



日本最大級の「食」の国際商談会

# 10th 沖縄 大 交易会

The 10th Great Okinawa Trade Fair 2022

# 2022



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、沖縄NXエアカーゴサービス(株)、(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)、沖縄ビル管理(株)、オリオンビール(株)、金秀ホールディングス(株)、(株)サンエー、大同火災海上保険(株)、(株)大栄建設、拓南製鐵(株)、(株)とみや商会、南海海運(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)りゅうせき

協力会員  
INPIT沖縄県知財総合窓口、(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、(公財)沖縄県産業振興公社、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、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)日本貿易振興機構沖縄貿易情報センター(ジェット沖縄)

後援  
(株)FFGビジネスコンサルティング、青森県商工会連合会、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、(公財)岡山県産業振興財団、尾鷲商工会議所、鹿屋市役所、(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)くまもと産業振興財団、群馬県、高知県水産物輸出促進協議会、札幌食と観光国際実行委員会、静岡県、(株)七十七銀行、下関市、津北商工会、津市商工会、(株)東北銀行、(公財)徳島県農業開発公社、苫小牧商工会議所、長崎県農産物輸出協議会、(公財)長野県産業振興機構、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)みやぎ産業振興機構、(公財)宮崎県産業振興機構、(株)武蔵野銀行、(公財)やまぐち産業振興財団、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

※50頁順

## ハイブリッド開催

**リアル商談会**

**2022年11月24日(木)・25日(金)**  
Thursday, November 24 - Friday, November 25, 2022

**沖縄コンベンションセンター**  
Okinawa Convention Center

**初開催 一般来場者向け イベント**

**2022年11月26日(土)**  
Saturday, November 26

**オンライン商談会**

**2022年8月1日(月)~12月23日(金)**  
Monday, August 1 - Friday, December 23, 2022

**ONLINE**



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

この度は、「10th 沖縄大交易会2022」に御参加いただき、誠にありがとうございます。  
沖縄大交易会は、2013年度にプレ交易会として約240社参加のもとスタートいたしました。その後、参加者は順調に増え続け、昨年度は、12の国と地域から約590社が参加し、日本最大級の「食」の商談会へ成長しております。改めて、沖縄大交易会が国内外の皆様幅広く認知され、高く評価いただいていることを実感したところです。

また、このような大規模な国際商談会を継続して開催できますことは、ひとえに、関係者の皆様の御尽力と御協力の賜物であり、深く感謝を申し上げます。

さて、沖縄復帰50周年及び沖縄大交易会10周年の節目となる今年は、ハイブリッド商談会に加え、県民や観光客向けの日本まーさむんフェスタ in 沖縄大交易会や首里城復興祈念等のイベントを開催し、沖縄大交易会の更なる認知度向上を図るとともに、「琉球王朝時代の万国津梁」の歴史と「21世紀の万国津梁」としての沖縄の魅力国内外に向けて発信してまいります。

また、新型コロナウイルス感染症の影響が長期化する中、リアル商談会の開催につきましては、政府・沖縄県・業界団体等で策定したガイドラインに基づき、感染防止対策を徹底して開催いたしますが、御参加いただく皆様におかれましても、マスク着用や手指消毒などの御協力をお願いいたします。

結びに、沖縄大交易会への参加を通じて、国内外の企業の皆様を着実に経済活動を取り戻し、「稼ぐ力」を高める一助となりますことを祈念申し上げ、御挨拶いたします。

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。よろしくお願ひいたします。

Haisai gusuyo chuuganabira. (Hello everyone, how do you?)

Thank you for participating in the "10th Great Okinawa Trade Fair 2022."  
The Great Okinawa Trade Fair began in 2013 as a pre-trade fair with the participation of approximately 240 companies. Since then, the number of participants has been steadily increasing, and last year, approximately 590 companies from 12 countries and regions participated in the event, which has grown into one of the largest "food-themed" business meetings in Japan. I have just realized once again that the Great Okinawa Trade Fair is widely recognized and highly appreciated by people in Japan and abroad.

I would also like to express my deep gratitude to all the parties involved for their efforts and cooperation which are the main reason it has been possible to continue to hold such a large-scale international business meeting.

This year, which marks the 50th anniversary of Okinawa's reversion and the 10th anniversary of the Great Okinawa Trade Fair, in addition to the hybrid business meetings, we will hold events such as the Japan Masamun Festa in Okinawa for citizens and tourists in the Great Okinawa Trade Fair, and the Shurijo Castle Reconstruction Prayer, in order to further raise awareness of the Great Okinawa Trade Fair, as we also disseminate the history of the "Bankoku Shinryo (Bridge of Nations) of the Ryukyu Dynasty" and the appeal of Okinawa as the "Bankoku Shinryo of the 21 Century" both domestically and internationally.

In addition, as the effects of the novel coronavirus pandemic continue to be prolonged, we will thoroughly implement infection prevention measures based on the guidelines established by the government, Okinawa Prefecture, industry groups, etc. for the holding of the Real Business Negotiation Events and we ask for everyone's cooperation in wearing masks, disinfecting their hands and other precautions.

In conclusion, I would like to extend my greetings in the hope that by participating in the Great Okinawa Trade Fair, Japanese and foreign companies will be helped to steadily recover their economic activities and enhance their "earning power."

Majun chibati ichabiranayasai. (Let us work together through this time.)  
Yutasarugutu unigesabia. (Thank you for your cooperation.)

## 目次 Contents

開催の挨拶 Opening Address	01
沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair	03
スケジュール Schedule	05

会場周辺マップ Venue Surroundings Map	06
会場図 Diagram of the Venue	07
都道府県別サプライヤー一覧 Suppliers Listed by Prefecture	13

## 出展商品一覧 List of Exhibited Products

鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products	18
精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products	23
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods	24





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

この度は、10th沖縄大交易会2022にご参加いただきまして、心より感謝申し上げます。

今年度の沖縄大交易会はウイズコロナ時代における『新しい商談形式』の定着を目指し、昨年度に引き続き「リアル商談会」と「オンライン商談会」を掛け合わせた「ハイブリッド型」の商談会を開催いたします。

「オンライン商談会」につきましては、場所や時間を選ばずに何度でも商談を行うことができます。新型コロナウイルスの影響を受け、渡航制限や収容人数の上限など様々な制限・制約があるなかでも、沖縄大交易会へご参加いただきました事業者の皆さまへ「ビジネスチャンスの場」をご提供いたします。

「リアル商談会」につきましては、3年ぶりに会場を沖縄コンベンションセンターに戻し、商談ブースの他にも自治体や物流会社、食品関連産業の皆さまなどにご活用いただくPRブースの設置に加え、新たな取組として地域の魅力を総合的にPRできる「地域スペース」の設置など、MICE施設の機能を十分に活用することで、参加者の更なる満足度向上や将来的な規模の拡大に向け取り組んでまいります。

