ
Vegetables



今年で10目の作付けです。水田との輪作する為、病気の農薬は減農薬での栽培をしています。2L~3Lサイズに育ててから、寒がめるとあまくてジューシーな食感になり食味は最高です。はちみつ等を散布し栽培技術で食味向上を図り、昨年以上の味になるよう挑戦しています。
This is the 10th planting this year. In order to rotate with paddy fields, diseased pesticides are cultivated with reduced pesticides. After growing to 2L to 3L size, when it gets cold, it has a sweet and juicy texture and the taste is the best. We are trying to improve the taste by spraying honey etc. with cultivation technology and trying to make it taste better than last year.

特別栽培米こしひかり
Rice & Cereals




私の特別栽培米の目的は、「人々の生命と自然との調和」です。・多数多種の慣行栽培水田とは隔離した水田での栽培。・里地水田(給排水コンクリート無)での栽培。・有機質肥料を推進し、土づくりをした結果のお米の提供。
The purpose of my specially cultivated rice is "Harmony between people's lives and nature".
・ Cultivation in paddy fields isolated from many types of conventional paddy fields. ・ Cultivation in Satochi paddy fields (without water supply and drainage concrete). ・ Providing rice as a result of promoting organic fertilizer and making soil.

Mie 三重県


株式会社 INS
INS Co., Ltd.

松太郎ジャーキー
Others



松太郎の旨味を天然素材で味付けし、燻製したジャーキータイプのおつまみです。
Smoked jerky-type snacks made by seasoning Matsutaro's umami with natural ingredients.

スーパーシータラクト
Tablets



椎茸の粉と乳酸菌の相乗効果によりさまざまな効果が期待されています。期待される効果: 血糖値改善・脱毛予防・免疫力改善・疲労回復・ストレス軽減
Various effects are expected due to the synergistic effect of shiitake mushroom powder and lactic acid bacteria. Expected effects: Blood sugar level improvement, hair loss prevention, immunity improvement, fatigue recovery, stress reduction

Shiga 滋賀県

株式会社 比叡ゆば本舗ゆば八
Hiei Yuba Honpo Yubahachi Co., Ltd.

比叡ゆば 本さしみゆば 180g(ハラル認証取得)
Others



By controlling the number of bacteria in a hygienic environment, the expiration date was 2 months, which was significantly longer than that of normal raw yuba. Raw soybeans are limited to Shiga prefecture among domestic soybeans. It is a raw yuba that is layered in a mille-feuille shape and has a moderate chewy texture. It has a sweet taste and is characterized by a small aftertaste. The sweetness, rich flavor, and mouthfeel of soybeans are different from other raw yuba.

比叡ゆば きざみ生ゆば 1kg(ハラル認証取得)
Others



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使って便利です。カットのサイズはご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)
All raw soybeans are from Shiga prefecture. Cut into bite-sized pieces that are easy to eat. No need to cut it, it is convenient to use as it is for various dishes and side dish ingredients. The size of the cut is not uniform due to the chopping. After thawing, it can be used either raw or heated. It is also possible to sing Yuba as a purveyor to Enryakuji Temple on Mt. Hiei. (With certificate)

Kyoto 京都府

うつつ農園
UTSUMI NOUEN

自然派佐詰カンナチュール うつつ農園トマトカレーペースト
Canned & Bottled Food Products



it 1.5 times to make tomato curry, and double it to make soup. You can use it as it is for sauces and dips.

自然派佐詰カンナチュール うつつ農園トマトハヤシソース
Canned & Bottled Food Products



熟したトマトを贅沢に使用し牛肉のこくをプラスしたハヤシソースです。そのままでもお料理にもお使いいただけます。7大アレルギーフリーでお子様にも安心。ハヤシソースはもちろん、オムレツなどのソースとしてもお楽しみいただけます。
A hayashi sauce that uses ripe tomatoes luxuriously and adds the richness of beef. You can use it as it is or for cooking. 7 major allergen-free and safe for children. You can enjoy it not only as hayashi rice but also as a sauce for omelets.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub


昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

Kyoto 京都府


京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 京野菜秀
Kyoto Prefectural Agriculture, Forestry and Fisheries Products / Processed Products Export

京みず菜
Vegetables



京みず菜は軟らかく、かつ、シャキシャキとした食感が特徴で、葉柄が繊細で細く白く、葉の緑とのコントラストが実に美しい野菜です。
Kyomizuna is a vegetable with a soft and crispy texture, a delicate petiole, fine white, and a beautiful contrast with the green leaves.

九条ねぎ
Vegetables



京都でのネギ栽培の歴史はきわめて古く、約1300年前に導入されたとの記録があり、九条ねぎは日本の葉ねぎ（青葱）の代表品種です。葉の内部にぬめりがあり、ねぎ本来の甘味と軟らかさが特徴です。
Welsh onion cultivation in Kyoto has a very long history, and there is a record that it was introduced about 1300 years ago. Kujo green onion is a representative variety of Japanese leaf onion (green onion). There is a slimy inside of the leaves, which is characterized by the original sweetness and softness of green onions.

Kyoto 京都府

まつみやファーム
Matsumiya Farm

みたらし団子
Japanese Confectionary



米粉でなく米を蒸してついで製造する団子、この団子の特徴は冷凍しても、解凍後もつきたての柔らかさで、冷蔵庫に入れて冷たくしても、柔らかく美味しい団子です。
This dumpling is made by steaming rice instead of rice flour. The characteristic of this dumpling is that it is soft and fresh after thawing, and it is soft and delicious even if you put it in the refrigerator and cool it.

Nara 奈良県

株式会社 日本総合園芸
Nihon-Sogo-Engei co.,LTD

甘夏ビネガー／Amanatsu Vinegar
Canned & Bottled Food Products



やわらかな酸味のフルーツビネガー。甘夏の強い苦味を取り除くため、甘夏の果肉からのみとったシロップは強い苦味や雑味がなく、本来の爽やかさがあります。京都にある老舗の醸造酢と国産の黒糖を使用し、甘夏の酸味とほろ苦さの後に、まろやかなお酢の旨味が味わえます。
A fruit vinegar with a soft acidity. In order to remove the strong bitterness of summer, the syrup taken only from the fruit of summer has no strong bitterness or unpleasant taste, and has the original freshness. Using the long-established brewed vinegar in Kyoto and domestically produced vinegar, you can enjoy the mellow taste of vinegar after the sourness and bitterness of summer.

甘夏ジンジャーコーディアル／Amanatsu Ginger Cordial
Canned & Bottled Food Products



「体を活気づける食品」という意味を持つシロップです。甘夏の強い苦味を取り除くため、果肉からのみとったシロップは強い苦味や雑味がなく、本来の爽やかさがあります。そこに国産はちみつと高知県産のジンジャーパウダーを加えました。ピリときいたジンジャーのおかげで、全身をやさしく温める作用があります。
It is a syrup that means "a product that energizes the body." Syrup taken only from the fruit to remove the strong bitterness of summer has no strong bitterness or unpleasant taste, and has the original freshness. I added domestic honey and ginger powder from Takachi prefecture. Thanks to the tingling ginger, there is an action to gently warm the whole body.

Kyoto 京都府

株式会社 健康ファーム
Kenkou Farm Corporation

京都産 有機干し芋
Japanese Confectionary




清流が流れる、京都府北部にて有機サツマイモを栽培しています。その有機サツマイモを有機加工商品に致しました。全て自社管理しています。
Organic sweet potatoes are cultivated in northern Kyoto prefecture, where clear streams flow. We have made the organic sweet potato an organic processed product. All are managed in-house.

Kyoto 京都府


森田製茶
MORITA SEICHA

神ちよこ<抹茶味>
Others



自農園で栽培している茶葉を石臼で丹念に挽いた上質な宇治抹茶のみを、ふんだんに使った濃厚な抹茶チョコレートです。
It is a rich matcha chocolate that uses only high-quality Uji matcha, which is made by carefully grinding tea leaves cultivated in our own farm with a stone mill.

神ちよこ<京番茶味>
Others



京番茶の葉の部分の石臼で丹念に挽き、チョコレートに混ぜ、香ばしいお番茶の味が楽しめる、珍しい京番茶チョコ
A rare Kyoto bancha chocolate that you can enjoy the fragrant taste of bancha by carefully grinding the leaves of Kyoto bancha with a stone mill and mixing it with chocolate.

Wakayama 和歌山県

株式会社 松尾
Matsuo Co., Ltd.

あら川の桃60%ドリンク 200ml
Soft Drinks



西日本No.1の産地の「あら川の桃」を使用した桃ドリンクです。手作業にて製造しておりますので桃の香りや風味をそのままに仕上げ、果汁を60%使用しますので、桃を食べたような果実感をお楽しみ頂けます。
It is a peach drink that uses "Arakawa no Momo", which is the No. 1 producer in western Japan. Since it is manufactured by hand, the scent and flavor of peaches are kept as they are, and 60% of the juice is used, so you can enjoy the fruity feeling of eating peaches.

きわみかんジュース 200ml
Soft Drinks



和歌山県有田地方は、日本一生産地の最高級ブランドの「マルケンみかん」を中心に使用し、手作業にて製造しておりますので風味が良く、濃厚な100%ジュースになります。
In the Arida region of Wakayama prefecture, we mainly use the highest quality brand "Marken mandarin" in Japan's largest production area, and since it is manufactured by hand, it has a good flavor and is a rich 100% juice.

Kyoto 京都府

株式会社 辻富(京都辻農園)
Tsuji Tomi Co., Ltd. (Kyoto Tsuji Farm)

食味鑑定米『石清水』2合入り真空パック
Rice & Cereals



全国コンクール『お米番付』2年連続最優秀の米です。東西有名料理人が認めた味は、世界最大のコンクール国際大会でも同一品種内最高得点を何度も獲得！安定した味の秘密は、手間暇惜しまぬ緻密で地道な特殊技の積み重ね。京都ならではの職人技の光る逸品です。
This is the rice with the highest award for the second consecutive year in the national competition "Rice Banzuke". The taste recognized by famous eastern and western chefs is even in the world's largest international competition, we won the highest score within the same variety many times! The secret of the stable taste is the accumulation of precise and steady special skills that spare no effort. It is a gem that shines with craftsmanship unique to Kyoto.

食味鑑定米『石清水』® ★受賞米★ 玄米ごはん レンジパック大
Rice & Cereals



玄米の栄養価の高さは白米の数十倍。体のことを考えると是非毎日食べたい食品ですが、なぜか普及しない。その一番の要因は、家で美味しく炊くのが難しいからなんです。そこに注目し、開発したのがこのレンジアップ玄米ごはん。特殊製法で蒸き上げた「美味しく、食べやすい」仕上がりにリピーター続出の商品です。
The nutritional value of brown rice is dozens of times higher than that of white rice. Considering the body, it is a food that I definitely want to eat every day. It doesn't spread for some reason. The main reason for this is that it is difficult to cook deliciously at home. Focusing on that, we developed this range-up brown rice. Fired by a special manufacturing method, it is a product that repeats one after another with a "delicious and easy-to-eat" finish.

Osaka 大阪府

株式会社 和田萬
Wadaman Co., Ltd.

有機黒いりごま
Rice & Cereals



JAS/EU/NOPの3エリアの有機認証を受けた黒ごまです。和田萬自慢の焙煎技術で煎られたいりごま。口に入れるとナッツのような香ばしい香りが楽しめます。
It is a black sesame that has received organic certification in 3 areas of JAS / EU / NOP. Wadaman's proud roasting technology is used to roast sesame seeds. When you put it in your mouth, you can enjoy the fragrant scent like nuts.

有機黒ごまペースト
Sauce, Others




原料は日本・ヨーロッパ・アメリカの各地域の有機認証を受けた黒ごま。煎ったごまをゆっくりと時間をかけてすりつぶして作られたペースト。手間ひまをかけて作ることににより、めづるごま本来の香りを楽しめるペーストができました。ごまの風味を楽しむならペーストが一番です！
The raw material is black sesame, which has been certified organic in Japan, Europe, and the United States. A paste made by slowly grinding roasted sesame seeds over time. A paste that allows you to enjoy the smooth and original scent of sesame by making it with time and effort. Is done. If you want to enjoy the flavor of sesame, paste is the best!

Shimane 島根県


有限会社 コクヨー
Kokuyoh Ltd.

島根県産干し芋
Vegetables



大自然島根で育まれた、島根県産のさつまいも（紅はるか）を使用した干し芋です。柔らかめの食感と自然の甘味をお楽しみいただける逸品です。
It is a dried potato made from sweet potatoes (Red Haruka) grown in Shimane prefecture, which is grown in nature Shimane. It is a gem that you can enjoy the soft texture and natural sweetness.

濃縮しじみサプリメント
Tablets



島根県宍道湖産のしじみを使用したものです。安心・安全な国産原料を使用したサプリメントです。
We use freshwater clams from Lake Shinji, Shimane Prefecture. A supplement that uses safe and secure domestic ingredients.

Shimane 島根県

株式会社 森本商会

Morimoto Shokai Co., Ltd.

ドライいちじく Fruits



島根県特産のいちじく（蓬萊柿）を一口サイズにカットして乾燥させた無添加のドライいちじくです。蓬萊柿はいちじくの中でも糖度が高く、美味しく味わっていただけます。また、ドライならではの食感もお楽しみいただけます。

Additive-free dried figs made from Shimane prefecture's specialty figs (Horai persimmon) cut into bite-sized pieces and dried. Horai persimmon has a high sugar content among figs, and you can enjoy it deliciously. You can also enjoy the unique dry texture.

干し柿(西条柿) Fruits



島根県浜田市特産の西条柿を無添加で干し柿にしました。じっくり時間をかけて乾燥させることで柿の甘味と旨味を味わえます。二酸化イオウは使用しておりません。4月～9月ごろ気温が上がりますと水分が出てきますので冷蔵庫（10℃以下）での保存をおすすめします。

Saio persimmon, a specialty of Hamada City, Shimane Prefecture, is made into dried persimmon without additives. You can enjoy the sweetness and umami of persimmons by slowly drying them. Sulfur dioxide is not used. Moisture will come out when the temperature rises from April to September, so we recommend storing in the refrigerator (10 °C or less).

Tokushima 徳島県

西地食品 有限会社

Nishiji Foods Co., Ltd.

柚皮スライス Fruits



徳島県産の柚をスライスにしました。島産の yuzu from Tokushima prefecture.

柚ピールパテ Fruits



徳島県産の柚皮をパテ状にしたものです。It is a putty-shaped yuzu peel from Tokushima prefecture.

Kagawa 香川県

株式会社 三豊エコファーム

Mitoyo Eco Farm Co., Ltd.

甘熟黒にんにく

Canned & Bottled Food Products



無添加でシンプルな製造方法でパッキングより1年保存が可能。It can be stored for one year from packing with a simple manufacturing method without additives.

甘熟黒にんにく

Canned & Bottled Food Products



無添加でシンプルな製造方法でパッキングより1年保存が可能。It can be stored for one year from packing with a simple manufacturing method without additives.

Okayama 岡山県

果樂 株式会社 (KARAKU INC.)

KARAKU INC.

金の桃GIFT

Canned & Bottled Food Products



「世界に誇れる白桃を年中味わって欲しい」との思いから自社開発した「水熟製法」により果物の長期保存を可能にしました。今までにない限りなく生に近い状態で1年中おいしく味わっていただける桃です。果実の自然の甘さと食感を味わっていただけるように極力甘さを抑えました。

We have made it possible to store fruits for a long time by using the "water-ripening method" that we developed in-house with the desire to "taste the world-class white peaches all year round." It is a peach that you can enjoy all year round in a state that is as close to raw as ever. The sweetness is suppressed as much as possible so that you can enjoy the natural sweetness and texture of the fruit.

水熟桃 (宝桃)

Canned & Bottled Food Products



「世界に誇れる白桃を年中味わって欲しい」との思いから自社開発した「水熟製法」により果物の長期保存を可能にしました。今までにない限りなく生に近い状態で1年中おいしく味わっていただける桃です。果実の自然の甘さと食感を味わっていただけるように極力甘さを抑えました。

We have made it possible to store fruits for a long time by using the "water-ripening method" that we developed in-house with the desire to "taste the world-class white peaches all year round." It is a peach that you can enjoy all year round in a state that is as close to raw as ever. The sweetness is suppressed as much as possible so that you can enjoy the natural sweetness and texture of the fruit.

Kagawa 香川県

株式会社 JA香川県フードサービス

JA Kagawa Food Service Co., Ltd.

オリーブの種 Others



温暖な香川県の気候風土で育った鶏が産んだたまごです。香川県産(小豆島)のオリーブオイルを飼料に使用しました。香川県産オリーブ関連商品認証取得商品です。

Eggs produced by chickens raised in the warm climate of Kagawa prefecture. Olive oil from Kagawa prefecture (Shodoshima) was used as feed. It is a product certified for olive-related products from Kagawa prefecture.

オリーブの輝き(赤卵) Others



温暖な香川県の気候風土で育った鶏が産んだたまごです。香川県産(小豆島)のオリーブオイルを飼料に使用しました。香川県産オリーブ関連商品認証取得商品です。

Eggs produced by chickens raised in the warm climate of Kagawa prefecture. Olive oil from Kagawa prefecture (Shodoshima) was used as feed. It is a product certified for olive-related products from Kagawa prefecture.

Hiroshima 広島県

まざあーずうおーむ株式会社

Mothers Warmth CO., LTD.

Sweet Black Garlic Vegetables



新鮮なんにくを専用の発酵機で熟成。遠赤外線効果でにんじくの持つ酵素が活性化、完全発酵でえぐみのない濃厚な味わいに。甘みの強い美味しい黒にんにくです。糖度計で45～50度の糖度があります。

Aged fresh garlic in a special fermenter. The far-infrared effect activates

the enzymes of garlic, and the complete fermentation gives it a rich taste without harshness. It is delicious black garlic with a strong sweetness. There is a sugar content of 45 to 50 degrees with a sugar content meter.

Kagawa 香川県

大日青果 株式会社

Dainichi Seika Co., Ltd.

小原紅早生みかん Fruits



日本の香川県という場所で偶然発見された日本一紅いみかんです。糖度センサーで選別しており、糖度12度以上を【さぬき紅】11度以上を【金時紅】それ以下を【小原紅】とランク分けをしています。

It is the best red mandarin orange in Japan that was discovered by chance

in Kagawa prefecture, Japan. It is sorted by the sugar content sensor, and the sugar content is 12 degrees or more. [Sanuki Benji] 11 degrees or higher is ranked as [Kintoki Benji] and lower than that is ranked as [Ohara Benji].

シャインマスカット Fruits



シャインマスカットは種がなく皮ごと食べることが出来るぶどうです。種なしですが、丈夫で持ちちがしやすので輸出にも向いています。

Shine Muscat is a seedless grape that can be eaten with its skin. Although it is seedless, it is durable and long-lasting, so it is also suitable for export.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year


Fukuoka 福岡県

諸藤通商 株式会社

MOROFUJI TRADING CO.,LTD.

わさび(本わさび)

Vegetables




自然の地下水を利用しており、年間を通して一定の水溫(16℃)と水質が保たれています。本わさびならではの風味とさわやかな辛みを是非一度ご賞味ください。

It uses natural groundwater and maintains a constant water temperature (16℃) and water quality throughout the year. Please enjoy the unique flavor and refreshing spiciness of this wasabi.

鯖 さば

Fish



餌に平戸夏香(サマーオレンジ)を混ぜることにより、魚の生臭さが抑えられて 女性や魚が苦手な方にも食べやすく美味しい魚に育ちました! 鮮度が良くないとい食べれない生の刺身で食べれます。

By mixing Natsuka Hirado (summer orange) in the bait, the fishy smell of the fish is suppressed and it has grown into a delicious fish that is easy to eat for women and those who are not good at fish! You can eat raw sashimi that you can't eat unless it's fresh.

Nagasaki 長崎県

愛菜ファーム 株式会社

AISAI FARM corp.

ミニトマト

Vegetables



こだわりの栽培によりできた作物は、豊富な海のミネラルと太陽の恵みを蓄え、甘味と酸味を兼ね備えた絶妙な美味しさです。

The crops produced by careful cultivation are rich in sea minerals and the blessings of the sun, and are exquisitely delicious with both sweetness and sourness.

カラフルミニトマト

Vegetables



太陽の恵みと海のミネラルを豊富に含んだ野菜です。カラフルミニトマトは色だけではなく食感もそれぞれ特徴があり、甘味と旨みを兼ね備えています。

It is a vegetable rich in the blessings of the sun and the minerals of the sea. Colorful cherry tomatoes are characterized not only in color but also in texture and taste, and have both sweetness and umami.


Nagasaki 長崎県

株式会社 アグリ・コーポレーション

Agri Corporation Co., LTD.

有機安納芋 1箱10kg

Vegetables




ミネラルが豊富に含まれている長崎五島の農場で安納芋の有機栽培を行っています。化学肥料を使用しない土づくり、圃場の管理、貯蔵の温度管理などを徹底して、品質の高い安納芋を1年中お届けすることが出来ます。

We are organically cultivating Annona potatoes at a farm in Goto, Nagasaki, which is rich in minerals. We can deliver high-quality Annona potatoes all year round by thoroughly implementing soil preparation that does not use chemical fertilizers, field management, and storage temperature control.

オーガニックおしゃぶー

Vegetables



有機栽培のさつまいもをゆでて干し芋にした、完全無添加の赤ちゃんともママが安心して食べられるおやつです。赤ちゃんのどにつまらないように、また、舌やあごを動かすトレーニングができるように作っております。

Boiled and dried sweet potatoes grown organically, this is a snack that can be safely eaten by completely additive-free babies and moms. It is designed so that the baby does not get boring in the throat and can train to move the tongue and chin.


Nagasaki 長崎県

大平食品 株式会社

Ohira Shokuhin Co., Ltd.

きざみたかな漬

Vegetables




長崎県産たかなを塩とうこんで漬け込み、半年間じっくりと熟成・発酵させました。この「本漬たかな」を刻んでいすので、袋から取り出しすぐにお使い頂けます。肉厚でシャキ・シャキと歯切れの良い長崎県産たかなの酸っぱ味をお楽しみ下さい。

Takana from Nagasaki Prefecture is soaked in salt and slowly aged and fermented for half a year. Since this "honzuake kana" is carved, you can use it immediately after taking it out of the bag. Please enjoy the real thrill of the thick, crispy and crispy Nagasaki Prefecture Takana.

からし高菜

Vegetables



長崎県産たかなを塩とうこんで漬け込み、半年間じっくりと熟成・発酵させました。この「本漬たかな」を細かく刻んで、唐辛子を加え、ピリリと辛く仕上げました。たかなの食感と唐辛子の辛味がくせになります。スパイシーな香りが一層食欲をそそります。

Takana from Nagasaki Prefecture is soaked in salt and slowly aged and fermented for half a year. I chopped this "honzuake kana" into small pieces and added pepper to make it spicy and spicy. The texture of the fish and the spiciness of the peppers are addictive. The spicy aroma is even more appetizing.


Nagasaki 長崎県

有限会社 田中農園

Tanaka Nouen Co., Ltd.

ほうれん草

Vegetables




昔ながらの自家製堆肥を利用して栽培しています。品質向上には欠かせない水分含有量を、圃場での散水で徹底管理しています。えぐみが少ないので生で食べれます。

It is cultivated using old-fashioned homemade compost. The water content, which is indispensable for quality improvement, is thoroughly controlled by watering in the field. You can eat it raw because there is little harshness.

水菜

Vegetables



野菜作りには欠かせない土作りを大切にしています。品質向上には欠かせない水分含有量を、圃場での散水で徹底管理しています。これにより棚もちの良い水菜です。

We value soil preparation, which is indispensable for growing vegetables. The water content, which is indispensable for quality improvement, is thoroughly controlled by watering in the field. This makes it a water vegetable with a good shelf life.

Oita 大分県

有限会社 エムライフシティ

Mlifacity Co.,Ltd

酒蔵のあまざけ

Others



日本生まれの発酵ドリンク(Fermented drink)。海外において日本食の素晴らしさが認められ、さらに日本古来より続く味噌や醤油の発酵食品の効能やうまみが再認識される中、新型コロナウイルスに負けない体の免疫力を高める自然食品です。

Fermented drink born in Japan. The splendor of Japanese food has been recognized overseas, and the efficacy of fermented miso and soy sauce, which has been around since ancient times in Japan, it is a natural food that boosts the body's immunity against the new coronavirus while umami is being recognized again.

さつまいも

Vegetables



このさつまいもの品種は「べにはるか」です。大分県の良質なサツマイモの代表です。べにはるかは収穫後40日間は保存されます。この間、サツマイモの澱粉は砂糖に変わり、通常のサツマイモよりもさらに1.5倍の糖度を持ちます。ヘルスベネフィット: グルテンフリー、GMOフリー、ビタミンC & B6、豊富な食物繊維

This sweet potato variety is "Beni Haruka". It is a representative of high quality sweet potatoes in Oita prefecture. Beni Haruka is stored for 40 days after harvest. During this time, sweet potato starch turns into sugar, which has a sugar content 1.5 times higher than that of normal sweet potatoes. Health Benefits: Gluten Free, GMO Free, Vitamin C & B6, Rich Dietary Fiber


Oita 大分県

大分県農業協同組合

Oita Agricultural Cooperative

日田梨

Fruits




日田梨は100年以上の歴史ある産地です。台湾、香港、ベトナム、タイなどへ輸出しています。品質の安定のため、光センサーと目視で徹底選果を行っています。また、りんごの鮮度保持に持ち入れているスマートフレッシュの技術を梨ではめずらしく取り入れています。部会員全体でJGAPの認証を取得しています。

Hitatapears is a production center with a history of over 100 years. We export to Taiwan, Hong Kong, Vietnam, Thailand, etc. In order to stabilize the quality, we perform thorough fruit selection with an optical sensor and visual inspection. In addition, pears rarely incorporate the smart fresh technology that has been introduced to maintain the freshness of apples. All members of the club have obtained JGAP certification.

シャインマスカット

Fruits



シャインマスカットは日本の育成品種で、大分県では2008年より収穫が始まりました。シャインマスカットは素晴らしい香りと高い糖度が特徴です。また、皮がとて薄いため皮を剥くことなくそのままお楽しみいただけます。

Shine Muscat is a Japanese breeding variety, and harvesting began in 2008 in Oita Prefecture. Shine Muscat is characterized by its wonderful aroma and high sugar content. Also, because the skin is very thin, you can enjoy it as it is without peeling it.

Oita 大分県

株式会社 姫野一郎商店

Himeno Ichiro Shoten Co., Ltd.

大分県産上冬菇椎茸

Vegetables



大分県産100%椎茸の形状は4.0~5.5cm旨味たっぷり、香り豊

100% from Oita prefecture The shape of shiitake mushrooms is 4.0-5.5 cm-Plenty of umami and rich aroma

大分県産乾椎茸の粉末

Vegetables



乾しいたけの可食部を微粉末にしました。チャック付きの包材を使用していますので開け閉めが何度でも出来使いやすいタイプです。

The edible part of dried shiitake mushrooms is made into a fine powder. It is an easy-to-use type that can be opened and closed many times because it uses packaging material with a chuck.

Oita 大分県

株式会社 マルトモ物産

Marutomo Bussan Co., Ltd.

(最高級)日本産原木天白どんこ椎茸ギフト

Vegetables



日本産椎茸の生産量のうちわずか0.01%程度しか取れない大変希少な椎茸です。椎茸が芽切をしてから採取されるまで割れた日が出ると続かないと綺麗な白い亀裂は出来ません。その模様は亀の甲羅を連想させ中華圏では縁起物として大変喜ばれます。

It is a very rare shiitake mushroom that can only produce about 0.01% of the amount of shiitake mushrooms produced in Japan. If the sunny day does not last for a long time from the time when the shiitake mushrooms are cut, it will not be possible to make a beautiful growth. The pattern is reminiscent of a long shell and is greatly appreciated as a lucky charm in Greater China.

大分県産原木肉厚椎茸(ステーキ用)

Vegetables



大分県産原木椎茸の中でも特に肉厚で傘の直径が8cm以上のものを手選別して選りすぐったものです。椎茸は大きくなるにつれ傘が開いてしまうので、肉厚椎茸で大きいものは大変珍しいです。またこの商品は第3者機関の厳しいチェックの中間値に近い本物と認められた大分県産乾椎茸トサビリティ対象商品です。

Among the original shiitake mushrooms produced in Oita prefecture, the ones that are particularly thick and have an umbrella diameter of 8 cm or more are selected by hand selection. As the shiitake mushrooms get bigger, the umbrella opens, so it is very rare for thick shiitake mushrooms to be big. In addition, this product is a product subject to traceability of dried shiitake mushrooms produced in Oita prefecture, which was definitely recognized as genuine under strict checks by a third party organization.


Miyazaki 宮崎県

株式会社 杉本商店

SUGIMOTO Co., Ltd.

九州産しいたけ冬菇(どんこ)70g【椎茸料理レシピ付】

Others




切らずに使えるひとくちサイズのどんこです。(葉径25-42mm) 甘い樹液を出すクヌギで栽培していますので美味しさが選ばれて米国アマゾンでも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。動画リンクのついた使いこなしレシピ集を封入しています。

This shiitake mushroom is called "Donko" 冬菇 and is picked when budding, so it is meatier than Koshin, bite-size, 25-42mm. The dried Shiitake mushroom from Kyushu (a Southern Island of Japan) cultivated using Japanese sweet sap oak ("kunugi" in Japanese) are primarily recognized as the best. Kunugi logs gives the Shiitake mushroom a distinctive sweet and deep flavor.

九州産本格椎茸粉40g

Others



干し椎茸特有のグアニル酸の働きで、お料理のうまみが濃くなります。九州産原木栽培の干し椎茸100%の天然のうまみです。

Greatly improve the flavor and boost the Umami of any of your cookings! Unlike Dried Porcini, Shiitake can enhance the taste of your cooking without adding a mushroom flavor. You can add more powder to produce a Shiitake flavor. Our Shiitake has the most natural Umami (Vitamin D, 3440 IU [136mcg] / 100g, by UVB exposure. Zen monks found Forest-grown Shiitake is the best Umami enhancer for vegan Cuisine more than 1000-years ago in Japan. The drying and rehydrating process of Shiitake produces "Guanylate," a natural Umami energizer. Guanylate amplifies the Umami taste of all foods. Our Shiitake Powder has a larger coarse grain to add a deeper flavor and a finer grain to add flavor quickly. Recommendation: 1 day TBSP or 1 pre-soaked tsp serves four. By adding a little water and waiting 10 minutes before using, maximizes 3x the Umami Flavor! Store in a dry and cool place.


Miyazaki 宮崎県

株式会社 ネイバーフッド

NEIGHBORHOOD INC

ネイバーフッドのみかん

Fruits




贅沢なコクとつる感南西向きの水はけの良い斜面で太陽の光を沢山に浴びて生まれたみかん。昼夜の寒暖差と九州山脈の水、太陽エネルギーを旨みを閉じ込めた美味しさ。自然な作りこにこだわったみかんです。

Luxurious richness and crushing feeling! A mandarin orange born on a well-drained slope facing southwest, exposed to plenty of sunlight. The deliciousness of the temperature difference between day and night, the water in the Kyushu Mountains, and the energy of the sun. It is a mandarin orange that is particular about making it natural.

皮ごと搾りみかんジュース

Soft Drinks



自然な作り方にこだわり、残留農薬ゼロの検査をスルーした小玉中心を搾汁。皮ごと絞ることで、優しい酸味と甘みが凝縮、旨味の奥にコクがあり、青果を食べたような味。添加物はなく、その年の美味しいみかんがそのまま搾汁されています。

We are particular about how to make it naturally, and squeeze the center of Kodama that has passed the inspection for zero residual pesticides. By squeezing the whole skin, the gentle acidity and sweetness are condensed. There is richness behind the umami, and it tastes like eating fruits and vegetables. There are no additives, and the delicious oranges of the year are squeezed as they are.


Kagoshima 鹿児島県

株式会社 オキス

Okisu Co., Ltd.

野菜粉末

Vegetables




九州産野菜を乾燥、粉碎し香ばしく風味豊かな野菜パウダーに仕上げました。新鮮採れたての野菜を乾燥し、栄養素を凝縮しているので、どんな料理にも手軽に使える栄養素を摂取することができます。野菜の香り、色味を料理にプラス、ワンランクアップさせる便利食材です。

Kyushu vegetables are dried and crushed into a fragrant and flavorful vegetable powder. Freshly picked vegetables are dried and the nutrients are condensed, so you can easily use them in any dish and get the nutrients. It is a convenient ingredient that adds the aroma and color of vegetables to the dish and upgrades it.

乾燥野菜

Vegetables



九州産野菜を乾燥し、風味豊かな乾燥野菜に仕上げました。新鮮採れたての野菜を乾燥し、栄養素を凝縮しているのでどんな料理にも手軽に使える栄養素を摂取することができます。

Kyushu vegetables are dried and finished into flavorful dried vegetables. Freshly picked vegetables are dried and the nutrients are condensed, so you can easily use them in any dish and get the nutrients.

Okinawa 沖縄県

農業生産法人株式会社 アセローラフレッシュ

ACEROLA FRESH CO., LTD.

アセローラピューレ

Fruits



農業や科学肥料などとは使用せず栽培される貴重な果実です。高ビタミンC、ビタミンE、高ベータカロチンが特徴で、摂取した際、効力が高いと推定されます。この商品は、完熟した果実をそのまま搾汁し冷凍保存したもので、約半年は製造時の風味、内容成分が保持されます。また、着色料は一切使用しておりません。

It is a valuable fruit that is cultivated without using pesticides or scientific fertilizers. It is characterized by high vitamin C, vitamin E, and high beta carotene, and is estimated to be highly effective when ingested. This product is made by squeezing ripe fruits as they are and storing them in a freezer, and the flavor and ingredients at the time of manufacture are about half a year. In addition, no coloring agents are used.

アセローラプレミアムドリンク

Fruits



アセローラ果汁50%の濃厚希釈タイプドリンクです。“キャップ1杯”で1日分のビタミンCが摂取できます。水や炭酸水、お酒と割ったり、ヨーグルトにかけるなどお好みでお召し上がりいただけます。

A concentrated diluted drink with 50% acerola juice. You can get one day's worth of vitamin C with "one cap." You can enjoy it as you like, such as splitting it with water, carbonated water, or alcohol, or sprinkling it on yogurt.


Okinawa 沖縄県

沖縄県農業協同組合

Okinawa Agricultural Cooperative Association

与那国島産黒糖

Salt, Sugar




弊組では5つの島の工場で黒糖を生産しており、各工場味が異なります。与那国島産の黒糖は茶褐色・暗褐色で含蜜糖特有の味と香りをお楽しみください。

Our group produces brown sugar at factories on five islands, and each factory has a different taste and aroma. The brown sugar from Yonaguni Island is brown or dark brown, and you can enjoy the unique taste and aroma of sugar-containing sugar.

シークワーサー蒟蒻ゼリー

Others



爽やかな風味のシークワーサーを食卓楽しい蒟蒻ゼリーに仕上げました。シークワーサー蒟蒻ゼリーのほかにパイナップル、タンカン、カープチー、アセローラなどの5種類の沖縄県産果実を使用した蒟蒻ゼリーです。

The refreshing flavor of Shikuwasa is made into a fun konjac jelly. It is a konjac jelly that uses 5 kinds of fruits from Okinawa such as pineapple, tankan, kabuchi, and acerola in addition to shikuwasa konjac jelly.

Okinawa 沖縄県

しろう農園 株式会社

Shirou Farm Co., Ltd.

アロエ原液100%

Liquids



沖縄宮古島産、有機JAS認定のアロエラを特殊なフィルターで、サラサラ透明になるまでろ過した100%原液です。

A 100% undiluted solution of organic JAS certified aloe vera from Miyakojima, Okinawa, filtered through a special filter until it becomes smooth and transparent.

アロエベラジュース 生100%

Soft Drinks



宮古島の太陽をいっぱい浴びてオーガニックの畑で育った、肉厚で大きな葉肉が特徴です。日本最大の栽培面積で露地栽培ができるのは、しろう農園ならではです。雑草管理にはヤギが活躍しており、フンをたい肥にする循環農業で環境にも優しいアロエベラです。

It features thick and large mesophyll grown in an organic field in the sun of Miyakojima. It is unique to Shiro Farm that it can be cultivated outdoors in the largest cultivation area in Japan. Goats play an active role in weed management, and it is an environmentally friendly aloe vera that uses circular agriculture to compost Hun.

Okinawa 沖縄県

有限会社 ダイユウ産業

Daiyuu Industry CO., LTD.

紅芋スープ150g(ボトル)

Vegetables



沖縄県産紅芋を使用。ビタミンCや食物繊維など紅芋の栄養素が詰まった一品。美味しさをテーマに、動物性原材料及びアレルギー特定原材料等28品目不使用。アレルギー原材料を持ち込まない自社専用工場で製造しております。

Uses red potatoes from Okinawa prefecture. A dish filled with red potato nutrients such as vitamin C and dietary fiber. With the theme of deliciousness, 28 items such as animal raw materials and allergy specific raw materials are not used. Manufactured in our own factory that does not bring in allergen raw materials.

野菜カレー 1kg(業務用)

Vegetables



美味しさをテーマに、動物性原材料及びアレルギー特定原材料等28品目不使用。アレルギー原材料を持ち込まない自社専用工場で製造しております。

With the theme of deliciousness, 28 items such as animal raw materials and allergy specific raw materials are not used. Manufactured in our own factory that does not bring in allergen raw materials.

Okinawa 沖縄県

株式会社 星砂

Hoshizuna Co., Ltd.

米粉

Rice & Cereals



日本最南端の米どころ西表島で、農薬を使用せずに栽培したお米を米粉にしました。

Rice flour is made from rice cultivated without using pesticides on Iriomote Island, the southernmost rice source in Japan.

大浜農園の黒米

Rice & Cereals



栽培期間中、虫を駆除する農薬を使用しておりません。山からは栄養豊富な水が流れ、澄んだ空気や強い日差しが黒米を力強く育ててくれます。田んぼには、小動物等が息し、それを目当てにシロハラクイナやカンムリワシ、イリオモテヤマコなど姿を現します。西表島の自然と共に育った黒米をご賞味ください。

No pesticides are used to exterminate insects during the cultivation period. Nutrient-rich water flows from the mountains, and the clear air and strong sunlight grow black rice powerfully. Small animals inhabit the rice fields, and white-breasted waterhens, crested serpent eagle, and Iriomote cats appear for that purpose. Please enjoy the black rice grown by the nature of Iriomote Island.


Okinawa 沖縄県

株式会社 みやぎ農園

Miyagi Farm Co., Ltd.

スパイシージンジャーシロップ

Soft Drinks




沖縄県産のしょうがと、多良間島産の黒糖をふんだんに使用し、数種類のスパイスをミックスさせた、ジンジャーシロップ。甘すぎず、スパイスの刺激もあり、体をほんのり温めてくれます。

Ginger syrup that uses abundant ginger from Okinawa prefecture and brown sugar from Tarama Island and mixes several kinds of spices. It is not too sweet and has a spice stimulus that warms the body slightly.

みやぎ農園のプレミアムマヨネーズ

Sauce, Others



沖縄の自然の中で平飼いたれたて1日目のハーブ鶏卵を使ったマヨネーズ。とうもろこしやよもぎ粉末、海藻粉末などをエサとして育てた卵、油は平田産業の国産圧搾たねを使用することでよりまろやかな味わいになります。

Mayonnaise using freshly picked herb chicken eggs that were kept flat in the nature of Okinawa. CornEggs and oil grown using wormwood powder, seaweed powder, etc. as food use domestically produced pressed rapeseed from Hirata Sangyo. This makes it a more mellow taste.

都道府県別サブライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Sea-food Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績データ

Result Data for the Previous Year

Okinawa 沖縄県

株式会社 未来fusion
Mirai fusion Co., Ltd.

沖縄県産100% モリンガパウダー
Vegetables



沖縄県南部の自然豊かな地域で育った植物本来のチカラと美味しさがギュッとつまったモリンガの粉末です。
Moringa powder that is packed with the original power and deliciousness of plants grown in the rich nature of southern Okinawa.

沖縄県産100% モリンガタブレット
Vegetables



沖縄県南部の自然豊かな地域で育った植物本来のチカラと美味しさがギュッとつまったモリンガのサプリメントです。
A moringa supplement that is packed with the original power and deliciousness of plants grown in the rich nature of southern Okinawa.

食品加工品
Processed Food Products

Hokkaido 北海道

株式会社 五洋物産
GOYO Co., Ltd.

じゃがぼお カニ
Others (crustacean, shellfish, others)



じゃがいも澱粉等で作った特製の皮の中に北海道産の新鮮なカニや魚肉すり身と野菜をたっぷり入れた商品です。北海道らしい豪華な商品です。まるでお餅のような食感ですが、咽喉につまることはございませんので安心して召し上がりください。
It is a product that contains plenty of fresh Hokkaido crabs, minced fish meat and vegetables in a special skin made from potato starch. It is a luxurious product that is typical of Hokkaido. It has a mochi-like texture, but it does not get stuck in your throat, so please enjoy it with confidence.