本年度は沖縄大交易会がプレ大会から数えて10回目の開催となります。

また、沖縄県も本土復帰50周年と節目の年となることから、沖縄大交易会のこれまでの取り組みや沖縄県の本土復帰までの歩みを広く県民の皆さまへ知っていただくためのイベントを11月26日(土)に開催いたします。

国内ではウイズコロナ・アフターコロナを見据え、経済活動再開に向けた動きが加速するなど明るい兆しも見え始めております。

『ビジネスチャンスの場』を提供する沖縄大交易会を存分に活用していただき、ご参加いただきました皆さまの販路拡大の一助になっていただければ幸いです。

沖縄大交易会実行委員会では引き続き万全なサポート体制で満足度の高い商談サポートを行って参ります。

参加者の皆さまにとって実り多い商談となりますことを祈念申し上げてご挨拶とさせていただきます。

We would like to express our sincere gratitude for your participation in the 10th Great Okinawa Trade Fair 2022. With the aim of establishing a "new business negotiation style" in this coexisting with COVID-19 era, this year's Great Okinawa Trade Fair will be held with a "Hybrid style" business negotiation event that combines a "Real Business Negotiation Event" and an "Online Business Negotiation Event" following on from the format of the previous year.

As for the "Online Business Negotiation Event," you can hold business negotiations as many times as you like anywhere at any time. Due to the impact of the novel coronavirus, there are various restrictions and limitations, such as travel restrictions and the maximum number of people that can be accommodated, but we will provide a "place for business opportunities" for all the businesses that participate in the Great Okinawa Trade Fair.

As for the "Real Business Negotiation Event," the event venue will once again be returned to the Okinawa Convention Center for the first time in three years. In addition to the business meeting booths, we will set up PR booths that will be used by participants from local government, logistics companies, and food-related industries. In addition, as a new initiative, we will make full use of the functions of MICE facilities, such as the establishment of "regional spaces" that can comprehensively publicize the charms of the region, in order to further improve the satisfaction of the participants and expand the scale of the event in the future.

This year, the Great Okinawa Trade Fair will be held for the 10th time since the pre-trade fair.

In addition, as Okinawa Prefecture celebrates 50 years since the prefecture's reversion to the mainland, an event will be held on November 26 (Sat) to widely disseminate to all the inhabitants of the prefecture the past activities of the Great Okinawa Trade Fair and the steps on the road to Okinawa Prefecture's reversion to the mainland.

In Japan, positive signs are beginning to appear, such as the acceleration of moves toward the resumption of economic activities in anticipation of the coexisting with COVID-19/After COVID-19 eras.

We hope that you will take full advantage of the Great Okinawa Trade Fair, which provides a "place for business opportunities," and that this event will help expand the sales channels of all the participants.

The Executive Committee of the Great Okinawa Trade Fair will continue to provide highly satisfactory support for business negotiations within a full support system.

I would like to extend my best wishes to the participants and my hopes for very fruitful business meetings.

食品加工品 ..... 29	酒類 ..... 46
Processed Food Products	Alcohol
飲料・お茶・コーヒー ..... 37	調味料 ..... 47
Beverages / Tea / Coffee	Seasoning
お菓子・スイーツ ..... 40	健康食品・サプリメント ..... 51
Confectioneries and Sweets	Health Food Products / Supplements

オフィシャル商社の紹介 ..... 52
Introduction of Official Trading Companies
参加バイヤー一覧 ..... 53
List of Buyers
PRブース出展企業一覧 ..... 57
List of PR Exhibition Companies
沖縄国際物流ハブについて ..... 61
About the International Logistics Hub
昨年実績データ ..... 63
Result Data for the Previous Year
同時開催イベント ..... 65
Additional Event

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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 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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

## 沖縄大交易会とは 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。

「沖縄大交易会」は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級の「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。



※リアル商談会のイメージ

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 "Great Okinawa Trade Fair" is one of the largest "food-themed" international food product business meetings with a pre-matching format, whose purpose is to use this network to expand overseas sales channels for items such as specialty products throughout Japan.

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



### Promotion of Utilization of Okinawa International Logistics Hub

2009年のANA沖縄貨物ハブ開始以来、那覇空港における国際貨物取扱量は目覚ましい勢いで増加し、特に食品・飲料関係の年間輸出額は、2008年の約1,500万円から2019年には約15億円となり、過去10年間で約100倍の伸びとなっていました。

今般、新型コロナウイルスの感染拡大等外部環境の変化を踏まえ、沖縄県では、従来の貨物専用機を中心とする輸送モデルから、那覇空港に就航する旅客便等の貨物スペースを活用するモデルへ移行し、新たな航空物流ネットワークの構築に取り組んでいます。

今後も、アジアと日本の架け橋となる国際物流拠点として、仕向地の多様化や多頻度化など航空物流の機能強化をはじめ、市場が拡大しているEコマース商品等の輸送需要に対応していくこととしています。

引き続き、沖縄大交易会参加サプライヤーの皆様への販路拡大と併せて、物流面における沖縄国際物流ハブの活用促進を図ってまいります。

Since the launch of the ANA Okinawa Cargo Hub in 2009, the volume of international cargo handled at Naha Airport has grown at a remarkable pace, in particular, the annual value of exports in the food and beverage related sectors has grown approximately a hundredfold over the past 10 years, from approximately 15 million yen in 2008 to approximately 1.5 billion yen in 2019.

Considering the changes in the external environment such as the spread of COVID-19 infection, Okinawa Prefecture is working on the construction of a new aerial logistics network by shifting from the existing transport model centering on cargo flights to a new transport model that utilizes the cargo spaces of passenger airliners that fly into Naha Airport.

Going forward, we will respond to transportation demands for e-commerce goods, etc. whose markets are expanding as well as to functional enhancement of aerial logistics such as diversification of destinations and increasing frequency, as an international logistics hub bridging Asian countries and Japan.

We will continuously promote utilization of Okinawa International Logistics Hub in logistics as well as expansion of distribution channels to suppliers who participate in the Great Okinawa Trade Fair.



## ハイブリッド商談会の概要 Overview of Hybrid Business Negotiations



今年度の『10th沖縄大交易会2022』につきましては、昨年度に引き続きウイズコロナ・アフターコロナを見据え『リアル商談会』と『オンライン商談会』を掛け合わせたハイブリッド型の商談会を開催致します。

オンライン商談会につきましては、国内外の移動制限等の影響を受けずに『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5ヵ月に渡り開催致します。

また、リアル商談会につきましては、これまで同様に沖縄へお越し頂き、事前にマッチングされた参加者同士が対面にて試食等を交えながら商談を行って頂きます

ハイブリッド型の商談会を開催することで、コロナ禍においても商談が行うことができる機会を提供し、切れ目ない商談会を実施して参ります。

For this year's "10th Great Okinawa Trade Fair 2022," we will continue to hold a hybrid style business negotiation event that combines a "Real Business Negotiation Event" and an "Online Business Negotiation Event" in anticipation of the coexisting with COVID-19/After COVID-19 eras.

For online business negotiation events, they will be held for approximately five months with a mechanism in place that makes it possible to conduct business meetings "anytime, anywhere, as many times as you like" without being affected by factors such as travel restrictions in Japan and overseas, making the most of the benefits of online meetings.

As for real business negotiations, you can come to Okinawa just like before, and matched participants will have business negotiations face-to-face, trying food samples.

By holding a hybrid-type business negotiation event, we will continuously provide participants with opportunities to have business negotiations even in the COVID-19 catastrophe.



## 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

日本国内のみならず、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し、日本国内最大級の個別商談会を実施します。

今年度は約300社のサプライヤー、約250社のバイヤーが参加します。

Overseas buyers will be invited not only from Japan but also from Hong Kong, Taiwan, Singapore, Thailand and other countries and regions that are expected to expand the creation of sales channels for Japanese agricultural, forestry and fishery products and food products and we will hold one of the largest individual business negotiation events in Japan.

This year, approximately 300 suppliers and approximately 250 buyers will participate.

### 9th沖縄大交易会2021実績(ハイブリッド商談会)

リアル商談会 Real Business Meeting	オンライン商談会 Online Business Meeting
参加サプライヤー数----- <b>105社</b> Participating Suppliers: 105 companies	参加サプライヤー数----- <b>403社</b> Participating Suppliers: 403 companies
参加バイヤー数----- <b>58社</b> 輸出商社29社／国内29社 Participating Buyers: 58 companies (29 foreign / 29 national)	参加バイヤー数----- <b>187社</b> 海外販路135社／国内52社 Participating Buyers: 187 companies (135 foreign / 52 national)
商談件数----- <b>867件</b> Number of Business Negotiations 867	商談件数----- <b>1,111件</b> Number of Business Negotiations 1,111

※海外バイヤーの招聘なし  
No overseas buyers invited.



※リアル商談会のイメージ

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

# 10th沖縄大交易会2022 開催スケジュール



## The 10th Great Okinawa Trade Fair 2022 Schedule

11月24日(木)-11月25日(金)共通 (※オープニングセレモニーは11月24日(木)のみ開催します。)

November 24(Thu) -November 25(Fri) common (Opening ceremony will be held only on Thursday, November 24)

沖縄コンベンションセンター Okinawa Convention Center

	劇場棟 Theater Building	展示棟 Exhibition Hall	会議棟 B1 Conference Building B1	会議棟 B2 Conference Building B2	会議棟 B3・4・5 Conference Building B3,4,5	会議棟 B6・7 Conference Building B6,7	
8:00	オープニング セレモニー Opening Ceremony	PRブース PR Booth	個別商談会場 Individual Negotiations venue	オンライン 商談会場 Online Negotiations venue	同時開催 イベント Additional Event	地域スペース ①～③ Regional space 1-3	同時開催 イベント Additional Event
8:30							
9:00	8:45～9:30 OPセレモニー Opening Ceremony						
9:30							
10:00		10:00～12:00 PR展示 PR Exhibition	10:00～10:30 個別商談① Individual Negotiations 1	10:00～ 17:15	10:00～ 17:00	10:00～ 17:00	10:00～ 17:00
10:30	10:30～10:45 休憩(15分) Break						
11:00	10:45～11:15 個別商談② Individual Negotiations 2						
11:30	11:15～11:30 休憩(15分) Break						
12:00	11:30～12:00 個別商談③ Individual Negotiations 3						
12:30	12:00～13:00 昼食 Lunch Time	12:00～13:00 昼食 Lunch Time					
13:00							
13:30		13:00～17:15 PR展示 PR Exhibition	13:00～14:30 フリー商談 Free Negotiation	オンライン 個別商談会 Online Individual Negotiations	沖縄大交易会 10年の歩み 10-Year History of the Great Okinawa Trade Fair	地域スペース (個別商談会) Regional space Individual Negotiations	沖縄県 本土復帰 50周年 記念展示等 Exhibition and other events to commemorate the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan
14:00			14:30～15:00 個別商談④ Individual Negotiations 4	沖縄県 本土復帰 50周年 記念展示等 Exhibition and other events to commemorate the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan			
14:30			15:00～15:15 休憩(15分) Break				
15:00			15:15～15:45 個別商談⑤ Individual Negotiations 5				
15:30			15:45～16:00 休憩(15分) Break				
16:00			16:00～16:30 個別商談⑥ Individual Negotiations 6				
16:30			16:30～16:45 休憩(15分) Break				
17:00		16:45～17:15 個別商談⑦ Individual Negotiations 7					
17:30							
18:00							
18:30							

バイヤーは2日間共通 The buyer's schedule is the same for both days



# 会場周辺 MAP

Venue Surroundings MAP

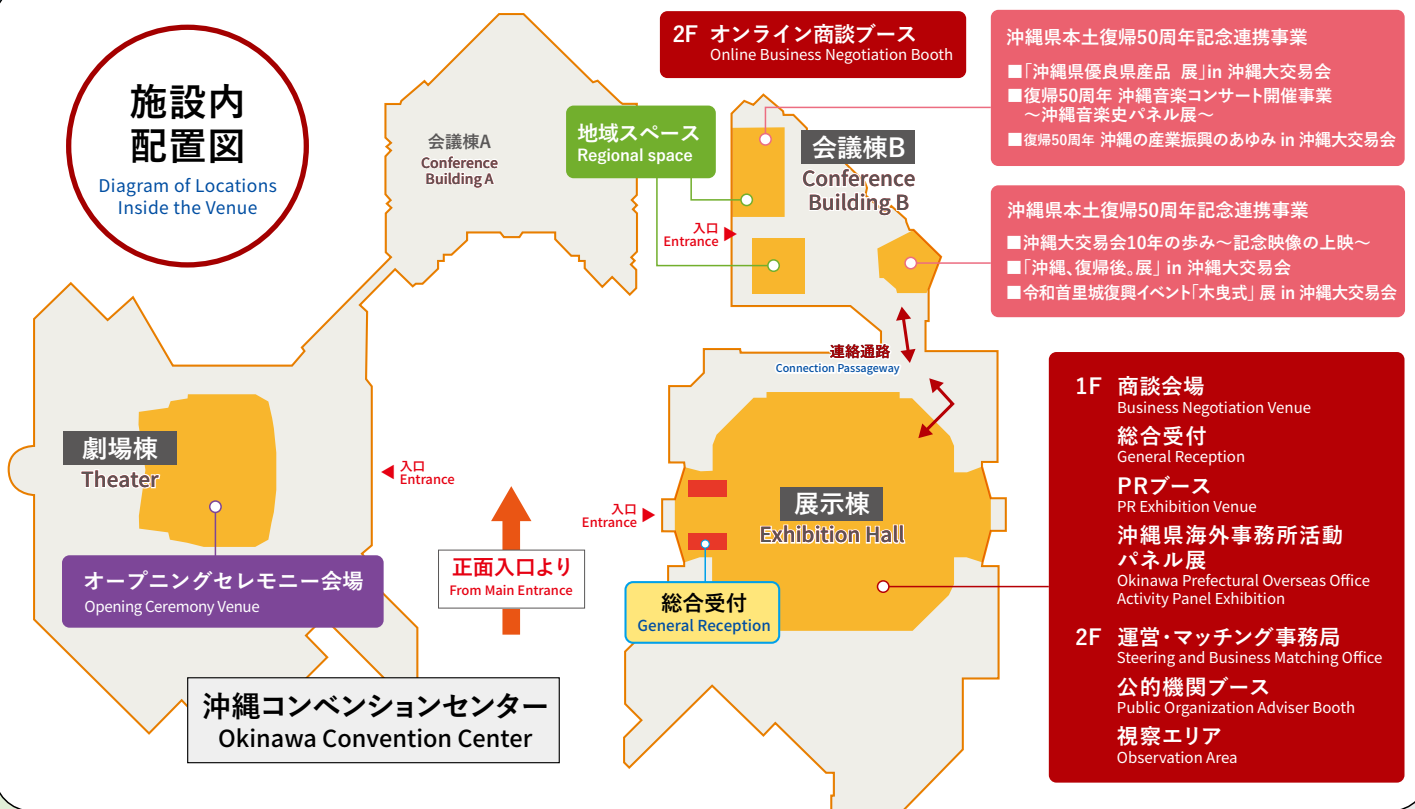
## 10th 沖縄大交易会2022 会場 The 10th Great Okinawa Trade Fair 2022