じゃがぼお 雪そだち
Vegetables



じゃがいも澱粉等で作った特製の皮の中に2種類のカボチャと皮と具材の両方にたっぷりとクルミをいれた商品です。1種類のカボチャは雪の中で熟成させたものを使用しており「雪そだち」という名称にしました。
It is a product with two types of pumpkin and plenty of walnuts in both the skin and ingredients in a special skin made of potato starch. One type of pumpkin is aged in the snow and is named "Yukisodachi".

Hokkaido 北海道

北海道ダイニングキッチン株式会社
Hokkaido Dining Kitchen Co., Ltd.

北海道ゴールドコーンポタージュ Hokkaido Gold Corn Potage
Instant Food



寒暖差の激しい北海道紋別で収穫された、糖度の高いスイートコーンのみをたっぷりを使用したコーンポタージュ。とうもろこし、たまねぎ、にんじん、セロリなど野菜で味を整え、化学調味料や保存料は一切使用せず、素材の味が活かされた美味しさを堪能ください。
A corn potage that uses only sweet corn with a high sugar content, harvested in Monbetsu, Hokkaido, where the temperature difference is great. Adjust the taste with vegetables such as corn, onions, carrots, and celery, and enjoy the deliciousness of the ingredients without using any chemical seasonings or preservatives.

スイートコーンポタージュ Sween Corn Potage
Instant Food




寒暖差の激しい北海道紋別で収穫された、糖度の高いスイートコーンのみをたっぷりを使用したコーンポタージュ。化学調味料や保存料は一切使用せず、素材の味が活かされた美味しさをご堪能ください。
A corn potage that uses only sweet corn with a high sugar content, harvested in Monbetsu, Hokkaido, where the temperature difference is great. Please enjoy the deliciousness of the ingredients without using any chemical seasonings or preservatives.

Aomori 青森県


アップルアンドスナック株式会社
Apple and Snack Co., Ltd.

アップルスナック レッド
Fruits



青森県産りんごのみを使用したサクサク食感のスナック添加物等を使用せずりんご本来の味を大切にした商品です。
A snack with a crispy texture using only apples from Aomori prefecture is a product that values the original taste of apples without using additives.

アップルスナック グリーン
Fruits



青森県産りんごのみを使用したサクサク食感のスナック添加物等を使用せずりんご本来の味を大切にした商品です。
A snack with a crispy texture using only apples from Aomori prefecture is a product that values the original taste of apples without using additives.

Iwate 岩手県

株式会社 マイクロ岩手
Microiwa Co., Ltd.

雪下黒にんにく 100g
Others



青森県・岩手県の雪の下で育った栄養豊かなにんにくを使用。熱と振動を同時に加える波動熱成により、新成分のS-アリスチンがより多く生成されます。黒にんにくの効果は、冷えを緩和し、皮膚温を上昇させ、四肢の冷え、冷えによるしびれなどが緩和されます。
Uses nutritious garlic grown under the snow in Aomori and Iwate prefectures. Wave aging, which applies heat and vibration at the same time, produces more S-Alice cysteine, a new component. The effect of black garlic is to relieve coldness, raise skin temperature, and relieve coldness of limbs and numbness caused by coldness.

雪下黒にんにく 20g
Others



青森県・岩手県の雪の下で育った栄養豊かなにんにくを使用。熱と振動を同時に加える波動熱成により、新成分のS-アリスチンがより多く生成されます。黒にんにくの効果は、冷えを緩和し、皮膚温を上昇させ、四肢の冷え、冷えによるしびれなどが緩和されます。
Uses nutritious garlic grown under the snow in Aomori and Iwate prefectures. Wave aging, which applies heat and vibration at the same time, produces more S-Alice cysteine, a new component. The effect of black garlic is to relieve coldness, raise skin temperature, and relieve coldness of limbs and numbness caused by coldness.

Miyagi 宮城県

有限会社 川口納豆
Kawaguchi Natto Co., Ltd.

納豆煎餅6枚入り
Japanese Confectionary



自社生産した米と納豆を主原料に、納豆屋が作った納豆煎餅です。
A natto rice cracker made by a natto shop using rice and natto produced in-house as the main ingredients.

納豆ふりかけ
Others



納豆と海の幸を組み合わせた国産原料のみで作った納豆ふりかけ
Natto sprinkle made only with domestic ingredients that combine natto and seafood

Miyagi 宮城県

株式会社 きちみ製麺
KICHIMI SEIMEN CO., LTD

即席手延白石温麺「孝行麺」
Instant Food



宮城の名産種・白石温麺の低温乾燥ノンフライ麺。手延べ麺バージョン。あっさり醤油スープ味。ねぎとわかめの乾燥具材付き。白石温麺の由来と、簡単調理がご年配の方にも便利なおから「孝行麺」と名付けました。
A low-temperature dried non-fried noodle, hand-rolled noodle version of Miyagi's specialty noodle, Shiroishi warm noodle. Light soy sauce soup taste. Comes with green onion and wakame seaweed drying ingredients. We named it "Koyuki Noodle" because of the origin of Shiraishi Onmen and the convenience of easy cooking for elderly people.

鐘響都(しょうきょうと)白石温麺
Others



400年の歴史を誇る、みちのく宮城の名産種。食用油を使用せず作り、9センチの短さが特徴。茹でやすく食べやすい乾麺です。
Michinoku Miyagi's specialty noodles boasting a history of 400 years. Made without using cooking oil, it is characterized by a short length of 9 cm. Dried noodles that are easy to boil and eat.

Akita 秋田県

株式会社 あきた六次会
Akita Rokujikai Co., Ltd.

火内鶏(秋田比内地鶏)しゃぶしゃぶ鍋セット
Chicken



弊社の火内鶏(びるないどり)は「品質を高めた比内地鶏」であり、独自の飼育法により従来の旨味を残しつつ「高タンパク低カロリー」にした比内地鶏です。そのおいしい火内鶏のしゃぶしゃぶスライス肉と鶏団子で上級の地鶏しゃぶしゃぶ鍋を味わって頂きたい。秋田県発信の大変珍しい地鶏しゃぶしゃぶ商品です。
Our Hinouchi chicken (Pirunaidori) is a "high quality Hinai chicken". It is a Hinai chicken that has been made "high protein and low calorie" while retaining the traditional taste by a unique breeding method. We would like you to enjoy the high-class local chicken shabu-shabu pot with the delicious sliced meat of Hachichiken and chicken dumplings. It is a very rare local chicken shabu-shabu product originating from Akita prefecture.

火内鶏(秋田比内地鶏)無塩せきブロックハム250g2セット・杉箱入り
Chicken



独自の方法で飼育され「高たんぱく低カロリー」と品質を高めたおいしい比内地鶏・火内鶏(びるないどり)が原料です。食塩とキビ砂糖、香辛料のみで仕上げ、比内地鶏本来の旨みを引き出しています。他の添加物を一切使用していません。化粧箱は高級感あふれる秋田杉です。秋田づくしの品でギフトシーンに活躍いたします。
The raw material is delicious Hinai chicken and Hinaidori, which are bred by our own method and have improved quality with "high protein and low calories". Finished with only salt, millet sugar and spices, it brings out the original taste of Hinai chicken. No other additives are used. The dressing box is Akita cedar with a luxurious feel. We will play an active part in the gift scene with Akita's products.

株式会社 稲庭うどん小川

Inaniwa Udon Ogawa Co., Ltd.

稲庭うどん業務用1kg Others



熟練した伝統技を守り続け、二昼夜熟成、四日間かけて練りから乾燥まで全て手作りで行います。1つひとつの工程で熟成時間を設けることにより、麺の内部に無数の気泡ができます。この気泡こそが細麺ながらも他の麺と比べてとりわけ強いコシを生み、茹で上がり(約3分)を早くします。

Continuing to maintain the skillful traditional techniques, it is aged for two days and nights, and it takes four days to make everything from kneading to drying by hand. By setting the aging time in each process, innumerable bubbles are created inside the noodles. Although these air bubbles are thin noodles, they produce a particularly strong body compared to other noodles, and they boil quickly (about 3 minutes).

稲庭うどん

Others



熟練した伝統技を守り続け、二昼夜熟成、四日間かけて練りから乾燥まで全て手作りで行います。1つひとつの工程で熟成時間を設けることにより、麺の内部に無数の気泡ができます。この気泡こそが細麺ながらも他の麺と比べてとりわけ強いコシを生み、茹で上がり(約3分)を早くします。

Continuing to maintain the skillful traditional techniques, it is aged for two days and nights, and it takes four days to make everything from kneading to drying by hand. By setting the aging time in each process, innumerable bubbles are created inside the noodles. Although these air bubbles are thin noodles, they produce a particularly strong body compared to other noodles, and they boil quickly (about 3 minutes).

株式会社 大潟村あきたこまち生産者協会

Oogatamura Akitakomachi Seisansya Kyokai, Inc.

大地の甘酒 600g Others



秋田県オリジナル米糀「あめこうじ」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ました。これまでの甘酒よりもすっきりとした切れのいい飲み口のため、甘酒が苦手な方にも好評です。大潟村産あきたこまち100%使用で、甘味料、保存料は使用しておりません。

Akita Prefecture's original rice bran "Amekouji" is used, and the original "below-freezing aging method" is used to create a refreshing sweetness. It has a cleaner and sharper mouth than traditional amazake, so it is popular with people who are not good at amazake. 100% Akitakomachi from Ogata Village is used, and no sweeteners or preservatives are used.

グルテンフリー パンケーキミックス粉

Rice & Cereals



小麦粉やグルテンを使わずに、米粉を使用したパンケーキミックス粉です。

It is a pancake mix flour that uses rice flour without using wheat flour or gluten.

The clams are lightly and softly seasoned, vacuum-packed, inspected

小沼水産 株式会社

Onuma Suisan Co., Ltd.

浅炊きあさり Others



あさを薄味に柔らかく味付けし、真空包装後にX線検出器にて検査をしさらに、90℃で90分の加熱殺菌を加え冷却し調味液を浸透させております。素材そのままの柔らかさがポイントで、おにぎり具材、米飯関係の用途などにおすすめです。

The clams are lightly and softly seasoned, vacuum-packed, inspected with an X-ray detector, and further sterilized by heating at 90 ° C for 90 minutes to cool and infiltrate the seasoning liquid. The point is the softness of the material as it is, and it is recommended for rice ball ingredients and rice-related applications.

はまぐり浅炊き

Others



はまぐりを薄味に柔らかく味付けし、真空包装後に90℃で90分加熱殺菌し、X線検出器を通しました。

The clams were lightly and softly seasoned, vacuum-packed, sterilized by heating at 90 ° C for 90 minutes, and passed through an X-ray detector.

あぶくま食品 株式会社

Abukuma Foods Co., Ltd.

若桃の甘露煮 Others



国産の桃の効果を、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)で製造し、種子まで丸ごと食べることができます。冷凍解凍や熱(230℃)をかけても品質に問題はなく、また、保存料・着色料は使用していません。

The young peaches produced in Japan are finished with a delicious and moderate sweetness. Manufactured by our own manufacturing method (patented manufacturing method), you can eat whole seeds. There is no problem with quality even if it is frozen and thawed or heated (230 ° C), and no preservatives or coloring agents are used.

国産 若桃の甘露煮

Others



国産の桃の効果を、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)で製造し、種子まで丸ごと食べられます。桃由来のセラミドが100g当たり5mg以上含まれております。着色料・保存料は使用しておりません。

The young peaches produced in Japan are finished with a delicious and moderate sweetness. Manufactured by our own manufacturing method (patented manufacturing method), you can eat whole seeds. It contains more than 5 mg of peach-derived ceramide per 100 g. No coloring or preservatives are used.

株式会社 五十嵐製麺

Igarashi Noodle Co., Ltd.

全日本インスタントラーメン3食入9種類 Others



48時間低温熟成乾燥により生麺食感そのままの乾燥麺。北海道から博多までのご当地ラーメン、太麺から細麺までのバリエーションで展開しております。

Dried noodles with the same texture as raw noodles by aging and drying at low temperature for 48 hours. We offer local ramen from Hokkaido to Hakata, and variations from thick noodles to thin noodles.

【ミートフリー】全日本インスタントラーメン1食入5種類

Others



【No Animal Extract】【No egg】【No Milk】48時間低温熟成乾燥による生麺食感そのままの乾燥麺を製造しております。北は北海道ラーメン、南は博多ラーメンまでのラインナップで、平打ち極太麺から細麺までを展開しております。

【No Animal Extract】【No egg】【No Milk】We manufacture dried noodles with the same texture as raw noodles by aging and drying at low temperature for 48 hours. We have a lineup of Hokkaido ramen in the north and Hakata ramen in the south, and we offer flat noodles from extra-thick noodles to thin noodles.

ひげた食品 株式会社

HIGETA SHOKUHIN Co., Ltd.

実花納豆2P Others



厳選した茨城県産納豆小粒を丁寧に美味しく納豆に仕上げました。体にやさしいように、無添加たれとからしでお召上がりください。

Carefully selected small natto from Ibaraki prefecture is carefully finished into delicious natto. Please enjoy with additive-free mustard and mustard so that it is kind to the body.

北海道大粒納豆2P

Others



厳選した北海道産大粒大豆をふっくらと甘みがある納豆に仕上げました。大豆の味を堪能できる商品ですので、納豆が好きな方にお勧め商品です。

Carefully selected large-grain soybeans from Hokkaido are finished into natto with a plump and sweet taste. It is a product that you can enjoy the taste of soybeans, so it is recommended for those who like natto.

仙波糖化工業 株式会社

SEMBA TOHKA INDUSTRIES CO., LTD.

煎茶(聖) Tea, Coffee



急須で入れたお茶の風味に近づける事にこだわり、開発したインスタントのお茶ですになります。原料茶葉もこだわり、静岡県産一番茶葉を使用しております。他のインスタント茶と違い、お茶本来を感じられる商品となっております。

It is an instant tea that was developed with a focus on bringing it closer to the flavor of the tea made in the Kyusu. We are particular about the raw material tea leaves and use the best tea leaves from Shizuoka prefecture. Unlike other instant teas, it is a product that you can feel the original tea.

糖質カットどら焼き

Japanese Confectionary



どら焼き生地・粒餡の糖質をカットし、1個当たりの糖質量を10.5gに抑えました。サイズは50gと少し小振りですが、食後や間食のおやつに最適なサイズです。本製品は冷凍品になりますので、必要に応じて、解凍してご利用いただけるので便利です。

The sugar content of dorayaki dough and red bean paste has been cut to reduce the amount of sugar per piece to 10.5g. The size is a little small at 50g, but it is the best size for snacks after meals and snacks. Since this product is a frozen product, it is convenient because it can be thawed and used as needed.

株式会社 大利根漬

Ohtoneduke Co., Ltd.

SAMURAI CHARGE 180g Others



新感覚☆梅の果肉入りスポーツゼリー。クエン酸豊富な白加賀梅約1粒分が入っております。酸味の効いた味と、忘れられない濃い味、スポーツ時に不足しがちな塩分もしっかりと補給できます。またクエン酸、BCAA(必須アミノ酸)共に3,000mg配合。噛んでパフォーマンスアップ!ここぞの勝負に!

New sensation ☆ Sports jelly with plum pulp. Contains about 1 grain of white Kaga plum rich in citric acid. You can replenish the sour taste, the unforgettable strong taste, and the salt that tends to be insufficient during sports. Also, 3,000 mg of both citric acid and BCAA (essential amino acid) are included. Chew to improve your performance! In this game!

梅ゆずミツ星たれ

Sauce, Others



新感覚食感のある調味料シリーズ。ゆずのさわやかな香り、青唐辛子のピリッとした辛味、かりかり梅の力りとした食感が特徴のたれです。お肉、お魚、揚げ物、ピザ等にお好み量つけてお召し上がりください。万能的な調味料です。

A seasoning series with a new texture. It is a sauce characterized by the refreshing aroma of yuzu, the spicy spiciness of green pepper, and the crispy texture of karikari plum. Please add your favorite amount to meat, fish, fried food, pizza, etc. A versatile seasoning.

株式会社 北毛久呂保

Hokumoukuroho Co., Ltd.

こんにゃくジャーキー Others



こんにゃくに味を漬け乾燥した商品です。食物繊維を多量に含んだ商品ですから腹持ちがうまいダイエットにも最適です。

It is a product that has been soaked in konjac and dried. Since it is a product that contains a large amount of dietary fiber, it is satiating and ideal for dieting.

スイーツこんにゃく

Others



柔らかく独特の食感のこんにゃくで大変味シミが良いです。コーヒーや果汁などがすぐにしみこみます。また砂糖を入れ揉んで1晩おくとモチモチとなります。

Konjac with a soft and unique texture has a very good taste stain. Coffee and fruit juice soak in immediately. Also, add sugar, knead and leave overnight to make it chewy.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

Gunma 群馬県

有限会社 ツトム食品

Tsutomu Foods Co., Ltd.

Soy Nyack Instant Food



こんにゃく粉に大豆粉を混ぜて世界中の人が食べやすいように仕上げたのがSoy Nyackである。水洗いをするだけで食べられるのであらゆるシーンで活用でき大豆粉が入っているのでタンパク質も摂れる商品になっている。低カロリー（麺のみ17kcal、食当たり56kcal）・グルテンフリー・ビーガン向け商品

Soy Nyack is made by mixing soybean flour with konjac flour to make it easier for people all over the world to eat. Since it can be eaten just by washing it with water, it can be used in all situations, and because it contains soybean flour, it is a product that can also consume protein. Low calorie (17kcal noodles only, 56kcal per serving), gluten-free, vegan products

枝豆こんにゃく Instant Food



日本では伝統食品として親しまれており人気の商品である。そんなこんにゃくに世界でも認知され人気が高まっている枝豆の粉末を加えて作ったのが枝豆こんにゃくである。無着色料・無添加。グルテンフリー商品。

It is a popular product that is popular as a traditional food in Japan. Edamame konjac is made by adding edamame powder, which is becoming more and more popular around the world, to such konjac.

No coloring or additives. Gluten-free product.

Gunma 群馬県

根岸物産 株式会社

NEGISHI BUSSAN Co., Ltd.

今助 古式継家 生めん1食シリーズ Others



創業当時から変わらぬ、古式製法にて原料が本来持つ旨味と力を引き出し生み出したうどんは、小麦の深い味わいと力強さを味わえる、本生うどんと本生そばです。北関東の小売店での生うどんカテゴリーにて販売量はTOPクラスを誇ります。群馬県優良推奨品認定商品。

The udon noodles produced by drawing out the original taste and power of the raw materials using the old-fashioned manufacturing method, which has not changed since the company was founded, are characterized by a smooth texture and elasticity that allow you to enjoy the deep taste and strength of wheat. We are proud of the TOP class sales volume in the raw udon category at retail stores in Kita-Kantou. Gunma Prefecture excellent recommended product certified product.

今助 半生めん 2食 シリーズ (常温保管可能) Others



創業当時から変わらぬ、古式製法にて原料が本来持つ旨味と力を引き出し生み出したうどんは、小麦の深い味わいと力強さを味わえる、滑らかな食感と弾力のあるコシが特徴のうどんです。「冷やしざる」にでも「温かけ」にも使用できる濃縮だしつゆ付です。

The udon noodles produced by drawing out the original taste and power of the raw materials using the old-fashioned manufacturing method, which has not changed since the company was founded, are characterized by a smooth texture and elasticity that allow you to enjoy the deep taste and strength of wheat. It comes with a concentrated soup stock that can be used for both "cooling" and "warming".

Gunma 群馬県

森産業 株式会社

Mori & Company, Limited.

うま香白だし500ml Fermented Seasoning



うすくち醤油に、かつおと椎茸のだしを合わせた白だしです。水やお湯で薄めて使用するだけで、椎茸・かつおの風味豊かな料理が手軽に楽しめます。モンドセレクション2020金賞受賞。

It is a white soup stock made by combining bonito and shiitake mushroom stock with light soy sauce. You can easily enjoy the flavorful dishes of shiitake mushrooms and bonito just by diluting them with water or hot water. Received the Monde Selection 2020 Gold Award.

Chiba 千葉県

有限会社 ベストブロス

BEST BROS Corporation

房の豚ジャーキー Pork



千葉県産（酒粕）×千葉県産（豚肉）の特徴ある味噌酒粕豚ジャーキー。千葉県成田市の蔵元「藤屋」の日本酒（長命泉）を使用した珍しい珍味となっております。お酒離れが進行している中、日本酒パブルを復活させようと思い、特徴ある商品を展開しております。

Chiba prefecture (sake lees) x Chiba prefecture (pork) characteristic miso sake lees pork jerky. It is a rare delicacy that uses sake (long-lived spring) from the brewery "Fujiya" in Narita City, Chiba Prefecture. We are developing unique products with the intention of reviving the sake bubble while we are moving away from alcohol.

秋田銘酒「高清水」使用 炙りえいひれ Fish



秋田県の蔵元「秋田酒類製造株式会社」の日本酒（高清水）を使用した珍しい珍味となっております。お酒離れが進行している中、日本酒パブルを復活させようと思い、特徴ある商品を展開しております。

It is a rare delicacy that uses sake (Takashimizu) from the brewery "Aomori Sake Manufacturing Co., Ltd." in Akita Prefecture. We are developing unique products with the intention of reviving the sake bubble while we are moving away from alcohol.

Tokyo 東京都

アジアライン 株式会社

ASIA J LINE Co., Ltd.

パウンドケーキ Pastry



厳選した原料から、味・香り・食感を保ちつつ、風味豊かな美味しさに仕上げました。

From carefully selected ingredients, we have created a delicious flavor that is rich in flavor while maintaining the taste, aroma, and texture.

Kanagawa 神奈川県

朝翠養蜂販売 株式会社

Asamidori Honey Sales Co., Ltd.

国産みかんの花のハチミツ Others



みかんの花から採れる、爽やかな香りいっぱいの国産ハチミツ。本場のハチミツの美味しさをお楽しみください。

Domestic honey with a refreshing scent from tangerine flowers. Please enjoy the true taste of honey.

Hokkaido 北海道

北海道ラーメン えび風味 味噌

Instant Food



厳選した小麦練り粉をていねいに練り上げ、低温でじっくり3日間乾燥させためんと、えびの風味の効いた味噌スープが自慢です。

We are proud of our miso-flavored soup with shrimp flavor, which is made by carefully kneading carefully selected wheat paste and drying it at a low temperature for 3 days.

Kanagawa 神奈川県

株式会社 エージェイエフ

AJF Co., Ltd.

讃岐うどん Instant Food



包丁切り製法で製造された麺はカドが立ち喉越しのよい食べごたえのある麺に仕上げました。

The noodles produced by the kitchen knife cutting method are finished with a chewy noodle that has a nice throat.

チーズかまぼこ Fish



上質なすり身を使用し、良質な食感を楽しめるチーズかまぼこです。お子様のおやつから、おつまみまでの年代にも美味しくお召し上がりいただけます。

A cheese kamaboko that uses high-quality surimi and allows you to enjoy a high-quality texture. From children's snacks to snacks, you can enjoy delicious foods of all ages.

Kanagawa 神奈川県

鎌倉山納豆 株式会社

Kamakurayama Natto Co., Ltd.

鎌倉小粒 Others



High-quality natto that uses carefully selected sauce and high-grade small-grain soybeans, Suzumaru, without using any "synthetic preservation / chemical seasonings". Received the Excellence Award at the 2018 National Natto Appraisal. It has a light taste with little habat and miscellaneous taste, so it can be enjoyed by children and the elderly. It can also be used as an ingredient in various dishes.

丹波黒黒豆納豆 Others



The deliciousness of the material as it is, with the faint sweetness peculiar to Tamba black.

“合成保存・化学調味料”を一切使用していない、こだわりのタレと、高級小粒大豆のスズマルを使用した高品質な納豆。2018年開催の全国納豆鑑評会で優秀賞を受賞した。くせや雑味の少ないあっさりとした味なので、お子様からご高齢の方まで美味しく召し上がれます。様々な料理の具材としてもご活用頂けます。

国産最高級大豆の丹波黒黒豆を使用した大粒納豆。丹波黒特有の仄かな甘みが感じられる、素材の美味しさをそのまま引き出した、ハイエンドな納豆です。

Large natto made from the finest domestic soybeans, Tamba black. It is a high-end natto that brings out the deliciousness of the material as it is, with the faint sweetness peculiar to Tamba black.

Kanagawa 神奈川県

ジャパンエナジーフード合同会社

JAPAN ENERGY FOOD LLC.

玄米 × 味噌 シリアルバー やさしい味噌 Rice & Cereals



腹持ち抜群、和食、甘くない、添加物不使用のシリアルバーです。かつて日本の飛脚や人力車夫が活躍していた時代に、彼らが食べていた食事を参考に、現代人が食べやすいようにシリアルバーにしました。It is a cereal bar with excellent stomach, Japanese food, not sweet, and no additives. In the days when Japanese hikyaku and rickshaw owners were active, we made a cereal bar so that modern people can easily eat it, referring to the meals they were eating.

玄米 × 味噌 シリアルバー しっかりカレー Rice & Cereals



腹持ち抜群、和食、甘くない、添加物不使用のシリアルバーです。かつて日本の飛脚や人力車夫が活躍していた時代に、彼らが食べていた食事を参考に、現代人が食べやすいようにシリアルバーにしました。海外の方にも食べやすいカレー味ですが、鷹節の風味が和食の雰囲気を出します。It is a cereal bar with excellent stomach, Japanese food, not sweet, and no additives. In the days when Japanese hikyaku and rickshaw owners were active, we made a cereal bar so that modern people can easily eat it, referring to the meals they were eating. The curry taste is easy for foreigners to eat, but the flavor of dried bonito creates a Japanese atmosphere.


Toyama 富山県

ホクセイプロダクツ株式会社

Hokusei Products Co., Ltd.

富山県産ボイルホタルイカ冷凍500g


Others (crustacean, shellfish, others)



シーズン中のホタルイカを、たっぷりのお湯でゆであげ、凍結しました。旬のおいしさを年間お楽しみ頂けます。
※注意 漁獲時期によりホタルイカの大きさは若干異なります
Firefly squid during the season was boiled in plenty of hot water and frozen. You can enjoy the deliciousness of the season all year round.* Caution: The size of firefly squid varies slightly depending on the fishing season.

白えび しらゆき200g冷凍(富山産)

Others (crustacean, shellfish, others)



富山湾の宝石”とも呼ばれている白えびを1尾づつ丁寧に手で殻を取り除き、生食用むき身に仕上げています。
The white shrimp, which is also called the “Jewel of Toyama Bay,” is carefully removed one by one by hand to make it raw edible.

Yamanashi 山梨県

株式会社 ACE

ACE Co., Ltd.

百屋極上欧風カレー 野菜


Instant Food



主に山梨県内の優れた地域産品を使用し、食材の持つ力を活かしたやさしい味わいに仕上げたグルテンフリーカレーです。健康維持をしたい方、ダイエットしたい方、アスリートの方、カレーを扱う飲食店の方におススメです。
This gluten-free curry is made with excellent local products mainly from Yamanashi Prefecture, and has a gentle taste that makes the most of the power of the ingredients. It is recommended for those who want to maintain good health, to lose weight, athletes, and restaurants that serve curry.

百屋極上欧風カレー ポーク

Instant Food



主に山梨県内の優れた地域産品を使用し、食材の持つ力を活かしたやさしい味わいに仕上げたグルテンフリーのカレーです。健康維持をしたい方、ダイエットしたい方、アスリートの方、カレーを扱う飲食店の方におススメです。
This gluten-free curry is made with excellent local products mainly from Yamanashi Prefecture, and has a gentle taste that makes the most of the power of the ingredients. It is recommended for those who want to maintain good health, to lose weight, athletes, and restaurants that serve curry.

Shizuoka 静岡県

株式会社 丸晶

Marusho Co., Ltd.

茶花冬菇

Vegetables



日本の最高品質に入る冬菇です。冬の低温時にゆっくり成長した、歯ごたえの有る肉厚の椎茸です。是非、他の椎茸との違いをお楽しみください。
It is a winter shiitake mushroom that is one of the highest quality in Japan. It is a chewy and thick shiitake mushroom that grows slowly at low temperatures in winter. Please enjoy the difference from other shiitake mushrooms. Great for gifts.

3並冬菇

Vegetables



日本の高級品に入る冬菇です。肉厚で食べ応えのある椎茸ですので、是非お楽しみください。
It is a winter shiitake mushroom that is one of the luxury products in Japan. It is a thick and satisfying shiitake mushroom, so please enjoy it.

Ishikawa 石川県

羽二重豆腐 株式会社

Habutae Tofu Co., Ltd.

ベジナゲット(枝豆)

Others



ミートフリー、グルテンフリー、No-MSGのヘルシーな食材ですからVegan menuにお勧めします。日本の伝統的な健康に役立つ食材として約400年前から精進料理として食べられています。豆腐を崩して枝豆を30%混ぜ合わせて植物油で揚げました。枝豆のソフトな食感と大豆の美味しさが人気です。
Meat-free, gluten-free, and No-MSG healthy ingredients are recommended for the Vegan menu. It has been eaten as a vegetarian dish for about 400 years as an ingredient that is useful for traditional Japanese health. I broke the tofu, mixed 30% of edamame and fried it in vegetable oil. The soft texture of edamame and the deliciousness of soybeans are popular.

豆乳ステーキ

Others



自社製の豆乳で作ったシンプルなステーキです。柔らかい蒲鉾のようなブリッとした食感と大豆の風味が特徴です。ミートフリー、グルテンフリー、No-MSGのヘルシーな食材ですからVegan menuにお勧めします。
A simple steak made from our own soy milk. It features a crispy texture like soft kamaboko and a soy-bean flavor. Meat-free, gluten-free, and No-MSG healthy ingredients are recommended for the Vegan menu.

Shizuoka 静岡県

株式会社 東平商会

TOHEI TRADING CO., LTD.

いとうナゲット(いとう漁協さば男くんすり身®使用)


Fish



今注目目のサバを使用したナゲットです。いとう漁協が加工販売する「さば男くんすり身®」をと国産の玉ねぎ・キャベツを使用し、和風の味付けを施し衣をつけたお魚ナゲットです。水産庁主催の第4回2016年Fish-1グランプリ、国産魚ファストフィッシュ商品コンテストでグランプリを受賞しました。
It is a nugget using mackerel, which is a hot topic right now. It is a fish nugget that uses “Sabao-kun Surimi” processed and sold by the Ito Fisheries Cooperative and domestic onions and cabbage, and is seasoned in Japanese style and dressed. Won the Grand Prix at the 4th 2016 Fish-1 Grand Prix sponsored by the Fisheries Agency and the Domestic Fish Fast Food Product Contest.

みしまコロquette(レンジ専用)

Vegetables



箱根西麓で収穫される「手掘り」「天日干し」「風乾」された三島馬鈴薯「メークイン」を100%使ったコロquetteです。衣はサクサク、中はしっとりクリーミー。三島馬鈴薯は地理的表示保護制度(GI)に登録されています。レンジタイプが新発売です。(2020年11月20日頃発売予定)
This croquette is made from 100% “Make-in,” a “hand-dug,” “sun-dried” and “air-dried” Mishima potato harvested at the western foot of Hakone. The batter is crispy and the inside is moist and creamy. Mishima potato is registered in the Geographical Indication Protection System (GI). Range type is newly released. (Scheduled to be released around November 20, 2020)

Shizuoka 静岡県

株式会社 マルハン

MARUHAN CO., LTD.

Dアップしいたけパウダー

Others



This product is a nutritionally functional food that focuses on vitamin D, which is abundant in dried shiitake mushrooms, and can enhance it without adding anything. Since it is in the form of powder, it is ideal to take it as a soup stock or with foods that contain a lot of calcium. Vitamin D is a nutrient that promotes the absorption of calcium in the intestinal tract and helps bone formation.

Dアップしいたけパウダー

Others



This product is a nutritionally functional food that focuses on vitamin D, which is abundant in dried shiitake mushrooms, and can enhance it without adding anything. Since it is in the form of powder, it is ideal to take it as a soup stock or with foods that contain a lot of calcium. Vitamin D is a nutrient that promotes the absorption of calcium in the intestinal tract and helps bone formation.

Fukui 福井県

株式会社 高橋製粉所

Takahashi Flour Mill Co., Ltd.

しょうが仕立て 大豆と濃厚トマトのスープリゾット


Instant Food



液体真空100%でのレトルトパウチ食品で、そのまま出して食べられます。福井の伝統食材打豆の持つ大豆の栄養がトマト、米、生姜と旨味を出した商品。
It is a retort pouch food with 100% liquid vacuum and can be eaten as it is. A product in which the nutrition of soybeans, which is a traditional ingredient of Fukui, brings out the flavor of tomatoes, rice, and ginger.

たかはしの打豆

Others



打豆(うちまめ)は越前福井に伝わる食材です。味噌汁、煮物など出汁として使われました。調理時間が約10分と短く、大豆の栄養が汁の中に約3倍溶け出し食材の旨味を引き立ててくれます。機能調理性の高い万能大豆加工食品です。
Uchimame is an ingredient that has been handed down in Echizen Fukui. It was used as a soup stock for miso soup and simmered dishes. The cooking time is as short as about 10 minutes, and the nutrients of soybeans dissolve in the juice about three times and enhance the taste of the ingredients. A versatile processed soybean food with high functional cookability.


Shizuoka 静岡県

富士山・輸出・販路拡大推進事業 協同組合

Mt. Fuji Export Promotion Cooperative Association

丹那のわさびバター


Others



自社製造のバターにわさび葉をブレンドしたフレーバーバター。トーストやサンドウィッチはもちろん、肉料理(特にステーキやローストビーフ)、魚料理のアクセントに最適です。塗りやすくなるため、通常のバターの製造工程にホップ工程を追加し、より柔らかく、口どけの良い仕上がりになりました。
Flavored butter made by blending wasabi leaves with in-house produced butter. Ideal for accenting meat dishes (especially steaks and roast beef) and fish dishes, as well as toasts and sandwiches. To make it easier to apply, we added a whipping process to the normal butter manufacturing process to make it softer and smoother.

焼そばフレーク

Canned & Bottled Food Products



静岡で長年愛されている「さば乾漬」を手軽にいつでも食べられるように缶詰にしました。青竹で焼いた塩と駿河湾深層水で漬けたさばは弊社独自の漬け込みでとても柔らかく旨味に仕上がっています。骨、皮をとってあり、お子様からお年寄りまで安心して食すことができます。化学調味料無添加です。
Saba Jiuqu, which has been loved in Shizuoka for many years, is canned so that it can be easily eaten at any time. The salt baked in green bamboo and the mackerel pickled in the deep sea water of Suruga Bay are finished in a very mellow taste by our original pickling. The bones and skin are removed, so children and the elderly can eat with confidence. No chemical seasoning added.

Aichi 愛知県

株式会社 金トビ志賀

Kintobi Shiga Co., Ltd.

金トビ名古屋きしめん

Others



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、接触個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を採用しました。初めて調理される方でも、失敗せずに美味しく食べて頂けます。
When kishimen is boiled, the noodles tend to stick to each other in the pot, and the contact points are half-boiled, leaving a powdery texture when eaten. In order to alleviate this problem of sticking, we adopted grooved dry noodles that have irregularities parallel to the long sides of the noodles to narrow the contact range. Even those who are cooking for the first time can eat deliciously without fail.

金トビ国産きしめん

Others



北海道産小麦「きたほなみ」100%を使用した、もちっとした食感のきしめんです。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。
Kishimen with a chewy texture made from 100% Hokkaido wheat “Kitahonami”. The thickness of the noodles is thinned so that they can be boiled quickly, but the boiled and thick noodles are voluminous.

都道府県別サブライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Sea-food Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績データ

Result Data for the Previous Year

Aichi 愛知県

山栄食品工業 株式会社
YAMAEI FOOD INDUSTRIES CO.,LTD.

さくさくのり天 わさび味
Japanese Confectionary



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、わさび風味ののり天です。国産海苔、信州・安曇野産わさび使用。

It is a wasabi-flavored seaweed that you can enjoy the crispy texture and the fragrant seaweed scent every time you chew. Uses domestic seaweed and wasabi from Shinshu and Azumino.

チーズ帆立
Fish




帆立貝を味付けしてチーズとあわせました。

Seasoned scallops and combined with cheese.

Mie 三重県

あづまフーズ
Azuma Foods Co., Ltd.


たこわさび / Raw Octopus with Wasabi (Takowasa)
Others (crustacean, shellfish, others)



当社はたこわさび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、解凍後もわさびの風味が持続する工夫を施しています。

As the creator of Takowasabi, we have been selling it both domestically and internationally. We have devised a unique manufacturing method to suppress the fishy odor and maintain the wasabi flavor even after thawing.

ベジミート / Veggie Meat (Textured Soy Protein)
Rice & Cereals



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ため、ベジタリアンの方にも安心して召し上がっていただけます。

Soy protein is used as the main ingredient, and no animal protein is used, so vegetarians can enjoy it with peace of mind. This is made from soybean. No contain meat or fish ingredients.

Kyoto 京都府

グリルにんじん 株式会社
Grill Ninjin Co., Ltd.

京都 洋食屋さんのビーフシチュー
Instant Food




創業40年続く京都で知名度がある洋食屋さんのグリルにんじんがレシピを提供し、京都の野菜を使用した本格的な味わいのビーフシチューです。

Grilled carrots from a Western restaurant famous in Kyoto, which has been in business for 40 years, provide recipes. A full-fledged beef stew made with Kyoto vegetables.

Kyoto 京都府

株式会社 すずめファーム
Suzume Farm Co., Ltd.


きざみしば漬
Vegetables



合成着色料・化学調味料・合成保存料無添加で製造しており、素材の味を生かしたお漬物に仕上げております。重し石を使った昔ながらの製法で、歯応えを残しつつ野菜の旨味を凝縮した一品です。1年間熟成発酵させた質実なすきょうりを細かく刻んでいます。まろやかな酸味が特徴です。

Manufactured without the addition of synthetic coloring agents, chemical seasonings, or synthetic preservatives, it is finished as a pickle that makes the best use of the taste of the ingredients. It is a product that uses the traditional method of using weight stones to condense the flavor of vegetables while leaving a chewy texture. Kamo eggplant and cucumber that have been aged and fermented for one year are finely chopped. It features a mild acidity.

現代養生漬
Vegetables



重し石を使った昔ながらの製法で、歯応えを残しつつ野菜の旨味を凝縮した一品です。10種類以上の京都の野菜をミックスした、健康漬物です。にんにくの風味が特徴的で、食べやすく、量をたくさん食べられる味付けになっています。

It is a product that uses the traditional method of using weight stones to condense the flavor of vegetables while leaving a chewy texture. A healthy pickle that mixes more than 10 kinds of Kyoto vegetables. It has a characteristic garlic flavor, is easy to eat, and is seasoned so that you can eat a lot of it.

Osaka 大阪府

株式会社 梶商店
Kaji Shop Co., Ltd.

健茶館 国内産ごぼう茶10p STT
Tea, Coffee



独自製法で香ばしくじっくり焙煎した国内産のごぼうをまろやかなあじわいのお茶に仕上げました。とても飲みやすくお子様からお年寄りまで幅広い方々に毎日飲んでいただけます。

Domestic burdock roasted carefully and fragrantly by our original manufacturing method is finished into a mellow hydrangea tea. It is very easy to drink and can be taken daily by a wide range of people from children to the elderly.

健茶館 黒豆茶ブラチナ20p TT
Tea, Coffee



北海道産の黒豆茶を蒸上げ焙煎製法と浅炒り焙煎製法で焙煎しブレンドしました。黒大豆のこく深いあじわいと甘みをお楽しみいただけます。その他に香り、味わいの異なる黒豆茶アロマ、黒豆茶リラックスもラインナップ。

Black bean tea from Hokkaido is roasted and blended by the steam roasting method and the light roasting method. You can enjoy the rich hydrangea and sweetness of black soybeans. In addition, we have a lineup of black bean tea aromas with different aromas and tastes, and black bean tea relaxation.

Wakayama 和歌山県

マルヤマ食品 株式会社
Maruyama Foods Co., Ltd.

乾燥しそ梅肉「パラパラ梅」(顆粒)
Salt, Sugar



和歌山県産のしそ漬梅をベストにして顆粒状に乾燥させました。料理用の梅干です。

Shiso-zuke plums from Wakayama prefecture were made into a paste and dried into granules. Umeboshi for cooking.

和歌山県産はちみつ梅「紀の和み」角カップ200g
Others



和歌山県産の南高梅を蜂蜜と共にうす塩に仕上げました。爽やかな酸味とほのかな甘さが特徴のはちみつ梅です。塩分8%です。

Nanko plums from Wakayama prefecture are made into light salt with honey. Honey plum with a refreshing acidity and a slight sweetness. The salt content is 8%.

Tottori 鳥取県

有限会社 田畑商店
Tabata Shoten Co., Ltd.

梨&らっきょうドレッシング(白味噌仕立て)
Sauce, Others



梨すりおろしソース果肉ビュレに漬け込んだらっきょうをソースと共にミキサーで粉碎し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味わるヘルシードレッシング。ほぼ無添加で、素材の持ち味を活かしている。らっきょうの臭味は全く無く、果実の旨味を感じられるドレッシング。

Grated pear sauce A healthy dressing from that you can taste the fruit by crushing the scallions soaked in the pulp puree with the sauce with a mixer and adding EX virgin olive oil. It is almost additive-free and makes the best use of the characteristics of the material. A dressing that has no scallions and you can feel the taste of fruits.