- スケジュール  
Schedule
- 会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue
- 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
- オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies
- バイヤー  
一覧  
List of Buyers
- PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies
- 沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub
- 昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year
- 同時開催  
イベント  
Additional Event

# 施設内 配置図

Diagram of Locations  
Inside the Venue



- 2F オンライン商談ブース**  
Online Business Negotiation Booth
- 沖縄県本土復帰50周年記念連携事業
  - 「沖縄県優良農産品 展」in 沖縄大交易会
  - 復帰50周年 沖縄音楽コンサート開催事業  
～沖縄音楽史パネル展～
  - 復帰50周年 沖縄の産業振興のあゆみ in 沖縄大交易会
- 沖縄県本土復帰50周年記念連携事業
  - 沖縄大交易会10年の歩み～記念映像の上映～
  - 「沖縄、復帰後。展」in 沖縄大交易会
  - 令和首里城復興イベント「木曳式」展 in 沖縄大交易会
- 1F 商談会場**  
Business Negotiation Venue
- 総合受付  
General Reception
- PRブース  
PR Exhibition Venue
- 沖縄県海外事務所活動  
パネル展  
Okinawa Prefectural Overseas Office  
Activity Panel Exhibition
- 2F 運営・マッチング事務局**  
Steering and Business Matching Office
- 公的機関ブース  
Public Organization Adviser Booth
- 視察エリア  
Observation Area

**A**  
グループ  
Group A

商談ブース91 / PRブース27  
Business Meeting Booth 91 / PR Booth 27  
**11月24日(木)**  
商談会場(展示棟)  
Thursday, November 24  
Business Negotiation Venue (Exhibition Hall)

**公的機関ブース**  
Public Organization Adviser Booth

バイヤー様との商談を進める上での物流、関税、検疫、法律等の相談をはじめ、ビジネスサポートのご相談を承ります。  
Advice on logistics, customs, quarantine, law and any other professional consultation on holding negotiations with buyers.

**公的機関 Public Organization Adviser**

農林水産省 動物検疫所沖縄支所  
Animal Quarantine Service Okinawa Office

農林水産省 那覇植物防疫事務所  
Naha Plant Protection Station

沖縄地区税関  
Okinawa Regional Customs

日本貿易保険(NEXI)  
Nippon Export and Investment Insurance

INPIT沖縄県知財総合支援窓口  
INPIT Intellectual Property General Support Contact, Okinawa Prefecture

沖縄県(アジア経済戦略課)  
Okinawa Prefectural Government, Asian Economic Strategy Division

公益財団法人 沖縄県産業振興公社  
Okinawa Industry Promotion Public Corporation.

連絡通路  
Connection Passageway

地域スペース、  
同時開催イベント会場(会議棟B)へ  
To Regional space  
Additional Event Venue

**視察エリア**  
Observation Area

個別商談会場の  
視察可能エリアです。  
An exclusive area for  
Observation of Business  
Meeting Venue

- 新型コロナウイルス感染防止対策について**  
COVID-19 infection prevention measures
- ご来場の際は必ずマスクのご着用をお願いします。
  - 商談会場へご入場時は必ず体温測定と手指消毒をお願いします。
  - 1m以上のソーシャルディスタンスにご協力をお願いします。
  - 以下の症状がある方はご来場をお控えください。  
発熱(37.5度以上)がある方 / 咳・咽頭痛など体調がすぐれない方 / 保健所などの健康観察下にある方 / 新型コロナウイルス感染症陽性とされた方との濃厚接触がある方 / 政府が指定した期間に海外渡航歴がある方(当該指定期間に入国した方と接触した方も含む)
- When you come to the venue, please wear a mask.
  - Please monitor the body temperature and sterilize your hands and fingers when you enter the venue.
  - We ask you for your cooperation on social distancing of more than 1 meter.
  - If you have the following symptoms, please refrain from coming to the venue.  
Those who have a fever (over 37.5°C) / Those who have illness such as coughing and sore throat / Those who are under health observation by a public health center / Those who had close contact with persons who tested positive for COVID-19 / Those who traveled overseas during the period designated by the government (including the persons who had any contact with immigrants during the designated period)



B	C	D	E
<b>B01</b> 岩手県 (株)マイクロ 岩手	<b>C01</b> 京都府 (有)京都 ファーム	<b>D01</b> 北海道 (株)兼由	<b>E01</b> 三重県 (有)荒木園一 商店
<b>B02</b> 群馬県 昭和村農産物等 輸出促進協議会	<b>C02</b> 京都府 京葱 SAMURAI(株)	<b>D02</b> 秋田県 (株)無限堂	<b>E02</b> 三重県 日印食品 開発(有)
<b>B03</b>	<b>C03</b> 島根県 (株) 森本商会	<b>D03</b> 茨城県 (株)東京バル	<b>E03</b> 大阪府 関空運輸 (株)
<b>B04</b> 宮城県 (株)ミヤチク	<b>C04</b> 岡山県 (有)ミラクル フード	<b>D04</b> 群馬県 (株)大利根漬	<b>E04</b> 岡山県 サンショク
<b>B05</b> 沖縄県 まじむじ食品	<b>C05</b> 愛媛県 尾崎食品 (株)	<b>D05</b> 東京都 (株)丸山製麺	<b>E05</b> 山口県 (株)井上商店
<b>B06</b> 沖縄県 農業生産法人 (株)島酒家	<b>C06</b> 熊本県 (株)LOLO	<b>D06</b> 石川県 (株)柚餅子 総本家中浦屋	<b>E06</b> 徳島県 (株)E-yo Tokushima in Japan
<b>B07</b> 京都府 京都鯉節 (株)	<b>C07</b> 大分県 大分県農業 協同組合	<b>D07</b> 福井県 (株)高橋製粉所	<b>E07</b> 香川県 (株)さぬき シセイ
<b>B08</b> 兵庫県 河田トレーディ ング(株)	<b>C08</b> 大分県 大分県椎茸農 業協同組合	<b>D08</b> 岐阜県 (株)鶏舞屋	<b>E08</b> 佐賀県 佐賀冷凍 食品(株)
<b>B09</b> 鳥取県 (株)越河	<b>C09</b> 宮崎県 (株)土佐マリ ンベース	<b>D09</b>	<b>E09</b> 大分県 Oita Made (株)
<b>B10</b> 山口県 (株)魚健	<b>C10</b> 沖縄県 イヨスイ (株)	<b>D10</b> 愛知県 山栄食品 工業(株)	<b>E10</b> 宮崎県 (株)SUNAO 製菓

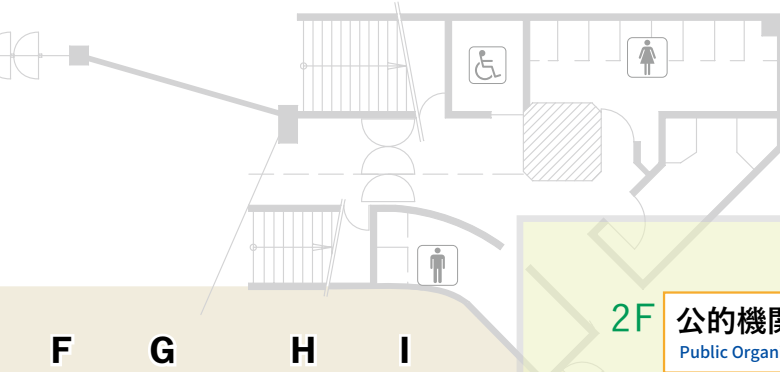
沖縄県海外事務所活動パネル展

<b>PR01</b> (公財) 静岡県 産業振興 財団	<b>PR02</b> 姫路市	<b>PR03</b> (公財)三重県 産業支援センター	<b>PR04</b> (公財)やまぐち 産業振興財団	<b>PR05</b> 下関市
<b>PR09</b> 那覇港 振興協議会	<b>PR10</b> 那覇国際コンテナ ターミナル株式会社	<b>PR11</b> 内閣府沖縄 総合事務局	<b>PR12</b> 沖縄 ヤマト運輸 株式会社	
<b>PR17</b> 那覇港 管理組合	<b>PR18</b> 株式会社那覇港 総合物流センター	<b>PR19</b> 琉球通運 株式会社		

総合受付  
General Reception

入口





<b>F</b>	<b>G</b>	<b>H</b>	<b>I</b>
<b>F01</b> 沖縄県 (株)Honey Fusion	<b>G01</b> 沖縄県 (株)比嘉製茶	<b>H01</b> 岐阜県 (株)鳥骨鶏本舗	<b>I01</b> 長野県 ドメーヌ・スリエ (株)塩尻ファーム
<b>F02</b> 沖縄県 沖縄ハム総合食品(株)	<b>G02</b> 北海道 (株)よねたや	<b>H02</b> 岐阜県 (株)鈴木栄光堂	<b>I02</b> 岐阜県 二木酒造(株)
<b>F03</b> 沖縄県 (有)沖縄ピエント	<b>G03</b> 北海道 (株)北国生活社	<b>H03</b> 岐阜県 森白製菓(株)	<b>I03</b> 和歌山県 (株)吉田
<b>F04</b>	<b>G04</b> 北海道 (株)ほんま	<b>H04</b> 三重県 糸川屋製菓(株)	<b>I04</b> 大分県 (有)常德屋酒造場
<b>F05</b> 静岡県 ティーズハレルヤ	<b>G05</b> 岩手県 (株)松栄堂	<b>H05</b> 大分県 グランドスター合同会社	<b>I05</b> 沖縄県 (株)名護バイナッフルワイナリー

<b>F06</b> 静岡県 (有)掛川一風堂	<b>G06</b> 茨城県 (株)ふじ屋	<b>H06</b> 沖縄県 沖縄南風堂(株)	<b>I06</b> 北海道 岩田醸造(株)
<b>F07</b> 京都府 (株)茶匠六兵衛	<b>G07</b> 茨城県 (株)つかもと	<b>H07</b> 沖縄県 沖縄セラアグリ&マルシェ(株)	<b>I07</b> 茨城県 (株)柴沼醤油インターナショナル
<b>F08</b> 鳥取県 (株)澤井珈琲	<b>G08</b> 群馬県 雪国アグリ(株)	<b>H08</b> 沖縄県 (株)ファッションキャンディ	<b>I08</b> 埼玉県 笛木醤油(株)
<b>F09</b> 宮崎県 南日本酪農協同(株)	<b>G09</b> 神奈川県 (株)ちぼりホールディングス	<b>H09</b> 沖縄県 (株)黒糖本舗垣乃花	<b>I09</b> 静岡県 カメヤ食品(株)
<b>F10</b> 沖縄県 (株)健食沖縄	<b>G10</b> 石川県 マルト(株)	<b>H10</b> 青森県 タムラファーム(株)	<b>I10</b> 三重県 辻製油(株)

<b>J</b>
<b>J07</b> 奈良県 太陽食品(株)
<b>J08</b> 福島県 (有)松本養蜂総本場
<b>J09</b> 宮崎県 大山食品(株)
<b>J10</b> 香川県 鎌田醤油(株)

### 2F 公的機関ブース Public Organization Adviser Booth

### オフィシャル 商社相談受付 Reception of Consultation for Official Trading Companies 24 [Thu] -25 [Fri] 10:00-16:00

#### オフィシャル 商社 Official Trading Companies

- 株式会社新垣通商  
Arakaki Tsusho Corporation
- 株式会社沖縄県物産公社  
Okinawa Products Associated Co.,Ltd.
- 株式会社沖縄物産企業連合  
OPEC(Okinawa Products Enterprise Corporation)
- 株式会社萌す(きざす)  
KIZASU.JAPAN Co.,Ltd.
- 株式会社SATOUKIBI  
SATOUKIBI Inc.
- 株式会社ジェイシーシー  
JCC Co.,LTD.
- 三井物産株式会社 那覇支店  
MITSUI & Co.,Ltd. Naha Branch
- 瑞富株式会社  
MIZUTOMI CO.,LTD
- 合同会社アンドワン  
AND ONE LLC.,
- 便行商事株式会社  
Binkou Shoji Co.,Ltd.