梨フルーツらっきょうディップ(わさび入りタルタルソース)
Sauce, Others



鳥取県産二十世紀梨とらっきょうの旨みを凝縮したディップソース。独自のオリジナル梨ソースは漬け込んだらっきょうを細く刻み上げたフルーティな逸品。ご自宅で簡単調理プロの味に。

A dip sauce that condenses the taste of 20th century pears and scallions from Tottori prefecture. The original pear sauce is a fruity gem that is made by finely chopping the pickled scallions. Easy cooking at home For professional taste.

Okayama 岡山県

有限会社 くま
Kuma Co., Ltd.

二層のジャム 12種類 (一例:オレンジ×キウイジャム)
Canned & Bottled Food Products



目にも美味しい二層のジャムは、まずは上の層をお楽しみいただいた後、下の層と混ぜ合わせてミックス、最後に下の層をお楽しみいただくなど、様々な味がお楽しみいただけます。

You can enjoy various flavors of the two-layer jam, which is delicious to the eyes, such as first enjoying the upper layer, then mixing with the lower layer and mixing, and finally enjoying the lower layer.

蒔山ショコラ5種類 (一例:せとうち産レモンとキウイのホワイトチョコレート)
Pastry



岡山の蒔山高原でつくったクリーミーなチョコレートに、甘酸っぱくジューシーなレモンやキウイのドライフルーツを敷き詰めた贅沢チョコレートバー。見た目の可愛さもあり、インスタグラムなどのSNSでも話題の商品です。〔「蒔山ショコラ」で検索〕新商品も展開予定です。

A luxurious chocolate bar with sweet and sour juicy lemons and dried kiwi fruits spread over creamy chocolate made in the Hiruzen Highlands of Okayama. It looks cute and is a hot topic on SNS such as Instagram. (Search for "Hiruzen Chocolat") New products are also planned to be developed.

Hiroshima 広島県

株式会社 あじかん
AHJIKAN CO.,LTD.

冷凍絹厚揚げ
Others



凍ったまま調理できる冷凍絹厚揚げです。解凍してそのまま食べてもおいしい品質です。三角のタイプもあります。

Atsuage of frozen silk that can be cooked while frozen. It is delicious quality even if it is thawed and eaten as it is. There is also a triangular type.

井用玉子とじ
Others



暖めてご飯にかけるだけで調理できる簡易食材です。卵自体は完全加熱済ですので、電子レンジ等の加熱も可能です。

It is a simple product that can be cooked simply by warming it and sprinkling it on rice. Since the egg itself has been completely heated, it can be heated in a microwave oven.

Yamaguchi 山口県

株式会社 Maazel Corporation

Maazel Corporation Co., Ltd.

とうもろこしの贅沢ポタージュ

Others



34種類の純国産野菜と米こうじ入りで、とうもろこしをたっぷり贅沢に使用しつづ、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。

With 34 kinds of pure domestic vegetables and rice jiuqu, it is a deep potage that is not found in ordinary corn potage by adding 34 kinds of vegetables while using plenty of corn.

エビとトマトの濃厚スープ

Others



34種類の純国産野菜と米こうじ入りで、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。

With 34 kinds of pure domestic vegetables and rice jiuqu, the rich tomato base adds the flavor of shrimp, and it can be enjoyed as a sauce for dishes such as pasta as well as soup.

Tokushima 徳島県

株式会社 愛見

AIKOU CO., LTD

北海道十勝産 小豆 250g

Rice & Cereals



北海道の大地で育った豆類です。その他にも、500g、1kgの業務用もあります。金時豆、黒豆、大豆等品揃えています。

Beans grown in the land of Hokkaido. In addition, 500g and 1kg are also available for business use. We have a wide selection of beans such as Kintoki beans, black beans, and soybeans.

日高昆布 100g

Seaweed



日高昆布はしっかりとしたコクのある出汁が特徴です。型が崩れにくく、また柔らかいので、出し取り以外にも昆布巻き佃煮などにも利用できます。その他 30g、50g、1kgの業務用サイズも取り扱っています。

Hidaka kelp is characterized by its firm and rich soup stock. Since it does not easily lose its shape and is soft, it can be used not only for taking out but also for konbu maki tsukudani. We also handle commercial sizes of 30g, 50g, and 1kg.


Tokushima 徳島県

株式会社 阿波市場

AWA ICHIBA Co., Ltd.

鳴門産カットわかめ

Seaweed




手軽で便利なカットわかめです。

Easy and convenient cut wakame seaweed.

鳴門産塩蔵わかめ

Seaweed



地元の漁師が刈り採った鳴門海峡の荒波とうず潮が育てたコシが強いわかめです。シャキシャキ食感とつるつるとしたのど越しが特徴です。

It is a wakame seaweed that is grown by the rough waves and eddy tides of the Naruto Strait that local fishermen have cut. It features a crispy texture and a smooth throat.

Tokushima 徳島県

仲野産業 株式会社

Nakano Sangyo Co., Ltd.

れんこん細うどん

Others



とくしま特選ブランド認定。栄養価が高い徳島産れんこんをうどんに練り込んでいます。細乾麺仕上げですが、麺に腰があり、のど越しも良い。

Tokushima special brand certification. The nutritious lotus root from Tokushima is kneaded into udon noodles. The noodles are finished with fine dry noodles, but the noodles are chewy and have a good throat.

ピリ辛れんこん

Vegetables



れんこんは食べればシャキシャキと歯切れがよく、口ざわりもやわらか。そのれんこんをピリッと甘辛く仕上げました。

If you eat lotus root, it will be crispy and crunchy, and the texture will be soft. The lotus root is spicy and sweet.

Tokushima 徳島県

有限会社 NORUCA

NORUCA Co., Ltd.

日本産 無添加フルーツジャム

Others



日本産のフルーツを使用した無添加ジャムです。美味しさの秘訣は、旬の果実をふんだんに使う事とひとつひとつ丁寧に作ることです。ひとつずつ異なる果実の糖度、湿度や気温も日によって異なります。PH調整材や酸味料など一切使用していないため、その調整は全て料理人の眼と手の感触にゆだねられます。

Additive-free jam using Japanese fruits. The secret of deliciousness is to use plenty of seasonal fruits and to make each one carefully. The sugar content of each fruit is different. Humidity and temperature also vary from day to day. No PH adjusters or acidulants are used, so all adjustments are left to the chef's eyes and hands.

すだちパウダー、ゆずパウダー、しいたけパウダー、きくらげパウダー

Sauce, Others



徳島産すだち、ゆずの果皮を、じっくり乾燥させ、そのまま粉砕機で粉末に、さらに濾した細かな、すだちパウダー、ゆずパウダーに仕上げました。本来の風味と味覚が楽しめます。椎茸農家が生産した徳島県産しいたけ粉末、きくらげ粉末は、旨味として煮物に最適です。

The skins of sudachi and yuzu from Tokushima are thoroughly dried and then crushed into powder, and then finely filtered into fine sudachi powder and yuzu powder. You can enjoy the original flavor and taste. Shiitake mushroom powder and Kikurage powder produced by Shiitake mushroom farmers are the best for simmered dishes.


Kagawa 香川県

石丸製麺 株式会社

Ishimaru Seimen Co., Ltd.

百年の技讃岐うどん包丁切り

Others




数百年もの歴史がある讃岐うどんの製法（手打ちうどん）を、石丸製麺は百年かけて、業界で初めてオートメーション化することに成功致しました。本品は乾麺でありながら生麺のような食感をお楽しみいただける逸品です。

Ishimaru Noodles has succeeded in automating the Sanuki udon manufacturing method (handmade udon), which has a history of hundreds of years, for the first time in the industry over 100 years. Although this product is dried noodles, it is a gem that you can enjoy the texture like raw noodles.

OMS-1ダシ付き讃岐うどん2食

Others



ダシ付き 2人前の商品になります。食塩不使用の麺に仕上げていますので、下ゆで不要です。お鍋に麺とスープ、お好みの具材を入れて4分待てば出来上がりです。インスタントラーメンと同じ作り方でも簡単に調理できます。

It will be a product for 2 servings with dashi stock. The noodles are salt-free, so you don't need to boil them down. Put noodles, soup, and your favorite ingredients in a pot and wait 4 minutes to finish. It can be easily cooked in the same way as instant noodles.


Kagawa 香川県

株式会社 さぬきシセイ

Sanuki Shisei Co., Ltd.

讃岐うどん300g

Others




日産15t以上製造できる大型工場にて、高品質な原材料をより安く買い求める事で、世界でも競争力のある価格設定が実現できました。製造工程では折り重ね製法によりコシ弾力のある麺に仕上げました。

By purchasing high-quality raw materials at a lower price at a large factory that can manufacture more than 15 tons of Nissan, we were able to set prices that are competitive in the world. In the manufacturing process, the noodles are made elastic by the folding method.

讃岐そうめん300g

Others



日産15t以上製造できる大型工場にて、高品質な原材料をより安く買い求める事で、世界でも競争力のある価格設定が実現できました。製造工程では折り重ね製法によりツルツルとした喉越しの良い麺に仕上げました。

By purchasing high-quality raw materials at a lower price at a large factory that can manufacture more than 15 tons of Nissan, we were able to set prices that are competitive in the world. In the manufacturing process, the folding method is used to make the noodles smooth and smooth.

Kagawa 香川県

株式会社 讃岐物産

Sanuki Bussan Co., Ltd.

うどん県のおうどん

Instant Food



香川県産ブランド小麦「さぬきの夢」を100%使用し、讃岐の伝統的製法で作った讃岐うどんです。小麦の風味と強いコシ、なめらかなツルツルした食感が特徴です。

Sanuki udon made from 100% Kagawa brand wheat "Sanuki no Yume" using the traditional Sanuki method. It is characterized by its wheat flavor, strong elasticity, and smooth and smooth texture.

国内産小麦讃岐うどん

Instant Food



国内産（北海道産）小麦を100%使用し、時間をかけて、熟成させた麺生地を延ばし切る讃岐の伝統的製法で作ったうどんです。小麦の豊かな風味と強いコシが特徴です。

This udon is made from 100% domestic (Hokkaido) wheat and is made by Sanuki's traditional method of stretching the aged noodle dough over time. It features a rich flavor of wheat and a strong body.

Kagawa 香川県

千金丹ケアーズ 株式会社

Senkintan Care's Co., LTD.

黒ごまペースト(ノンシュガー)

Canned & Bottled Food Products



厳選された黒ごまを独自の技術でミクロペースト化し、糖類のっていない低カロリー甘味料で味付けした黒ごまペーストです。黒ごまには、セサミン、鉄分、カルシウム、ビタミンE等、豊富な栄養素が含まれており、ジャムやマーガリンと比べてとても健康的です。

A black sesame paste made by micro-pasting carefully selected black sesame using our unique technology and seasoning with a low-calorie sweetener that does not contain sugar. Black sesame contains abundant nutrients such as sesamin, iron, calcium and vitamin E, and is much healthier than jam and margarine.

和三盆 黒ごまペースト

Canned & Bottled Food Products



ごま本来の香りを引き出す為、敢えて荒唐砕のごまを用いると共に、余計なものは入れず、天然原料をブレンドするだけのシンプル製法にこだわった黒ごまペーストです。甘味料には和三盆糖を使用し、さとうきびの自然な甘さを味わって頂けます。

In order to bring out the original scent of sesame, we dare to use coarsely ground sesame, and we are sticking to a simple manufacturing method that just blends natural ingredients without adding extra things. Wasanbon sugar is used as a sweetener, and you can enjoy the natural sweetness of sugar cane.

都道府県別 サプライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル 商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流 ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績 データ

Result Data for the Previous Year


Kouchi 高知県

利休

Rikyu

生けんぴ

Japanese Confectionary



引き算することにより、素材の味がより楽しめます。芋けんぴのできる前の芋菓子。素朴な土佐紅金時、砂糖なしの甘さだけの商品。砂糖ゼロの芋けんぴ。

By subtracting, you can enjoy the taste of the ingredients more. Potato sweets before potato kenpi is made.

A simple Tosa Benikintoki product with only the sweetness of sugar-free potatoes. Zero sugar potato kenpi.

けずり芋 荒けずり箱

Japanese Confectionary



さつま芋(土佐紅金時)を極限まで薄く削り、植物油でパリパリに仕上げた芋菓子。甘味料にはんさい糖のみで味付け。1箱に3種類(30g×3袋)入っており、プレーンの「てんさい糖」、ほのかな塩味の「しお」、女性に人気の「生姜」とそれぞれ楽しめる。

A sweet potato confectionery made by shaving sweet potatoes (Tosa Benikintoki) to the utmost thinness and finishing it with vegetable oil. The sweetener is seasoned with sugar beet only. There are 3 types (30g x 3 bags) in one box; you can enjoy plain "sugar beet", slightly salty "shio", and "ginger" which is very popular with women.


Saga 佐賀県

佐賀冷凍食品 株式会社

Saga Frozen Foods Co., Ltd.

佐賀牛すき焼きおにぎり

Instant Food




全国でも人気のある佐賀牛を使用したふわり甘みの醤油ベースで炊き上げた贅沢なすき焼きおにぎりです。牛肉の旨味も感じられる一品に仕上げました。

A luxurious sukiyaki rice ball cooked with a softly sweet soy sauce base using Saga beef, which is popular all over the country. Finished in a dish that you can feel the taste of beef.

嬉野茶スイーツ

Pastry



お茶の産地の一つでもある佐賀県の嬉野茶を活用した、お茶のスイーツを予定しております。お茶の風味とシェフの技が織りなす調和を楽しめるスイーツに仕上げます。

We are planning to make tea sweets using Ureshinocha from Saga prefecture, which is one of the tea producing areas. We will finish the sweets so that you can enjoy the harmony between the flavor of tea and the skill of the chef.

Kumamoto 熊本県

有限会社 肥後そう川

HIGO SOUGAWA Co., Ltd.

乾麺 手延べ ごぼうめん

Others



牛蒡茶に使用される風味豊かな牛蒡粉末を練りこんだ麺です。茹でるとごぼう茶がダシとして出しますので、茹で上げ要らずの即席めん作りで専用つゆを入れて出来上がりになります。麺には牛蒡の繊維質も残っており、無駄なく美味しく食せます。冷麺美味しく頂けます。

Noodles kneaded with burdock powder, which is rich in flavor and is used for burdock tea. When boiled, burdock tea comes out as a dashi stock, so you can add a special soup to make instant noodles without having to boil it. The fiber of burdock remains in the noodles, so you can eat it deliciously without waste. You can enjoy cold noodles.

乾麺 目出鯛平うどん

Others



鯛を練りこんだ「めでたい」うどんです。麺は紅白2色になっており、慶事は重宝されます。

It is a "medetai" udon noodle with sea bream. The noodles come in two colors, red and white, and are useful for ceremonies.

Fukuoka 福岡県

株式会社 武久

Takehisa Co., Ltd.

九州産乾椎茸どんこ50g

Others



椎茸の中でも高級品と言われる『どんこ』は、味・菌ごたえ共に最高で、どんなお料理にも華を添えてくれます。肉厚で、食べた時の食感を楽しんで頂けるようなフライや煮物におすすです。

Donko, which is said to be a high-class item among shiitake mushrooms, has the best taste and texture, and will add glamor to any dish. It is recommended for fried and simmered dishes that are thick and you can enjoy the texture when you eat it.

九州産乾椎茸どんこ500g

Others



椎茸の中でも高級品と言われる『どんこ』は、味・菌ごたえ共に最高で、どんなお料理にも華を添えてくれます。肉厚で、食べた時の食感を楽しんで頂けるようなフライや煮物におすすです。

Donko, which is said to be a high-class item among shiitake mushrooms, has the best taste and texture, and will add glamor to any dish. It is recommended for fried and simmered dishes that are thick and you can enjoy the texture when you eat it.

Kumamoto 熊本県

五木食品 株式会社

ITSUKI FOODS Co., Ltd.

アニマルフリー 熊本もっこすラーメン

Instant Food



畜肉・魚介・乳成分の原材料を使用していないスープです。焦がしニンニク風味の黒マー油を配合した、濃厚なコクと風味が特徴のスープです。

A soup that does not use raw materials such as livestock meat, seafood, and milk ingredients. A soup with a rich richness and flavor that contains black mer oil with a charred garlic flavor.

九州とんこつ風ラーメン

Instant Food



畜肉、魚介類、乳製品、卵などの動物系原料と、グルタミン酸Na等の旨味調味料を使用していない豚骨風のラーメンスープです。粉末豆乳と粉末油脂で、九州のラーメンの特徴でもある白濁した豚骨風のスープを再現し、酵母エキスを野菜エキスを、香辛料などで味を整えました。

A pork bone-style ramen soup that does not use animal-based ingredients such as livestock meat, seafood, dairy products, and eggs, and umami seasonings such as sodium glutamate. Powdered soy milk and powdered fats and oils reproduce the cloudy pork bone-like soup that is characteristic of Kyushu ramen, and the taste is adjusted with yeast extract, vegetable extract, and spices.


Kumamoto 熊本県

株式会社 HOSHIKO Links

HOSHIKO Links Co., Ltd.

くまもと産10種の野菜とりんどうパークのキーマカレー

Others




みと甘みが凝縮された乾燥野菜、とりんどうのれんこん、良質な脂の「くまもとりんどうパーク」のひき肉をたっぷり使った、オリジナル本格派キーマカレーです。小麦粉を使わず、添加物も加えずに、素材そのもののおいさを引き出し、10種類以上のスパイスをブレンドしました。

An original authentic keema curry that uses plenty of dried vegetables with condensed light and sweetness, thickened lotus root, and minced meat of high-quality fat "Kumamoto gentian park". We brought out the deliciousness of the ingredients themselves without using flour or additives, and blended more than 10 kinds of spices.

手づくり餃子の野菜たね

Vegetables



熊本県産乾燥野菜を餃子用にカットしブレンドしました。余計な水分も出さず凝縮された野菜の旨みいっぱいヘルシー餃子が作れます。包丁いらず・カット不要。お肉とお好みの調味料で手づくり餃子が気軽に楽しめます。

Dried vegetables from Kumamoto prefecture are cut and blended for dumplings. You can make healthy dumplings full of the flavor of condensed vegetables without producing extra water. No kitchen knife required, no cutting required. You can easily enjoy handmade dumplings with meat and your favorite seasonings.

Fukuoka 福岡県

株式会社 種商

TANESYO.CO.,LTD.

二十一穀米スティック

Rice & Cereals



栄養豊富で体において21種の穀物を毎日の食事に取り入れていただく為(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。

Twenty-one kinds of nutritious and healthy grains are blended deliciously in consideration of balance so that they can be taken in every day. Our unique roasting technology and steaming process bring out the depth, texture and richness of the taste. An easy-to-use stick type that you just mix and cook with your usual rice cooker. This is a human product that has won the Monde Selection Award for 10 consecutive years.

十六穀ごはん

Rice & Cereals



不足しがちな栄養素である食物繊維を摂取できるよう、注目の大麦やもち麦を配合しました。16種類の雑穀を食べやすい比率でブレンドし、味だけでなく見た目の彩りも豊かな商品です。お子様からご年配の方まで、ご家族皆様で毎日お召し上がりいただける大容量サイズです。

We have added barley and rice cake, which are the focus of attention, so that you can ingest dietary fiber, which is a nutrient that tends to be deficient. It is a product that blends 16 kinds of grains in an easy-to-eat ratio and is rich not only in taste but also in appearance. It is a large-capacity size that can be enjoyed by the whole family every day, from children to the elderly.


Kumamoto 熊本県

有限会社 コウヤマ

KOYAMA Co., Ltd.

紫芋パウダー

Powder




原料の紫芋は全て自社農場にて栽培しております。他社製品でも紫芋パウダーはありますが、弊社のパウダーは色の濃さ・鮮やかさが自慢です。100%紫芋のみですので、自然な原料で料理に色付けできます。

All of the raw material purple potatoes are cultivated on our own farm. Other companies' products also have purple potato powder, but our powder is proud of its color depth and vividness. Since it is only 100% purple potato, you can color your dishes with natural ingredients.

おやついも(冷凍焼き芋)

Vegetables



焼き芋をそのまま冷凍した商品です。小さいサイズのみを使用しておりますのでお子様でも食べられるサイズです。離乳食やお子様のやつ、ダイエット中の方にもおすすです。業務用もございします。で、青果を焼いて、焼き芋を販売するよりも手軽に早く焼き芋ができます。

This product is a frozen baked sweet potato. Only small size is used, so even children can eat it. It is also recommended for baby food, children's snacks, and those on a diet. There is also a commercial product, so you can bake fruits and vegetables and bake sweet potatoes more easily and faster than selling them.

Oita 大分県

株式会社 三洋産業

Sanyo Sangyo Co., Ltd.

「おおいのかけの彩り野菜」大分県産 青ねぎ

Sauce, Others



みずみずしく弾力がありバランスが良い触感が特徴の、大分県産の青ねぎをたっぷり使ったドレッシングです。薬味の脇役では味わいきれない素材本来の香りや甘みを堪能することができます。食材や料理を引き立てくれる、和洋中全てに使える便利な一本です。化学調味料・香料不使用の為安心して選べいただけます。

A dressing that uses plenty of green onions from Oita prefecture, which is characterized by its freshness, elasticity, and well-balanced texture. You can enjoy the original aroma and sweetness of the ingredients, which cannot be enjoyed with the supporting role of condiments. It is a convenient book that can be used for all Japanese, Western, and Chinese dishes that will bring out the ingredients and dishes. You can choose with confidence because no chemical seasonings or fragrances are used.

オリジナルドリップバッグコーヒー

Tea, Coffee




飲みごたえのある中深煎りブレンドコーヒーです。一度飲むと癖になる食後にくあうコーヒーです。

It is a medium-deep roasted blended coffee that has a good taste, and it is a coffee that goes well with after meals, which becomes a habit once you drink it.

Oita 大分県

有限会社 四井製麺工場
Yotsui Seimen Factory Co., Ltd.


長洲そうめん
Others



大分の夏の風物詩として、天日干しそうめんをニュースや新聞などで毎年取り上げられます。食感は風味がよく、歯ごたえがいつるつるしてのど越しが良いです。麺本来の風味を生かすため天日に干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。大正八年創業より広くご贈答他、大分一村一品としてご賞味いただいております。

As a summer tradition in Oita, sun-dried somen is featured in news and newspapers every year. The texture is tasty, chewy and smooth, and the throat is good. It is a gem that has been dried in the sun and aged for a long time to make the best use of the original flavor of the noodles. Since its founding in 1918, it has been widely presented and enjoyed as a product of Oita One Village.

天日熟成うどん
Others



麺の太さは丁度よく、冷しうどんはこしがあり、ひきが強く麺がよくつゆと絡みそれでいてつるつるとしています。熱いうどんはもちもちして煮込みでも大丈夫です。生地をよくねりしっかり熟成を取り、麺本来の風味を生かす、天日で干し、長時間熟成させ仕上げた逸品です。

The thickness of the noodles is just right, the cold udon noodles are chewy, the noodles are strong and the noodles are often entwined with the soup, and yet they are smooth. Hot udon noodles can be chewy and stewed. It is a gem that is made by kneading the dough well and aging it well, making the best use of the original flavor of the noodles, drying it in the sun, and aging it for a long time.

Miyazaki 宮崎県

有限会社 K&A
K & A Co., Ltd.

もちピザシート
Others



グルテンフリー、小麦粉不使用。九州産もち米100%使用。冷えても硬くならない。もちもちサクサクの食感がとても美味しい。朝食から、おやつ、お酒のおつまみに好評です。

Gluten-free and flour-free. Uses 100% glutinous rice from Kyushu. It does not harden even when it gets cold. The chewy and crispy texture is very delicious. It is popular for breakfast, snacks, and sake snacks.

cold. The chewy and crispy texture is very delicious. It is popular for breakfast, snacks, and sake snacks.

Miyazaki 宮崎県

株式会社 ヨシヒロ
Yoshihiro Corporation

名古屋コーチン卵
Others



名古屋コーチンの卵は通常の採卵用の鶏と比較して産卵数は7割程度、商品用で分ければ5割程度となります。通常卵と比較すると卵はやや小ぶりですが、卵黄の比率が高く、油の性質からなるとしっとり舌触りとコクがあり、濃厚な味わいが特徴です。

The number of eggs laid by Nagoya Cochon is about 70% compared to normal chickens for egg collection, and about 50% when divided by product. Eggs are slightly smaller than normal eggs, but the proportion of egg yolk is high, and due to the nature of the oil, they have a sticky texture and richness, and are characterized by a rich taste.

アニマルフリーラーメン豚骨風味
Instant Food



麺、スープに畜肉・魚・卵を一切使用していない本商品は、ベジタリアン、ビーガン、宗教的な理由で一般的なラーメンを受け入れられない方でもお召し上がり頂けます。豚を使用していないとは思えないほど濃厚な旨味のスープが細麺に絡み、そのまま食べると普段の豚骨ラーメンと区別がつかないほどの一杯になっています。

This product, which does not use any meat, fish or eggs in noodles or soup, can be enjoyed by vegetarians, vegans, and those who cannot accept general ramen for religious reasons. The soup with a rich flavor that makes you think that you are not using pork is entwined with the thin noodles, and if you eat it as it is, it will be indistinguishable from ordinary pork bone ramen.

Miyazaki 宮崎県

RIK 株式会社
RIK Co., Ltd.

果実のお酢煮
Others



九州産果実を甘酢で煮ています。水や炭酸などで割って飲み、果実はコンポートとして召し上がります。季節の果実は苺、蜜柑、梨、桃、蒲萄、梅で商品化しています。お酢は体に良いと感じる方が多く、目にも鮮やかな果実が入った透明の瓶詰めはインナービューティーにも通じる商品です。

Kyushu fruits are boiled in sweet vinegar. Divide it with water or carbonic acid and drink it, and enjoy the fruit as a compote. Seasonal fruits are commercialized as strawberries, tangerines, pears, peaches, sesame seeds, and plums. Many people feel that vinegar is good for the body, and the transparent bottling containing bright fruits is a product that is also good for inner beauty.

煮しめ
Others



宮崎産干し筍、九州産干し椎茸を時間をかけてふくらまして戻して調味しました。蒟蒻、人参、揚げ身と煮物にした宮崎の郷土料理です。袋を開ければすぐに召し上がる事が出来、簡単に田舎の煮物を召し上がれます。

Dried bamboo shoots from Miyazaki and dried shiitake mushrooms from Kyushu were rehydrated and seasoned over time. Miyazaki's local cuisine made with konjac, carrots, fried meat and simmered dishes. You can eat it as soon as you open the bag, and you can easily enjoy the simmered countryside.

Miyazaki 宮崎県

南九州物産 株式会社
Minami Kyushu Bussan Co., Ltd.

完熟宮崎マンゴー缶詰
Canned & Bottled Food Products




旬の宮崎完熟マンゴーを贅沢に詰めこみました。素材の味を活かすために低糖度のシロップを使用し、完熟マンゴー本来の甘みを味わえます。2Lサイズの完熟マンゴー約1.2個分の内容量で、全国初の宮崎完熟マンゴー100%を使用した缶詰です。

Luxuriously packed with seasonal Miyazaki ripe mangoes. Using low sugar content syrup to make the best use of the taste of the ingredients, you can enjoy the original sweetness of ripe mango. It is the first canned product in Japan that uses 100% Miyazaki ripe mango with a capacity of about 1.2 2L size ripe mangoes.

Okinawa 沖縄県

株式会社 478 COMPANY
478 COMPANY Inc.


青切りシークワサー
Others



特に、皮の部分には、疲れやアンチエイジングに効く、抗酸化成分が豊富含まれているのが特徴。有効成分の一つノビレチンは、血糖値及び血圧上昇抑制作用があると言われており、いわゆるアンチエイジングの代表果実です。

In particular, the skin is rich in antioxidants that are effective against fatigue and anti-aging. The feature is that it is included. Nobiletin, one of the active ingredients, is said to have an effect of suppressing blood sugar level and blood pressure increase, and is a representative fruit of anti-aging.

果汁・野菜パウダー
Others




沖縄県産品を使用した粉末類です。業務用として海外メーカー（デザート商品）、小売用としての導入実績があります。

Powders made from Okinawan products. We have a track record of introduction for overseas manufacturers (dessert products) for commercial use and for retail use.

Miyazaki 宮崎県

株式会社 川北製麺
Kawakita Seimen Co., Ltd.


GlutenFree 美人麺 ぶっかけうどん
Instant Food



九州の甘みあるうどんの味に仕上げられており、麺の方も喉ごしよくツルツルに仕上げられています。原料を米粉で作っているため、小麦アレルギーの方、またセリアック病、健康生活されている方、九州宮崎のうどんを楽しんでいただける一品です。

It is finished in the sweet taste of Kyushu, and the noodles are also smooth and smooth. Because the raw material is made from rice flour, it is a dish that people with wheat allergies, Cearic disease, healthy living, and Kyushu Miyazaki udon can enjoy.

GlutenFree 宮崎辛麺
Instant Food



九州産の米粉を使い、アレルギーの方、健康志向な方、セリアック病の方、等体質改善を意識されている方にも食していただける商品。米粉特有のモチツとした食感にぴったりとしたのどしを前面に出し、宮崎県発祥の宮崎辛麺。スープの原材料の醤油に含まれる小麦粉も抜き完全なグルテンフリー商品

A product that uses rice flour from Kyushu and can be eaten by people with allergies, health consciousness, people with Cearic disease, etc. who are conscious of improving their constitution. Miyazaki spicy noodles originated in Miyazaki prefecture, with a chewy texture peculiar to rice flour and a smooth texture on the front. Completely gluten-free product without flour contained in soy sauce, which is the raw material of soup

Miyazaki 宮崎県

株式会社 Milk Lab.
Milk Lab Co., Ltd.

フローズン優乳甘酒
Others



生乳を米麹で発酵させた「牛乳甘酒」を手軽にお楽しみ頂けるよう、フローズン化した商品です。生乳と米麹の素材力を最大限に活かす為、お砂糖や添加物など余計な物は一切加えない事を大切にしています。ポイントは米麹で牛乳の成分を発酵分解し消化吸収に大変優れており、通常の甘酒では摂取できないカルシウムも摂れる事！

This is a frozen product so that you can easily enjoy "milk amazake", which is fermented raw milk with rice bran. In order to make the best use of the raw milk and rice bran ingredients, it is important not to add any extra substances such as sugar and additives. The point is that the ingredients of milk are fermented and decomposed with rice bran, which is very excellent in digestion and absorption, and you can also get calcium that you can not get with ordinary amazake!

優しい牛乳のあまざけポタージュ
Instant Food




消化吸収が良く栄養豊富な牛乳甘酒を使ってカラダ嬉しいポタージュを作りました。甘酒が苦手な方でもおいしく手軽に食べれる逸品です。もちろん、ノンアルコールです。

We made a potage with a body feeling using milk amazake, which is well digested and absorbed and rich in nutrition. It is a gem that even people who are not good at amazake can eat deliciously and easily. Of course, it is non-alcoholic.

Okinawa 沖縄県

株式会社 あさひ
Asahi Co., Ltd.

ジーマーミ豆腐 琉の月 3個袋入
Others



ピーナッツを惜しみなく使用することで、濃厚な味わいとなめらかな舌ざわりに仕上がっています。高温殺菌する事により保存料を添加することなしに、常温で120日の賞味期間を設定することができました。

The generous use of peanuts gives it a rich taste and a smooth texture. By sterilizing at high temperature, it was possible to set a best-by date of 120 days at room temperature without adding preservatives.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年度
データ

Result Data for
the Previous Year

Okinawa 沖縄県

株式会社 オキランド

OkiLand Co., Ltd

臺瓏 爆噴焼き小籠包

Others



小籠包は国産のキャベツ、ネギと県産アグー肉（金アグー）を使用し台湾本場の職人が造る自社オリジナルだしを合わせ自社工場にて製造、製品のすべては自社工場にて製造後に自社品質管理室にて製品チェックを行い自社規格基準をクリアした製品を出荷しております。

Xiaolongbao is manufactured at our own factory using domestic cabbage, green onions and prefectural aguu meat (gold aguu), combined with our own original sashimi made by Taiwanese craftsmen, and all products are of our own quality after being manufactured at our own factory. We check products in the management room and ship products that meet our own standards.

香福ラー油

Sauce, Others



台湾から直接仕入れた花椒、八角、シナモンなどの香辛料をふんだんに使用した、臺瓏オリジナルの台湾本場のラー油です。独特の風味と癖になる辛さをお楽しみ下さい

Tai Loong's original Taiwanese chili oil that uses plenty of spices such as Chinese pepper, star anise, and cin-

namon purchased directly from Taiwan. Enjoy the unique flavor and addictive spiciness

Okinawa 沖縄県

株式会社 津梁

Shinryo Co., Ltd.

沖縄産加工粉黒糖

Others



沖縄産の原料を100%使用した、加工粉黒糖です。味はまろやかで、粉状のためお料理でのご使用の際さつと溶けて使いやすいです。味、色、粒子の細かさ等、ご相談致します。

Processed brown sugar made from 100% Okinawan ingredients. The taste is mellow and powdery, so it melts quickly when used in cooking and is easy to use. We will consult with you regarding taste, color, fineness of particles, etc.

沖縄産かちわり加工黒糖

Others



沖縄産原料100%使用した、かちわり加工黒糖です。黒糖の風味をぎゅっと閉じ込めた味わい深い製品です。そのまま食べたり、お料理やお菓子作りにもおすすめです。

It is a brown sugar that is made from 100% Okinawan ingredients. It is a tasty product that tightly traps the

flavor of brown sugar. It is also recommended for eating as it is, cooking and making sweets.

Okinawa 沖縄県

株式会社 ハドムフードサービス

Hadm Food Service Co., Ltd.

琉球じーまーみとうふ

Others



ピーナツの濃厚な味わいともちもち食感が特徴です。

It features a rich taste and chewy texture of peanuts.

琉球じーまーみとうふ(常温)

Others



ピーナツの濃厚な味わいともちもち食感が特徴です。

It features a rich taste and chewy texture of peanuts.

Okinawa 沖縄県

農業生産法人 株式会社 オルタナティブファーム宮古

ALTERNATIVE FARM MIYAKO Co., Ltd.

美ら蜜 ナッツ&フルーツポット

Others



自社栽培の有機サトウキビ原料で作った黒糖蜜に、ココナッツオイルとラム酒を加えてトロピカルで芳醇な香りに仕上げ、たっぷり9種類のナッツとフルーツを漬込みました。☆業務用サイズもお使いの形態・ご要望に応じて対応いたします

brown sugar syrup made from organic sugar cane cultivated in-house to create a tropical and mellow scent, and 9 kinds of nuts and fruits are fully soaked. ☆ Commercial size is also available according to your form and request.

美ら蜜 ミルクジャム 宮古島の塩

Canned & Bottled Food Products



○黒糖蜜に無糖練乳を入れてミルクの香りを加え、生クリームと無塩バターで滑らかに仕上げたベース生地に、相性の良い5つのフレーバーで仕上げました。○宮古島の塩：良い塩加減は黒糖ミルクの風味を引き立て、塩キャラメルのイメージを彷彿させます。☆業務用サイズもお使いの形態・ご要望に応じて対応いたします。

○ Unsalted milk is added to brown sugar syrup to add the scent of milk, and the base dough is smoothed with fresh cream and unsalted butter, and finished with five flavors that go well together. ○ Miyakojima salt: Good saltiness enhances the flavor of brown sugar milk and is reminiscent of the image of salted caramel. ☆ Commercial size is also available according to your form and request.

Okinawa 沖縄県

株式会社 しまとうふ

SHIMATOFU Corporation

ちゃんぶるーおいしい島豆腐

Others



沖縄の郷土料理『チャンプルー』に欠かせない島豆腐。ミネラル豊富な雪塩入りで、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。

Shima Tofu is made to be extra firm one and manual packing work carefully. It is also excellent with

Okinawan local cuisine cooking "Champurur" (stir-fried dish). With YUKISHIO (powdery salt rich in minerals which is the specialty of Miyakojima), the original soybean flavor richness and a traditional simple flavor become the habit.

ジーマーミ豆腐

Others



ジーマーミとは沖縄の方言でピーナツの事を言います。もちっとした食感と、まろやかなピーナツの風味、そして天然の甘味料「麦芽糖」による優しい甘さをお楽しみいただけます。

"Jeemami" is an Okinawan dialect term for peanuts. You can enjoy the

sticky texture, mild peanut flavor, and the gentle sweetness of maltose, a natural sweetener.

Okinawa 沖縄県

株式会社 スタートライン沖縄

Start Line Okinawa Co., Ltd.

ゴロっと肉みそ

Others



沖縄県産の食材を使い、素材の味をいかした無添加・保存料無しのオリジナル肉みそです。

It is an original meat miso that uses ingredients from Okinawa prefecture and makes the best use of the taste of the ingredients without additives and preservatives.

Okinawa 沖縄県

南西食品 株式会社

Nansei Foods Co., Ltd.

紅芋パウダー

Powder



契約農家及び自社農場で育てた久米島産紅芋のみを使用して紅芋パウダーを製造しております。

We manufacture red potato powder using only Kumejima red potatoes grown on contract farmers and our own farms.

紅芋ペースト

Others



沖縄県推奨農産物である「ちゅら恋紅」を100%使用した紅芋ペーストです。

A red potato paste that uses 100% of "Chura Koi Beni", an agricultural product recommended by Okinawa Prefecture.

Okinawa 沖縄県

株式会社 Honey Fusion

Honey Fusion Co., Ltd.

マヌカハニー & シークワサー Manuka Honey & Shikwasa

Canned & Bottled Food Products



ニュージーランド産100%ピュアマヌカハニー（MGO220+使用）と沖縄県産シークワサーです。シークワサーの爽やかなノビレチンとクエン酸が豊富に含まれていて、疲労回復や美肌・美白効果・抗酸化作用など美容と健康にも良いとされています。添加物も入っていないので安心安全。

100% Pure Manuka Honey from New Zealand (using MGO220+) and Shikwasa from Okinawa Prefecture. Refreshing Shikwasa is rich in nobletin and citric acid, and is said to be good for beauty and health, such as recovery from fatigue, skin-whitening effect, and antioxidant effect. It is safe and secure because it does not contain additives.

マヌカハニー & ジンジャー Manuka Honey & Ginger

Canned & Bottled Food Products



ニュージーランド100%ピュアマヌカハニーと沖縄県産生姜のフュージョンハニー。マヌカの優しい甘さと生姜の爽やかな香りと清涼感あるドリツとした辛味が相性バツグンです。ちょっぴりスパイシーな一品は心もカラダも温まる。喉が痛い時、風邪のひき始め等にはお湯に入れて飲むことをオススメする。添加物も入っていない

A fusion honey of 100% New Zealand pure manuka honey and ginger produced in Okinawa Prefecture. The gentle sweetness of Manuka, the refreshing aroma of ginger, and the refreshing, spicy spiciness go perfectly together. A slightly spicy dish warms your heart and body. If you have a sore throat or start catching a cold, it is recommended to drink in hot water. No additives

Okinawa 沖縄県

ひろし屋食品 株式会社

Hiroshiya Foods Co., Ltd.

真空島豆腐 半丁 500g

Others



沖縄の島豆腐はしっかりと硬さと、大豆本来の豆の風味と絶妙な塩加減が特徴です。また、真空パックになっているので味と風味も損なうことなく、賞味期限が15日間になっています。

Okinawa's Shimadofu is characterized by its firm hardness, the original soybean flavor, and the exquisite saltiness. Also, because it is vacuum packed, the expiration date is 15 days without spoiling the taste and flavor.

二代目ひろし屋のジーマーミ豆腐

Others



ジーマーミ豆腐は沖縄の方言で「落花生」の事を言います。弊社のジーマーミのこだわりは、生の落花生を使用することで落花生の香りと味が濃厚でやわらかもちっとした食感の豆腐です。他にもこだわりはたくさんあります

Jimami Tofu is an Okinawan dialect that means "peanuts". Our commitment to Jimami is tofu that uses raw peanuts and has a rich peanut aroma and taste with a soft and chewy texture. There are many other commitments.

株式会社 三倉食品

Mitukura Foods Co., Ltd.

沖縄そば2食袋入
Others



麺はストレートつるもち食感で、スープはあっさり豚骨、鰹ダシ。本場沖縄そばを簡単に美味しくいただけます。
The noodles have a straight, smooth texture, and the soup is light pork bones and bonito broth. You can easily enjoy authentic Okinawa soba.

八重山そば2食袋入
Others



麺は主に八重山地方で食されている丸みを帯びた形状でツルもち食感、スープはあっさり豚骨、鰹ダシ。八重山独特の香辛料（コショウ）を加え本場沖縄そばを簡単に美味しくいただけます。

The noodles have a rounded shape and a smooth texture, which is mainly eaten in the Yaeyama region, and the soup is light pork bones and bonito broth. You can easily enjoy authentic Okinawa soba by adding a spice (pepper) peculiar to Yaeyama.

株式会社 農

Minori Co., Ltd.

ハラール冷凍ミール
Others



専属担当者が監修した国産のハラール冷凍ミールです。冷凍品に仕上げることで保存期間の長期化に成功し、海外（特にイスラム圏の国々）でも簡単に利用できるようになりました。国内有名ホテルで経験を積んだ自社シェフが企画しており、国産原材料をメインにしつつ、日本をはじめ様々な国の料理にアレンジしております。

A domestic halal frozen meal supervised by an exclusive person in charge. By finishing it as a frozen product, we succeeded in extending the storage period, and it has become easy to use overseas (especially in Islamic countries). It is planned by our own chef who has experience in famous hotels in Japan, and while focusing on domestic raw materials, we arrange dishes from various countries, including Japan.

ハラールスイーツ/ペカリー
Pastry



ハラール専用エリアで製造されたペカリー&スイーツです。自社認証にかかる時間とコストをカットしつつ、ハラール商品（プリン、ケーキ、パン、ピザなど）を手軽に導入できます。Bakery and sweets are manufactured in the Halal area. You can easily introduce halal products (pudding, cake, bread, pizza, etc.) while cutting the time and cost required for in-house certification.

株式会社 寄宮

YOSEMIYA CO., LTD.

非加熱シークワサー冷凍果汁
Others



生搾りのシークワサー果汁をそのままギュッと冷凍しました。非加熱だからこそ味わえる、シークワサー本来の爽やかな香り、鮮やかな黄金色、ビタミンたっぷりの味わいを楽しまれる商品です。市場ではほとんど流通していない非加熱果汁。天然シークワサーの元気エネルギーをそのままお届けします。

Freshly squeezed Shikuwasa juice was frozen as it was. It is a product that you can enjoy the refreshing aroma, bright golden color, and vitamin-rich taste of Shikuwasa, which you can enjoy because it is not heated. Unheated juice is rarely distributed in the market. We will deliver the energetic energy of natural shikuwasa as it is.

軟骨トロトロ煮
Pork



美味野菜とじっくり煮込んだ軟骨は臭みがなく、柔らかく、しっとり味が染み込んだ沖縄料理。煮汁もたっぷり入っているため、野菜や豆腐と一緒に温めるだけで煮付け料理の一品が出来上がります。温めるだけの簡単で美味しい商品です。

The cartilage that has been carefully simmered with condiment vegetables has no odor, is soft, and is an Okinawan dish that is soaked in flavor. It also contains plenty of broth, so you can make a plate of simmered dishes just by warming the vegetables and tofu together. It is a simple and delicious product that you just warm up.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

飲料・お茶・ コーヒー

Beverages / Tea / Coffee

株式会社イエロードクタージャパン

Yellow Doctor Japan Co., Ltd.

シーベリージュース100%
Others



高緯度の過酷な環境下で育ったモンゴル産シーベリーをていねいに手摘みし、果汁を絞った100%ジュースです。「若さの脂肪酸」と呼ばれるオメガ7脂肪酸をはじめ、体内でつくることができないオメガ3・6・9脂肪酸、ビタミンA・C・E、鉄分をはじめ200種類以上の豊富な栄養素を含有。

A 100% juice made by carefully hand-picking Mongolian sea berries grown in a harsh environment at high latitudes and squeezing the juice. Contains more than 200 types of nutrients, including omega-7 fatty acids called "youthful fatty acids", omega-3, 6 and 9 fatty acids that cannot be produced by the body, vitamins A, C and E, and iron.

シーベリープロテインバー
Others



200種類以上の栄養素を含むシーベリー入りのプロテインバーなら、タンパク質、鉄分、ビタミンA・C・E、アミノ酸も手軽に補えます。1本にシーベリーの豊富な成分、たっぷり8gの大豆たんぱく質を配合。大豆由来のプロテインだから、ベジタリアンやビーガンの方にもおすすめです。自然な甘さのアーモンド風味。

A protein bar with seaberrys that contains more than 200 nutrients can easily supplement protein, iron, vitamins A, C, E, and amino acids. One bottle contains abundant ingredients of sea berries and plenty of 8g of soy protein. It's a soy-derived protein, so it's also recommended for vegetarians and vegans. Almond flavor with natural sweetness.

さしま茶生産者輸出協議会

Sashima Tea Producer Export Council

HOJICHA
Tea, Coffee



さしま茶は日本で初めてアメリカへ輸出した歴史あるお茶です。そのさしま茶を海外用に丁寧に焙煎をし、一つ一つ小袋に詰め替えて、HOJICHAとして製造しました。

Sashima tea is the first tea in Japan to be exported to the United States. The Sashima tea was carefully roasted for overseas use, refilled into sachets one by one, and manufactured as HOJICHA.

ゆず和紅茶ティーバッグ
Tea, Coffee



ゆずの皮に、松田製茶の和紅茶をブレンドしました。爽やかなゆずの香りと味が、猿島茶和紅茶の甘いに絶妙にマッチしています。

Japanese black tea made by Matsuda is blended with grapefruit peel. The refreshing aroma and taste of yuzu are a perfect match for the sweet taste of Sarushima tea and Japanese black tea.

株式会社 矢島園

Yajimaen Co., Ltd.

退色しにくい抹茶（グリーンステーズ抹茶）
Tea, Coffee



今まで大きな課題だった抹茶の退色。抹茶原料の加工時に特殊技術を施し、無添加で退色を抑えた抹茶が完成しました。光に当たっても熱を加えても殆ど退色せず、長期間グリーンを維持します。グリーン鮮やかな色とまろやかな上質の味わいが格別です。

The fading of matcha, which has been a major issue until now. A special technique was applied during the processing of matcha raw materials to complete matcha that is additive-free and suppresses fading. It keeps green for a long time with almost no fading even when exposed to light or heat. The bright light blue of green and the mellow, high-quality taste are exceptional.

業務用抹茶S92
Tea, Coffee



価格を抑えてしっかりした抹茶をご使用の場合、是非ともこの抹茶をご検討の一つに加えて下さい。価格の割に色もよく風味もしっかりしております。

If you want to keep the price down and use solid matcha, please add this matcha to your consideration. The color is good and the flavor is solid for the price.

株式会社 アールエムコーポレーション

RM Corporation Co., Ltd.

クワンソウ生茶
Tea, Coffee



沖縄で昔から薬用、食用として親しまれてきたクワンソウ。入眠促進やストレス抑制の効果は研究でも実証されています。

Kwansou has long been popular in Okinawa for medicinal and edible purposes. Studies have also demonstrated its effectiveness in promoting sleep onset and suppressing stress.

掛川市 農業協同組合

Kakegawashi Agricultural Cooperatives

オーガニック抹茶
Tea, Coffee



緑茶の生産量日本一の静岡県。世界農業遺産にも認定された【世界農業遺産 静岡の茶草場農法】の実践地です。有機JAS 認証された抹茶をお点前やお菓子用に。利用用途に応じてご提案いたします。

Shizuoka Prefecture has the largest production of green tea in Japan. It is a practice site of [World Agricultural Heritage Shizuoka Tea Grass Farming Method], which has been designated as a World Agricultural Heritage. Organic JAS certified matcha for snacks and sweets. We will propose according to the intended use.

世界農業遺産 掛川深蒸し煎茶
Tea, Coffee



世界農業遺産【静岡の茶草場農法】に認定された茶園で育てられた茶葉のみを使用。掛川産100%、1番茶のみを使用した贅沢な逸品です。混じりけ無しの《日本一の深蒸し茶》をお試しください。

Only tea leaves grown in a tea plantation certified as a World Agricultural Heritage [Shizuoka Tea Grass Farm] are used. It is a luxurious gem that uses only the first tea, 100% from Kakegawa. Please try the unmixed << Japan's No. 1 Deep Mushi Tea >>.


Shizuoka 静岡県

株式会社 マルモ森商店

MARUMO MORI Co., Ltd.

夏の煎茶ティーバッグ(5gx13pcs)

Tea, Coffee




静岡県産高級抹茶と厳選された煎茶のスペシャルブレンドです。高級抹茶の爽やかな抹茶の香りに、煎茶の香ばしさがアクセントに効いており、緑茶の苦みが苦手な方や外国人にも大変お勧めです。

A special blend of high-quality matcha from Shizuoka prefecture and carefully selected sencha. The refreshing aroma of high-grade matcha and the aroma of sencha are accented, and it is highly recommended for young people and foreigners who are not good at the bitterness of green tea.

玄米茶パウダー

Tea, Coffee



香ばしい玄米茶を粉末状のパウダーにしました。業務用に適した商品です。

The fragrant brown rice tea is made into a powder. This product is suitable for business use.


Aichi 愛知県

株式会社 南山園

Nanzan-en Tea Corporation

西尾の抹茶(食品加工用)

Tea, Coffee




愛知県・西尾地域で栽培されたお茶を、丁寧に抹茶に加工しました。使用用途やグレードによって幅広い商品群があり、パルコ荷姿の指定も可能。リーズナブルなものから高級品まで取り揃え、熱に強い加熱対応の抹茶もあります。

We carefully added tea cultivated in the Nishio area of Aichi Prefecture to matcha. A wide range of products depending on the purpose of use and grade. It is also possible to specify the bulk packaging. We have a wide range of products from reasonable to high-grade products, and we also have matcha that is resistant to heat and can be heated.

金の抹茶 2gスティック

Tea, Coffee



地域ブランド「西尾の抹茶」の中でも、伝統製法により生産された一番茶100%の風味豊かな高級抹茶です。抹茶茶碗一杯分の2gずつスティックにパックされており、計量の手間がなく常に新鮮な状態で使用できます。飲用だけでなく、製菓、お料理等多用途でご利用いただけます。小売用に入数の少ない物も対応可能です。

Among the regional brand "Nishio Matcha", it is a high-class matcha with a rich flavor that is 100% the best tea produced by the traditional manufacturing method. 2g of each matcha bowl is packed in a stick, so you can always use it in a fresh state without the hassle of weighing. It can be used not only for drinking, but also for confectionery and cooking. We can also handle items with a small number of items for retail use.

Mie 三重県

有限会社 すぎもと農園

Sugimoto Farm Co., Ltd.

セミノール青みかんドリンク

Soft Drinks



無添加ストレート果汁100%。普段はなかなか摂取しづらいフラボノイドに着目し、栄養価の高い早摘みセミノールの天然栄養素をぎゅっと詰め込みました。癖になる美味しさ、すっきり感です。

Additive-free straight juice 100%. Focusing on flavonoids, which are usually difficult to ingest, we packed the natural nutrients of fast-picked seimonor, which has high nutritional value. It's an addictive taste and a refreshing feeling.

旬しぼりみかん

Soft Drinks



そのまま食べても美味しいみかんを、無添加100%ジュースにしました。まるでみかんを飲んでいるみたいなおジュース。農園で大切に育てたみかんを光センサーで糖度などを厳選し、果肉だけを搾ったストレートジュースです。

Mandarin oranges that are delicious even if eaten as they are made into 100% additive-free juice. Juice that makes you feel like you are drinking oranges. This straight juice is made by carefully selecting the sugar content of mandarin oranges carefully grown on the farm with an optical sensor and squeezing only the pulp.

Mie 三重県

株式会社 加藤清芳園

Seihouen Kato Co., Ltd.

減糖番茶 リーフ

Tea, Coffee



血糖値の高い方や気になる方にオススメです。水入れて飲んでいただく手間のかからないおいしい番茶です。血糖値の抑制をするといわれているポリサッカライドは熱に弱く、高温のお湯で入ると壊れてしまうので、水で入れてお飲みください。

Recommended for those with high blood sugar levels and those who are concerned. It is a delicious bancha that you can drink in a water bowl without the hassle. Polysaccharides, which are said to suppress blood sugar levels, are sensitive to heat and will break if placed in hot water, so drink with water.

伊勢茶割用【焼酎緑茶】

Tea, Coffee



焼酎・日本酒・ワイン・ウィスキー・梅酒・ビールお酒を伊勢茶で割って楽しく飲んでください！丹精込めて育てられた茶葉を、「お茶割り専用」のサラッと飲みやすい微粉末にいたしました。茶葉にはカテキン・カフェインはアルコールの代謝を促進し血中のアセトアルデヒドの濃度を低下させると言われております。

Shochu, sake, wine, whiskey, plum wine, beer. Divide the sake with Ise tea and enjoy drinking! The tea leaves that have been cultivated with great care have been made into a fine powder that is "only for tea splitting" and is easy to drink. It is said that catechin and caffeine in tea leaves promote the metabolism of alcohol and lower the concentration of acetaldehyde in the blood.

Kyoto 京都府

宇治の露製茶 株式会社

UJINOTSUYU SEICHA Co., Ltd.

伊右衛門 抹茶入り煎茶ティーバッグ

IYEMON Matcha blend Sencha Teabag



伊右衛門は日本で最も有名なブランドです。2g×20Pの量販店向け商品から、120P、1000P等の業務用商品まで取り揃えております。

The IYEMON is the most famous Japanese tea brand. We have 2g × 20P for retail, 120P, 1,000P for wholesale sales.

抹茶 羽衣#750 40g

Hagoromo #750 40g



抹茶 羽衣#750 はドリンクはもちろん、お菓子や料理の材料として最適です。本商品以外にも1kg、400g、200g缶等の異なるサイズや、より高品質な抹茶を取り揃えております。

Hagoromo #750 is very good for an ingredient of beverage, confectionary, and cooking. We have some types of Matcha, such as 1kg, 400g bag, 200g canned, and better quality ones.

Kyoto 京都府

株式会社 茶匠六兵衛

ROKUBEI CO., LTD.

シングルオリジン有機抹茶

Tea, Coffee



鹿児島島の契約農家作、2020年ファーストハーベスト、作者限定・品種限定のシングルオリジン有機抹茶です。10種類ほどの品種があり、ご要望に応じて詰め合わせます。クライアントによるプライベートブランド商品化も可能です。

Kagoshima's contract farmer's product, 2020 First Harvest, author-limited and variety-limited single-origin organic matcha. There are about 10 varieties, and we will assemble them according to your request. Private brand commercialization by clients is also possible.

宇治抹茶カプチーノ

Tea, Coffee



石臼挽きの高級宇治抹茶をふんだんに使用した本格的な味わい。クリーミーな泡立ちとミルク、抹茶との絶妙な味わいのハーモニーが絶品です。

A full-fledged taste that uses plenty of high-quality Uji matcha ground with stone mills. The harmony of creamy foam and exquisite taste with milk and matcha is exquisite.

Kyoto 京都府

舞妓の茶本舗

MAIKONONCHA-HONPO (Maiko-tea)

抹茶ばーるちよ 60g袋入

Pastry



自慢の石臼挽き宇治抹茶を使用！口の中で味が変化するチョコレートです！上質なミルクチョコレートに、石臼挽き宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶チョコレートでコーティング。二層になっていますので、最初は抹茶の渋味で、その後チョコの甘味をお楽しみいただけます。

We use our proud stone milled Uji matcha! It's a chocolate that changes its taste in your mouth! High-quality milk chocolate coated with matcha chocolate that uses stone milled Uji matcha luxuriously. Since it has two layers, you can enjoy the astringency of matcha first and then the sweetness of chocolate.

抹茶いちごちよ 72g箱入

Pastry



パッケージでもSNS映えすると、女性にも人気！石臼挽き宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶チョコレート、中には乾燥いちごが入っていて、いちごの酸味、ちよの甘み、抹茶の苦みのバランスが絶妙です。

If the package also looks good on SNS, it is also popular with women! Matcha chocolate made with luxuriously ground stone-milled Uji matcha, which contains dried strawberries, has a perfect balance of sourness of strawberries, sweetness of chocolate, and bitterness of matcha.

Wakayama 和歌山県

株式会社 伊藤農園

ITO NOEN Co., Ltd.

素材そのままマーマレードゆず

Others



和歌山県産柑橘の果汁と粗糖だけで煮込んで作ったマーマレードです。甘さ控えめで果実の味がそのまま生きているので、とてもおいしいです。お味も全10種類ありの食べ比べても楽しいです。ご予約お待ちしております。

Marmalade is made by boiling only citrus juice from Wakayama prefecture and raw sugar. The sweetness is modest and the fruit taste is alive, so it is a refreshing taste that is not persistent. There are 10 different flavors, so you can enjoy eating and comparing them. It is also used in restaurants with stars in Europe.

100%ピュア果汁ゆず

Sauce, Others



和歌山県産ゆずの100%果汁。お鍋や焼き魚、洋風和風料理などいろいろな料理の引き立て役としてご利用ください。

100% fruit juice of grapefruit from Wakayama prefecture. Please use it as a complement to various dishes such as pots, grilled fish, and Western-style Japanese dishes.

Wakayama 和歌山県

株式会社 丸惣

Maruso Co., Ltd.

メープルシロップ梅黒酢

Soft Drinks



紀州南高梅の梅酢にカナダケベック州産のメープルシロップ、大麦黒酢、りんご果汁、梅エキスをバランス良くブレンドして、ストレートタイプに仕上げた飲みやすい黒酢飲料です。

An easy-to-drink black vinegar drink made by blending maple syrup from Quebec, Canada, barley black vinegar, apple juice, and plum extract in a well-balanced manner with Kishu Nanko plum plum vinegar.

クエン酸プラム(機能性表示食品)

Soft Drinks



疲労感軽減効果のある梅果汁ドリンクです。クエン酸による疲労軽減効果が消費者庁へ機能性表示食品として届出・受理されています。日常生活や運動後の疲労感を軽減します。水は一切加えずに、和歌山県の高級品質ブランド梅「紀州南高梅」の果汁のみでできています。

A plum juice drink that has the effect of reducing fatigue. The fatigue reduction effect of citric acid has been notified and accepted by the Consumer Affairs Agency as a food with functional claims. Reduces fatigue in daily life and after exercise. No water is added, and it is made only from the juice of the high-quality brand plum "Kishu Minamitakume" from Wakayama prefecture.

Totton 鳥取県

株式会社 澤井珈琲

Sawai Coffee Co., Ltd.

13ドリップ 13 drip

Tea, Coffee



We wrapped the specialty blended coffee of a coffee shop in a drip bag. A drip bag with plenty of 13g that you can enjoy even in a mug. There are three types: original blend, classic blend, and European blend. A gift box is also available.

名探偵コナン 特別パッケージ入 3in1 Detective Conan with special package 3in1

Soft Drinks



名探偵コナンの特別パッケージに入った、こだわりの3in1をご堪能ください。選べる3種類(ココア・オレ、いちご・オレ、ミルクセーキ)の美味しさ。開けると飛び出す特別仕様のパッケージに入れてお届けします。

Please enjoy the special 3in1 in the special package of Detective Conan.

The deliciousness of 3 types (cocoa ole, strawberry ole, milkshake) to choose from. It will be delivered in a special package that pops out when opened.

Shimane 島根県

株式会社 千茶荘

Senchasou Co., Ltd.

抹茶コラーゲン青汁(小売用/業務用)

Tea, Coffee



上質な宇治抹茶に、魚由来のコラーゲン粉末をプラス。水、お湯に溶けやすく、手軽に本格抹茶ドリンクをお飲み頂けます。

Collagen powder derived from fish is added to high-quality Uji matcha. It dissolves easily in water and hot water, and you can easily drink authentic matcha drinks.

水出し煎茶ティーバッグ(小売用/業務用)

Tea, Coffee



上質な茶葉をティーバッグ加工しました。お水に入れておくだけで美味しい煎茶が飲めるので、とても便利。もちろんお湯でもお飲み頂けます。

High-quality tea leaves are processed into tea bags. It's very convenient because you can drink delicious sencha just by putting it in water. Of course, you can also drink with hot water.

Saga 佐賀県

三栄興産 株式会社

SaneiKousan Co., Ltd.

佐賀県産麦茶40P(1)

Tea, Coffee



佐賀県は日本有数の大麦の産地です。本品は佐賀県産大麦を100%使用しました。本品(浸出液)はノンカフェイン、ノンカロリーです。だから赤ちゃんや妊婦さんが麦茶を飲むことができます。輸出、インバウンドに対応できるように商品説明、飲み方を英訳しています。

Saga Prefecture is one of Japan's leading barley producing areas. This product uses 100% barley from Saga prefecture. This product (exudate) is non-caffeine and non-calorie. That's why babies and pregnant women can drink barley tea. Product explanations and how to drink are translated into English so that we can handle exports and inbound tourists.

国産黒豆入り麦茶20P

Tea, Coffee



国産大麦と、国産黒豆をそれぞれの特長を活かしながら別々に焙煎し、ブレンドしました。ほんのり甘く香ばしい香りが特徴です。日本人は麦茶を緑茶と同じくらいたくさん飲みます。本品(浸出液)はノンカフェイン、ノンカロリーです。輸出、インバウンドに対応できるように商品説明、飲み方を英訳しています。

Domestic barley and domestic black beans are roasted and blended separately while taking advantage of their respective characteristics. It features a slightly sweet and fragrant scent. Japanese people drink barley tea as much as green tea. This product (exudate) is non-caffeine and non-calorie. Product explanations and how to drink are translated into English so that we can handle exports and inbound tourists.

Osaka 大阪府

株式会社 日田天領水

Hita Tenryu-Sui Co., Ltd.

天然活性水素水 日田天領水500ml

Soft Drinks



【総合力で世界に誇れる最高峰の水】①天然活性水素水②細胞分子間浸透性③高濃度シリカ約90mg/L④PH8.3弱アルカリ性⑤硬度約32mg/L軟水⑥放射能値無⑦モンドセレクション12年間最高金賞受賞⑧ITI(国際味覚審査帰国優秀味覚賞)16年間連続優秀味覚受賞⑨欧米の科学雑誌紹介のエビデンス多数

[The highest peak water that can be proud of in the world with comprehensive power] ① Natural active hydrogen water ② Permeability between cell molecules ③ High concentration silica about 90mg/L ④ PH8.3 weakly alkaline ⑤ Hardness about 32mg/L soft water ⑥ No radioactivity or bacteria ⑦ Monde Selection 12 years highest gold award ⑧ ITI International taste examination return excellent taste award ⑨ 16 consecutive years excellent taste award ⑨ A lot of evidence of introduction of Western scientific magazines

天然活性水素水 日田天領水12L

Soft Drinks



【総合力で世界に誇れる最高峰の水】①天然活性水素水②細胞分子間浸透性③高濃度シリカ約90mg/L④PH8.3弱アルカリ性⑤硬度約32mg/Lの軟水⑥放射能・菌無⑦モンドセレクション12年間最高金賞受賞⑧ITI(国際味覚審査帰国優秀味覚賞)16年間連続優秀味覚受賞⑨欧米の科学雑誌紹介のエビデンス多数

[The highest peak water that can be proud of in the world with comprehensive power] ① Natural active hydrogen water ② Permeability between cell molecules ③ High concentration silica about 90mg/L ④ PH8.3 weakly alkaline ⑤ Soft water with hardness about 32mg/L ⑥ No radioactivity or bacteria ⑦ Monde Selection 12 years highest gold award ⑧ ITI International taste examination return excellent taste award ⑨ 16 consecutive years excellent taste award ⑨ Many evidences of introduction of Western scientific magazines


Miyazaki 宮崎県

お茶のつかさ園

Ocha no Tsukasan

手造り佃煮

Seaweed



地元の海産物店からの継承商品で長きにわたり地元で定着した商品です。南九州独特の甘口のオリジナルのタレが特徴です。全ての材料を個別にパックしているため、食べたい時に水や熱は加えずに新鮮な状態で食べることができます。

It is a product inherited from a local seafood store and has been established locally for a long time. It features a sweet original sauce unique to Southern Kyushu. All ingredients are packed individually, so when you want to eat, you can eat it fresh without adding water or heat.

フレーバーティー(オリーブ・日向夏・金いり茶)

Tea, Coffee



ティーバッグ加工してあるので、カップにお湯を注ぐだけで簡単に飲むことができます。南国宮崎の温暖な気候を利用して育ったお茶・日向夏・オリーブが凝縮されています。

Since it is processed into a tea bag, you can easily drink it just by pouring hot water into the cup. Tea, Hyuganatsu, and olives grown in the warm climate of southern Miyazaki are condensed.

Kagoshima 鹿児島県

農業生産法人有限会社十津川農場

Agricultural Production Corporation Totsugawa Farm Co., Ltd.

ねじめびわ茶24

Tea, Coffee



芳ばしくまろやかで、毎日美味しく飲めるノカフェインの焙煎びわ茶。製法特許(アク抜き・天日乾燥・トルマリン石焙煎・綿毛除去)を取得。国立大学法人鹿児島大学と共同研究し原料の生葉と焙煎後の茶葉比較で、ポリフェノールが3.5倍アップ。糖と脂の阻害作用を確認済み。カロリーゼロ(抽出値)。

Roasted Eriobotrya tea from Nokafein, which is mellow and delicious every day. Obtained a manufacturing method patent (without lye, sun-dried, roasted tourmaline stone, fluff removal). In collaboration with Kagoshima University, a national university corporation, a comparison of raw leaves and tea leaves after roasting confirmed that polyphenols were 3.5 times higher and that they had an inhibitory effect on sugar and fat. Calorie-zero (extracted value).

伝承びわ茶5(タグ付きテトラパック)

Tea, Coffee



江戸時代に流行した味・香りを復活。芳ばしくまろやかな焙煎びわ茶の葉(製法特許/アク抜き・天日乾燥・トルマリン石焙煎・綿毛除去)を取得。国立大学法人鹿児島大学と共同研究し原料の生葉と焙煎後の茶葉比較で、ポリフェノール3.5倍アップ。糖と脂の阻害作用を確認済み。カロリーゼロ。ノンカフェイン。

Revived the taste and aroma that was popular in the Edo period. Obtained a fragrant and mellow roasted Eriobotrya leaf (patented manufacturing method / sun-dried, tourmaline stone roasted, fluff removal). Then, the patent is 3.5 times higher. The inhibitory effect on sugar and fat has been confirmed. Non-caffeine.


Okinawa 沖縄県

株式会社 川平ファーム

KABIRAFARM INC.

パッションフルーツドリンク

Soft Drinks




栽培から加工まで一貫して関わることで添加物を使用せず、パッションフルーツらしさを表現したジュースです。さっぱりとした味わいとおスッキリする香りをお楽しみください。

It is a juice that expresses the uniqueness of passion fruit without using additives by being involved consistently from cultivation to processing. Please enjoy the refreshing taste and refreshing aroma.

パッションフルーツジャム

Others



ペクチン等の添加物を使用せず仕上げたパッションフルーツのジャムです。酸味と甘味の絶妙な味わいをお楽しみください。

Passion fruit jam finished without using additives such as pectin. Please enjoy the exquisite taste of sourness and sweetness.

Okinawa 沖縄県

ソーエイドー株式会社 35COFFEE

SOOEIDO Co., Ltd.

35COFFEE ISLAND SPECIAL DRIP TETRA

Tea, Coffee



従来のドリップタイプのコーヒーとは違い、蒸らす手間も、溢れることも、数回に分けて淹れるなどの手間がなくなったテトラパックタイプのコーヒーです。深煎りコーヒーであり、風味も、味もしっかりとした味わいになっています。勿論、本製品の売上3.5%もベビーサンゴの植え付け費用に活用致します。

Unlike conventional drip-type coffee, it takes time to steam, overflows, and is brewed in several batches. Tetra bag type coffee that eliminates the hassle. It is a deep roasted coffee and has a solid flavor and taste. Of course, 3.5% of the sales of this product will be used for the cost of planting baby coral.

35COFFEE J.F.K SPECIAL DRIP TETRA

Tea, Coffee



従来のドリップタイプのコーヒーとは違い、蒸らす手間も、溢れることも、数回に分けて淹れるなどの手間がなくなったテトラパックタイプのコーヒーです。深煎りコーヒーであり、風味も、味もしっかりとした味わいになっています。勿論、本製品の売上3.5%もベビーサンゴの植え付け費用に活用致します。

Unlike conventional drip-type coffee, it takes time to steam, overflows, and is brewed in several batches. Tetra bag type coffee that eliminates the hassle. It is a deep roasted coffee and has a solid flavor and taste. Of course, 3.5% of the sales of this product will be used for the cost of planting baby coral.


Okinawa 沖縄県

一般社団法人琉球美容研究所

Ryukyu Beauty Laboratory

ブレンドティー

Solo-Wellness Day




Solo-Wellness Day [YUKURU] 琉球美容式メソッド【お茶でゆるく】ゆるくとは沖縄の方言でゆったりすること。Solo—一人の時間をお茶を通して自分自身を見つめなおす。

Solo-Wellness Day[YUKURU][Ryukyu beauty method [Yukuru with tea] Yukuru means relaxing in the Okinawan dialect Solo = One person's time through tea Look back at yourself

ブレンドティー

Sunday



SUNDAY [Re-Set] すべてをリセットして週のはじめに備える内容量: 30g仕様: オリジナルロゴ木製タグ付き茶葉缶※SUNDAYは希少ウコン「白ウコン」を使用し沖縄県内でも5名ほどしか生産農家さんがいません。※ノンカフェイン

SUNDAY[Re-Set]Reset everything to prepare for the beginning of the weekContents: 30gSpecifications: Tea leaf can with the original logo wooden tag * SUNDAY uses the rare turmeric "white turmeric" and there are only about 5 producers in Okinawa prefecture.* Non-caffeine

都道府県別 サプライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル 商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流 ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績 データ

Result Data for the Previous Year

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets



池田食品 株式会社

IKEDA CONFECTIONARY CO., LTD.

北海道おやつ 北海道ミルクボーロ Others



北海道のじゃがいもでん粉を100%使用した、懐かしのボーロ菓子です。くちどけの良さが特徴で、お子様のおやつにぴったり。池田食品は、北海道で唯一のボーロ菓子製造メーカーです。

A nostalgic bolo confectionery made from 100% Hokkaido potato starch. It has a good texture and is perfect for children's snacks. Ikeda Foods is the only bolo confectionery manufacturer in Hokkaido.

北海道 黒豆茶

Tea, Coffee



当別町の契約農場で生産した北海道産黒大豆を使用。手軽に黒豆茶を楽しめるのはもちろんですが、黒豆ご飯や黒豆酢など、様々な用途でも美味しく召し上がれます。

Uses Hokkaido black soybeans produced at a contract farm in Tobetsu Town. Of course, you can easily enjoy black soybean tea, but you can also enjoy it for various purposes such as black soybean rice and black soybean vinegar.

株式会社 climb

climb Inc.

どら焼きロール Pastry



どら焼きロールは、凍ったまま食べられるケーキです。冷凍庫から出してすぐでも、フォークが通り、生地もしっとりとしております。

Dorayaki rolls are cakes that can be eaten frozen. Even immediately after taking it out of the freezer, the fork passes through and the dough is moist.

北海道総合商事 株式会社

HOKKAIDO CORPORATION Co., LTD.

生チョコ抹茶 Pastry



繊細にほどけるなめらかな口どけ、香りたつ抹茶の味わい。ひとくちの芸術をお届け致します。純和の生チョコレート、是非一度ご賞味ください。Delicately unraveling and smooth melting, the taste of fragrant matcha. We will deliver a bit of art. Please enjoy pure Japanese raw chocolate.

いろはすハスカップ555mlPET

Soft Drinks



北海道で親しまれるハスカップの味わい 北海道の天然水使用 からだにやさしい、カロリー控えめ

The taste of Haskap, which is popular in Hokkaido Uses natural water from Hokkaido, gentle on the body, low in calories

株式会社 つかもと

TSUKAMOTO Co., Ltd.

imoshoku 芋食(芋)

Japanese Confectionery



栽培履歴管理のしっかりした、茨城県産のさつま芋を使用しています。砂糖及び食品添加物は一切使用しておりません。マルチートール(還元麦芽糖水飴)を使用し従来の砂糖使用品に比べ、カロリーが30%低減されております。相模女子大学(神奈川県相模原市)とのコラボ商品です。

We use sweet potatoes from Ibaraki prefecture, which have good cultivation history management. No sugar or food additives are used. Using maltitol (reduced maltose starch syrup), calories are reduced by 30% compared to conventional sugar-based products. This is a collaboration product with Sagami Women's University (Sagamihara City, Kanagawa Prefecture).

株式会社 小山製菓所

koyama seifusyo Co., Ltd.

プチ大福北海道メロン Japanese Confectionery



ふわふわの大福生地に、赤肉メロンを練り込んだクリームを入れた一口大福です。口の中がメロンの味で一杯になる北海道らしい逸品です。

A bite-sized daifuku made by adding cream kneaded with red meat melon to a fluffy daifuku dough. It is a Hokkaido-like gem that fills your mouth with the taste of melon.

プチ大福ふじりんご Japanese Confectionery



柔らかくモチっとした生地の中に、角切りりんご入りのクリームを入れた一口大福です。バランスの良い甘みと、シャキシャキとしたりんごの食感が絶妙です。

It is a bite-sized daifuku with cream containing diced apples in a soft and chewy dough. The well-balanced sweetness and the crispy apple texture are exquisite.

昭和製菓 株式会社

Showa Confectionery Co., Ltd.

北海道レアチーズケーキ1個入 Pastry



北海道産クリームチーズを使用し、口どけのよいなめらかな食感に仕上げた「定番のレアチーズケーキ」です。A "standard rare cheesecake" that uses cream cheese from Hokkaido and has a smooth texture that melts in your mouth.

乳牛乳プリン Pastry



濃縮した北海道産牛乳と北海道産砂糖を使用することで牛乳本来の味を引き立たせた濃厚なプリンに仕上げました。

By using concentrated Hokkaido milk and Hokkaido sugar, we have created a rich pudding that enhances the original taste of milk.

株式会社 よねたや

Yonetaya Co., Ltd.

「幸せカタラーナ」 Pastry



北海道産の牛乳と新鮮な卵で作られたとろりと濃厚で冷たいクリーム層をバリバリに仕上げた香ばしいカaramel層のコラボレーションをお楽しみください

Enjoy the collaboration of the fragrant caramel layer, which is a crispy finish of a thick and cold cream layer made from Hokkaido milk and fresh eggs.

「幸せ生チョコレート」 Pastry



お口に入れた瞬間に心を奪われる濃厚なくちどけの生チョコレートです。北海道産の生クリームを100%使用した濃厚なくちどけの生チョコレートです。

A rich plain chocolate that will captivate you the moment you put it in your mouth. It is a rich chocolate with 100% fresh cream from Hokkaido.

株式会社 松栄堂

Shoheidoh Co., Ltd.

献上田むらの梅 Japanese Confectionery



梅餡を求肥で包み更に青紫蘇の葉で包んだ生菓子。主原料の梅、青紫蘇、もち米「こがねもち」は全て国産を使用。紫蘇の葉は約一年塩付けし更に蜜に漬けて青紫蘇の風味を閉じ込めました。

Namagashi made by wrapping plum bean paste with fertilizer and then wrapping it with perilla leaves. The main ingredients, plum, blue shiso, and glutinous rice "Kogane Mochi" are all domestically produced. The leaves of shiso were salted for about a year and then soaked in honey to trap the flavor of blue shiso.

ごま摺り団子 Japanese Confectionery



モチモチの団子の中に香ばしい胡麻蜜がたっぷり入った名物団子。ぶにゅつ、ちゅるん、とろっ、と口の中でごま蜜が溢れるお団子です。

A specialty dumpling with plenty of fragrant sesame honey in a chewy dumpling. Punyu, Churun, Toro, a dumpling full of sesame honey in your mouth.

Ibaraki茨城県

株式会社 ふじ屋
Fujiya Co., Ltd.
黒糖ぷりん
Pastry



沖縄産の黒糖を使用し、冷凍で90日の賞味期限内で味わいは濃厚でなめらかです

Using blkc sugar from Okinawa, the taste is rich and smooth with a 90-day expiration date when frozen.

Gunma群馬県

雪国アグリ 株式会社
YUKIGUNI AGURI CO.,LTD.
コラーゲン入りこんにやくゼリー 1袋6個包装入り 6味種
Pastry



健康と美容にこだわりさらに美味しくなったこんにやくゼリーです。食べやすい個包装(ピロタイプ)で、各味種1袋(6個包装入り)に「レタス約2個の食物繊維」と「フィッシュコラーゲン300mg」が入っています。ぶどう、もも、りんご、マスカット、温州みかんの6つの味が楽しめます。

Konjac jelly that is even more delicious with a focus on health and beauty. It is an easy-to-eat individual package (pillow type), and each flavor type 1 bag (6 packages) contains "dietary fiber of about 2 lettuce" and "fish collagen 300 mg". You can enjoy 6 flavors of grapes, thighs, apples, muscat, and Satsuma mandarin.

Tokyo東京都

株式会社イームインターナショナル
YIEM INTERNATIONAL CO., LTD.
お米の抹茶ゴーフレット(5枚入)
Japanese Confectionary



健康的なゴーフレットリーズナブル小麦粉不使用(玄米の米粉を生地に使用)カルシウム配合抹茶クリームグルテンフリー

Healthy gaufreaseasonableNo wheat flour (brown rice flour is used for the dough)Calcium combinationMatcha creamGluten free

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品


Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

Kanagawa神奈川県

株式会社ちぼりホールディングス
TIVOLI Holdings Inc.
赤い帽子レッド
Pastry



12種類45枚のお菓子をアソートした商品となっています。お菓子の美味しさの追求は勿論、安全・安心な素材を使用し、お客様に品質第一のお菓子を提供したいとの思いから、一枚一枚手間を惜しまず製造させていたいております。

It is an assorted product of 45 pieces of 12 types.In addition to pursuing the deliciousness of sweets, we also use safe and secure materials and want to provide our customers with quality-first sweets, so we spare no effort in manufacturing each one...


クッキア 32枚入
Pastry



Sandwich chocolate with cookies and gofuru. Layered three deliciousnessIt is a light-feeling cookie. Assorted so that you can enjoy all 4 popular flavors (milk chocolate, dark chocolate, strawberry chocolate, matcha chocolate), it is the best product for gifts.

Kanagawa神奈川県


有限会社 ロリアン
Rorian Co., Ltd.
街の洋菓子店が作った美味しい保存クッキー缶
Pastry



さくとした食感と広がるパターの香り、固いイメージだった保存食が美味しく生まれ変わりました。パニア味とココア味のミックスクッキー入り、お子様からご年配の方まで広く愛される保存クッキー缶です

The crisp texture, the aroma of butter that spreads, and the preserved food that had a hard image have been reborn deliciously. A can of preserved cookies that is widely loved by children and the elderly, with a mixed cookie of vanilla and cocoa flavors.

美味しい保存クッキー2缶入りギフト
Pastry



さくとした食感と広がるパターの香り、固いイメージだった保存食が美味しく生まれ変わりました。パニア味とココア味のミックスクッキー入り、お子様からご年配の方まで広く愛される保存クッキー缶です

The crisp texture, the aroma of butter that spreads, and the preserved food that had a hard image have been reborn deliciously. A can of preserved cookies that is widely loved by children and the elderly, with a mixed cookie of vanilla and cocoa flavors.

Niigata新潟県

第一食品 株式会社
Daiichi Foods Co., Ltd.
MOCHIMORE ホワイトチョコといちご
Pastry



・ホワイトチョコチップ入りのパニアアيسの真ん中に苺をまるごと1つ入れてお餅で包みました。

・チョコチップのパリパリとした食感が心地良いアクセントになっています。

・苺はシロップ漬けした加糖いちごを使用。アイスに入れてもすぐに食べられます。

・I put a whole strawberry in the middle of vanilla ice cream with white chocolate chips and wrapped it in mochi. The crispy texture of chocolate chips is a pleasant accent.

MOCHIMOREベイクドチーズケーキ
Pastry



・ベイクドチーズケーキ味のクリームに小麦全粒粉のクランチを散りばめ、お餅で包みました。

・チーズの原料はクリームチーズ、チェダーチーズなど複数使用し、生原料換算で16%配合。甘じょっぱく、濃厚なベイクドチーズケーキ味のアイスクリームです。

・A baked cheesecake-flavored cream sprinkled with whole wheat crunch and wrapped in rice cake.

・Multiple cheese ingredients such as cream cheese and cheddar cheese are used, and 16% is mixed in terms of raw ingredients. A sweet and salty, rich baked cheesecake flavored ice cream.

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料


Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

Ishikawa石川県


株式会社 オハラ
OHARA,Co.Ltd
こんにやく米
Others



通常のお米に比べて、2.5倍の吸水力があります。例えばお米150gとこんにやく米60gに水450cc(2合のメモリまで)を入れて炊くと、お米だけの時に比べて、カロリーが約36%、糖質が約40%カットすることができます。通常のお米と一緒に炊けるので便利です。食物繊維もレタスの約4倍含まれています。

It has 2.5 times the water absorption capacity of ordinary rice. For example, if you add 450 cc of water (up to 2 go memory) to 150g of rice and 60g of konjac rice and cook it, you can cut about 36% of calories and about 40% of sugar compared to rice alone. I will. It is convenient because it can be cooked with regular rice. It also contains about four times as much dietary fiber as lettuce.

タピオカ風粒こんにやく
Others




こんにやくで作ったブラックタピオカです。加熱しても、冷蔵しても変質しません。糖度を上げると冷凍も可能で日本ではアイスに一番たくさん使われています。こんにやく臭は一切ありません。中性タイプですので、開封してすぐに使用できます。カロリーはタピオカの1/6と低カロリーです。

Black tapioca made from konjac. It does not deteriorate even when heated or refrigerated. It can be frozen by increasing the sugar content and is most often used for ice cream in Japan. There is no konjac odor. As it is a neutral type, it can be used immediately after opening. The calories are 1/6 that of tapioca, which is low in calories.