#### Okinawa Prefectural Overseas Office Activity Panel Exhibition

<b>PR06</b> 長野県	<b>PR07</b> 糸満市	<b>PR08</b> WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証制度
<b>PR13</b> 株式会社 ANA Cargo	<b>PR14</b> ResorTech EXPO 2022 in Okinawa	<b>PR15</b> 沖縄県漁業協同組合連合会
<b>PR16</b> 株式会社 EGO OKINAWA	<b>PR20</b> 沖縄セラアグリ&マルシェ株式会社	<b>PR21</b> アマミック株式会社
<b>PR22</b> 株式会社 マキ屋フーズ		

### 2F 運営・マッチング事務所 Steering and Business Matching Office

PRブースは全国の自治体、商工会議所、商工会、食品関連製造事業者等が出展し自社の商品・サービス等をPRするコーナーです。

PR booth is an exhibition space for a municipality, chamber of commerce, commercial and industrial association and food-related manufacturing company to promote product and service.

### サプライヤー 出展商品一覧

- 鮮魚・水産加工品 P18**  
Fresh Fish / Processed Seafood Products
- 精肉・畜産加工品 P23**  
Processed Meat / Processed Livestock Products
- 青果・農産加工品 P24**  
Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- 食品加工品 P29**  
Processed Food Products
- 飲料・茶・コーヒー P37**  
Beverages / Tea / Coffee
- お菓子・スイーツ P40**  
Confectioneries and Sweets
- 酒類 P46**  
Alcohol
- 調味料 P47**  
Seasoning
- サプリメント・健康食品 P51**  
Health Food Products / Supplement

オフィシャル 商社の紹介  
Introduction of Official Trading Companies

バイヤー 一覧  
List of Buyers

PRブース 出展企業一覧  
List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流 ハブ  
About the International Logistics Hub

昨年実績 データ  
Result Data for the Previous Year

同時開催 イベント  
Additional Event

**B**  
グループ  
Group B

商談ブース94 / PRブース27  
Business Meeting Booth 94 / PR Booth 27  
**11月25日(金)**  
商談会場(展示棟)  
Friday, November 25  
Business Negotiation Venue (Exhibition Hall)

### 公的機関ブース

Public Organization Adviser Booth

バイヤー様との商談を進める上での物流、関税、検疫、法律等の相談をはじめ、ビジネスサポートのご相談を承ります。  
Advice on logistics, customs, quarantine, law and any other professional consultation on holding negotiations with buyers.

**公的機関 Public Organization Adviser**

- 農林水産省 動物検疫所沖縄支所  
Animal Quarantine Service Okinawa Office
- 農林水産省 那覇植物防疫事務所  
Naha Plant Protection Station
- 沖縄地区税関  
Okinawa Regional Customs
- 日本貿易保険(NEXI)  
Nippon Export and Investment Insurance
- INPIT沖縄県知財総合支援窓口  
INPIT Intellectual Property General Support Contact, Okinawa Prefecture
- 沖縄県(アジア経済戦略課)  
Okinawa Prefectural Government, Asian Economic Strategy Division
- 公益財団法人 沖縄県産業振興公社  
Okinawa Industry Promotion Public Corporation.

連絡通路  
Connection Passageway

地域スペース、  
同時開催イベント会場(会議棟B)へ  
To Regional space  
Additional Event Venue

視察エリア  
Observation Area

個別商談会場の  
視察可能エリアです。  
An exclusive area for  
Observation of Business  
Meeting Venue



B		C		D		E	
B01 青森県 (株) PEBORA	C01 岐阜県 奥田農園 (株)	D01 沖縄県 しろう農園 (株)	E01 兵庫県 田摩製麺 (株)				
B02 宮城県 (有) マルセ ンファーム	C02 岐阜県 (株) FESTA	D02 北海道 (株)北見 ハッカ通商	E02 兵庫県 前原製粉 (株)				
B03 茨城県 (株)ポテト かいつか	C03 静岡県 水月	D03 北海道 (株)フーズ アンドブレッド	E03 広島県 (株) あじかん				
B04 埼玉県 (株) ビーバン	C04 三重県 (株)INS	D04 岩手県 (株) ミナミ食品	E04 長崎県 (有)ふるせ				
B05 三重県 (株)ジャントレード インターナショナル	C05 三重県 (株) つじ農園	D05 宮城県 水月堂物産 (株)	E05 熊本県 (株) 杉養蜂園				
B06 沖縄県 ちゅらゆーな (株)	C06 京都府 京都 かもよし	D06 秋田県 (株)稲庭 うどん販売	E06 沖縄県 (株) オキランド				
B07 沖縄県 浜口水産 (株)	C07 京都府 (株)YASAI	D07 群馬県 根岸物産 (株)	E07 沖縄県 (株)478 COMPANY				
B08 鹿児島県 鹿屋市漁業 協同組合	C08 和歌山県 (株)松尾	D08 静岡県 (株)新丸正	E08 沖縄県 (有)B.A.R				
B09 熊本県 (株)海老の 宮川	C09 徳島県 西地食品 (有)	D09 三重県 (株)喜場	E09 沖縄県 (株)寄宮				
B10 福岡県 柳川冷凍 食品(株)	C10 大分県 (株)マルト モ物産	D10 兵庫県 東亜食品 工業(株)	E10 沖縄県 農業生産法人 (株)仲善				

沖縄県海外事務所活動パネル展

PR01 (公財) 静岡県 産業振興 財団	PR02 姫路市	PR03 (公財) 三重県 産業支援センター	PR04 (公財) やまぐち 産業振興財団	PR05 下関市
PR09 那覇港 振興協議会	PR10 那覇国際コンテナ ターミナル株式会社	PR11 内閣府沖縄 総合事務局	PR12 沖縄 ヤマト運輸 株式会社	
PR17 那覇港 管理組合	PR18 株式会社那覇港 総合物流センター	PR19 琉球通運 株式会社		

### 新型コロナウイルス感染防止対策について

COVID-19 infection prevention measures

- ご来場の際は必ずマスクのご着用をお願いします。
- 商談会場へご入場時は必ず体温測定と手指消毒をお願いします。
- 1m以上のソーシャルディスタンスにご協力をお願いします。
- 以下の症状がある方はご来場をお控えください。  
発熱(37.5度以上)がある方 / 咳・咽頭痛など体調がすぐれない方 / 保健所などの健康観察下にある方 / 新型コロナウイルス感染症陽性とされた方との濃厚接触がある方 / 政府が指定した期間に海外渡航歴がある方(当該指定期間に入国した方と接触した方も含む)