Ishikawa石川県


北陸製菓 株式会社
Hokuriku Confectionery, Ltd.
ハードビスケット140g
Others



口どけ感を重視して鉄板タイプのバンドオープンを使用し、でんぷん等の増量剤を使用せず、原料を痛めないようにゆっくりと長時間練り上げることで、小麦本来の美味しさを引き出し、じっくり時間をかけて焼き上げ、風味や香ばしさを引き出しています。

An iron plate type band oven is used with an emphasis on melting in the mouth, and a bulking agent such as starch is used.By slowly kneading the ingredients for a long time without damaging the ingredients, the original taste of wheat can be achieved.It is pulled out and baked slowly to bring out the flavor and aroma.

サンリオキャラクターズリボンビスケット4パック
Others



サンリオキャラクターズがあしらわれた、かわいい4連パックタイプパッケージです。リボンのカタチでかわい絵柄がプリントされています。ミルクのやさしい味わいが特徴のビスケットです。

A cute 4-pack type package featuring Sanrio Characters.A cute pattern is printed in the shape of a ribbon.A biscuit with a gentle taste of milk.

Fukui福井県

株式会社 アジチファーム
Ajichi Farm,inc.
グルテンフリー お米のシフォンケーキ(プレーン)
Pastry



グルテンフリーにこだわりながらも美味しさを追求したスイーツです。しっとり、もちもち、ふわふわ。福井県産の卵と米粉、素材の美味しさを最大限に生かしたシフォンケーキです。口に入れるとしゅわっととろける極上食感で、心ほぐれる優しい味わいをぜひお試しください。

It is a sweet that pursues deliciousness while sticking to gluten-free. Moist, chewy and fluffy. A chiffon cake that maximizes the deliciousness of eggs, rice flour, and ingredients from Fukui prefecture. Please try the superb texture that melts when you put it in your mouth and the gentle taste that relaxes your heart.

グルテンフリー 玄米麺 半生タイプ
Others



100%福井県産、減農薬で自社生産する長粒種米から作った玄米麺です。つるつるもちもちの食感で、腹持ちが良いのが特徴。アレルギー27品目一切不使用、誰もが安心して召し上がりいただけます。温かいスープと一緒に、ソースに絡めて、もちろん冷やしても美味しい。アイデア次第で様々なお料理にご使用いただけます。

Brown rice noodles made from long-grain rice that is 100% produced in Fukui prefecture and produced in-house with reduced pesticides. It has a smooth and chewy texture and is characterized by a good stomach. No 27 items of allergens are used, and anyone can enjoy it with confidence. It's delicious with hot soup, entwined with sauce, and of course chilled. You can use it for various dishes depending on your ideas.

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

Fukui 福井県

新珠製菓 株式会社

ARATAMA SEIKA Co., Ltd.

絹小町「羽二重生さぶれ」

Japanese Confectionery



クルミを練り込んだ羽二重餅を、サブレ生地で包みしっとり焼き上げました。焼き菓子でありながら、しっとりとした食感と、舌触りをお楽しみください。

Habutae mochi kneaded with walnuts is wrapped in sable dough and baked moist. Please enjoy the moist texture and texture while being a baked confectionery.

きなこ羽二重餅

Japanese Confectionery



江戸時代より栄えた越前福井の絹織物「羽二重」の艶やかさを菓料に再現しました。餅米と砂糖のみを原料としたきわめてシンプルな餅菓子ですが、その味わいは非常に奥深いものがあります。きめ細かいもちりとした食感と上品な甘さをお楽しみください。

The glossiness of Echizen Fukui's silk fabric "Habutae", which has prospered since the Edo period, has been reproduced in sweets. It is a very simple rice cake made only from rice cake rice and sugar, but its taste is very profound. Please enjoy the fine and chewy texture and elegant sweetness.

Gifu 岐阜県

株式会社 鈴木栄光堂

SUZUKI EIKODO CO., LTD.

北海道の恋人<ミルク>

Pastry



北海道産の小麦粉と砂糖を使用し、丁寧に焼き上げたラングドシャに、ミルク風味のクリームをサンドしました。

Using Hokkaido flour and sugar, we sandwiched milk-flavored cream on a carefully baked cake tongue.

銘菓撰 すがた美し

Japanese Confectionery



ふんわり抹茶ロール、粒あんを挟んだ合わせ焼き、きなこ香るサブレ、昔ながらの草餅、粒あんを包んだ白餅、大納言餡を包み焼き上げた栗饅頭の6種類の詰め合わせです

It is an assortment of 6 types: fluffy matcha roll, kinako-scented sabre, old-fashioned kusa mochi, white mochi wrapped with bean paste, and kuri manju baked with Dainagon bean paste.

Osaka 大阪府

株式会社 エス・トラスト

S-TRUST co., Ltd.

フルーツもちいちご

Japanese Confectionery



色とりどり、5種類の風味のトレー入りのおもち。賞味期限は270日で味は人気の高いいちご、ピーチ、レモン、メロン、みかん。カラフルでかわいい見た目で、味はフルーツ感たっぷりの大福です!!

Mochi in trays with 5 different flavors and colors. The best-by date is 270 days and the popular flavors are strawberries, peaches, lemons, melons and oranges. It looks colorful and cute, and the taste is Daifuku with plenty of fruit!

和ごころ十勝カマンベールチーズあられ(小)

Japanese Confectionery



日本の方にはおなじみ、外国人もすぐに日本がイメージできる。葛飾北斎の富嶽三十六景(神奈川沖浪裏、凱風快晴(赤富士)、深川万年橋下)をピロのひと粒ひと粒にデザインしたチーズあられです。味は3種類、十勝カマンベールチーズ、わさび、めんたい。ついつい止まらないおいしさ! 商品のサイズは3種類。

We designed the Thirty-Six Views of Mount Fuji (Kanagawa Okinami Ura, Fine Wind, Clear Morning (Red Fuji), Fugakawa Mannen Hashishita) in Katsushika Hokusai, which is familiar to Japanese people and can be immediately imagined by foreigners. It's cheese hail. There are three flavors, Tokachi Camembert cheese, wasabi, and mentai. Deliciousness that doesn't stop! There are 3 product sizes.

Gifu 岐阜県

株式会社 烏骨鶏本舗

UKOKKEI HONPO Co., Ltd.

烏骨鶏たまごかけご飯セット(烏頂天)

Others



国の天然記念物として飼育されている薬膳の王様の烏骨鶏は卵の栄養価は通常卵の8倍、また烏骨鶏丸鶏をじっくりコトコト煮込んだ烏骨鶏丸鶏エキスは旨味成分の必須アミノ酸、コラーゲンやミネラルなどが凝縮されています。烏骨鶏丸鶏おだしたっぷりのお醤油。岐阜県産米のハツシモは烏骨鶏堆肥使用。

The chicken bone chicken, the king of medicinal herbs, which is bred as a national natural memorial, has eight times the nutritional value of normal eggs, and the chicken bone chicken whole chicken extract, which is made by carefully boiling the chicken bone chicken round chicken, is a delicious ingredient. Essential amino acids, collagen and minerals are condensed. Ukokkei whole chicken soy sauce with plenty of soup stock. Hatsushimo, a rice produced in Gifu prefecture, uses Ukokkei chicken compost.

烏骨鶏ゴールデンエッグ10個入

Others



国の天然記念物 純種烏骨鶏の「ゴールデンエッグ」。年間約40個程度しか産まれない貴重な烏骨鶏卵をこだわりの塩と昆布だしで味を付け、桜チップで燻することで香ばしく、深い味わいに仕上げました。記念品、ノベルティ、プレゼントに最適です。常温保存で90日ですので様々なシーンにご利用くださいませ。

National natural monument "Golden Egg" of purebred Ukokkei chicken. The precious silkie eggs, which are laid only about 40 times a year, are seasoned with special salt and kelp soup stock, and smoked with cherry chips to create a fragrant and deep taste. Great for souvenirs, novelties and gifts. Since it is stored at room temperature for 90 days, please use it for various scenes.

Mie 三重県

有限会社 もんいまあじゅ

Monimage Co., Ltd.

作フィナンシェ

Pastry



2016年G7伊勢志摩サミットにて、乾杯酒・食中酒に選ばれた三重県鈴鹿の蔵元「清水清三郎商店」の銘酒作zakuの酒粕を使用したフィナンシェです。作が醸し出す華やかな香りとスイーツのマリアージュをお楽しみください。

This financier uses sake lees from the famous sake brewer "Shimizu Seisaburo Shoten" in Suzuka, Mie Prefecture, which was selected as a toast and in-meal sake at the 2016 G7 Ise Shima Summit. Please enjoy the gorgeous scent and sweets marriage created by the product.

新姫チーズケーキ

Pastry



濃厚なクリームチーズと地鶏の新鮮卵を新姫(熊野市特産の柑橘)がっつなく口どけの良いフルーティーなチーズケーキ

A fruity cheesecake with a smooth texture that connects rich cream cheese and fresh eggs of local chicken with Shinime (a citrus specially produced in Kumano City)


Osaka 大阪府

正気屋製菓 株式会社/安井 株式会社

MASAKIYA CONFECTIONERY CO.,LTD

ショコラdeワッフル

Others



融点が24℃の生チョコを使用しているの、とても口溶けが良いだけでなく、ソフトクリームの台座であるワッフルコーンを約1〜2ミリ角に細かく砕いて入れています。食べやすく、ビターな大人の香りの中に、歯ざわりが良く、ザリザリとした食感、正にオンリーワン商材です。発売から10年たった今もロングセラーです。

Since it uses raw chocolate with a melting point of 24 °C, it not only melts in the mouth very well, but also the waffle cone, which is the pedestal of soft serve ice cream, is crushed into pieces of about 1 to 2 mm square. When you eat it, it has a bitter adult scent, a nice texture, and a crunchiness texture, which is truly a one-of-a-kind product. It is still a long-selling product 10 years after its release.

沖縄黒糖飴

Others



一般的な黒糖飴は、センターに黒糖ペーストが入っていますが、この商品は黒糖そのものが溶けだすので、食べて頂くと、少し苦みと甘みのある黒糖が出てきます。表面は飴生地、食べ進むと黒糖があるので、一粒で2度おいしい食感が味わえます。ピロ包装であるので、清潔感があり、どなたにもすぐ配って頂けます。

Generally, brown sugar candy has brown sugar paste in the center, but since this product contains brown sugar itself, when you eat it, you will get a little bitter and sweet brown sugar. The surface is candy dough, and as you continue to eat it, there is brown sugar, so you can enjoy a delicious texture twice with one grain. Since it is wrapped in pillows, it has a clean feeling and can be distributed to anyone immediately.


Gifu 岐阜県

株式会社 新杵堂

Shinkinedo inc.

栗きんとん

Japanese Confectionery




栗と砂糖のみという極めてシンプルな材料で作る、素朴で自然のままの味わいの栗きんとん。岐阜県中津川という恵まれた自然の中で生まれ、江戸時代より愛され受け継がれてきた伝統の和菓子です。

Kuri-kinton has a simple and natural taste, made from extremely simple ingredients such as chestnuts and sugar. It is a traditional Japanese sweet that has been loved and inherited since the Edo period, nurtured in the blessed nature of Nakatsugawa, Gifu Prefecture.

スーパースターロール

Pastry



スーパースターロールケーキ最大の特徴は、なんととってもたっぷりと生地に巻き込んだあっさりクリーム。甘さ控えめで植物性のあっさりクリームは、ラム酒をほのかに効かせているから香りも楽しめます。クリームに合うように調合したこだわりの生地は、きめ細かく、ふんわりと仕上がっています。

The biggest feature of Super Star Roll Cake is the light cream that is fully wrapped in the dough. The mildly sweet and vegetable light cream has a hint of rum, so you can enjoy the scent. The carefully selected dough, which is formulated to match the cream, is finely and fluffy.


Kyoto 京都府

京都かめよし

Kyoto Kameyoshi

ナチュラルポップコーン完熟山椒

Others



通常未熟な青いうちに摘み取る山椒の実を、赤っぽく熟してから採取した希少な完熟山椒を使用。口に入れてすぐはカラメルが甘味ですが、後味のピリリとした山椒独特の刺激が後を引く大人向けのフレーバーです。

We use rare ripe Japanese pepper, which is usually picked while it is immature blue, and then ripe red-dish. The sweetness of caramel is immediately in the mouth, but it is a flavor for adults that has a tingling aftertaste that is unique to Japanese pepper.

Hiroshima 広島県

マルト製菓 株式会社

MARUTOSEIKA CO.,LTD.

長崎かすていら

Japanese Confectionery



発売開始から50年の弊社ロングセラー商品。常温180日保存可能商品とは思えないほどのしっとりとした触感のケーキです。価格についても量産ラインでの製造のため一般品に比べ安価である。

Our long-selling product that has been on sale for 50 years. It is a cake with a moist texture that you can't think of as a product that can be stored at room temperature for 180 days. The price is also cheaper than general products because it is manufactured on a mass production line.

クーベルショコラ

Pastry



高級チョコレートと北海道牛乳を使用した濃厚チョコレートケーキです。

A rich chocolate cake made from high-quality chocolate and Hokkaido milk.

Yamaguchi 山口県

株式会社 和田又

Wadamaata Co.,Ltd.

わらび餅(抹茶)

Japanese Confectionary



300年以上前から親しまれている日本和菓子の定番「わらび餅」に、海外でブームになっている「抹茶」を合わせた一品です。食感を重視し、弊社では「手切り」にこだわって製造しております。国内でも非常に人気があり、アイスクリームやケーキと一緒に盛り付け食べさせるのがお勧めです。

It is a combination of the classic Japanese sweets "warabimochi", which has been popular for over 300 years, and "matcha", which is booming overseas. Focusing on texture, we are particular about "hand-cutting" when manufacturing. Very popular in Japan, with ice cream and cakes it is recommended to serve and eat together.

ミニくず餅(紫芋)

Japanese Confectionary



鹿児島県産「紫芋」の原料を使用しました人気ナンバーワンの商品です。高級感溢れる美しい見た目が特徴的です。

It is the most popular product using the raw material of "purple potato" from Kagoshima prefecture. It is characterized by its luxurious and cool appearance.

300年以上前から親しまれている日本和菓子の定番「わらび餅」に、海外でブームになっている「抹茶」を合わせた一品です。食感を重視し、弊社では「手切り」にこだわって製造しております。国内でも非常に人気があり、アイスクリームやケーキと一緒に盛り付け食べさせるのがお勧めです。

It is a combination of the classic Japanese sweets "warabimochi", which has been popular for over 300 years, and "matcha", which is booming overseas. Focusing on texture, we are particular about "hand-cutting" when manufacturing. Very popular in Japan, with ice cream and cakes it is recommended to serve and eat together.

鹿児島県産「紫芋」の原料を使用しました人気ナンバーワンの商品です。高級感溢れる美しい見た目が特徴的です。

It is the most popular product using the raw material of "purple potato" from Kagoshima prefecture. It is characterized by its luxurious and cool appearance.

26 55 313 348

Kagawa 香川県

株式会社 エフディアイ

FDI Co., Ltd.

低糖質パウムクーヘン

Pastry



1個当たり(45g)糖質量8.7gと糖質制限中やダイエット中の方でも罪悪感なしにお召し上がりになることができます。個包装の食べきりです。

With a sugar mass of 8.7g per piece (45g), you can enjoy it without feeling guilty even if you are on a sugar-restricted or dieting diet. It is an individually wrapped meal.

ふんわり薫るパウムクーヘン プレーン 輸出専用

Pastry



独自の「高温短時間焼成」で焼き上げております。高温短時間で焼き上げる為、必要以上に水分が飛ぶことなくしっとり軽い食感に仕上がっております。ふんわり薫るバナナ風味が口の中で心地よく広がり、ボリューム感も満足いただけると思います。

It is baked by our original "high temperature short time firing". Since it is baked at high temperature for a short time, it has a moist and light texture without excessive moisture splattering. The fluffy vanilla flavor spreads comfortably in your mouth, and you will be satisfied with the volume.

1個当たり(45g)糖質量8.7gと糖質制限中やダイエット中の方でも罪悪感なしにお召し上がりになることができます。個包装の食べきりです。

With a sugar mass of 8.7g per piece (45g), you can enjoy it without feeling guilty even if you are on a sugar-restricted or dieting diet. It is an individually wrapped meal.

独自の「高温短時間焼成」で焼き上げております。高温短時間で焼き上げる為、必要以上に水分が飛ぶことなくしっとり軽い食感に仕上がっております。ふんわり薫るバナナ風味が口の中で心地よく広がり、ボリューム感も満足いただけると思います。

It is baked by our original "high temperature short time firing". Since it is baked at high temperature for a short time, it has a moist and light texture without excessive moisture splattering. The fluffy vanilla flavor spreads comfortably in your mouth, and you will be satisfied with the volume.

326 55 613 348


Ehime 愛媛県

株式会社 ハタダ

Hatada Co., Ltd.

金時のさぶ

Pastry




「ザクザク」した食感、ガツンと口の中に広がる芋の風味、「サツ」と消えてなくなる口どけ、さつま芋をそのまま輪切りにしたかわいい姿が食べる楽しさ盛り上げます。袋詰めしたお得パックです。

The crunchy texture, the flavor of the potatoes that spread in your mouth, and the cute appearance of the sweet potatoes sliced into slices make it fun to eat. It is a great value pack packed in a bag.

鳴門金時ポテト

Pastry



糖度の高い鳴門金時芋のみ使用し素材の旨みを生かしています。見た目も楽しめてとてもヘルシー。

Only Naruto Kintoki potatoes with high sugar content are used to make the best use of the taste of the ingredients. It's very healthy to enjoy the appearance.

「ザクザク」した食感、ガツンと口の中に広がる芋の風味、「サツ」と消えてなくなる口どけ、さつま芋をそのまま輪切りにしたかわいい姿が食べる楽しさ盛り上げます。袋詰めしたお得パックです。

The crunchy texture, the flavor of the potatoes that spread in your mouth, and the cute appearance of the sweet potatoes sliced into slices make it fun to eat. It is a great value pack packed in a bag.

糖度の高い鳴門金時芋のみ使用し素材の旨みを生かしています。見た目も楽しめてとてもヘルシー。

Only Naruto Kintoki potatoes with high sugar content are used to make the best use of the taste of the ingredients. It's very healthy to enjoy the appearance.

626 55 913 348

Fukuoka 福岡県

株式会社 丸菱

MARUBISHI Co.,Ltd.

HEALTHYソイパフクランチチョコレート チョコ味

Pastry



自社ブランドHEALTHY(ヘルシー&ビューティー)シリーズのニューリリース商品です。低糖質・高タンパクを追及して、美容や健康を気にされている方々の小腹をサポート致します。

This is a new release product of our own brand HEALTHY series. Pursuing low-carbohydrate and high-protein, we support the small stomach of people who are concerned about beauty and health.

HEALTHYソイパフチョコレート キャラメル味

Pastry



自社ブランドHEALTHY(ヘルシー&ビューティー)シリーズのニューリリース商品です。低糖質・高タンパクを追及して、美容や健康を気にされている方々の小腹をサポート致します。

This is a new release product of our own brand HEALTHY series. Pursuing low-carbohydrate and high-protein, we support the small stomach of people who are concerned about beauty and health.

自社ブランドHEALTHY(ヘルシー&ビューティー)シリーズのニューリリース商品です。低糖質・高タンパクを追及して、美容や健康を気にされている方々の小腹をサポート致します。

This is a new release product of our own brand HEALTHY series. Pursuing low-carbohydrate and high-protein, we support the small stomach of people who are concerned about beauty and health.

自社ブランドHEALTHY(ヘルシー&ビューティー)シリーズのニューリリース商品です。低糖質・高タンパクを追及して、美容や健康を気にされている方々の小腹をサポート致します。

This is a new release product of our own brand HEALTHY series. Pursuing low-carbohydrate and high-protein, we support the small stomach of people who are concerned about beauty and health.

26 364 313 657

Fukuoka 福岡県

株式会社 マルミツサンヨー

Marumitsu Sanyo Co., Ltd.

九州旬食館 日本の果実 熊本県産 甘夏ゼリー

Pastry



熊本県産の甘夏を使用し、果実をそのまま食べているようなゼリーがコンセプト。もともと缶詰メーカーなので、青果原料を熊本JAなどより仕入れ、一次加工から自社にて行い、シーズンにゼリーを製造するため、果肉をたっぷり入れる事ができます。

The concept is a jelly that uses sweet summer from Kumamoto prefecture and eats the fruits as they are. Originally a canning maker, we produce fruit and vegetable ingredients from JA in Kumamoto, etc. Since the jelly is manufactured in-house from the first processing to the season, you can put plenty of pulp.

九州旬食館 日本の果実ゼリーセット6種12個入り化粧箱

Pastry



九州産の果実(タンカン:九州産、トマト・甘夏・新高梨・メロン:熊本県産、ブルーベリー:福岡県産)を使用した、フルーツをそのまま食べて頂くようなゼリーがコンセプトです。それぞれのゼリーが果肉たっぷりで、よく冷やしてお召し上がり頂ければ、必ずご満足頂けるものと思います。

Eat fruits as they are using fruits from Kyushu (tankan: from Kyushu, tomatoes, sweet summer, new Takanashi, melons: from Kumamoto prefecture, blueberries: from Fukuoka prefecture) The concept is a jelly that you can get. If each jelly is full of flesh and you can enjoy it after cooling it well, you will surely be satisfied.

熊本県産の甘夏を使用し、果実をそのまま食べているようなゼリーがコンセプト。もともと缶詰メーカーなので、青果原料を熊本JAなどより仕入れ、一次加工から自社にて行い、シーズンにゼリーを製造するため、果肉をたっぷり入れる事ができます。

The concept is a jelly that uses sweet summer from Kumamoto prefecture and eats the fruits as they are. Originally a canning maker, we produce fruit and vegetable ingredients from JA in Kumamoto, etc. Since the jelly is manufactured in-house from the first processing to the season, you can put plenty of pulp.

九州産の果実(タンカン:九州産、トマト・甘夏・新高梨・メロン:熊本県産、ブルーベリー:福岡県産)を使用した、フルーツをそのまま食べて頂くようなゼリーがコンセプトです。それぞれのゼリーが果肉たっぷりで、よく冷やしてお召し上がり頂ければ、必ずご満足頂けるものと思います。

Eat fruits as they are using fruits from Kyushu (tankan: from Kyushu, tomatoes, sweet summer, new Takanashi, melons: from Kumamoto prefecture, blueberries: from Fukuoka prefecture) The concept is a jelly that you can get. If each jelly is full of flesh and you can enjoy it after cooling it well, you will surely be satisfied.

326 364 613 657

Nagasaki 長崎県

株式会社 菓秀苑森長

Kashuen Moricho, Inc.

カステラざんまい長持ち(定番)(三枚)

Japanese Confectionary



当社人気No.1商品。手ごろな3枚カットのカステラざんまいシリーズ(シリーズ累計100万個)長期保存タイプ無添加無着色ながら当社従来品比6倍の240日(8か月)の賞味期限をアルミ包装で実現。備蓄商品としてもおすすめです。

Our most popular product. Affordable 3-cut castella zamamai series (1 million in total) Long-term storage type Achieves a best-by date of 240 days (8 months), which is 6 times that of our conventional products, with aluminum packaging, while being additive-free and color-free. It is also recommended as a stockpile product.

半熟生カステラ(オリジナルプレーン)

Japanese Confectionary



新感覚のカステラ、なかはとろろの溶岩のよう、そとはふわふわのカステラ解凍は冷蔵庫でも、レンジでの解凍も可能

A new type of castella, like a mellow lava, soft and fluffy castella! It can be thawed in the refrigerator or in the microwave.

当社人気No.1商品。手ごろな3枚カットのカステラざんまいシリーズ(シリーズ累計100万個)長期保存タイプ無添加無着色ながら当社従来品比6倍の240日(8か月)の賞味期限をアルミ包装で実現。備蓄商品としてもおすすめです。

Our most popular product. Affordable 3-cut castella zamamai series (1 million in total) Long-term storage type Achieves a best-by date of 240 days (8 months), which is 6 times that of our conventional products, with aluminum packaging, while being additive-free and color-free. It is also recommended as a stockpile product.

新感覚のカステラ、なかはとろろの溶岩のよう、そとはふわふわのカステラ解凍は冷蔵庫でも、レンジでの解凍も可能

A new type of castella, like a mellow lava, soft and fluffy castella! It can be thawed in the refrigerator or in the microwave.

626 364 913 657


Kumamoto 熊本県

株式会社 一休本舗

Ikkyuu Honpo Co., Ltd.

塩麴豆大福

Japanese Confectionary

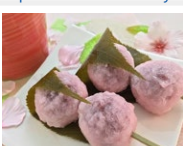


自社製館の塩麴あんは、白あんと赤あんのハーフブレンドで塩麴と絶妙な風味です。モチモチの生地に甘ゆわのえんどう豆が散りばめられ、あん・生地・豆三味のバランスがとても良い大福餅です。

The salted bean paste made in-house is a half-blend of white bean paste and red bean paste, and has an exquisite flavor with salted bean paste. Daifuku mochi has a very good balance of bean paste, dough, and beans, with sweet and boiled peas sprinkled on the chewy dough.

さくらっ子

Japanese Confectionary



さくら餅を一口サイズに作り、鉄砲串に刺し食べやすく上品な和菓子にしました。

We made sakura mochi into bite-sized pieces and stabbed them on a gun skewer to make them easy to eat and elegant Japanese sweets.

自社製館の塩麴あんは、白あんと赤あんのハーフブレンドで塩麴と絶妙な風味です。モチモチの生地に甘ゆわのえんどう豆が散りばめられ、あん・生地・豆三味のバランスがとても良い大福餅です。

The salted bean paste made in-house is a half-blend of white bean paste and red bean paste, and has an exquisite flavor with salted bean paste. Daifuku mochi has a very good balance of bean paste, dough, and beans, with sweet and boiled peas sprinkled on the chewy dough.

さくら餅を一口サイズに作り、鉄砲串に刺し食べやすく上品な和菓子にしました。

We made sakura mochi into bite-sized pieces and stabbed them on a gun skewer to make them easy to eat and elegant Japanese sweets.

26 673 313 966

Miyazaki 宮崎県

有限会社 小野田牧場

Onoda Farm Co., Ltd.

地元素材をふんだんに使った カップアイス 12個セット

Pastry



牧場搾りたて生乳を、低温殺菌・ノンホモジナイズ製法でその日のうちに加工した、生乳の風味をそのまま味わえる特別なアイスです。搾りたてみるく・宮崎県産かぼちゃ・宮崎県産ほうれん草・完熟マンゴ・宮崎県産梨いもなどのフレーバーから12個をお選び、専用ボックスでお届けします。

It is a special ice cream that you can enjoy the flavor of raw milk as it is, which is made by processing freshly squeezed raw milk from the ranch by pasteurization and non-homogenization method on the same day. We will select 12 flavors such as freshly squeezed milk, pumpkin from Miyazaki prefecture, spinach from Miyazaki prefecture, ripe mango, purple potato from Miyazaki prefecture, and deliver them in a special box.

牧場搾りたて生乳使用 宮崎県産野菜のやさしいアイス ポーションタイプ

Pastry



宮崎県産野菜を使用し、無着色で製造したアイスを、ディッシャーなしで手軽に楽しめるポーションタイプにしました。業務用よりも手軽に楽しめます。飲食店のスイーツ等におすすめです。

Using vegetables from Miyazaki prefecture, we made ice cream made without coloring into a portion type that you can easily enjoy without a disher. You can enjoy it more easily than for business use. Recommended for sweets in restaurants.

牧場搾りたて生乳を、低温殺菌・ノンホモジナイズ製法でその日のうちに加工した、生乳の風味をそのまま味わえる特別なアイスです。搾りたてみるく・宮崎県産かぼちゃ・宮崎県産ほうれん草・完熟マンゴ・宮崎県産梨いもなどのフレーバーから12個をお選び、専用ボックスでお届けします。

It is a special ice cream that you can enjoy the flavor of raw milk as it is, which is made by processing freshly squeezed raw milk from the ranch by pasteurization and non-homogenization method on the same day. We will select 12 flavors such as freshly squeezed milk, pumpkin from Miyazaki prefecture, spinach from Miyazaki prefecture, ripe mango, purple potato from Miyazaki prefecture, and deliver them in a special box.

宮崎県産野菜を使用し、無着色で製造したアイスを、ディッシャーなしで手軽に楽しめるポーションタイプにしました。業務用よりも手軽に楽しめます。飲食店のスイーツ等におすすめです。

Using vegetables from Miyazaki prefecture, we made ice cream made without coloring into a portion type that you can easily enjoy without a disher. You can enjoy it more easily than for business use. Recommended for sweets in restaurants.

326 673 613 966

Miyazaki 宮崎県

トリエステ

Trieste

チーズまんじゅう"チーズたまご"

Pastry



素材にとことんこだわった自慢の一品。宮崎の名菓として有名チーズまんじゅうをトリエステ風にかわいく美味しく仕上げました。

A proud dish that is particular about the material. The famous cheese bun, which is a famous confectionery of Miyazaki, is finished in a cute and delicious Trieste style.

素材にとことんこだわった自慢の一品。宮崎の名菓として有名チーズまんじゅうをトリエステ風にかわいく美味しく仕上げました。

A proud dish that is particular about the material. The famous cheese bun, which is a famous confectionery of Miyazaki, is finished in a cute and delicious Trieste style.

626 673 913 966

都道府県別 サプライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル 商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流 ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績 データ

Result Data for the Previous Year

40

Kagoshima 鹿児島県

セイカ食品 株式会社

Seika Foods Co., Ltd.

安納芋キャラメル Japanese Confectionery



- ・種子島産安納芋ペーストを使用したキャラメルです。
- ・安納芋の蜜感ある甘みと、しっとりとした食感を表現しました。
- ・フィルムの内側のキャラメルもオブラートで包んでいるため、手が汚れません。
- ・Caramel using Anno potato paste from Tanegashima.

- ・It expresses the honey-like sweetness of Anno potatoes and the moist texture.
- ・The caramel inside the film is also wrapped in wafer paper, so your hands will not get dirty.

きなこ餅

Japanese Confectionery



- ・香ばしいきな粉の風味とコクのある素焚糖®の優しい甘さがクセになります。
- ・一粒ずつオブラートとフィルムで包んでおり、キャンディのようなかわいさです。
- ・The fragrant kinako flavor and the gentle sweetness of the rich kinako® are addictive.

- ・Each grain is wrapped in oblate and film, and it is cute like a candy.

Okinawa 沖縄県

株式会社 あうん堂

Aundo Co., Ltd.

多良間島の黒糖ジェラート Others



1896年には島内で本格的に製糖が始まり、1964年には宮古製糖(旧 宮多製糖)多良間工場を設立。黒糖づくりは島の産業を支えるまでになりました。製法は「シートヤー」と呼ばれた黒糖づくりの技をそのままに受け継いでいます。多良間島さとうぎ農家島ごとエコファーマーの認定を受けています。

Full-scale sugar production began on the island in 1896, and the Miyako Sugar (former Miyata Sugar) Tarama Factory was established in 1964. Making brown sugar has come to support the island's industry. The manufacturing method inherits the technique of making brown sugar called "Sheetoya" as it is. Tarama Island Sugarcane Farmers Each Island is certified as an eco-farmer.

青切りシークワサーソルベ

Others



沖縄本島内では北部地域がもっともシークワサーの生産が盛んです。離島も含め産地、生産者によって風味が違います。幾つかのシークワサーを試飲・試食して、この大宜味村のシークワサーを使ってまもなく10年になります。風味・酸味・香りがベストな一品です。

In the northern part of the main island of Okinawa, the production of shikuwasa is the most active. The flavor differs depending on the production area and producer, including remote islands. It's been 10 years since I've been tasting and tasting several citrus depressa and using this citrus depressa in Ogimi village. The best flavor, sourness and aroma.

Okinawa 沖縄県

オキコ 株式会社

Okiko co., Ltd.

シーサーがいっぱい塩シークワサー Others



沖縄県産シークワサーの酸味をきかせた餡の中に塩ペーストをとじこめ、手軽に塩分が補給できるキャンディです。また、キャンディは沖縄の魔除け、守り神を象った「シーサー」の形をしており、食べておいしい、もたって嬉しいキャンディです。

It is a candy that can be easily replenished with salt by immersing salt paste in the sour candy of Okinawa Prefecture Shikuwasa. In addition, the candy is in the shape of a "shisa" that imitates the amulet of Okinawa and the guardian god, and it is delicious to eat and is a nice candy to receive.

黒糖 カチ割

Others



さとうぎをそのまま絞り、煮詰めて凝縮した昔ながらの方法で作った無添加黒糖です。ミネラルやビタミンを豊富に含んだアルカリ性の食品で白砂糖と比べ、カルシウムやリン・鉄等がより多く含まれビタミンB1、B2やアミノ酸も含んだ栄養価の高い食品です。

Additive-free brown sugar made by the traditional method of squeezing sugar cane as it is, boiling it down and condensing it. It is an alkaline food that is rich in minerals and vitamins. Compared to white sugar, it is a highly nutritious food that contains more calcium, phosphorus, iron, etc. and also contains vitamins B1, B2 and amino acids.

Okinawa 沖縄県

株式会社 黒糖本舗垣乃花

KOKUTOUHONPO KAKINOHANA Co., Ltd.

黒糖アーモンド Others



沖縄産のサトウキビから採れた粗糖と黒糖にクラッシュしたアメリカ産のアーモンドをふんだんに混ぜ込み、水あめを加えてカリカリ食感に仕上げました。

We mixed abundantly crushed American almonds with crude sugar and brown sugar from sugar cane from Okinawa, and added starch syrup to make it crunchy.

多良間島のぶっかき黒糖

Salt, Sugar



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。理やお菓子作りには、ぶっかきとは『カチワリ』の意味。

Brown sugar made from 100% sugar cane cultivated on Tarama Island, which is made of uplifted coral reefs. For making reason and sweets. Bukaki means "tick".

Okinawa 沖縄県

株式会社 ジェイシーシー

JCC Co., Ltd.

ワンダーおばさんのチーズケーキ Pastry



沖縄で27年間愛され続けてきたチーズケーキです。懐かしいあの味、あの美味しさ。

Has been loved in Okinawa for 27 years! It's a cheesecake. That nostalgic taste, that deliciousness.

冷凍生めん 沖縄ソーキそば2食入り

Instant Food



本場沖縄の沖縄そば。麺は生麺でもちもち。ご家庭で、本場の味を是非、是非ご賞味下さい。

Authentic Okinawa soba. The noodles are raw and chewy. Please enjoy the authentic taste at home.

Okinawa 沖縄県

有限会社 珍品堂

Chinpindo Co., Ltd.

ファミリーパックちんすこう Japanese Confectionery



プレーン・黒糖・紅芋の3種類の味が楽しめるファミリーパックちんすこう。ご自宅用にもお土産用にも最適。パール感の光沢で華やかなパッケージも魅力的です。

Family pack Chinsuko where you can enjoy three types of flavors: plain, brown sugar, and red potato. Great for home and souvenirs. The pearly luster and gorgeous package is also attractive.

ハッピーくるくるちんすこうお手頃サイズ

Japanese Confectionery



沖縄産の塩を練り込んだほんのり塩味がアクセントで、サクサク食感がクセになります! 顔付きのちんすこうが可愛くてスマイル。一口食べれば美味しくてスマイル。あなたにハッピーが来るちんすこうです。

The slightly salty taste of Okinawan salt, and the crispy texture becomes addictive! Chinsuko (Okinawan traditional cookie) with cute face makes you smile. Take a bite and the delicious taste makes you smile. This Chinsuko makes you smile and brings happiness to you.

Okinawa 沖縄県

株式会社 ファッションキャンディ

FASHIONCANDY co., Ltd.

ちんすこうショコラ Pタイプ(ダーク&ミルク) Pastry



さっくり焼き上げた伝統菓子「ちんすこう」をまろやかなチョコレートでコーティングしたお菓子です。ダーク・ミルク味の2種類。

It is a sweet made by coating the traditional sweet "Chinsuko" that has been baked with mellow chocolate. Two flavors of dark milk.

塩ちんすこう Pタイプ

Pastry



さっくりと焼き上げた、プチサイズのちんすこう。沖縄産の「青い海 焼塩」を使用しました。ハートとお花の形の、とってもかわいいちんすこうです。A small-sized chestnut that has been baked quickly. I used "Aoi-umi-yaki salt" from Okinawa. It is a very cute Chinsuko in the shape of a heart and a flower.

Okinawa 沖縄県

農業生産法人株式会社 マルシェ沖縄

Agricultural production corporation Marche Okinawa Co., Ltd.

うむくじてんぶら Others



沖縄の郷土料理の定番商品です。紅芋をふんだんに使用する事でとても美味しくなります。揚げると香ばしくなり、蒸すともっちりとした触感がたまりません。

It is a standard product of Okinawan local cuisine. Using plenty of red potatoes makes it very delicious. When fried, it becomes fragrant, and when steamed, it has a firm texture.

紅芋ペースト

Others



沖縄の日差しをたっぷりあびて育った紅芋をペースト状に仕上げました。

The red potatoes grown in the sunshine of Okinawa are finished in a paste.

酒類

Alcohol

株式会社 Kカンパニー

K Company Co., Ltd.

ネコ酒札幌お土産キット

Sake



柳宗理デザイン清酒グラス(小) ネコプリント付きが2つ入った北海道雪解け水超軽口日本酒のギフトセット。凍るほどキンキンに冷やして楽しむとにゃく飲みやすい日本酒。

Sori Yanagi Design Sake Glass (Small) A gift set of Hokkaido snowmelt water super light sake with two cat prints. The more it freezes, the easier it is to drink sake.

北海道ワイン 株式会社

HOKKAIDO WINE CO.,LTD.

おたるナイアガラ

Others



まるで高級葡萄を食している様にブルーティーな味わいが、日本やアジアで人気があります。日本ワイン製造・出荷NO.1ワインです。

The fruity taste is as if you are eating high-class grapes, and it is popular in Japan and Asia. It is the No. 1 wine in the production and shipment of Japanese wine.

おたる赤・甘口

Others



甘口ながら独特のコクと酸味が、冷やして美味しい赤ワイン。

A sweet but delicious red wine with a unique richness and sourness.

縄時食品 株式会社

Nawatoki Foods Co., Ltd.

青い日本酒「清藍(せいらん)」

Sake



吟醸酒に青い天然ハーブを加えた、美しい青色の日本酒「清藍(せいらん)」。レモン等を加えると色が紫色に変わります。パタフライビーというハーブを使用し、100%天然由来で色付けしています。味わいは本格的な吟醸酒そのものです。ベースの清酒は滋賀県長浜産山田錦100%使用のこだわりの地酒です。

Beautiful blue sake "Seiran" is made by adding blue natural herbs to Ginjo sake. When you add lemon etc., the color changes to purple. Using an herb called butterfly pea, it is 100% naturally derived and colored. The taste is the authentic Ginjo sake itself. The base sake is a special local sake made from 100% Yamada Nishiki from Nagahama, Shiga Prefecture.

社会福祉法人 サン・ビジョン サンサンワイナリー

Social welfare corporation Sun Vision Sun Sun Winery

サンサンエステート柿沢ルージュブレステージ2018

Others



2018年はメルロ・シラーともに収量を規制したため酸と甘味のバランスが取れ色調も濃く果実味豊かなワインが出来上がりました。スパイシーな香りにふくよかな果実味がバランスよく心地よいワインに仕上がりました。

In 2018, both Merlot and Syrah regulated yields, resulting in a wine with a good balance of acidity and sweetness, a deep color and a rich fruitiness. A well-balanced and comfortable wine with a spicy aroma and plump fruit.

サンサンサイダースカーレット2018

Others



果肉の赤いリンゴを主原料としたシードルは甘さと酸味のバランスがよく中華料理など油を使った料理に最適です。

Cider, which is mainly made from red apples, has a good balance of sweetness and sourness and is ideal for cooking with oil such as Chinese food.

株式会社 北川本家

Kitagawa Honke Co., Ltd.

富翁 大吟醸 山田錦

Sake



酒造好適米(酒米)の最高峰である兵庫県特A地区産の「山田錦」を100%使用し、39%まで精米した大吟醸酒。おだやかな吟醸香(リンゴ香)と、やわらかく、やさしい味わいが特長です。

Daiginjo Sake made from 100% Yamada Nishiki from Hyogo Prefecture's special A district, which is the highest peak of rice suitable for sake brewing (sake rice), and polished to 39%. It features a gentle ginjo scent (apple scent) and a soft, gentle taste.

はんなり京梅酒

Others



和歌山県産の完熟「南高梅」を厳選し、自社製の本格米焼酎と日本酒にじっくりと漬け込みました。甘さを控えすっきりとした味わいは、食中酒としても最適です。

We carefully selected the ripe "Nankoume" from Wakayama prefecture and carefully soaked it in our own authentic rice shochu and sake. The refreshing taste with less sweetness makes it ideal as a sake during meals.

MKTレーディング

MK TRADING

篠川 FINE BLENDED WHISKY 750ml

Others



日本産のまろやかなテイストを持ったウイスキーを是非、ご賞味ください。

Please enjoy whiskey with a mellow taste from Japan.