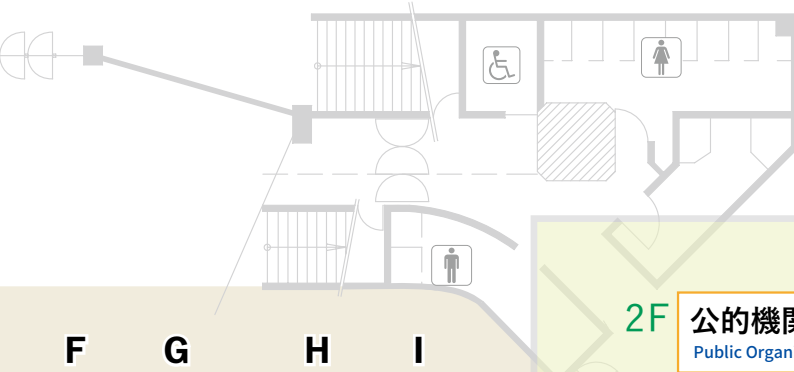
- When you come to the venue, please wear a mask.
- Please monitor the body temperature and sterilize your hands and fingers when you enter the venue.
- We ask you for your cooperation on social distancing of more than 1 meter.
- If you have the following symptoms, please refrain from coming to the venue.  
Those who have a fever (over 37.5°C) / Those who have illness such as coughing and sore throat / Those who are under health observation by a public health center / Those who had close contact with persons who tested positive for COVID-19 / Those who traveled overseas during the period designated by the government (including the persons who had any contact with immigrants during the designated period)

総合受付  
General Reception

入口

地域スペース、  
同時開催イベント会場(会議棟B)へ  
To Regional space, Additional Event Venue





<b>F01</b> 沖縄県 (株)食のかけはしカンパニー	<b>G01</b> 沖縄県 ソーエイドー(株)	<b>H01</b> 静岡県 (株)さがみ園	<b>I01</b> 和歌山県 中田食品(株)
<b>F02</b> 沖縄県 琉球 guavaentirely(株)	<b>G02</b> 北海道 (株)わかさや本舗	<b>H02</b> 三重県 (有)もんいまあじゅ	<b>I02</b> 沖縄県 (株)ロート・F・沖縄
<b>F03</b> 沖縄県 (株)マキ屋フーズ	<b>G03</b> 北海道 (株)北海道米菓フーズ	<b>H03</b> 三重県 (株)野田米菓	<b>I03</b> 沖縄県 石垣島ビール(株)
<b>F04</b> 東京都 小川産業(株)	<b>G04</b> 北海道 (株)不二屋本店	<b>H04</b> 大分県 マルトウ物産販売(株)	<b>I04</b> 沖縄県 (株)久米島の久米仙
<b>F05</b> 岐阜県 香福屋	<b>G05</b> 茨城県 亀印製菓(株)	<b>H05</b> 鹿児島県 セイカ食品(株)	<b>I05</b> 福井県 (株)米五

<b>F06</b> 京都府 Jack Farm	<b>G06</b> 茨城県 (株)常陸風月堂	<b>H06</b> 沖縄県 (有)ケンコーフーズ	<b>I06</b> 長野県 (株)信州自然王国
<b>F07</b> 兵庫県 日米珈琲(株)	<b>G07</b> 群馬県 田村製菓(有)	<b>H07</b> 沖縄県 (株)ローカルランドスケープ	<b>I07</b> 岐阜県 (株)丸昌醸造場
<b>F08</b> 岡山県 (有)海田園黒坂製茶	<b>G08</b> 東京都 (株)ハックルベリー	<b>H08</b> 沖縄県 アイラーティ合同会社	<b>I08</b> 三重県 (有)楽らく
<b>F09</b> 佐賀県 三栄興産(株)	<b>G09</b> 福井県 新珠製菓(株)	<b>H09</b> 北海道 網走ビール(株)	<b>I09</b> 兵庫県 (株)トキワ
<b>F10</b> 沖縄県 アマミツク(株)	<b>G10</b> 岐阜県 (株)新杵堂	<b>H10</b> 福島県 相馬アグリ(株)	<b>I10</b> 福岡県 (株)庄分酢

<b>J07</b> 北海道 (株)北海道ハーバル
<b>J08</b> 大分県 レイジシインターナショナルトレード(株)
<b>J09</b> 沖縄県 (株)アールティープイ
<b>J10</b> 大分県 (株)Log Style

**2F 公的機関ブース**  
Public Organization Adviser Booth

**オフィシャル 商社相談受付**  
Reception of Consultation for Official Trading Companies  
24 [Thu] - 25 [Fri] 10:00-16:00

**オフィシャル 商社**  
Official Trading Companies

- 株式会社新垣通商  
Arakaki Tsusho Corporation
- 株式会社沖縄県物産公社  
Okinawa Products Associated Co.,Ltd.
- 株式会社沖縄物産企業連合  
OPEC(Okinawa Products Enterprise Corporation)
- 株式会社萌す(きざす)  
KIZASU.JAPAN Co.,Ltd.
- 株式会社SATOUKIBI  
SATOUKIBI Inc.
- 株式会社ジェイシーシー  
JCC Co.,LTD.
- 三井物産株式会社 那覇支店  
MITSUI & Co.,Ltd. Naha Branch
- 瑞富株式会社  
MIZUTOMI CO.,LTD
- 合同会社アンドワン  
AND ONE LLC.,
- 便行商事株式会社  
Binkou Shoji Co.,Ltd.

Okinawa Prefectural Overseas Office Activity Panel Exhibition

<b>PR06</b> 長野県	<b>PR07</b> 糸満市	<b>PR08</b> WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証制度
<b>PR13</b> 株式会社 ANA Cargo	<b>PR14</b> ResorTech EXPO 2022 in Okinawa	<b>PR15</b> 沖縄県漁業協同組合連合会
<b>PR16</b> 株式会社 EGO OKINAWA	<b>PR20</b> 沖縄セルラーアグリ&マルシェ株式会社	<b>PR21</b> アマミツク株式会社
<b>PR22</b> 株式会社 マキ屋フーズ		

**2F 運営・マッチング事務所**  
Steering and Business Matching Office

PRブースは全国の自治体、商工会議所、商工会、食品関連製造事業者等が出展し自社の商品・サービス等をPRするコーナーです。

PR booth is an exhibition space for a municipality, chamber of commerce, commercial and industrial association and food-related manufacturing company to promote product and service.