篠川 PURE MALT WHISKY 750ml

Others



日本産のまろやかなテイストを持ったウイスキーを是非、ご賞味ください。

Please enjoy whiskey with a mellow taste from Japan.

浅間酒造 株式会社

Asama Shuzo Co., Ltd.

純米大吟醸 秘幻 禮

Sake



テロワールにこだわり自社の圃田で栽培された酒造好適米「改良信交」100%使用。精米歩合20%まで磨き上げ米の良質な部分のみを使用し、機械に頼らず手作業で搾りを行なうことで、雑味をまったく感じないクリアでエレガントな味わいに仕上がっている。*第90回関東信越国税局酒類鑑評会純米吟醸部門優秀賞受賞

純米大吟醸 ハツ場の風

Sake



テロワールコンセプトを軸に、自社の圃田で栽培された酒造好適米「改良信交」100%使用。精米歩合45%まで磨き上げることで、適度な甘い香りと低温でゆっくりと醸成されたことによるフレッシュな味わいが特徴の純米大吟醸酒。美智子上皇后由来のバラ「プリンセス・ミチコ」から作ったバラ酵母も使用。

Based on the terroir concept, 100% of "Kaiyosinko" rice suitable for sake brewing cultivated in our own rice fields is used. Junmai Daiginjo Sake is characterized by a moderately sweet aroma and a fresh taste that is slowly cultivated at low temperatures by polishing to a rice polishing ratio of 45%. Rose yeast made from the rose "Princess Michiko" derived from Empress Michiko is also used.

株式会社 仙醸

Senjyo Co., Ltd.

黒松仙醸 純米大吟醸 プロトタイプ

Sake



豊かな香りと口の中に一杯に広がる果実のような深い甘味。高精白ならではの透明感溢れる味わい。試作品を意味するプロトタイプの名がついています。柔らかくメロウな甘みは嫌みがなく、飲んだら忘れられない印象を残すお酒です。

Rich aroma and deep sweetness like fruit that fills the mouth. A transparent taste unique to high-polishing. It has the name of a prototype, which means a prototype. The soft and mellow sweetness is not disliked, and it leaves an unforgettable impression when you drink it.

黒松仙醸 辛口純米

Sake



信州産美山錦の味を十分に引き出した芳醇な味わいと辛口でキレの良い後口を楽しめます。精米歩合70%ながら雑味をなくし、キレの良さと軽快な味わいを目指しました。スリムで背筋が一本通ったタイプの辛口純米。

You can enjoy the mellow taste and dry and crisp aftertaste that fully brings out the taste of Miyama Nishiki from Shinshu. Although the rice polishing rate is 70%, we have eliminated the unpleasant taste, aiming for a sharp and light taste. A slim, dry pure rice with a single spine.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

Wakayama 和歌山県

株式会社 吉田

Yoshida Co., Ltd.

AGARA CRAFT ゆずALE

Beer



The yuzu used is based on Yuzu from Ryujinmura, Wakayama Prefecture. This Yuzu tree uses Yuzu harvested from a Yuzu tree grafted from a 100-year-old old tree. From the yuzu, you can feel the strong and deep aroma and sweetness, and the refreshing aroma of yuzu and malt is wonderful. It goes well with Japanese food and French cuisine.

使用されているゆずは和歌山県龍神村の柚子を基本に使用しています。このゆずの樹は樹齢100年の古木から接木された柚子の木から穫れた柚子を使用します。柚子からはしっかりと深みのある香りと、甘味が感じられ、爽やかに香る柚子とモルトの味わいが素晴らしいです。和食やフレンチにもよく合います。

AGARA CRAFT 山椒ALE

Beer



Wakayama has the highest production of Japanese pepper in Japan. The sansho is also called "grape sansho", which is called fragrant sansho. Sansho is characterized by its refreshing scent with less spiciness. In order to maximize this aroma, the beer was carefully ground with a stone mill. Enjoy meat dishes and marriage with Chinese food

和歌山は山椒の生産量が「日本一」であります。その山椒も香り山椒と言われる「ブドウ山椒」です。辛味は抑えられ爽やかな香りが特徴の山椒。この香りを最大限に引き出すために石臼で丁寧にひいたものをビールに閉じ込みました。肉料理や中華とのマリージュをお楽しみください

Wakayama has the highest production of Japanese pepper in Japan. The sansho is also called "grape sansho", which is called fragrant sansho. Sansho is characterized by its refreshing scent with less spiciness. In order to maximize this aroma, the beer was carefully ground with a stone mill. Enjoy meat dishes and marriage with Chinese food

Okayama 岡山県

宮下酒造 株式会社

Miyashita Sake Brewery Co., Ltd.

クラフトジン岡山

Others



It is Japan's first barrel-stored gin that matches the amber color. It is based on our own rice shochu and is uniquely blended with more than 10 types of botanicals and distilled with a pot still made in Germany. After that, it is finished in oak barrels that store shochu to achieve a unique aroma and deep taste.

琥珀色にそまる日本初の樽貯蔵のジンです。自社製の米焼酎をベースに10数種類のボタニカルを独自に配合して、ドイツ製のポット・スティルで蒸留しました。その後、焼酎を貯蔵した樽樽でフィニッシュし、独特の香りと奥深い味わいを実現しています。

It is Japan's first barrel-stored gin that matches the amber color. It is based on our own rice shochu and is uniquely blended with more than 10 types of botanicals and distilled with a pot still made in Germany. After that, it is finished in oak barrels that store shochu to achieve a unique aroma and deep taste.

匠バーテンダー クラフトウォッカレモンサワー

Others



hikari" manufactured by Okayama Distillery as the base alcohol, and a rich aroma and sauce of 100% lemon juice from Okayama prefecture.

ベースアルコールに岡山蒸溜所製造の「クラフトウォッカ 晶光（あきひかり）」を使用したさわやかでクリアな味わいと、岡山県産レモン果汁100%の豊かな香りと酸味が効いたレモンサワー。

Lemon sour with a refreshing and clear taste using "Craft Vodka Hikari" manufactured by Okayama Distillery as the base alcohol, and a rich aroma and sauce of 100% lemon juice from Okayama prefecture.

Okayama 岡山県

室町酒造 株式会社

Muromachi Shuzo Co., Ltd.

極大吟醸 室町時代

Sake



幻の酒米「雄町米」と名水百選「雄町の冷泉」仕込みの大吟醸原酒。口に広がるフルーティな香りと旨味は最高です。モンドセレクション20年連続金賞以上受賞中です。

Daiginjo original sake prepared with the phantom sake rice "Omachi rice" and the 100 famous waters "Omachi cold spring". The fruity aroma and umami that spreads in the mouth is the best. We have won the Monde Selection Gold Award for 20 consecutive years.

甘熟とろける清水白桃酒

Others



and pickled with Shimizu Hakuto, a local (Akaiwa city specialty) famous all over the country. It is a genuine white peach liquor with melted flesh fiber and a melting texture and sweet aroma and acidity of peach. Please enjoy it cold, such as straight or on the rocks.

焼酎をベースに全国にも名高い地元（赤磐市特産）清水白桃を漬け込んだ贅沢なお酒。果肉繊維が溶け込んでおり、とろける食感と桃の甘い香りや酸味が楽しめる、まさしく本物の白桃酒です。ストリートやオンザロックなど冷たくしてご賞味ください。

A luxurious sake based on shochu and pickled with Shimizu Hakuto, a local (Akaiwa city specialty) famous all over the country. It is a genuine white peach liquor with melted flesh fiber and a melting texture and sweet aroma and acidity of peach. Please enjoy it cold, such as straight or on the rocks.

Tokushima 徳島県

株式会社高鉾建設酒販事業部

Takaho Construction Co. Ltd. Liquor Sales Division

純米吟醸原酒 上勝

Sake



棚田米の旨味と清らかな湧水がつむぐ、すっきりとしたピュアな味わい。割り水を使わずに仕込まれた原酒ならではのほどよくフルーティな香り。

A refreshing and pure taste with the umami of rice terraces and pure spring water. A moderately fruity aroma unique to undiluted sake that does not split water at all.

純米吟醸原酒 射手座造船所

Sake



ボトルは海と空をイメージした透明ブルー。ラベルには棚田と波と船をあしらった、ポトル全体が楽しいアート作品になっています。実際には上勝町には20mの木造船があり名前「射手座造船所」、山の中にあります。地元の棚田米と湧水を使用し飲みやすいフルーティな味わい。

The bottle is transparent blue with an image of the sea and sky. The label features rice terraces, waves and ships, making the entire bottle a fun piece of art. In fact, there is a 20m wooden boat in Kamikatsu-cho, whose name is "Shooter Za Shipyard", in the mountains. A fruity taste that is easy to drink using local rice terraces and spring water.

Kumamoto 熊本県

織月酒造 株式会社

SENGETSU SHUZO CO., LTD.

織月

Shochu/Awamori



high-quality rice as a raw material. A brand that is very popular in the local area of Kuma Shochu. Rice shochu with a mellow taste and delicious taste.

厳選された良質の米を原料に、球磨川の清流から生まれた球磨焼酎「織月」。球磨焼酎の地元でたいへん愛飲されている銘柄。まろやかな口当たりで旨みのある米焼酎。

Kuma shochu "Sengetsu" was born from the clear stream of the Kuma River, using carefully selected high-quality rice as a raw material. A brand that is very popular in the local area of Kuma Shochu. Rice shochu with a mellow taste and delicious taste.

たる織月

Shochu/Awamori



more than a year, and Mr. Mori, who has a wealth of experience, has blended them in an exquisite ratio. It is a gem that you can enjoy the fusion of the scent of oak barrels that have matured over the years and rice shochu.

年以上の長期熟成酒を幾種類も厳選し、経験豊かな杜氏が絶妙な比率でブレンドいたしました。長い年月の中でじっくりと熟成した檳樽の香りと米焼酎との融合が楽しめる逸品です。

We have carefully selected several types of long-term aged sake for more than a year, and Mr. Mori, who has a wealth of experience, has blended them in an exquisite ratio. It is a gem that you can enjoy the fusion of the scent of oak barrels that have matured over the years and rice shochu.

Oita 大分県

合資会社 赤嶺酒造場

AKAMINE SAKE BREWERY

DOTTON PREMIUM 30°

Shochu/Awamori



you feel that frequency. By aging for 5 years, we thoroughly pursued the original taste and aroma of barley shochu, and the deep and elegant taste. This is a dish that you should definitely drink with a special person or on a special anniversary.

赤嶺最高度数の焼酎ながら、その度数を感じさせない。5年間熟成させることによる、麦焼酎本来の味・香り、そして深みのある気品のある味わいをとことんまで追求しました。特別な人、また特別な記念日に是非飲んでいただきたい一品です。

Although it is the highest frequency shochu in Akamine, it does not make you feel that frequency. By aging for 5 years, we thoroughly pursued the original taste and aroma of barley shochu, and the deep and elegant taste. This is a dish that you should definitely drink with a special person or on a special anniversary.

リキュールレーベル果の滴 全5種類

Others



[Plum wine 20° Kabosu 25° Pine 25° Shine Muscat 25° Kiwi 23°] All fruits from Oita and Usuki cultivated without pesticides are harvested by hand, and are manufactured by adding Japanese water to the natural water of the valley of Usuki Kubo to match the authentic shochu of our store. It is a fruit liqueur with a very elegant taste that intentionally keeps the sweetness modest and leaves the flavor of the fruit.

【梅酒20° かぼす25° ピーネ25° シャインマスカット25° キウィ23°】無農薬で栽培された、大分・日産の果実を全て手摘みで収穫し、当蔵の本格焼酎に合わせ、日付久保の谷の天然水にて和水をして製造しております。あえて甘さを控え目にし果実の風味を残したとても上品な味わいの果実リキュールです。

Kagoshima 鹿児島県

株式会社 本坊商店

Hombo Shoten Co., Ltd.

薩摩 桐野

Shochu/Awamori



焼酎造五十五年、杜氏集団黒潮杜氏の雄、黒潮勉の集大成として醸した骨太な旨みを感じられる芋焼酎。酒米として有名な山田錦を使用し、ふくよかでありながら味わいの深い、リッチな焼酎に仕上げました。

In the 55th year of shochu, the sweet potato shochu brewed as the culmination of Tsutomu Kurose, the male of Mori Kurose. Using Yamada Nishiki, which is famous as sake rice, it is finished in a rich shochu with a rich yet rich taste.

なかまた 28度

Shochu/Awamori



黒麹仕込みの特徴である深い味わいを保ちつつ、まろやかで甘い香りが楽しめる焼酎です。2種類の厳選された原酒をブレンドすることでボディに厚みを持たせました。It is a shochu that you can enjoy a mellow and sweet aroma while maintaining the deep taste that is characteristic of black jiuqu preparation. The body is made thicker by blending two types of carefully selected raw sake.

黒麹仕込みの特徴である深い味わいを保ちつつ、まろやかで甘い香りが楽しめる焼酎です。2種類の厳選された原酒をブレンドすることでボディに厚みを持たせました。

It is a shochu that you can enjoy a mellow and sweet aroma while maintaining the deep taste that is characteristic of black jiuqu preparation. The body is made thicker by blending two types of carefully selected raw sake.

Okinawa 沖縄県

株式会社 南都

NANTO BREWERY

琉球レモンサワー

Others



Ryukyu Lemon Sour is a luxurious adult liquor made only from Shikunasa juice, awamori, and millet powdered sugar. Shikunasa is an Okinawan dialect and its Japanese name is Hiram Lemon, which is a citrus of the same citrus genus as lemon. No acidulants, flavors, or colorings are used, and the original aroma and umami of the juice is straightened while maintaining the same taste and color. You can enjoy it.

琉球レモンサワーはシークワーサー果汁と泡盛、きび砂糖だけで造った贅沢な大人のお酒です。シークワーサーとは沖縄の方言で和名はヒラミレモンといい、レモンと同じミカン属の柑橘類です。酸味料、香料、着色料を一切使用しておらず、味も色もそのままに果汁本来の香りと旨味をストレートに楽しむ事ができます。

Ryukyu Lemon Sour is a luxurious adult liquor made only from Shikunasa juice, awamori, and millet powdered sugar. Shikunasa is an Okinawan dialect and its Japanese name is Hiram Lemon, which is a citrus of the same citrus genus as lemon. No acidulants, flavors, or colorings are used, and the original aroma and umami of the juice is straightened while maintaining the same taste and color. You can enjoy it.

35リキュール泡盛珈琲

Others



weathered coral from Okinawa, it is a health-conscious and sugarless type. You can enjoy the flavor and sweet aroma of coffee, and it is a liqueur with a wide range of ways to enjoy it, such as rock, mizuwar, hot and cocktail base.

沖縄の風化サンゴで焙煎された珈琲豆を使用し、健康志向でシュガーレスタイプに仕上げました。珈琲の風味と甘い香りを楽しむ事ができ、ロックや水割り、ホットやカクテルベースなど楽しみ方が幅広いリキュールです。

Using coffee beans roasted with weathered coral from Okinawa, it is a health-conscious and sugarless type. You can enjoy the flavor and sweet aroma of coffee, and it is a liqueur with a wide range of ways to enjoy it, such as rock, mizuwar, hot and cocktail base.

Okinawa 沖縄県

有限会社 比嘉酒造

Higashuzo Co., Ltd.

残波ブラック

Shochu/Awamori



『ザンクロ』の愛称で長く親しまれる残波の黒30度。黒麹本来のキリッとした厚みのある味わいが特徴。芳醇な香りとコクのバランスのとれた飲みやすい味わいの泡盛として人気。

The 30-degree black Zankuro is nicknamed "Zankuro" and has won a high reputation over the years. It is characterized by the mellow taste of black koji. As an excellent sparkling wine, it is an easy-to-drink Awamori wine with a well-balanced rich aroma and richness.

残波青切りシークワーサー

Others



琉球泡盛残波をベースに、沖縄やんばる産のシークワーサー果汁をブレンドした、アルコール12度の飲みやすい泡盛リキュールです。そのまま冷やしてオンザロックや炭酸割り等、お好みでお楽しみください。Based on Ryukyu Awamori Zanza, it is an easy-to-drink awamori liqueur with 12 degrees alcohol, which is a blend of Shikunasa juice from Okinawa Yanbaru. It can be refrigerated with ice or mixed with carbonated water according to personal preference.

琉球泡盛残波をベースに、沖縄やんばる産のシークワーサー果汁をブレンドした、アルコール12度の飲みやすい泡盛リキュールです。そのまま冷やしてオンザロックや炭酸割り等、お好みでお楽しみください。

Based on Ryukyu Awamori Zanza, it is an easy-to-drink awamori liqueur with 12 degrees alcohol, which is a blend of Shikunasa juice from Okinawa Yanbaru. It can be refrigerated with ice or mixed with carbonated water according to personal preference.

Okinawa 沖縄県

ヘリオス酒造 株式会社
Helios Distillery Co., Ltd.

古酒 くら
Shochu/Awamori



泡盛の最大の特徴は黒麹菌による全麹仕込みの膠（もろみ）を一度だけ蒸留する伝統の製法にあります。「くら」はその伝統の製法に加え、より酒の熟成を促すといわれる銅製蒸留機を使い、樽でゆっくりと熟成させたクース（古酒）です。
The most distinctive feature of Awamori is the traditional manufacturing method of distilling the moromi mash prepared with black aspergillus only once. "Kura" is a cious (old sake) that is slowly aged in oak barrels using a copper distiller that is said to promote the aging of sake in addition to its traditional manufacturing method.

くら原酒8年 カスクストレングス
Shochu/Awamori



伝統の製法を基につくられた、泡盛「くら」の原酒を専用の樽で熟成させ仕上げました。泡盛のコクと芳醇さにシングルモルトウイスキーの風味を併せ持つ複雑な味わいです。
Awamori "Kura" raw sake made based on the traditional manufacturing method is aged in a special oak barrel and finished. It is a complex taste that combines the richness and richness of awamori with the flavor of single malt whiskey.

Okinawa 沖縄県

米島酒造 株式会社
Yoneshima Sake Brewery Co., Ltd.

30度美ら蚩
Shochu/Awamori




香：ほんのりと干し柿のような甘い厚みのある香り。粘着度：軽。味：ドライテイスト口当たり柔らかい甘さから、優しいがしっかりとした味わいになりました。飲み方：ロック、水割り。
Incense: A slightly sweet and thick scent like dried persimmon. Adhesion: Light. Taste: Dry taste From the soft sweetness to the palate, it has a gentle but firm taste. How to drink: Rock, water.

25度星の灯
Shochu/Awamori



香：微かに白い花、百合のような柔らかくサラツとした香りのニュアンス。粘着度：軽。味：軽やかでフルーティ、ほんのり甘みがあり、ずっと喉まで通心地良さや柔らかいお米の味わいに仕上がってます。飲み方：ストレート、ロック、季節のフルーツを入れてサングリア感覚で飲むもよし。
Incense: Slightly white flowers, lily-like soft, smooth scent nuances. Adhesion: Light. Taste: Light, fruity, slightly sweet, with a pleasant throat-feeling and soft rice taste. How to drink: You can also add straight, rock and seasonal fruits and drink like sangria.

調味料
Seasoning



▶▶

Hokkaido 北海道

渋谷醸造 株式会社
SHIBUYA FERMENTATION CO.,LTD.

キレイマメ 黒豆みそだれ
Sauce, Others



甘味ある北海道産米と旨味の素となるタンパク質が豊富でコクと甘味ある北海道十勝本別産光黒大豆を丸ごと使用し、じっくり長期2年熟成された昔ながらの手作り無添加味噌をベースに豚肉に絡みつく黒豆みそだれ！冷めても美味しく病み付きになります！お肉に絡めるだけの簡単調理。
Using the sweet Hokkaido rice and the rich and sweet Hokkaido Tokachi Hombetsu light black soybeans, which are rich in miso, they are entwined with pork based on the old-fashioned handmade additive-free miso that has been carefully aged for a long period of 2 years. Black bean miso sauce! It's delicious and addictive even when it gets cold! Easy cooking just by entwining with meat.

チーズとうがらし 醤油テイスト
Canned & Bottled Food Products



チーズとうがらしの第二弾新商品！北海道十勝本別町産「青唐辛子」を北海道十勝産クリームチーズに、漬け込んだ和のテイストにした絶品チーズ！『うあぁ～からあ～』とチーズのコクと昆布・鰹・濃口醤油の旨味を感じた後から来る辛味が癖になる美味しさです！
The second new product of "Cheese Togaoshi"! An exquisite cheese made from "green pepper" from Hombetsu, Hokkaido, and cream cheese from Tokachi, Hokkaido, with a Japanese taste! The spiciness that comes after you feel the richness of cheese and the taste of kelp, bonito, and dark soy sauce is a habit of "umami"!

Hokkaido 北海道

有限会社 永見
Nagami Co., Ltd.

ママに選んでほしいだしパック
Sauce, Others



和食の本格的な出汁が、簡単にしてくれる商品です。
It is a product that makes it easy to make authentic Japanese soup stock.

Hokkaido 北海道

株式会社北海道バイオインダストリー
Hokkaido Bio-Industry Corporation.

北海道タマネギドレッシング オリジナル
Sauce, Others



A dressing made from Hokkaido onions that uses a patented manufacturing method to enhance the taste and nutrition of onions. The taste is a soy sauce-based Japanese flavor. In February 2020, won first place in Japan in the popular information TV program "Matsuko and Aniyoshi Karisome Heaven-The Strongest Dressing Ranking Out of 500 Types". It is the best-selling dressing in Japan among the dressings made by manufacturers in Hokkaido.

北海道タマネギドレッシング 山わさび
Sauce, Others



クチの中に広がるクリアな辛味がたまらない、クリーミーな山わさびドレッシング。豆乳に特許製法で加工した北海道産玉葱とマヨネーズでコクを出し、隠し味にチーズ、魚醤、ゴマで味に深みを加えました。濃厚な味わいの中にもパンチのきいた山わさびの辛味が特徴的なドレッシングです。
A creamy wasabi dressing with an irresistible clear spiciness that spreads in your mouth. The soymilk is richened with Hokkaido onions and mayonnaise processed by a patented method, and the secret flavor is cheese, fish sauce, and sesame seeds to add depth to the taste. This dressing is characterized by the spicy taste of mountain wasabi, which has a punchy taste even in a rich taste.

Yamagata 山形県

三和油脂 株式会社
Sanwa Yushi Co., Ltd.

まいにちのこめ油 900g
Sauce, Others



稲作が盛んな日本の東北地方及び北海道で集荷した新鮮な米ぬかから搾油した米油です。栄養価が豊富な米ぬかの成分がたっぷり含まれているため、健康志向のお客様から近年注目されています。また、原料由来の香りが少なく、料理の際は素材の味を十分に引き出すことができます。
Rice bran oil squeezed from fresh rice bran collected in the Tohoku region of Japan and Hokkaido, where rice cultivation is popular. It is attracting attention from health-conscious customers in recent years because it contains plenty of nutritious rice bran ingredients. In addition, there is little aroma derived from the ingredients, so you can fully bring out the taste of the ingredients when cooking.

米油600g
Sauce, Others




酸化しにくく、揚げ物、炒め物、サラダなど、料理のおいしさをクセなく引き立てます。
It is hard to oxidize and enhances the deliciousness of dishes such as fried foods, stir-fried foods, and salads.

Fukushima 福島県

株式会社 宝来屋本店
Horaiya Honten Co., LTD

生糀
Fermented Seasoning



1897. Jiuqu making We have made good quality rice Jiuqu using the tradition and manufacturing method of more than 100 years. Various enzymes of Jiuqu bring out the umami and sweetness of the ingredients.

昔なつかしいもろみ
Instant Food



明治39年創業の糀屋が丹念に育てた糀です。糀づくり100年以上の伝統と製法を用いて良質の米糀に仕上げました。こうじ菌が持つ様々な酵素が食材の旨味や甘みを引き出します。
It is a Jiuqu that was carefully cultivated by a Jiuqu shop founded in 1897. Jiuqu making We have made good quality rice Jiuqu using the tradition and manufacturing method of more than 100 years. Various enzymes of Jiuqu bring out the umami and sweetness of the ingredients.

国産六条大麦を使用して仕込んだ、昔なつかしいもろみです。化学調味料・保存料・着色料は一切使用しておりません。
It is a nostalgic moromi mash made from domestically produced six-row barley. No chemical seasonings, preservatives or colorings are used.

都道府県別 サプライヤー 一覧 Suppliers Listed by Prefecture	鮮魚・ 水産加工品 Fresh Fish/ Processed Sea- food Products	精肉・ 畜産加工品 Processed Meat/ Processed Live- stock Products	青果・ 農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agri- cultural Goods	食品加工品 Processed Food Products	飲料・ お茶・ コーヒー Beverages/ Tea/Coffee	お菓子・ スイーツ Confectioneries and Sweets	酒類 Alcohol	調味料 Seasoning	健康食品・ サプリメント Health Food Products/ Supplements	バイヤー 一覧 List of Buyers	オフィシャル 商社の紹介 Introduction of official trading companies	国際物流 ハブ About the International Logistics Hub	昨年実績 データ Result Data for the Previous Year
--	--	--	---	-------------------------------------	--	---	---------------	------------------	--	------------------------------	---	---	---


Ibaraki 茨城県

株式会社 柴沼醤油インターナショナル

Shibanuma Soy Sauce International Co., Ltd.

木桶仕込みの濃口&減塩醤油18LBIB


Fermented Seasoning



木桶で1年熟成させた醤油を使用した『濃口醤油』と『減塩醤油』です。木桶で熟成させた醤油を使用しておりますので、塩角が無く、うまみが強い醤油です。
Dark soy sauce and "Reduced salt soy sauce" that use soy sauce that has been aged in a wooden pail for one year. Since we use soy sauce that has been aged in a wooden pail, it has no salt angle and has a strong umami taste.

紫峰小袋5g

Fermented Seasoning



木桶で熟成された醤油を使用し、厳選されたかつおだしと昆布だしを加え味を整えた出汁醤油になります。
Using soy sauce aged in a wooden pail, carefully selected bonito dashi and kelp dashi are added to make a soy sauce soup stock that has been seasoned.

Saitama 埼玉県

株式会社 ビーバン

Beevan Co., Ltd.

海のペプチドおいしいだし300g

Sauce, Others



毎日の食事におけるアミノ酸バランスを強化し、あらゆる料理のベースになる自然由来の粉末だしです。塩、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物、その他添加物、アレルギー品目は一切不使用で、化学処理をせず低分子のペプチド化しておりますので、安心してお使い頂けます。
A naturally derived powder that strengthens the amino acid balance in your daily diet and is the basis of any dish. No salt, sugar, yeast extract, protein hydrolyzate, other additives, or allergens are used, and it is made into a low-molecular-weight peptide without chemical treatment, so you can use it with confidence.

カラダをつくる出汁5g入×20本

Sauce, Others



国産のカツオ、イワシ、無臭ニンニク、コンブを素材丸ごと使用したいつでもどこでも気軽に飲める顆粒スティックタイプの飲む出汁です。スティック1本(5g入)で、必要なアミノ酸20種すべて摂ることができます。
Made from domestic bonito, sardines, odorless garlic, and kelp. A granule stick type soup stock that you can easily drink anytime, anywhere. With one stick (5g), you can get all 20 kinds of amino acids you need.

Saitama 埼玉県

笛木醤油 株式会社

Fueki Syoyu Brewing Co., Ltd.

再仕込生醤油

Fermented Seasoning



「金笛・再仕込生醤油」は厳選した丸大豆と小麦で丁寧に麹をつくり、塩水の代わりに金笛生醤油を使用し、自然にじっくりと醗酵・熟成させた諸味をそのまま搾った、大変贅沢な生醤油です。火入をしていない生醤油ですので、肉などを漬け込むと酵素の作用で柔らかくなります。
Kinfue / Re-prepared raw soy sauce is made from carefully selected whole soybeans and wheat, using Kinfue raw soy sauce instead of salt water, and squeezed the various flavors that have been slowly fermented and aged naturally. It is a very luxurious raw soy sauce. It is raw soy sauce that has not been cooked, so if you soak it in meat, it will be softened by the action of enzymes.

胡麻ドレッシング

Sauce, Others



胡麻の風味と、醤油の旨味を持った和風ドレッシングです。合成保存料や化学調味料は、使用していません。
A Japanese-style dressing with sesame flavor and soy sauce flavor. No synthetic preservatives or chemical seasonings are used.


Saitama 埼玉県

弓削多醤油 株式会社

YUGETA SYOYU, INC.

有機しょうゆ


Fermented Seasoning



国内産有機栽培大豆・小麦を使用し、約1年間木桶で発酵・熟成させた香りよく旨みの多い添加物不使用の醤油です。2012年から7年間連続でITQI国際味覚コンクールで最高賞の3ツ星受賞した有機JAS認証の商品です。
This soy sauce is made from domestically grown organic soybeans and wheat and fermented and aged in wooden barrels for about a year. It is an organic JAS certified product that won the highest award of 3 stars in the ITQI International Taste Contest for 7 consecutive years from 2012.

燻製しょうゆ

Fermented Seasoning



木桶仕込み醤油を、香ばしくはきりした風味が持ち味の桜チップで燻して、添加物を一切使用せずつくりました。食欲をそそる燻製ならではの風味を手軽に様々な料理に加えることが出来ます。
Smoke the soy sauce prepared in a wooden barrel with cherry chips that have a fragrant and clear flavor, and use no additives at all. I did. You can easily add the unique flavor of smoked food to various dishes.


Tokyo 東京都

金印物産 株式会社

KINJIRUSHI CO., Ltd.

YKD-250 きざみわさび


Vegetables



香りに優れた摘みだての本わさびを細かく刻み、風味・辛味をそのままに凍結パックしました。
Freshly picked wasabi, which has an excellent aroma, is finely chopped and frozen and packed with the flavor and spiciness as it is.

FW-20 北海道わさびチューブ

Vegetables



北海道産本わさびを使用し、おろしたての香り、辛味が常温保存でも長時間持続できるように開発した 常温タイプの商品です。
A room temperature type product developed using Hokkaido wasabi so that the freshly grated aroma and spiciness can be maintained for a long time even when stored at room temperature.


Ishikawa 石川県

有限会社 新海塩産業

Shinkaisiosangyo Co., Ltd.

のと珠洲塩


Salt, Sugar



塩炊き釜の上層部から最初に取り上げた塩のことを一番塩といいます。流下式塩田法により海水を濃縮し、それを炊き上げて仕上げました。
The first salt picked up from the upper part of the salt-cooking pot is called the first pot. Seawater is concentrated by the flow-down salt pan method and cooked to finish.

珠洲の竹炭塩

Salt, Sugar



能登半島の三年物の青竹に塩を詰め込み、炭焼窯で三週間、1000℃以上で焼き上げた黒い塩です。竹のうまみ成分が塩に付着し辛味が少なく上品でまろやかな焼塩です。
It is a black salt that is stuffed with salt in the three-year-old green bamboo of the Noto Peninsula and baked in a charcoal kiln for three weeks at 1000 ° C or higher. It is an elegant and mellow grilled salt with less spiciness due to the umami component of bamboo adhering to the salt.

Ishikawa 石川県

株式会社 ヤマト醤油味噌

Yamato Soysauce & Miso Co., Ltd.

金沢料理だし 1L

Kanazawa Cooking Dashi Japanese Soupstock



白山の伏流水、ヤマトのお醤油、厳選した削り節(かつお、さば、むろ、うるめ)を使用した濃縮タイプの料理だしです。金沢らしいまろやかな甘みはうどん、煮物、鍋、お浸しなど様々な料理に合います。
Kanazawa style dashi, sweet side, using our own soy sauce. Flavor & umami from a blend of fish flakes of bonito, mackerel, horse mackerel & round herring.

醤油ばん酢

Ponzu with Koji



味、香り、旨みの三拍子そろったばん酢です。玄米甘酒のまろやかな甘さが、爽やかな国産柑橘やかつおだしの香り、上質な醸造酢のすっきりとした酸味をうまくまとめ上げ、素材の良さを引き立てます。
Flavorful, rich in umami, a Ponzu with a rounded gentle taste. The yuzu citrus juice brings acidity and freshness. Contains Brown Rice Koji Amazake.


Fukui 福井県

株式会社 ウノコーポレーション

UNO corporation Co., Ltd.

ニンジャソース

Sauce, Others



料理を口に運んだ瞬間、どんな食材が使われているかわからないけど文句なしに美味しい!!それが私の考える本当に「美味しい料理」です。感動するほど美味しくて、しかも無添加で安心して使える。さらに簡単にパバツとシェフのような料理が出来たら最高ですね!そんな想いから開発したのが、ニンジャソースです。
The moment I bring the food to my mouth, I don't know what ingredients are used, but it's delicious without complaint!! That is what I think of as really "delicious food." It's delicious enough to impress, and it's additive-free and can be used with confidence. It would be great if you could cook like a chef more easily! Ninja sauce was developed from such a thought.

Fukui 福井県

株式会社 米五

Komego Co., Ltd.

越前鍋みそ

Fermented Seasoning



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。
Miso for hot pots that uses garlic from Fukui prefecture and ground paste as a secret ingredient to add depth to the taste. When used as a pot, it is for 2 to 3 people. Since it is a stand pouch so that it can be used easily even if it is not a pot, it can be closed with a cap even if it is not used up.

そば味噌

Fermented Seasoning



国産大豆、国産米100%使用の米五のオリジナルみそに、そばの風味や旨味がぎゅっと凝縮されたこだわりの福井県産ソバの実を使用しています。独特の味付けと隠し味として、豆みそやとうがらし、かつお節などを使用して味に深みを増しました。
We use buckwheat from Fukui prefecture, which is made from 100% domestic soybeans and 100% domestic rice, and has a tightly condensed soba flavor and umami. As a unique seasoning and hidden taste, we used bean miso, togarashi, and dried bonito to add depth to the taste.

Nagano長野県

マルモ醤油 株式会社
Marui Soy Sauce Co., Ltd.

味噌にんにくおろしたれ
Fermented Seasoning



信州味噌をベースに玉ねぎをじっくりとあめ色になるまでしめて、にんにく、信州産リンゴピューレを使用し、甘味を加えた万能味噌調味料です。肉・魚・野菜などの各種炒め物、もつ煮などの煮込み料理、焼き肉のたれ、つけダレとして、味噌にんにく風味の和え物などにお使い頂けます。

It is a versatile miso seasoning that uses Shinshu miso as a base, stir-fries onions until it becomes light brown, and uses garlic and apple puree from Shinshu to add sweetness. It can be used for various stir-fried foods such as meat, fish and vegetables, stewed dishes such as motsuni, dripping of roasted meat, and sauce with miso garlic flavor.

食べる梅ばん酢
Fermented Seasoning




厳選した国産大豆を使用し、約2ヶ月間低温熟成にて旨味をじっくりと引き出し、国産米麹を加えて仕込んだ信州の郷土食「しょうゆ豆」に紀州産梅、焼津産鰯節、北海道産真昆布を加えることによりさらに美味しくなった逸品。ご飯のお供に最適です。

Using carefully selected domestic soybeans, aging for about 2 months at low temperature to bring out the umami, and adding domestic rice koji to the Shinshu local food "shoyumame", Kishu plums, Yaizu bonito flakes, Hokkaido kelp A gem that has become even more delicious by adding kelp. Ideal to accompany rice.

Aichi愛知県

株式会社 日本自然発酵
Nihon Shizen Hakkō Co., Ltd.

おいしい酢
Fermented Seasoning



飲んでも漬けても料理にも使えるお酢です。伝統の技を受け継いだ職人が、じっくり時間をかけて発酵してまろやかな味わいに仕上げられています。大勢の方からご愛顧いただき、楽天調味料・酢ランキング1位獲得！1日で1万本売れる大人気のお酢です！

Vinegar that can be used for cooking, whether it is drunk or pickled. Craftsmen who have inherited traditional techniques have taken the time to ferment and finish it with a mellow taste. Many people loved it and won 1st place in the Rakuten seasoning / vinegar ranking! It is a very popular vinegar that sells 10,000 bottles a day!

おいしい和食だし
Sauce, Others




【焼津産】かつおだし【鹿児島産】宗田かつおぶし【長崎・熊本産】焼きあご【長崎産】いわし煮干【北海道利尻産】昆布【熊本・鹿児島産】むろあじぶし、さばぶしをバランスよくブレンドし、天日塩を加えて仕上げました。上品なコクと香り豊かなだし粉末です。

[Yakitsui] Katsuoibushi [Kagoshima] Soda Katsuoibushi [Nagasaki / Kumamoto] Grilled chin [Nagasaki] Iwashi boiled dried kelp [Hokkaido Rishiri] Kombu [Kumamoto / Kagoshima] A well-balanced blend of dried bonito and dried bonito was added and finished. An elegant rich and fragrant soup stock powder.

Kyoto京都府

甘利香辛食品 株式会社
Amari Spice Foods Co., Ltd.

CA直火焼カレー
Sauce, Others



こだわりの製法で粉砕、調合した24種類のカレーパウダーを配合した香り高いカレーパウダーです。動物由来原料、化学調味料不使用ながら、直火焼製法で手間をかけて作ることで、深いコクと旨味のあるカレーパウダーに仕上げられています。フレーク状で溶けやす調理も簡単です。

A fragrant curry roux containing 24 types of curry powder that has been crushed and blended using a special manufacturing method. Although it does not use animal-derived ingredients or chemical seasonings, it is made with a direct-fired grilling method, resulting in a deep rich and delicious curry roux. It is flaky and easy to melt and easy to cook.

CAカレーパウダーゴールド
Sauce, Others



当社独自の製法で香味豊に仕上げております。お子様から大人まで幅広くご利用頂けます。細かいパウダーに仕上げているためカレーライスのみならず、ピラフ、スープ、ドレッシング、グリル等の風味付けにもご利用いただけます。

We use our unique manufacturing method to create a rich flavor. It can be used widely from children to adults. Since it is finished in a fine powder, it can be used not only for curry rice but also for flavoring pilaf, soup, dressing, grill, etc.

Nagano長野県

株式会社 マルモ青木味噌醸造場
MARUMO AOKI MISO CO., LTD.

有機玄米みそ 赤
Fermented Seasoning



マクロビ愛好家から絶賛されてます。有機玄米を使い、有機JASのみならず、NOP、EU有機認証を取得し、コーシャの認証を持っています。6か月間、熟成されており、豊潤な香りと豊かなコクが特徴の信州系赤みそです。食塩はシママスを使用しており、無添加で、MSGや遺伝子組換原料は一切使用しておりません。

It has been praised by macrobiotic lovers. Using organic brown rice, we have acquired not only organic JAS but also NOP and EU organic certifications, and have Kosher certification. Aged for 6 months, Shinshu red miso is characterized by its rich aroma and rich richness. The salt used is Shimamasu. It is additive-free and does not use any MSG or genetically modified ingredients.

有機玄米みそ 白
Fermented Seasoning



マクロビ愛好家から絶賛されてます。有機玄米を使い、有機JAS、NOP、EU有機認証を取得し、コーシャの認証を持っています。大豆の皮を剥き、麹の比率を多くして、熟成期間は4ヶ月、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味噌。食塩はシママス、無添加で、MSGや遺伝子組換原料は一切使用無。

It has been praised by macrobiotic lovers. Using organic brown rice, we have obtained organic JAS, NOP, EU organic certification and Kosher certification. Shinshu white miso that has a refreshing flavor and a mellow sweetness with an aging period of 4 months by peeling the soybeans and increasing the ratio of juqu. No salt is added to Simamas, and no MSG or genetically modified ingredients are used.

Aichi愛知県

株式会社 まるや八丁味噌
Maruya Hatcho Miso Co., Ltd.

八丁味噌パウダー
Fermented Seasoning



八丁味噌をフリーズドライではなくじっくり時間をかけて粉状に仕上げました。八丁味噌の旨みが2倍に濃縮。簡単に混ぜることが出来、一振りでずばり料理の味を引き立てます。

Hatcho Miso is not freeze-dried, but rather slowly finished into powder. The taste of Hatcho Miso is doubled. It can be easily mixed, and a single shake will enhance the taste of the dish.

無添加八丁味噌
Fermented Seasoning



1600年代から伝わる製法により米麹を使わず、大豆と塩のみを原料に2年以上天然醸造する伝統の味です。大豆のタンパク質アミノ酸に分解し旨みたっぷりの味噌になります。

It is a traditional taste that has been naturally brewed for more than 2 years using only soybeans and salt as raw materials without using rice juqu by the manufacturing method that has been handed down since the 1600s. It breaks down into soybean protein amino acids to make miso with plenty of umami.

Kyoto京都府

株式会社 西京味噌
Saikyo Miso Co., Ltd.

西京柚子味噌 (SAIKYO YUZU MISO)
Fermented Seasoning



西京白味噌をベースに柚子の甘みを加えた調理みそです。

It is a cooked miso based on Saikyo white miso with the sweetness of yuzu.

西京田楽味噌 白みそ風味 (SAIKYO DENGAKUMISO SHIROMISO TASTE)
Fermented Seasoning



西京白みそに胡麻を合わせて風味豊かに仕上げた京都特有の田楽味噌です。

A Kyoto-specific Dengaku miso made by combining Nishikyo white miso with sesame seeds.

Gifu岐阜県

株式会社 リバークレス
Rivercresc.K.K.

ハリヨの柿酢 HALIYO Kaki-Vinegar
Fermented Seasoning



甘柿の王様、富有柿を、日本古来の製法で2年以上かけて発酵・熟成した柿酢。まろやかな酸味とワインのように華やかな香りが特徴。高血圧に良いカリウム、抗酸化作用が高く美容にも良いポリフェノール、疲労回復効果のアミノ酸が豊富に含まれています。お酒落なスポイトボトルで使いやすく、プレゼントとしても喜ばれます

Fuyu persimmon, the king of sweet persimmons, is fermented and aged for over two years using the ancient Japanese manufacturing method. It features a mellow acidity and a gorgeous aroma like wine. It is rich in potassium, which is good for high blood pressure, polyphenols, which have high antioxidant activity and are good for beauty, and amino acids, which have a fatigue recovery effect. The stylish dropper bottle is easy to use and will be a great gift.

ハリヨの柿酢 HALIYO Kaki-Vinegar
Fermented Seasoning



甘柿の王様、富有柿を、日本古来の製法で2年以上かけて発酵・熟成した柿酢。まろやかな酸味とワインのように華やかな香りが特徴。高血圧に良いカリウム、抗酸化作用が高く美容にも良いポリフェノール、疲労回復効果のアミノ酸が豊富に含まれています。お酒落なスポイトボトルで使いやすく、プレゼントとしても喜ばれます

Fuyu persimmon, the king of sweet persimmons, is fermented and aged for over two years using the ancient Japanese manufacturing method. It features a mellow acidity and a gorgeous aroma like wine. It is rich in potassium, which is good for high blood pressure, polyphenols, which have high antioxidant activity and are good for beauty, and amino acids, which have a fatigue recovery effect. The stylish dropper bottle is easy to use and will be a great gift.

Mie三重県

株式会社 靴屋
Koujiya Co., Ltd.

伊勢たまり 奉祝
Fermented Seasoning



原料の大豆・小麦を三重県産に拘った靴屋のたまり醤油の逸品。たまり醤油は大豆を主原料としているため通常の醤油よりも濃厚で深い味わいです。加熱すると料理に料理がつかうのも特徴の一つです。

A gem of Tamari soy sauce from Kouya, which uses soybeans and wheat as raw materials from Mie prefecture. Tamari soy sauce is made from soybeans, so it has a richer and deeper taste than ordinary soy sauce. One of the features is that the food shines when heated.

焼肉のたれ しょうゆ味
Sauce, Others




市内繁盛焼肉屋さんで共同開発したたまり醤油ベースのたれです。味はもとより微妙な肉の焼き加減がわかりやすいように、たれの色付けにも考慮しました。あっさりしているのにコクがあり、豊かな肉の旨味を引き立てるプロフェッショナルな味わいです。

A tamari soy sauce-based sauce jointly developed with a prosperous yakiniku restaurant in the city. In order to make it easier to understand not only the taste but also the delicate degree of grilling of the meat, we also considered the coloring of the sauce. It is light but rich, and has a professional taste that enhances the rich flavor of meat.

Hyogo兵庫県

株式会社 トキワ
Tokiwa Co., Ltd.


なんでもごたれ
Sauce, Others



絶妙な甘辛バランスで仕上げた、万能甘辛醤油だれです。醤油、砂糖、本みりん、酒という、和食に必要な4つの基礎調味料をベストバランスで合わせたオールインワン調味料ですので、これ1本あれば手間なく簡単に甘辛料理が作れます。作れる料理の幅も広く、肉料理はもちろん、魚や野菜料理にも対応できます。

A versatile sweet and spicy soy sauce sauce with an exquisite balance of sweet and spicy sauce. It is an all-in-one seasoning that combines the four basic seasonings necessary for Japanese food, such as soy sauce, sugar, mirin, and sake, in the best balance, so you can easily make sweet and spicy dishes with just this one. The range of dishes that can be made is wide, and it can be used not only for meat dishes but also for fish and vegetable dishes.

但馬牛 焼肉・ステーキ醤油
Sauce, Others



但馬牛は、トキワの地元但馬が世界に誇る、和牛最高峰のブランド牛です。その但馬牛の本当の美味しさを味わっていただきたいとの思いで開発、肉の旨味成分との調和に徹底的にこだわりました。また、隠し味の梅酢と肉の脂との相性も絶妙です。

Tajima beef is the highest brand of Japanese beef that Tokiwa's local Tajima is proud of in the world. Developed with the desire to enjoy the true taste of Tajima beef, we thoroughly focused on harmony with the umami ingredients of the meat. In addition, the secret flavor of umezu and the fat of the meat go perfectly together.

都道府県別サブライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績データ

Result Data for the Previous Year

Tottori 鳥取県

ブリリアントアソシエイツ株式会社

Brilliant Associates Inc.

ピンク醤油 華貴婦人 ROSE50

Fermented Seasoning



ピンク醤油は、いつもの食卓に華を咲かせる調味料です。一見、食べ物とは思えないほど鮮やかなピンク色ですが、食べれば美味しい醤油。その見た目と味のギャップが強烈なインパクトを与えてくれます。

Pink soy sauce is a seasoning that makes your usual dining table bloom. At first glance, the color is so bright that you can't think of it as food, but if you eat it, it's delicious soy sauce. The gap between its appearance and taste gives a strong impact.

ピンク珈琲キャンディ 華貴婦人

Pastry



「幸せのピンクの星をあなに」ピンク色なのに味わいのあるコーヒー味の不思議なキャンディー。思わず誰かにあげたくなってしまう、可愛くてチャームなキャンディーです。思いを込めたプレゼントに是非添えて頂きたい逸品です。

A happy pink star for you A mysterious coffee-flavored candy that is pink but has a taste. A cute and charming candy that makes you want to give it to someone. It is a gem that you should definitely add to your gift with your thoughts.


Hiroshima 広島県

カクサン食品 株式会社

KAKUSAN SHOKUHIN Co., Ltd.

オイスターエキス

Sauce, Others




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っと詰め込んだ本品の、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。

Domestic oysters are extracted with hot water and concentrated as they are. This product, which is packed with the mellow flavor and richness of oysters, is a favorite of professional cooks. The oyster extract is ideal for stir-fried dishes and stewed dishes, and it does not interfere with the taste of the ingredients and brings out a deep richness and umami in the dish. No chemical seasoning added.

ホタテエキス

Sauce, Others



北海道の紋別で水揚げされたホタテを100%使用したホタテエキスです。低温濃縮することで強い風味を残した色の薄いエキスになっています。料理の色を黒くせず、強い風味と味をつけることができます。

A scallop extract that uses 100% of the scallops landed in Monbetsu, Hokkaido. By concentrating at low temperature, it is a light-colored extract that retains a strong flavor. You can add a strong flavor and flavor without blackening the color of the dish.


Hiroshima 広島県

センナリ 株式会社

Sennari Co., Ltd.

のむ柚子酢

Soft Drinks




徳島県産柚子果汁100%をベースに、国産純りんご酢、蜂蜜などを使用し、広島県北部の天然地下水とで造った風味豊かな飲みやすい柚子酢です。

Based on 100% Yuzu juice from Tokushima prefecture, domestic pure apple cider vinegar, honey, etc. are used, and it is a flavorful and easy-to-drink Yuzu vinegar made with natural groundwater in the northern part of Hiroshima prefecture.

桜酢

Fermented Seasoning



広島県産米100%で造った純米酢をベースとし、静岡県の桜を浸漬させました。ふんわりやさしい桜の香りと風味を存分にお楽しみください。無添加（香料・着色料・甘味料・保存料）

Based on pure rice vinegar made from 100% rice produced in Hiroshima prefecture, cherry blossoms in Shizuoka prefecture are soaked. Please enjoy the scent and flavor of the soft and gentle cherry blossoms. Additive-free (fragrances, colorings, sweeteners, preservatives)

Yamaguchi 山口県

ヤマカ醤油 株式会社

Yamaka Soy Sauce Co., Ltd.

木桶仕込丸大豆醤油

Fermented Seasoning



遺伝子組み換えでない日本産の大豆と小麦を杉桶で18か月熟成発酵させた濃口醤油です。

A rich soy sauce made by fermenting non-genetically modified Japanese soybeans and wheat in a cedar tub for 18 months.

子供醤油

Fermented Seasoning



化学調味料未使用で塩分を控えめのお醤油です。

A soy sauce that does not use chemical seasonings and has a low salt content.

Kagawa 香川県

鎌田商事 株式会社

KAMADA FOODS INTERNATIONAL, LTD.

だし醤油

Sauce, Others



讃岐の本醸造醤油に、全国各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、風味豊かなだし醤油です。

A flavorful soy sauce made by blending Sanuki's brewed soy sauce with the best soup stock of mackerel, dried bonito, and kelp carefully selected from all over the country.

にんにくだし醤油

Sauce, Others



本醸造醤油に、香川県産にんにくをすりおろしてたっぷり加えました。味噌・生姜・こしょう・唐辛子・ごまで味を調え、さらにかつお節のだしを利かせています。※開栓前でもにんにくの香りがいたします。

Grated garlic from Kagawa prefecture was added to this brewed soy sauce. The taste of miso, ginger, pepper, pepper, and bonito is adjusted, and the dashi stock of dried bonito is used. The scent of garlic will be felt even before opening.


Fukuoka 福岡県

蛭子屋 合名会社

Ebisuya joint name company

エビス 玄米味噌

Fermented Seasoning




福岡県産の米と福岡県産の大豆、赤穂の粗塩を使って仕込みました。熟成を半年かけてじっくりと行ったコクのあるこだわりの逸品です。

It was prepared using rice from Fukuoka prefecture, soybeans from Fukuoka prefecture, and crude salt from Ako. It is a rich and discerning gem that has been aged for half a year.

エビス スタミナ味噌

Fermented Seasoning



合せ味噌をベースに、ニンニクと唐辛子でスパicyに仕上げた万能ピリ辛みそだれです。

A versatile spicy miso sauce based on mixed miso and spicy with garlic and pepper.

Fukuoka 福岡県

肉大将

Niku Daisho

宋さんのたれ(醤油)

Sauce, Others



さっぱりとしてまろやかな醤油だれです。色々な肉料理に使えます。保存料、着色料不使用。

A refreshing and mellow soy sauce sauce. It can be used for various meat dishes. No preservatives or colorings.

宋さんのたれ(味噌)

Sauce, Others



ぴり辛で香ばしい味噌だれです。濃厚で色々な肉や魚料理に使えます。保存料、着色料不使用。

It is a spicy and fragrant miso sauce. It is rich and can be used for various meat and fish dishes. No preservatives or colorings.

Kumamoto 熊本県

株式会社 フンドーダイ

Fundodai Co., Ltd.

やきにくのたれ

Sauce, Others



パッケージには、ゆるキャラとして大人気の「くまモン」を採用。子供から大人まで家族みんなで楽しめる中辛タイプの焼き肉のたれです。熊本県産原料を使って仕込んだみそと、熊本県産生姜を使用。生姜を効かせ、秋のこないすっきりとした味わいに仕上げました。

The package uses "Kumamon," which is very popular as a mascot. A medium-spicy yakiniku sauce that can be enjoyed by the whole family, from children to adults. Miso prepared using raw materials from Kumamoto prefecture and ginger from Kumamoto prefecture are used. Ginger is used to create a refreshing taste that does not come in autumn.

冠味噌 旨極

Fermented Seasoning



熊本県産の原料を使用。麴をふんだんに使用し、二段麹製法を採用することで、無添加でも自然な甘みが引き立つ味噌に仕上げました。

Uses raw materials from Kumamoto prefecture. By using abundant Jiuqu and adopting the two-stage Jiuqu manufacturing method, the miso is finished with a natural sweetness even without additives.

Oita 大分県

有限会社 ティ・アンド・エス総合企画

T&S overall plan co., ltd.

自然の彩り バジルマヨネーズ風味

Sauce, Others




大分県久住の契約農家（水耕栽培）で栽培された、バジルの葉のみを使用しており、香りも優しく非常に円やかなバジルの風味が特徴

Only basil leaves cultivated by a contract farmer (hydroponics) in Kusumi, Oita Prefecture are used, and the aroma is gentle and the flavor of basil is very round.

自然の彩り 大葉こしょうマヨネーズ風味

Sauce, Others



大分県産の大葉（青じそ）をたっぷり使用、こしょう（青唐辛子）のピリッとした辛さのあと、お口な中でふんわりと優しく広がる大葉ならではの爽やかな香りは、大人にぴったりです。

Using plenty of perilla (perilla) from Oita prefecture, after the spicy spiciness of pepper (green pepper), the refreshing scent unique to perilla that spreads softly and gently in your mouth is perfect for adults.


Oita 大分県

株式会社 ファインド・ニュース

FINDNEWS INC.

メキシカン バジルソース

Sauce, Others




香り豊かな国産バジルとまろやかなクリームチーズ、そして情熱的なホットチリとガーリック、そして何といても和風だしでアクセントをつけた、全くあたらしいメキシカンタイプのバジルソースです。

A completely new Mexican-type basil sauce with fragrant domestic basil, mellow cream cheese, passionate hot chili and garlic, and above all, Japanese-style soup stock.

ぶちぶち柚子マスタード

Sauce, Others



ぶちぶちとした食感のマスタードシードと独自のだし醤油をベースに地元宇佐市をメインに大分県のゆずの皮(ピール)をふんだんに使用し、味の奥行きに加え柑橘系特有のキレと果実感を加えました。

Based on mustard seeds with a fluffy texture and original dashi soy sauce, we use plenty of yuzu peel from Oita prefecture, mainly in Usa city, to add sharpness and fruitiness peculiar to citrus fruits in addition to the depth of taste. I did.

Miyazaki 宮崎県

大山食品 株式会社

OHYAMA FOODS Co., Ltd.

柚子ホットソース マーシー

Fermented Seasoning



液体柚子胡椒の決定版。からだが好き発酵食品 自社の「お酢」と日本の伝統食品である九州産の「柚子胡椒」をベースに長期熟成し、最高の美味しさを見極めて仕上げました。2019年7月末までに、米国を中心に100万本の出荷実績があります。ISO22000取得商品です。

The definitive edition of liquid yuzu pepper. Fermented foods that make your body happy. We have aged for a long time based on our own "vinegar" and "Yuzukoshō" from Kyushu, which is a traditional Japanese food, and finished it with the best taste. By the end of July 2019, we have shipped 1 million units mainly in the United States. It is an ISO22000 certified product.

綾の有機黒玄米酢

Fermented Seasoning



宮崎県綾町産、鹿児島県産の有機米を使い、1930年の創業より伝わる屋外静置カメ仕込みにて仕込みました。仕込みの水には、日本の名水100選にも選ばれた「綾の天然水」を使い、原料の安全性と美味しさとことごとくこだわりました。酸味にツンとしたカドがなく、香ばしくまろやかです。

Using high-quality organic rice from Aya Town, Miyazaki Prefecture, and Kagoshima, we used the outdoor static turtle preparation that has been passed down since our establishment in 1930. For the water used, we used "Aya's natural water," which was selected as one of the 100 best waters in Japan, and paid close attention to the safety and deliciousness of the ingredients. It is fragrant and mellow with no sourness in the acidity.


Miyazaki 宮崎県

ヤマエ食品工業 株式会社

YAMAE FOOD PRODUCTS CO., LTD.

高千穂峡 白だし

Sauce, Others




良質な水(霧島山系地下水)で独自に撰んだだしに、自社醤油と厳選素材を合わせました。豊かな風味とコクが味を引き立てます。だしや淡口しょうゆの代わりに様々な料理をお手軽に美味しく作れます。

We used high quality water (Kirishima mountain groundwater) and combined it with our own soy sauce and carefully selected ingredients. The rich flavor and richness enhance the taste. You can easily and deliciously make various dishes instead of dashi and light soy sauce.

あまうまだし醤油

Sauce, Others



食事を準備するお母さんの悩み「毎日の献立を考えるのが面倒」を緩和すべく、これ1本で簡単に色々なメニューが出来る万能だし醤油です。レシピがなくても、具に対しての水を計りラベルの早見表から「あまうまだし醤油」を入れて煮込むだけで美味しい料理が出来ます。

This is a versatile soy sauce that allows you to easily make various menus with this one, in order to alleviate the trouble of mothers preparing meals. "It is troublesome to think about daily menus". Even if you don't have a recipe, you can cook delicious food just by measuring the water for the ingredients, adding "Amamudashi soy sauce" from the quick reference table on the label, and simmering.

Okinawa 沖縄県

有限会社 ジャッキーステークハウス

Jack's Steak House Co., Ltd.

No.1 ステーキソース

Sauce, Others



チリ産のトマトメインに、トンカツソースなどよりも野菜果実を多く使用し、塩分は控えめ。果実味あふれる濃厚な味わいが、食材の旨味を引き立てます。

The main tomatoes from Chile use more vegetables and fruits than tomato sauce. The salt content is modest, and the rich taste full of fruits enhances the taste of the ingredients.


Okinawa 沖縄県

株式会社 ソルトラボ石垣島

Salt Rabo Ishigaki Island Co., Ltd.

【西表島の塩】釜炊き塩

Salt, Sugar




西表島の特別な海水と塩職人の手により【とても甘い塩】に仕上がっています。塩なのにとにかく甘く旨い！この不思議な感覚を是非お試しください。良い塩は良い食材にとても相性が良いです。(細かい塩に仕上がっており普段使いにも！)

It is finished in [very sweet salt] by the special seawater of Iriomote Island and the hands of salt craftsmen. Even though it's salt, it's sweet and delicious! Please try this mysterious feeling. Good salt goes very well with good ingredients. (It is finished in fine salt and can be used for everyday use!)

【西表島の塩】完全天日塩 希少限定生産品

Salt, Sugar



太陽の力だけで数か月かけ大きな結晶にしました。岩塩のような見た目ですが、硬くなく、サクッとしたエアリーな食感です。とても手間暇がかかるため、今では作る製塩所が少なくなっています。レアな見た目も面白くお勧めです。

It took several months to make a large crystal only by the power of the sun. It looks like rock salt, but it is not hard and has a crispy, airy texture. It takes a lot of time and effort, so there are few salt mills now. The rare appearance is also interesting and recommended.


Okinawa 沖縄県

株式会社 マルキン海産

Marukin Kaisan Co., Ltd.

もずくのとれ(シークワサー果汁入り) 280ml

Sauce, Others




沖縄産のシークワサー果汁を使用、スッパスッパサッパリ+マイルドに食べやすい仕上がりに。子供から大人まで群を抜いて一番人気のある商品です。

Using Okinawan Shikuwasa juice, the finish is refreshing and mild and easy to eat without being too spicy. It is by far the most popular product from children to adults.

もずくのとれ(かつおだし仕込み) 280ml

Sauce, Others



かつお節本来の風味を生かし、上品な香りと旨味を際立たせた伝統的な味に仕上げました。

Taking advantage of the original flavor of dried bonito, we have created a traditional taste that emphasizes the elegant aroma and umami.

Okinawa 沖縄県

株式会社 與那嶺商会

YUNAMI FACTORY

YUNAMI FACTORY オリジナルガーリックオリーブオイル 320g(341ml)

Sauce, Others



YUNAMI FACTORYオリジナルのガーリックオリーブオイル。国産ニンニクと久米島産のシークワサー＆塩をオリジナルブレンド。ガーリックの香りとシークワサー独特の酸味が絶妙にマッチし、今までにない新感覚の味になっています。

YUNAMI FACTORY Original garlic olive oil. An original blend of domestic garlic and Kumejima shikuwasa and salt. The scent of garlic and the unique acidity of Shikuwasa are a perfect match, creating a new taste that has never been seen before.

健康食品・サプリメント

Health Food Products / Supplements



Hokkaido 北海道

株式会社 ユニアル・ライフサイエンス

Unial Life Science Co., Ltd.

笹青汁

Powder



北海道認証の機能性表示制度である「ヘルシーDo」を取得！北海道産の天然「クマイザサ」100%を使用。お湯や冷水に混ぜて飲み、抹茶のような風味とまろやかな味わいをお楽しみください。クマイザサは豊富な機能性成分を含むことから、便通改善の効果が臨床試験により明らかになっております。

Obtained the functional display system of Hokkaido certification "Healthy"! 100% use of natural Hokkaido "Kumaizasa". Mix it with rice or cold water and enjoy a matcha-like taste and mellow taste. It is abundant in function ingredients, and is clarified by the effect of improving the function of diarrhea, and the clinical trial.

都道府県別 サプライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績データ

Result Data for the Previous Year

Ibaraki 茨城県

株式会社 小沢食品

Kozawa Foods Ltd.

業務用 冷凍揚げ出し豆腐

Others



冷凍技術を駆使して3年の開発で令和2年春に発売致します。こだわり抜いた大豆とこだわりの粉をまぶして出来た揚げ出し豆腐を急速冷凍に掛けレンジで簡単に解凍できます。今までの再度揚げの工程はいりません

It will be released in the spring of 2nd year of Reiwa after 3 years of development by making full use of freezing technology. Freshly fried tofu sprinkled with carefully selected soybeans and carefully selected powder can be easily thawed in a microwave oven by quick freezing. No need for the process of frying again

業務用 冷凍絹厚揚げ

Others



冷凍技術を駆使して3年の開発で令和2年春に新発売致します。こだわり抜いた大豆とこだわりの豆腐を揚げたて急速冷凍に掛け解凍後、通常の厚揚げとしてご利用頂けます。ロス対策に有効です

It will be released in the spring of 2nd year of Reiwa after 3 years of development by making full use of freezing technology. You can use it as a normal thick-fried tofu after fried soybeans and tofu that have been carefully selected, frozen and thawed. Effective against loss

Tokyo 東京都

株式会社 ユーグレナ

euglena Co., Ltd.

八重山クロレラ粒

Tablets



沖縄県石垣島の豊かな自然環境において培養された八重山クロレラを添加物を使用せずに打錠しました。八重山クロレラのみだけではなく、お客様の希望にそった副原料を加えた粒(添加物不使用)の製造&販売も可能です。詳細についてはお気軽にお問合せ下さい。

Yaeyama Chlorella cultivated in the rich natural environment of Ishigaki Island, Okinawa Prefecture was locked without using additives. In addition to Yaeyama Chlorella, we can also manufacture and sell grains (without additives) with auxiliary ingredients added according to the customer's request. Please feel free to contact us for more information.

藻茶(八重山クロレラ+有機抹茶粉末)

Powder



沖縄県石垣島の豊かな自然環境において培養された八重山クロレラと国産の有機抹茶を配合した「藻茶」です。クロレラと抹茶は、味・色・風味等の相性が非常に良く、様々な製品に加える原料としても活用できます。詳細についてはお気軽にお問合せ下さい。

Algae tea is a mixture of Yaeyama chlorella cultivated in the rich natural environment of Ishigaki Island, Okinawa Prefecture, and domestically produced organic matcha. Chlorella and matcha have a very good match in taste, color, flavor, etc., and can be used as raw materials to add to various products. Please feel free to contact us for more information.

Ishikawa 石川県

マルト 株式会社

MARTO, Co., Ltd.

ソイアンド・ビューティ<チーズ>

Pastery



大豆でおいしい、だけじゃない。カラダにうれしい大豆粉の焼きドーナツ「SOY &」美しくありたい人のための、糖質12.7g、食物繊維2.9g。大豆イソフラボン(大豆由来)とこんにゃくセラミドをプラスした、習慣にしたいヘルシーおやつです。

Not only is it delicious with soybeans. Grilled soybean flour donuts that make you happy with your body <SOY &> For those who want to be beautiful, 12.7 g of sugar and 2.9 g of dietary fiber. A healthy snack that you want to make a habit with soy isoflavone (derived from soy flour) and konjac ceramide.

ソイアンド・ビューティ<はちみつジンジャー>

Pastery



大豆でおいしい、だけじゃない。カラダにうれしい大豆粉の焼きドーナツ「SOY &」元気でいたい人のための、糖質14.1g、食物繊維2.8g。大豆プロテイン(大豆由来)とGABAをプラスした、コーヒーブレイクにもおすすめるおやつです。

Not only is it delicious with soybeans. Grilled soybean flour donuts that make you happy with your body <SOY &> For those who want to be healthy, 14.1 g of sugar and 2.8 g of dietary fiber. It is also recommended for coffee breaks with soy protein (derived from soy flour) and GABA.


Nagano 長野県

タカノ 株式会社

Takano Co., Ltd.

すっきりサラシアピュア(M)

Tablets




「血糖値・糖質が気になるあなたへ」・糖の吸収や腸内環境改善の作用がある、サラシア由来のサラシノールを配合・小粒なので飲みやすく、安価で続けやすい

To you who are worried about blood sugar and sugar・Contains Salacia-derived salacinol, which has the effect of absorbing sugar and improving the intestinal environment.・ Since it is a small grain, it is easy to drink, cheap and easy to continue

サラシア茶(ジャスミン烏龍茶)

Others



「血糖値・糖質が気になるあなたへ」・糖の吸収や腸内環境改善の作用がある、サラシア由来のサラシノールを配合・サラシアを摂りつつ、華やかなジャスミンの香りと濃厚な烏龍茶のうまみ・2020年モンドセレクション金賞受賞

To you who are worried about blood sugar and sugar・ Contains Salacia-derived salacinol, which has the effect of absorbing sugar and improving the intestinal environment.・ While taking Salacia, the gorgeous aroma of jasmine and the rich umami of oolong tea・ Winner of the 2020 Monde Selection Gold Award


Gifu 岐阜県

結翔貿易

Yuito Trade (HP参照)

なめる紫外線対策サプリ Linda Stage Shadow 7枚入り

Others



おでかけ前に、水なし! 簡単! なめるだけで体の中から紫外線対策ができます。お子様や妊婦さんでも安心して召し上がいただけます。クロセチンは、摂取してから体内に8時間とどまります。

No water before going out! Easy! You can take measures against UV rays from inside your body just by licking. Even children and pregnant women can enjoy it with confidence. Crocetin stays in the body for 8 hours after ingestion.

Linda stage セラミド

Others



誰の体内にも存在する、水分をつなぎとめる成分セラミドは、紫外線や加齢などによって減少し、バリア機能も低下するといわれています。「なめる美容サプリ Linda Stage セラミド」は、あなたの健やかでうるおいあふれる毎日を応援します! 国産米由来セラミドをフィルム1枚に1,800µg配合!

It is said that ceramide, a component that retains water that exists in everyone's body, decreases due to ultraviolet rays and aging, and the barrier function also decreases. "Licking Beauty Supplement Linda Stage Ceramide" supports your healthy and moisturized daily life! Contains 1,800 µg of domestic rice-derived ceramide in one film!


Kyoto 京都府

都茶寮

Miyako Saryo

有機JAS宇治抹茶化粧品原料エキス

Liquids



有機JAS宇治抹茶原料からつくった化粧品用エキスになります。完成商品に有機JAS宇治抹茶と謳えます。化粧品原料にまでなっているので扱いやすいです。パック、化粧水、洗顔、シャンプー、クリーム、ジェル化粧品全般に使用可能です。化粧品原料メーカーにて製造、賞味期限は長く食品ではございません。

It is a cosmetic extract made from organic JAS Uji matcha ingredients. The finished product can be used as organic JAS Uji matcha. It is easy to handle because it is used as a cosmetic ingredient, and can be used for packs, lotions, facial cleansers, shampoos, creams, and gel cosmetics in general. Manufactured by a cosmetic ingredient manufacturer, it has no expiration date and is not a food product.

Osaka 大阪府

プリセプト 株式会社

PRICEPT CO., Ltd.

やすらかナイト

Tablets



本品にはラフマ由来ペロシド、ラフマ由来イソクエルシトリンが含まれます。ラフマ由来ヒペロシド、ラフマ由来イソクエルシトリンには睡眠の質(眠りの深さ・起床時の睡眠に対する満足感)の向上に役立つ睡眠サポートサプリメントです。

This product contains Rafuma-derived Japanese peroside and Rafuma-derived isosquicetrine. Rafuma-derived hyperoside and Rafuma-derived isosquicetrine are sleep support supplements that help improve sleep quality (depth of sleep and satisfaction with sleep when waking up).

うるおい乳酸菌

Liquids



本品には、乳酸菌クレモリスH61株が含まれます。乳酸菌クレモリスH61株には、ミドルエイジの女性の肌の潤いを逃がしにくくする肌のバリア機能を高めることが報告されています。肌の乾燥が気になるミドルエイジの女性の方に適している美容サポートドリンクです。

This product contains the lactic acid bacterium *Cremoris H61* strain. The lactic acid bacterium *Cremoris H61* strain has been reported to enhance the barrier function of the skin, which makes it difficult for middle-aged women to escape the moisture of their skin. A beauty support drink suitable for middle-aged women who are concerned about dry skin.

Hyogo 兵庫県

株式会社 竹林WB

Takebayashi WB Co., Ltd.

琉球もろみ酢

Liquids



もろみ酢は泡盛の製造過程から出るもろみを絞ったノンアルコールの発酵飲料です。当商品は琉球黒麹家の中の基本となる秘伝の味を楽しみ頂ける商品です。他フレーバーとして、黒糖入り、無糖、シークワーサー入り、ノニ果汁入りがございます。

Moromi vinegar is a non-alcoholic fermented beverage made by squeezing moromi from the manufacturing process of awamori. This product is a product that you can enjoy the basic secret taste of the Ryukyu Kurokoji family. Other flavors include brown sugar, sugar-free, shikwasa, and noni juice.

九州産大麦若葉100%

Powder



添加物を使用せず、九州産大麦若葉のみで製造。有機JAS認証を受けた工場に製造されるオーガニック商品です。全国のドラッグストアにて人気の商品です。OEMも得意としており、より安価な商品、この原料を追加したい等ご要望御座いましたらご相談ください。

Manufactured only with young barley leaves from Kyushu without using additives. It is an organic product manufactured in a factory that has received organic JAS certification. It is a popular product at drug stores nationwide. We are also good at OEM, so please contact us if you have any requests such as cheaper products or adding this raw material.


Yamaguchi 山口県

株式会社 ヘルシーライフ

Healthy Life Co., Ltd.

健康茶

CHARMING



丹波黒豆とルイボスティーをベースに、今話題の国産金時生姜(愛知県産)をブレンド。味わいも飲みやすく身体が温まるお茶に仕上げました。

Based on Tanba black soybeans and rooibos tea, a blend of domestically produced Kintoki ginger (produced in Aichi Prefecture), which is now a hot topic. The tea is easy to drink and warms the body.

Kumamoto 熊本県

株式会社 阿蘇自然の恵み総本舗

Aso Shizenmegumi Co., Ltd.

菊芋ポリポリ・ミニ

Vegetables



農業不使用・有機肥料栽培の100%熊本県産の菊芋を乾燥し焙煎したチップです。ノンフライで味付けもしていませんので、香ばしくて自然な甘みがあります。お食事前にお召し上がりいただくと血糖値の急上昇を抑え、便秘解消にも効果が期待されます。Chips made by drying and roasting 100% organic fertilizer-free Jerusalem artichokes from Kumamoto prefecture. It is non-fried and unseasoned, so it has a fragrant and natural sweetness. If taken before meals, it will suppress the rapid rise in blood sugar level and is expected to be effective in relieving constipation.

菊芋の小粒

Vegetables



100%熊本県産の菊芋を使用。菊芋は水溶性食物繊維イヌリンを多く含み、血糖値の急上昇を抑え、腸内の善玉菌のエサになり腸内環境を整え便秘解消や腸管免疫を高めることが期待されます。通販業者様には、OEMをお勧めいたします。Uses 100% Kumamoto Prefecture Jerusalem artichoke. Jerusalem artichoke contains a large amount of water-soluble dietary fiber inulin, and is expected to suppress the rapid rise in blood sugar level, serve as a food for good bacteria in the intestine, improve the intestinal environment, relieve constipation and enhance intestinal immunity. OEM is recommended for mail-order companies.

Kagoshima 鹿児島県

有限会社 エール

Yell Co., Ltd.

okraパウダー(業務用)

Powder



生産量日本一の鹿児島県指宿産okra 100%使用。水を加えるとokraの特徴であるネバネバが復活。薄緑～緑色の粉末。食品添加物、デキストリン不使用。増粘作用を活かし、増粘剤の代替品、アレルギーフリー対応。Uses 100% okra from Ibusuki, Kagoshima prefecture, which has the highest production in Japan. Adding water restores the stickiness that is characteristic of okra. Light green to green powder. No food additives or dextrin. Utilizing the thickening effect, it is a substitute for thickeners and is allergy-free.

おくら茶

Tea, Coffee



生産量日本一の鹿児島県指宿産okraのみで作った「おくら」のお茶です。ポリフェノールや食物繊維が豊富に含まれており、ほんのりともみと、後味スッキリとしたテイストになっています。ノンカフェイン、デキストリン、食品添加物不使用のokra 100%で出来ております。Okra tea made only from Okra from Ibusuki, Kagoshima Prefecture, which has the highest production in Japan. Rich in polyphenols and dietary fiber, it has a slightly thickened and refreshing aftertaste. It is made of 100% okra without caffeine, dextrin and food additives.

Kagoshima 鹿児島県

知名町役場

CHINA Town

シマ桑青汁(顆粒スティック60包)

Powder



沖永良部島知名町で栽培されたシマ桑を新鮮なうちに粉砕加工。微粒子粉末なので口当たりがよく、ほんのり甘い味わいです。桑特有の成分であるDNJをはじめ、たんぱく質、カルシウムやカリウムなどのミネラル、ビタミン類、食物繊維やポリフェノールなど、さまざまな成分が含まれています。しかも、カフェインゼロ。The shima mulberry cultivated in China, Okinoerabujima is crushed while it is fresh. Since it is a fine particle powder, it has a pleasant taste and a slightly sweet taste. It contains various ingredients such as DNJ, which is a component peculiar to mulberry, protein, minerals such as calcium and potassium, vitamins, dietary fiber and polyphenols. Moreover, there is no caffeine.

シマ桑青汁(粉末100%)

Powder



沖永良部島知名町で栽培されたシマ桑を新鮮なうちに粉砕加工。微粒子粉末なので口当たりがよく、ほんのり甘い味わいです。桑特有の成分であるDNJをはじめ、たんぱく質、カルシウムやカリウムなどのミネラル、ビタミン類、食物繊維やポリフェノールなど、さまざまな成分が含まれています。しかも、カフェインゼロ。The shima mulberry cultivated in China, Okinoerabujima is crushed while it is fresh. Since it is a fine particle powder, it has a pleasant taste and a slightly sweet taste. It contains various ingredients such as DNJ, which is a component peculiar to mulberry, protein, minerals such as calcium and potassium, vitamins, dietary fiber and polyphenols. Moreover, there is no caffeine.


Okinawa 沖縄県

有限会社 沖縄アロエ

Okinawa Aloe Co., Ltd.

ノビレチンアミノプラス

Powder



沖縄産シークワーサーの果皮を独自製法で抽出した高純度ノビレチン粉末にアミノ酸の成分グリシンを配合した製品です。ノビレチンには夜間頻尿に有効でグリシンは睡眠に有効でありこちらの商品はエビデンス・論文もあります。It is a product that contains glycine, extracted from the peel of Okinawan Shikuwasa by a unique manufacturing method. Nobiletin is effective for nocturia and glycine is effective for sleep. There is evidence and papers on this product.

Okinawa 沖縄県

金秀バイオ 株式会社

KANEHIDEBIO Co., Ltd.

クーガのマーチ

Tablets



クーガイモ(トゲドコロ)は沖縄県などで栽培されているヤマモの一種です。加齢と共に体力が落ちたなどと感じる方にオススメの沖縄健康素材です。本品はクーガイモを毎日2g摂取できるよう設計いたしました。体づくりサポートとしてご利用ください。Kugaimo (Togedokoro) is a type of yam cultivated in Okinawa Prefecture. This Okinawa health material is recommended for those who feel that their physical strength has declined with age. This product is designed so that you can take 2g of Kugaimo every day. Please use it as a body building support.


Okinawa 沖縄県

コーラルインターナショナル 株式会社

Coral International Inc.

ドナン、化石サンゴミネラルサプリメント、1g分包30包入り


Powder



無添加の天然化石サンゴミネラル補給サプリメント。カルシウム、必須ミネラルを毎日摂取、多孔質の性質を残し、体のデトックスとミネラル補給に有効に働きます。DONAN, Fossil coral mineral supplement food, 1g sachet type Natural mineral supplement from pure fossil coral without any additives. Calcium and essential minerals as a daily supplement. Helps to detox and supplement minerals to your body. 30 sachets per box.

ドナン、化石サンゴミネラルサプリメント原料

Powder



70種以上のミネラル含有。高純度の化石サンゴ。未焼成加工、3ミクロンの粒度により水分散性が高く、多孔質性を維持しており摂取後吸収性、吸着性に優れている。DONAN, Fossil Coral Mineral Supplement Material. Powder More than 70 kinds of mineral including 16 kinds of essential Minerals. High purity material without impurities. Non-calcined process. 3micron particle size. Easily digestive and absorptive after intake.

Okinawa 沖縄県

株式会社 スクワラン本舗

Squalane Honpo Co., Ltd.

食べる野菜酵素ゼリー

Others



紫外線の高い夏場の育つ野菜・果物40種類を発酵させ1年熟成させた野菜酵素エキスを不使用し、マンゴ味に仕上げました。持ち運びに便利なスティックタイプにしました。Using fermented vegetable extract that is aged for one year by fermenting 40 kinds of vegetables and fruits that grow in the summer with high ultraviolet rays, it has a mango flavor. I made it a stick type that is convenient to carry.

深海の雫

Liquids



沖縄近海で捕獲した深海鮫(アイザメ)だけを新鮮なうちに独自の製造技術(特許申請中)で天然のまま成分を抽出し、スクワレンのみならず肝油に含まれている有効成分(DHA/EPA等)を生かし、添加物等は一切使用していない安心・安全な商品です。Only deep-sea sharks (Aizame) are extracted in the sea near Okinawa are extracted as they are by our original manufacturing technology (patent pending) while they are fresh, and the active ingredients (DHA/EPA) contained not only in squalene but also in cod liver oil. It is a safe and secure product that makes the best use of (etc.) and does not use any additives.


Okinawa 沖縄県

農業生産法人株式会社仲善

Farming Corporation Nakazen, Inc.

うっちゃん粒


Others



お酒を飲む機会の多い方だけではなく、ご家族皆様の健康のために、飲みやすくなった粒タイプのうっちゃんをご利用下さい。圧倒的な支持をいただいているベストヒット商品です。Grain type sac that is easier to drink for the health of not only those who often drink alcohol but also the whole family. Please use it. It is the best hit product that has received overwhelming support.

琉球草木根皮茶 健王

Tea, Coffee



グアバ葉をベースに41種の健康素材で毎日の健康づくりをサポート。自然に無理なくダイエットを心がけている方、脂っこい料理が好きな方にお勧めです。夏はアイスで、冬はホットで美味しく召し上がっていただけます。Supports daily health promotion with 41 kinds of health materials based on guava leaves. Die naturally and comfortably. Recommended for those who are trying to eat and those who like greasy food. Ice in the summer and hot in the winter. You can enjoy it deliciously.


Okinawa 沖縄県

有限会社 北琉興産

HOKURYUKOUSAN Co., Ltd.

沖縄特産山原産シークワーサー 一番搾り


Soft Drinks



沖縄産の果実を自社工場で搾汁・瓶詰めを行い出荷販売しております。果実を搾汁しておりますので、クエン酸やノビレチンなどの成分を豊富に含んでいます。We squeeze and bottle the fruits from Okinawa at our own factory and ship and sell them. Since the fruit is squeezed, it is rich in ingredients such as citric acid and nobiletin.

琉球ばくだん

Tablets



もろみ酢濃液のソフトカプセルですので、もろみ酢が苦手な方にもお飲みいただけます。もろみ酢にはアミノ酸、クエン酸が豊富に含まれていますので、血圧や血流改善をはじめ成人病の予防効果が期待されています。As it is a soft capsule of moromi vinegar concentrate, it can be taken by those who are not good at moromi vinegar. Since moromi vinegar is rich in amino acids and citric acid, it is expected to be effective in preventing adult diseases such as improving blood pressure and blood flow.

都道府県別 サプライヤー一覧

Suppliers Listed by Prefecture

鮮魚・水産加工品

Fresh Fish/Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品

Processed Meat/Processed Livestock Products

青果・農産加工品

Fruit and Vegetables/Processed Agricultural Goods

食品加工品

Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー

Beverages/Tea/Coffee

お菓子・スイーツ

Confectioneries and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・サプリメント

Health Food Products/Supplements

バイヤー一覧

List of Buyers

オフィシャル 商社の紹介

Introduction of official trading companies

国際物流 ハブ

About the International Logistics Hub

昨年実績 データ

Result Data for the Previous Year

201 Buyers

[14の国とエリア:14 Country and Area]



海外バイヤー Overseas

83
Buyers

台湾 Taiwan

23社

- 01 波碧兒國際股份有限公司
BOBIO INTERNATIONAL CO., LTD.
- 02 商田實業有限公司
CHIA-WEI ENT.CO.LTD.
- 03 ChuRyu Product. Co. LTD
- 04 達正食品有限公司
DA CHEN FOODS. CO., LTD.
- 05 大樂購物中心
Dollars Mall
- 06 Far Eastern City Super Ltd.
- 07 漢神購物中心股份有限公司
Hanshin Shopping Plaza Co., Ltd.
- 08 海島國際股份有限公司
ISLA international co., ltd.
- 09 稻村餐飲股份有限公司
KENS FOOD CONSULTANT CO.,LTD
- 10 甲木有限公司
Kouboku Enterprise co.,Ltd.
- 11 鈞沛貿易有限公司
LEADINGLIFE TAIWAN TRADING
CO., LTD.
- 12 LIBER INTERNATIONAL INC.
- 13 日商寬榮國際行銷股份有限公司
MG Corporation Taiwan Branch
- 14 苗林實業有限公司
MIAOLIN FOODS CO.
- 15 NH Foods TAIWAN
- 16 朋軒有限公司
PENG HSUAN CO., LTD
- 17 神腦國際企業股份有限公司
SENAO INTERNATIONAL CO., LTD.
- 18 新光三越百貨股份有限公司
SHIN KONG MITSUKOSHI
- 19 SLOW LIFE CO.,LTD.
- 20 宗鑫股份有限公司
T&T FOODS CO., LTD.
- 21 TAIWAN FIRST BIOTECHNOLOGY INC
- 22 友士股份有限公司
USE Electronics Co., Ltd
- 23 YUEN FOONG YU BIOTECH CO.,LTD

香港 Hong Kong

16社

- 01 AEON Stores(Hong Kong)
Co.,Limited
- 02 Taste of SESSYU Limited
- 03 Aji-No-Chinmi Co (HK) Ltd ①
- 04 Aji-No-Chinmi Co (HK) Ltd ②
- 05 Continental Ltd
- 06 Energy Plus Development Limited
- 07 KANEZEN HONG KONG CO.,LIMITED
- 08 Kourmet 52 Development Limited
- 09 京都日本食品(香港)有限公司
Kyoto Japanese Food (HK) Co., Limited
- 10 Maxim's Caterers Limited
- 11 One Cup Concepts Limited
- 12 Premium Box Limited
- 13 Satsuki Business Solution Co.,LTD
- 14 SHIN TAI HO (HK) CO., LTD
- 15 Simplelife
- 16 TOP WEAL LTD

シンガポール Singapore

17社

- 01 Aburiya Pte Ltd
- 02 Angliss Singapore Pte Ltd
- 03 Chinn Guu (S) Pte Ltd
- 04 Egokoro Trading Pte Ltd
- 05 EURACO FINEFOOD PTE LTD ①
- 06 EURACO FINEFOOD PTE LTD ②
- 07 GANO WELL PTE LTD
- 08 IMEI(EXIM)PTE.LTD
- 09 JFC(S) Pte.Ltd.
- 10 kokonoE PTE.LTD.
- 11 KOKUBU Commonwealth Trading
Pte Ltd
- 12 Mount Fuji Enterprise
- 13 NTC Wismettac Singapore Pte Ltd
- 14 OKAMURA TRADING SINGAPORE
PTE LTD
- 15 Phoon Huat Pte Ltd
- 16 Rosen International (S) Pte Ltd
- 17 SAKURAYA FOODS PTE LTD

タイ Thai

6社

- 01 Daisho (Thailand) Co., Ltd.
- 02 Foods Classic Co., Ltd.

03 JTA TRADING CO., LTD

04 KOBE-YA SHOKUJIN KOGYO CO., LTD ①

05 KOBE-YA SHOKUJIN KOGYO CO., LTD ②

06 T.K.INTER FOOD CO.,LTD

中国 China

14社

- 01 百思福食品貿易(上海)有限公司
Best Foods Co.LTD.
- 02 京東集團
JD.com
- 03 綠洲大地北京投資諮詢有限公司
Lvzhoudadi(Beijing) Investment
Consulting Co., Ltd.
- 04 西安美昌商貿有限公司
MEICHANG(Xi'an) Co., Ltd
- 05 上海吉菁商貿有限公司
Olive Tree Ltd
- 06 上海凡尚酒類批發有限公司
Shanghai Fanshang Wholesale
Co.,Ltd
- 07 Shanghai Jirong Industry &
Commerce Co.,Ltd
- 08 深セン市一番食品有限公司
Shenzhen Yifan Food Co., Ltd.
- 09 新光天地百貨(重慶)有限公司
Shin Kong Place (ChongQing)
Co., Ltd
- 10 新光天地百貨(蘇州)有限公司
Shin Kong Place (SuZhou) Co., Ltd
- 11 天津食鮮興業食品有限會社
Tianjin Fresh Food Co., Ltd.
- 12 桐澤商貿(大連)有限公司
Tongze Trading (Dalian) Co., Ltd.
- 13 丰田通商(天津)有限公司北京分公司
Toyota Tsusho (Tianjin) Co., Ltd.
- 14 河北貯宇貿易有限公司
Zhuyu Trading(Hebei) Co., Ltd.

マレーシア Malaysia

2社

01 JMG TRADING SDN BHD.

02 SENRI M SDN BHD

ベトナム Vietnam

1社

01 LOTUS FOOD GROUP JOINT STOCK COMPANY

カンボジア Cambodia

1社

01 LOKA Food & Beverage

韓国 Korea 1社

- 01 双日韓国会社
Sojitz Korea Corporation

マカオ Macau 2社

- 01 Capstone Construction & Engineering Company Limited
02 榮時食品有限公司
RongShi Co.LTD.

海外バイヤー (国内輸出商社)
Overseas (Export)

40
Buyers

- 01 株式会社BRIDGES
沖縄県 Okinawa
02 株式会社CHOKA'S
大阪府 Osaka
03 JFCジャパン株式会社
東京都 Tokyo
04 KCセントラル貿易株式会社
東京都 Tokyo
05 MKトレーディング
大阪府 Osaka
06 株式会社RE&S Japan
大阪府 Osaka
07 Top Weal Limited 日本事務所
奈良県 Nara
08 株式会社We Agri
東京都 Tokyo
09 株式会社新垣通商
沖縄県 Okinawa
10 石光商事株式会社
兵庫県 Hyogo
11 宇治原振商株式会社
大阪府 Osaka
12 株式会社桜波
宮城県 Miyagi
13 株式会社沖縄県物産公社
沖縄県 Okinawa
14 株式会社沖縄物産企業連合
沖縄県 Okinawa
15 兼松株式会社
東京都 Tokyo
16 河田トレーディング株式会社
兵庫県 Hyogo
17 株式会社萌す
沖縄県 Okinawa
18 クラウン貿易株式会社
兵庫県 Hyogo
19 株式会社合食
兵庫県 Hyogo
20 三川貿易株式会社
岐阜県 Gifu
21 株式会社シティ・スーパー・ジャパン
沖縄県 Okinawa

- 22 株式会社シナジー
沖縄県 Okinawa
23 シバタ貿易株式会社
愛知県 Aichi
24 ジャパン・インターナショナル・
トレーディング株式会社
東京都 Tokyo
25 株式会社ショーライ
神奈川県 Kanagawa
26 全株式会社
沖縄県 Okinawa
27 祖峰企画株式会社
東京都 Tokyo
28 株式会社大昌貿易行
東京都 Tokyo
29 ダイショージャパン株式会社
東京都 Tokyo
30 株式会社竹商
兵庫県 Hyogo
31 株式会社谷商店
京都府 Kyoto
32 中和商事株式会社
福岡県 Fukuoka
33 トウシヨク株式会社
広島県 Hiroshima
34 便行商事株式会社
沖縄県 Okinawa
35 福水商事株式会社
福岡県 Fukuoka
36 フレッシュカート株式会社
大阪府 Osaka
37 御海東京株式会社
東京都 Tokyo
38 三山グリーン株式会社
千葉県 Chiba
39 有限会社裕祥商會
沖縄県 Okinawa
40 レオスボ株式会社
沖縄県 Okinawa

国内バイヤー
Domestic

49
Buyers

- 01 株式会社47CLUB
東京都 Tokyo
02 株式会社JALUX
東京都 Tokyo
03 株式会社JTB商事
東京都 Tokyo
04 株式会社MARIN'S
奈良県 Nara
05 株式会社石原
千葉県 Chiba
06 株式会社井筒屋商事
福岡県 Fukuoka
07 伊藤忠食品株式会社
東京都 Tokyo
08 株式会社いらか
東京都 Tokyo
09 株式会社インパクトワン
熊本県 Kumamoto
10 株式会社エムアイフーズスタイル
東京都 Tokyo
11 大坪水産株式会社
静岡県 Shizuoka
12 株式会社オニザキコーポレーション
熊本県 Kumamoto
13 きしな屋
大阪府 Osaka
14 株式会社クアパパ
東京都 Tokyo
15 株式会社ぐるなび
東京都 Tokyo
16 株式会社グローバルフォルムコンクリート
東京都 Tokyo
17 株式会社五味商店
千葉県 Chiba
18 株式会社さかいまちづくり公社
茨城県 Ibaraki
19 株式会社サザビーリーグ
東京都 Tokyo
20 株式会社サンエー
沖縄県 Okinawa
21 株式会社ジェイアール西日本伊勢丹
京都府 Kyoto
22 株式会社ジェイアール東海高島屋
愛知県 Aichi
23 株式会社信濃屋食品
東京都 Tokyo
24 株式会社ジャパンフロントファーム
大阪府 Osaka
25 株式会社ショクセン
奈良県 Nara
26 株式会社西通
大阪府 Osaka
27 株式会社セイノー商事
東京都 Tokyo
28 有限会社セレンディブ
東京都 Tokyo
29 株式会社仙台三越
宮城県 Miyagi
30 株式会社創健社
神奈川県 Kanagawa
31 ソラーレホテルズアンドリゾーツ株式会社
沖縄県 Okinawa
32 株式会社大寿
神奈川県 Kanagawa
33 株式会社大丸松坂屋百貨店
東京都 Tokyo

都道府県別
サプライヤー
一覧
Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品
Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品
Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品
Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品
Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー
Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ
Confectioneries
and Sweets

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・
サプリメント
Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧
List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介
Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ
About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ
Result Data for
the Previous Year

- 34 株式会社田村米菓
東京都 Tokyo
- 35 株式会社新潟三越伊勢丹
新潟県 Niigata
- 36 株式会社錦屋商事
福岡県 Fukuoka
- 37 株式会社日本百貨店
東京都 Tokyo
- 38 株式会社フィッセル
東京都 Tokyo
- 39 株式会社フォーサイト
東京都 Tokyo
- 40 株式会社福田屋百貨店 インターパーク店
栃木県 Tochigi
- 41 株式会社藤崎
宮城県 Miyagi
- 42 有限会社北條
東京都 Tokyo
- 43 株式会社星野リゾート
長野県 Nagano
- 44 株式会社丸井
東京都 Tokyo
- 45 株式会社三越伊勢丹 伊勢丹新宿店
東京都 Tokyo
- 46 株式会社三越伊勢丹 プロモーション
商品部
東京都 Tokyo
- 47 株式会社ミナト
京都府 Kyoto
- 48 株式会社ラムラ
東京都 Tokyo
- 49 有限会社良品工房
東京都 Tokyo

海外バイヤー (ジェットロ)
Overseas (JETRO)

7
Buyers

- 01 JFC ITALIA
イタリア Italy
- 02 FOODS SAS
フランス France
- 03 Imei(Exim)Pte.Ltd
シンガポール Singapore
- 04 Mogushop
シンガポール Singapore
- 05 VIET HA CHI CO.,LTD
ベトナム Vietnam
- 06 LOKA Food & Beverage
カンボジア Cambodia
- 07 INVERSIONES Y COMERCIAL MIRAI S.A.
チリ Chile

フリー商談会参加バイヤー
Free Negotiation participating buyers

22
Buyers

- 01 株式会社Bridge
東京都 Tokyo
- 02 EN GROUP LIMITED
香港 Hong Kong
- 03 JCC co.,ltd
沖縄県 Okinawa
- 04 Johntown Int'l Co., Ltd.
台湾 Taiwan
- 05 MoguShop Pte Ltd
シンガポール Singapore
- 06 The Food Purveyor
マレーシア Malaysia
- 07 Y & I 国際株式会社
兵庫県 Hyogo

- 08 Yin Lian International Co.,Ltd
沖縄県 Okinawa
- 09 株式会社アジソンコンサルタンシー
東京都 Tokyo
- 10 伊勢商人株式会社
三重県 Mie
- 11 エイグローブ株式会社
静岡県 Shizuoka
- 12 ガレオンジャパン株式会社
神奈川県 Kanagawa
- 13 上海奕丽会国际贸易有限公司
中国 China
- 14 新泉有限公司
台湾 Taiwan
- 15 センコン物流株式会社
宮城県 Miyagi
- 16 タテイシ通商株式会社 ①
兵庫県 Hyogo
- 17 タテイシ通商株式会社 ②
兵庫県 Hyogo
- 18 タテイシ通商株式会社 ③
兵庫県 Hyogo
- 19 创唛实业(上海)有限公司
中国 China
- 20 芙蓉海運株式会社
愛媛県 Ehime
- 21 株式会社メイク
広島県 Hiroshima
- 22 株式会社ヨーク
栃木県 Tochigi

ジェットロ食品輸出オンライン商談会 in 沖縄
JETRO Food Business Online Meetings in Okinawa



日時
Date & Time

2020年12月14日(月)
～12月18日(金)

※事前予約制、商談時間は1回40分

December 14th (Mon) ~ 18th (Fri), 2020

* Advance reservations required.
40 minutes per meeting.

場所
Location

オンライン(Microsoft Teams)
Online (Microsoft Teams)

主催
Organizer

ジェットロ沖縄貿易情報センター
JETRO Okinawa

品目
Items

食品全般
Food in general

概要
Outline

日本産食材の輸入を希望する海外バイヤー（6カ国7社）と事前予約制でオンラインによる個別商談を行います。

Seven overseas buyers wishing to import foods produced in Japan will join the online business meetings with domestic suppliers wishing to develop sales channels overseas.

参加
バイヤー
Participating
Buyers

イタリア、フランス、シンガポール、ベトナム、カンボジア、チリ（輸入・卸売業者、小売業者）7社
Seven companies (import/wholesalers and retailers) from Italy, France, Singapore, Vietnam, Cambodia and Chile

株式会社新垣通商

Arakaki Tsusho Corporation

弊社は台湾、香港他にアメリカ、カナダ、ニュージーランドに向けて日本ブランドの商品を輸出しています。これまで、化粧品や雑貨が中心でありましたが、この5年間は食品や健康食品の取引も増えてきています。沖縄県産品については、伊是名島のもずくや、もずく加工品を輸出しています。最近では台北駅の地下にアンテナショップ"E∞JAP AN"を出し、沖縄県内のみならず、日本全国の商品のPR・販売を行っています。

We export Japanese brand-name products to Taiwan and Hong Kong as well as to the USA, Canada, and New Zealand. Until recently, our primary focus has been on cosmetics and miscellaneous goods, but over the last five years, our dealings in food products and health food have been increasing as well. With regard to Okinawan products, we export mozuku seaweed from Izena Island and processed mozuku seaweed products. We recently opened an antenna shop name E∞JAPAN in the basement of Taipei Station. It engages in PR for and sales of products not only from Okinawa Prefecture but from all over Japan.

株式会社沖縄県物産公社

Okinawa Products Associated Co., Ltd.

香港・台湾を中心に東アジア、東南アジアにも販路を持つ輸出商社です。現地の輸入問屋と連携し、独自のネットワークを活用して、海外の量販店や飲食店へ向けて卸販売を行っています。沖縄物産をみならず静岡県等本土の特産品を海外のお客様へ最適な流通でお届けすべく、沖縄国際物流ハブや物流企業等連携して参ります。

An export trading company with sales channels in Hong Kong and Taiwan as well as in East and Southeast Asia. In cooperation with local import wholesalers, we utilize our own unique network to engage in wholesale sales to mass retailers and restaurants overseas. We collaborate with the Okinawa International Logistics Hub and logistics companies to achieve optimal distribution in order to deliver not only products from Okinawa but also local specialties from Shizuoka Prefecture and other areas of Japan to overseas customers.

株式会社沖縄物産企業連合

OPEC(Okinawa Products Enterprise Corporation)

台湾を中心に東南アジアにも販路を持つ輸出商社です。特に台湾では量販店・飲食店にもネットワークを有し、また製造メーカーへの原料供給も拡大してきています。近年ではマレーシアにも力を入れており、積極的にフェア等を展開しています。

OPEC is an export company focusing mainly on Taiwan, but which also has distribution routes in Southeast Asia. In Taiwan in particular, we have a network that also extends to mass retailers and restaurants and in addition we are planning to expand the supply of raw materials to manufacturers. In recent years, OPEC has also been making extra efforts in Malaysia, actively participating in fairs and the like.

株式会社萌す(きざす)

KIZASU.JAPAN CO., LTD.

シンガポールがメインの輸出商社。水産品・水産加工品の扱いを中心におこなっている。国際物流ハブ活用に高い知見と実績を有し、メリットを活かした輸出（リードタイムの短さ）が得意。また、この取引の実績を通じ、量販店・飲食店等とのネットワークが広がっており、水産品以外のニーズも増えてきています。

KIZASU.JAPAN CO., LTD. is an export company focusing mainly on Singapore. We mainly carry fishery products and processed fishery products. We have abundant knowledge and a proven track record taking advantage of the Okinawa International Logistics Hub, and one of our strengths lies in exporting (short lead time) by taking advantage of the merits of the hub. Through our track record in transactions, our network with mass retailers and restaurants and the like is expanding and the need for other than fishery products is increasing.

株式会社 SATOUKIBI

SATOUKIBI Inc.

韓国・ベトナムに商流を持つ輸出商社です。今なお風評被害が色濃く残り輸出において不毛の地となっていた韓国にて、韓国ビジネスに精通したスタッフによるコネクションにより財閥系百貨店へ沖縄加工品を卸す事に成功し継続取引が進んでいます。輸入規制が厳しい韓国において、日本産品の販路拡大に貢献できる商社です。

SATOUKIBI Inc. is an export company specializing in South Korea and Vietnam. Thanks to the connections of staff with a thorough knowledge of local business, we have succeeded in distributing processed products from Okinawa to department stores run by conglomerates in South Korea where the damage to the reputation of Japanese products caused by a major earthquake is still severe. We are continuing to advance our business dealings. We can contribute to the enhancement of distribution routes for Japanese products in South Korea where there is strict import control.

株式会社ジェイシーシー

JCC Co., LTD.

食品メーカー、飲食店の運営、健康食の宅配業など食品業界のプレイヤーとしての知見を活かし、食材が料理として皿の上に並ぶところまでを想定し提案することができるのが弊社の強みです。食材のトータルコーディネーターとして、香港、台湾を初め東アジア・東南アジア全域に日本のおいしい食文化を届けます。

Our strength lies in making use of our knowledge in the fields of food product manufacturing, restaurant operation, and health food home delivery to allow us to make detailed proposals right down to the arrangements of a dish's ingredients on the plate. As a total coordinator of food ingredients, we deliver delicious Japanese food culture to Hong Kong and Taiwan as well as throughout East and Southeast Asia.

三井物産株式会社 那覇支店

MITSUI & CO., LTD. Naha Branch

海外に122箇所の拠点を持つ総合商社。国内では、グループ企業を中心に食品などの輸出に取組んでいる。

A general trading company having international network of 122 bases overseas. Its operation in Japan is focused on exports of food products, etc. mainly by group companies.

株式会社 MIZUTOMI

MIZUTOMI

沖縄を拠点とし、香港、中国、台湾、シンガポール、タイ、アメリカ、カナダに日本の高品質な食材をお届けします。HACCP認定を視野に入れた、衛生基準の高い安心・安全のオペレーションを目指します。

Based in Okinawa, deliver Japanese quality foodstuffs to Hong Kong, China, Taiwan, Singapore, Thailand, United States and Canada. With a view to HACCP certification, aim at safe and secure operation with high hygiene standards.

合同会社アンドワン

AND ONE LLC.

平成27年に設立。主に香港、台湾、中国、シンガポール、タイ、ベトナムへの販路を開拓・拡大。また沖縄県産品以外の日本の商品の輸出も行っております。アジア向けの販路に強く、その営業力で日本の物産を展開していきます。

Established in 2015. Developing and expanding sales channels primarily in Hong Kong, Taiwan, China, Singapore, Thailand, and Vietnam. We also export other Japanese products aside from products from Okinawa Prefecture. With our strong sales channels in Asia, we will use our sales capabilities to develop sales of Japanese products.

便行商事株式会社

BINKOUSHOJI CO., LTD.

中国市場に特化した輸出商社です。福州、上海、広州では業務関連会社も設立され、貿易の最新状況を把握することができます。食品スーパーやアリババ傘下の酒類店、及びタオバオ店舗等の販売ルートでオンライン・オフラインで展開しています。関連会社と連携することで通関期間を従来の半分に短縮できるルートも構築しました。

An export company specializing in the Chinese market. Business affiliates have also been established in Fuzhou, Shanghai, and Guangzhou in order to keep up with the latest in the world of trade. We expanding our online and offline sales routes with supermarkets, Alibaba-affiliated liquor shops, Taobao shops, and more. In cooperation with our affiliated companies, we have also established routes that allow us to cut customs clearance times in half compared to before.

都道府県別
サプライヤー
一覧

Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品

Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品

Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品

Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品

Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー

Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ

Confectioneries
and Sweets

酒類

Alcohol

調味料

Seasoning

健康食品・
サプリメント

Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧

List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介

Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ

About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ

Result Data for
the Previous Year

沖縄国際物流ハブの強み An Ideal International Hub



東アジアの中心に位置する地理的優位性 ～20億人の巨大マーケットの中心～

An ideal location in the heart of East Asia —Okinawa lies at the center of a massive market of two billion people—



豊富な航空路線網を活用した航空物流ネットワーク

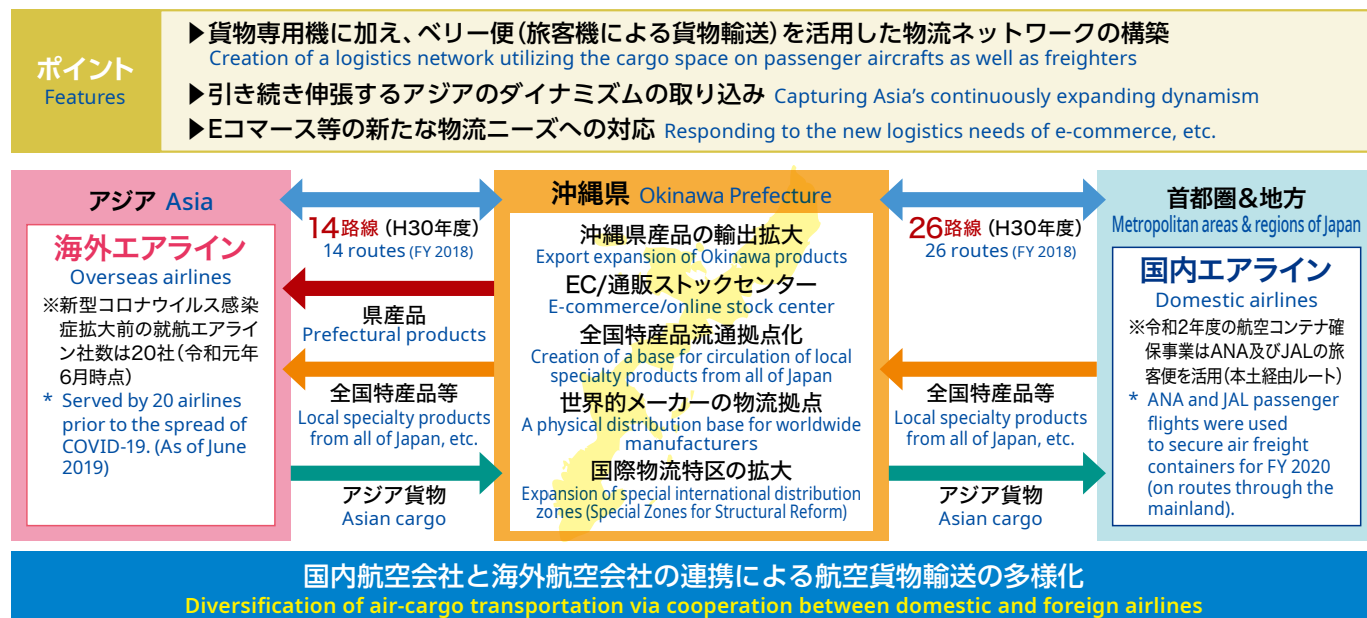
An aviation logistics network utilizing abundant flight networks

沖縄県では、東アジアの中心に位置する地理的特性と豊富な航空路線網を活用し、那覇空港を沖縄国際ハブとする航空物流ネットワークを展開しています。

令和3（2021）年より、従来の貨物専用機を中心としたモデルから、貨物専用機に加え、那覇空港に就航する旅客便の貨物スペースを活用するモデルへと移行し、国内首都圏及び地方と、アジア各都市を結び、多仕向け・多頻度化に対応する新たな航空物流ネットワークを構築しています。

Okinawa Prefecture has developed an aviation logistics network with Naha Airport as the Okinawa International Hub, utilizing abundant flight networks and the geographical distinction of its location in the heart of East Asia.

In 2021, the Okinawa International Logistics Hub switched from the previous model centered on freighters to a model utilizing cargo space on passenger aircrafts serving Naha Airport, in addition to cargo flights. The prefecture is building a new aviation logistics network to connect domestic metropolitan areas and regions in Japan with all cities in Asia and respond to diversification of destinations and more frequent flights.



全国の特産品を沖縄からアジアマーケットへ Deliver Japanese Specialty Products from Okinawa to the Asian Market



沖縄県では、沖縄国際物流ハブの物流機能を活かし、日本全国の特産品を沖縄経由でアジアへと輸出する、『全国特産品の流通プラットフォーム』の構築に向けた取組を、各地域と連携して推進しています。

Okinawa is working with various regions to promote the "Japanese Specialty Products Distribution Platform", whereby the Okinawa International Logistics Hub serves as the gateway to Asia for Japan's various specialty products

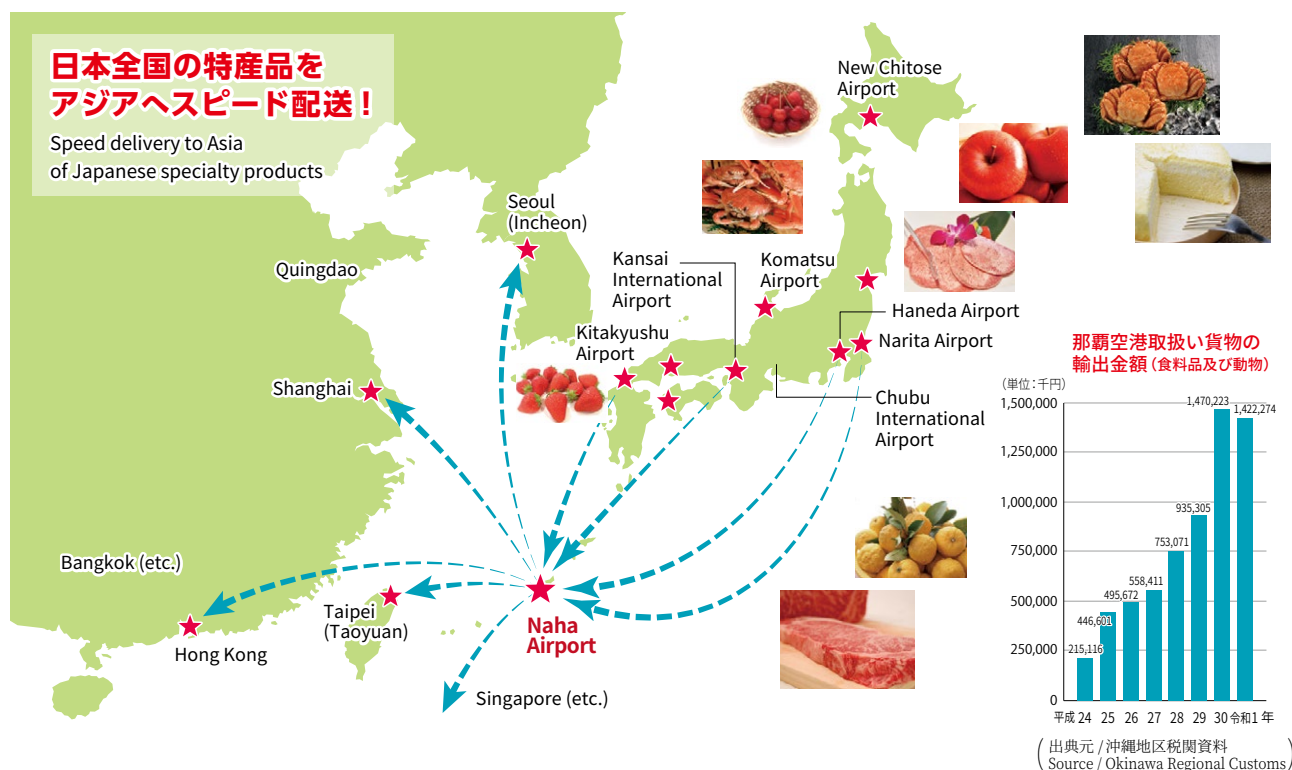
全国の特産品流通プラットフォームの構築 The "Japanese Specialty Products Distribution Platform"

日本全国の特産品を新鮮な状態で海外へお届け Deliver fresh Japanese specialty products overseas

経済成長を続け、所得水準が向上しているアジア諸国では、食へのニーズも多面的な広がりをみせています。海外からの食品の輸入も大幅に拡大しており、中でも安心、安全な日本産の食品に対する関心やニーズも高まっています。沖縄国際物流ハブは、全国の特産品を付加価値の高い、新鮮な状態で海外へお届けします。

The rapidly developing Asian economies are also showing a diversification in food needs.

The demand for delicious and safe Japanese food products has increased along with the growing demand for imported food. The Okinawa International Logistics Hub adds increased value to Japanese specialty products by delivering quickly and in a fresh state.



他地域の特産品とのコラボレーションも可能 Makes collaboration between different regions' specialty products possible!

沖縄国際物流ハブを活用して輸送することで、他地域の特産品とのコラボレーションも実現し、更なる商品力のアップを見込むことができます。

An increase in product value can be achieved through using the Okinawa International Logistics Hub to realize collaborations between various regions' specialty products.

例えば
For example:

越前ガニ(福井県)
Snow crabs (Fukui)

毛ガニ(北海道)
Horsehair crabs (Hokkaido)

日本のカニ食べ比べセット
Japanese crab sampler

りんご(青森県)
Apples (Aomori)

柿(和歌山県など)、梨(鳥取県など)
Persimmons (i.e.: Wakayama) Pears (i.e.: Tottori)

ぶどう(山梨県など)
Grapes (i.e.: Yamanashi)

旬を味わう、季節の果物ギフトセット
Seasonal Fruit Gift Set - savor what's in-season.

各地方名産品のコラボで、商品力のアップも!
Increase product value through collaborations between regional specialty goods!

都道府県別
サプライヤー
一覧
Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品
Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品
Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品
Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品
Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー
Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ
Confectioneries
and Sweets

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・
サプリメント
Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧
List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介
Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ
About the
International
Logistics Hub

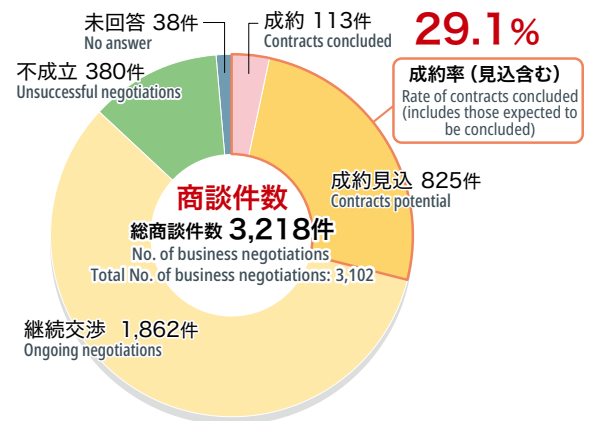
昨年実績
データ
Result Data for
the Previous Year

商談成果および成約・成約見込

Results of business negotiations and contracts concluded or contracts potential

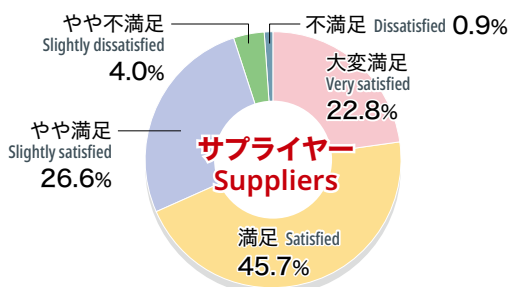
昨年度の開催期間2日間における総商談件数は3,218件となりました。その内、商談会終了時点での「成約」件数は113件、「成約見込」件数は825件になり、「成約」および「成約見込」を合わせると938件で全体の29.1%（前年比-3.4%）となりました。また「継続交渉」を含めると全体の87%以上となります。

The total number of business negotiations that took place last year during the two-day event was 3,218. Out of this number, 113 negotiations resulted in "contracts concluded" and 825 cases were "contracts potential" at the business negotiations. The sum of these results amounts to 938 cases, which accounts for 29.1% of the total number (3.4% decrease from the previous year). Moreover, if we include "ongoing negotiations," it accounts for more than 87% of the total cases.



商談会に対する評価

Evaluation of the Business Negotiations



満足の主な理由 Major reasons for satisfaction

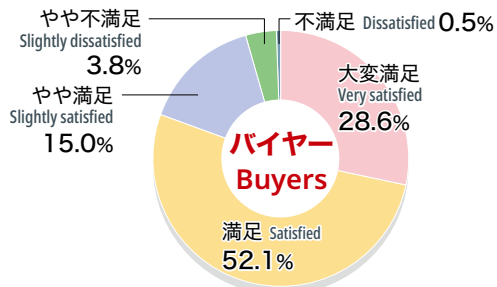
- 実際に商品を探しているバイヤーが非常に多い。
There were quite a lot of buyers actually searching for merchandises.
- 噛み合わない商談がなく、濃密な商談ができた。
We were able to have in-depth business negotiations and connecting well with each other.

不満の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

- バイヤー参加不足。今までで一番少なかった。
There were not enough buyers participated. The least numbers of participants this time.
- ハブ構想にとらわれて海外バイヤーを優先し、国内バイヤーに魅力が欠ける傾向が強く出ている。
It seemed to me that the event was more for buyers from overseas probably due to the hub concept of the event, and it was not as attractive to domestic buyers.

商談時間について About the time for negotiation

- 商談時間30分は妥当だと思う。
The length of the business negotiation set as 30 minutes was appropriate in my opinion.
- 商談時間が区切られすぎて、話があわただしく雑に終わってしまった。
Time allowed for each business negotiation was too divided that I was not given enough time to talk in depth and had to end each session in a hurry.



満足の主な理由 Major reasons for satisfaction

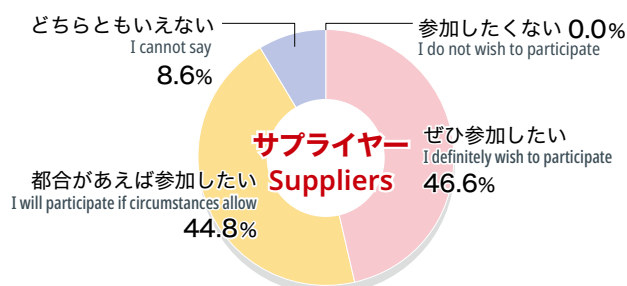
- 個別商談会は効率的で良かった。
Individual business negotiation was great as it was effective.
- 商談のミスマッチがほとんどなく有意義な商談ができました。
I was able to carry out successful business negotiation and had very little mismatches.
- 今年は以前よりもブースが増え、とても良かった。
I was really worth participating as there were more numbers of booths this year.
- 商談間に余裕があり、気持ちに余裕をもって商談に取組めた。
I felt as if I was given enough breaks between business negotiations and so I had a peace of mind while participating in them.

不満の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

- 取引できないサプライヤーとのマッチングが多すぎる。
I felt there were too many matches with suppliers that we are actually not able to deal with.
- 海外輸出の下地ができていない企業があることが気になった。
I was concerned as I found there were some companies that are not ready to export to overseas yet.

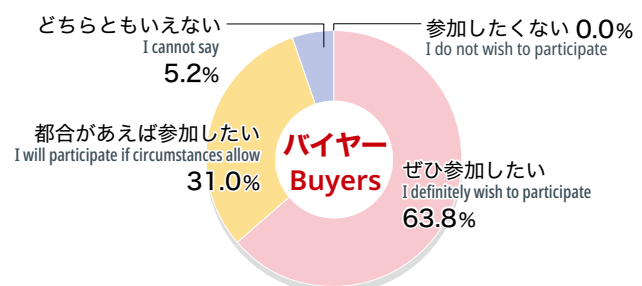
次回の沖縄大交易会への参加意向

Intention to participate in the next Great Okinawa Trade Fair



次回も参加したい理由 Reasons for wishing to participate next time

- 効率的でバイヤーの本気度やレベルが高いため。
I felt the event was effective as the quality level of buyers was pretty high and they were quite serious as well.
- 海外のバイヤーとの商談の場であり、出展費用も安い。
I felt the event gave us an opportunity to have business negotiations with overseas buyers, and the expense for the participation was reasonable.
- 毎年何かしらの出会いと発見がある。
It is meaningful for me as I find opportunities of surprises and findings every year.
- まだまだ商談をしてみたいバイヤーが多数いるため。
I find there are still many buyers that we want to try to negotiate for business.



次回も参加したい理由 Reasons why I wish to participate next time

- 今までに会ったことがないメーカーとも商談することができた。
We had a business negotiation with a manufacturer that we had never met before.
- 効率的に時間が使えるため。スタッフのフォローが丁寧なため。
Ability to use my time effectively. Polite and helpful staff members.
- 引き続き沖縄商材を探していきたい。
Expectation to continue to search for business opportunity linked to Okinawa.
- 新たな発見も多く、様々な情報交換の場として有意義なため。
Having a lot of new findings, we consider the event meaningful as a place to exchange various information.

国際食品商談会
International Foods Business Meeting

9th 沖縄大交易会 2021

The 9th
Great Okinawa Trade Fair 2021

次年度は **オンライン** と **リアル** の
ハイブリッド開催予定!



オンライン商談

日程(予定) Schedule (tentative)

**2021年
7月1日(木)から開催予定**

Scheduled to start on Thursday, July 1st

開催場所 Venue

オンラインによる商談会は
会場の設置はございません
We will not set up venue.



リアル商談

日程(予定) Schedule (tentative)

**2021年
11月25日(木) - 26日(金)**

Thursday, November 25 - Friday, November 26, 2021

開催場所(予定) Venue (tentative)

調整中
Adjustment

主催
Host

沖縄大交易会実行委員会

Executive Committee of the Great Okinawa Trade Fair
沖縄大交易会実行委員会 / 沖縄大交易会実行委員会

お問合せ
Inquiries

沖縄大交易会実行委員会 事務局

T E L: +81-98-851-7463

E-mail: daikouekikai@okinawa-ric.or.jp

www.gotf.jp

OKINAWA
Bridging Asia

都道府県別
サプライヤー
一覧
Suppliers Listed
by Prefecture

鮮魚・
水産加工品
Fresh Fish/
Processed Sea-
food Products

精肉・
畜産加工品
Processed Meat/
Processed Live-
stock Products

青果・
農産加工品
Fruit and
Vegetables/
Processed Agri-
cultural Goods

食品加工品
Processed Food
Products

飲料・
お茶・
コーヒー
Beverages/
Tea/Coffee

お菓子・
スイーツ
Confectioneries
and Sweets

酒類
Alcohol

調味料
Seasoning

健康食品・
サプリメント
Health Food
Products/
Supplements

バイヤー
一覧
List of Buyers

オフィシャル
商社の紹介
Introduction of
official trading
companies

国際物流
ハブ
About the
International
Logistics Hub

昨年実績
データ
Result Data for
the Previous Year

8th 沖縄大交易会 2020は多くの企業・団体の皆様のご理解とご支援により運営致しております。

The 8th Great Okinawa Trade Fair 2020 is able to operate due to the understanding and support of many enterprises and organizations.



Beyond the Bank

あなたの明日へ



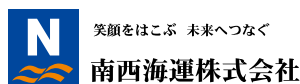
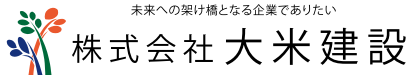
PEOPLE'S BANK



沖縄ヤマト運輸



那覇空港貨物ターミナル株式会社



沖縄大交易会実行委員会事務局
Executive Committee of The Great Okinawa Trade Fair

〒901-0152 沖縄県那覇市小禄1831-1 (沖縄県産業振興公社内)
1831-1 Oroku, Naha City, Okinawa 901-0152 Japan (inside the Okinawa Industry Promotion Public Corporation)
TEL 098-851-7463 / FAX 098-859-6233 / E-mail daikouekikai@okinawa-ric.or.jp
http://www.gotf.jp

本誌の原材料調達・印刷・流通・廃棄に伴うCO₂排出量0.815t-CO₂(407g-CO₂/冊)は、沖縄県内事業者が創出したJ-クレジットでカーボン・オフセットいたします。