**サプライヤー 出展商品一覧**

**鮮魚・水産加工品 P18**  
Fresh Fish / Processed Seafood Products

**精肉・畜産加工品 P23**  
Processed Meat / Processed Livestock Products

**青果・農産加工品 P24**  
Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**食品加工品 P29**  
Processed Food Products

**飲料・茶・コーヒー P37**  
Beverages / Tea / Coffee

**お菓子・スイーツ P40**  
Confectioneries and Sweets

**酒類 P46**  
Alcohol

**調味料 P47**  
Seasoning

**サプリメント・健康食品 P51**  
Health Food Products / Supplement

会議棟B 1F

Conference Building B 1F

11月24日(木)-25日(金)

地域スペース  
同時開催イベント

November 24th (Thu) -25th (Fri)  
Regional space, Additional Event

会議場B6・B7 イベント案内 P65

沖縄県優良県産品展  
in 大交易会

復帰50周年  
沖縄音楽コンサート開催事業  
～沖縄音楽史パネル展～

復帰50周年  
沖縄の産業振興のあゆみ  
in 沖縄大交易会

地域スペース

- Z01 山口県 前田海産株式会社
- Z02 山口県 株式会社Maazel Corporation
- Z03 山口県 グローロジスティクス株式会社
- Z04 山口県 株式会社和田又

会議場B5

下関市【地域スペース】

地域スペース

- Z05 青森県 株式会社ロコラゴ
- Z06 青森県 株式会社ディメール
- Z07 青森県 あおもりゆきのフーズ株式会社

会議場B4

青森県八戸市【地域スペース】

地域スペース

- Z08 北海道 一般社団法人北海道バイオ工業会
- Z09 香川県 四国健康支援食品普及促進協議会
- Z10 長崎県 一般社団法人長崎県地域産業活性協議会
- Z11 熊本県 九州地域バイオクラスター推進協議会

会議場B3

一般社団法人  
北海道バイオ工業会  
【地域スペース】



## 会議棟B 2F

Conference  
Building B 2F

11月24日(木)-25日(金)  
オンライン商談ブース

November 24th (Thu) -25th (Fri)  
Online Business Negotiation Booth

マッチング事務局デスク  
テクニカルデスク

会議場B1

オンライン商談ブース  
30テーブル

### 新型コロナウイルス 感染防止対策について

COVID-19 infection prevention  
measures

- ご来場の際は必ずマスクのご着用をお願いします。
- 商談会場へご入場時は必ず体温測定と手指消毒をお願いします。
- 1m以上のソーシャルディスタンスにご協力をお願いします。
- 以下の症状がある方はご来場をお控えください。  
発熱(37.5度以上)がある方/咳・咽頭痛など体調がすぐれない方/保健所などの健康観察下にある方/新型コロナウイルス感染症陽性とされた方との濃厚接触がある方/政府が指定した期間に海外渡航歴がある方(当該指定期間に入国した方と接触した方も含む)

- When you come to the venue, please wear a mask.
- Please monitor the body temperature and sterilize your hands and fingers when you enter the venue.
- We ask you for your cooperation on social distancing of more than 1 meter.
- If you have the following symptoms, please refrain from coming to the venue.  
Those who have a fever (over 37.5°C) / Those who have illness such as coughing and sore throat / Those who are under health observation by a public health center / Those who had close contact with persons who tested positive for COVID-19 / Those who traveled overseas during the period designated by the government (including the persons who had any contact with immigrants during the designated period)

## サプライヤー 出展商品一覧

鮮魚・水産加工品 P18  
Fresh Fish /  
Processed Seafood Products

精肉・畜産加工品 P23  
Processed Meat /  
Processed Livestock Products

青果・農産加工品 P24  
Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

食品加工品 P29  
Processed Food Products

飲料・茶・コーヒー P37  
Beverages / Tea / Coffee

お菓子・スイーツ P40  
Confectioneries and Sweets

酒類 P46  
Alcohol

調味料 P47  
Seasoning

サプリメント・  
健康食品 P51  
Health Food Products / Supplement

「沖縄、復帰後。展」  
in 沖縄大交易会

会議場B2 イベント案内 P65

沖縄大交易会10年の歩み  
～記念映像の上映～

令和首里城復興イベント  
「木曳式」展  
in 沖縄大交易会

連絡通路  
連絡線路

商談会場(展示棟)へ  
前住洽談会場(展示棟)

**A00** Aグループ  
Group A

**A00** Bグループ  
Group B

**Z00** 地域スペース  
Regional space

**ONLINE** オンラインのみ  
Online only

**293** Suppliers  
[44 都道府県 : 44 Prefectures]

**北海道 Hokkaido 20社**

- H09** 網走ビール株式会社  
Abashiri Beer Co., Ltd.  
P46 酒類 Alcohol
- I06** 岩田醸造株式会社  
KOH-ITEN IWATA CO., Ltd.  
P47 調味料 Seasoning
- ONLINE** エビコー株式会社  
Ebiko Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- ONLINE** 曲メ高橋水産株式会社  
Kaneshime Takahashi Suisan Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- D01** 株式会社兼由  
Kaneyoshi Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- G03** 株式会社北国生活社  
North Life Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- D02** 株式会社北見ハッカ通商  
Kitami Hakka Tsusho Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- A01** 株式会社小林正男商店  
Kobayashi Masao Shoten Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- ONLINE** 渋谷醸造株式会社  
Shibuya Jyozo Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning
- ONLINE** 西山製麺株式会社  
Nishiyama Seimen Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- D03** 株式会社フーズアンドブレッド  
Foods and Bread Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- G04** 株式会社不二屋本店  
Fujiya Honten Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** 北海道総合商事(株)  
HOKKAIDO CORPORATION Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- J07** 株式会社北海道ハーバル  
Hokkaido Herbal Co., Ltd.  
P51 健康食品・サプリメント Health Food Product
- Z08** 一般社団法人北海道バイオ工業会  
Hokkaido Bio Industry Association  
P51 健康食品・サプリメント Health Food Product
- G03** 株式会社北海道米菓フーズ  
Hokkaido Beika Foods Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- G04** 株式会社ほんま  
Honma Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** 株式会社松原米穀  
Matsubara Beikoku Co., Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- G02** 株式会社よねたや  
Yonetaya Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- G02** 株式会社わかさや本舗  
Wakasaya Honpo Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**青森県 Aomori 5社**

- Z07** あおもりゆきのフーズ株式会社  
Aomori yukinofoods, Inc.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- H10** タムラファーム株式会社  
Tamura Farm Co., Ltd.  
P46 酒類 Alcohol
- Z06** 株式会社ディメール  
De-mer Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- B01** 株式会社PEBORA  
PEBORA Co., Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- Z05** 株式会社コロラボ  
Locolabo Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning

**岩手県 Iwate 4社**

- A02** 元正栄 北日本水産株式会社  
Kitanihon Suisan Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- G05** 株式会社松栄堂  
Shoheidoh Co., Ltd.  
P40 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- B01** 株式会社マイクロ岩手  
Microiwate Co., Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- D04** 株式会社ミナミ食品  
Minami Shokuhin Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products

**宮城県 Miyagi 8社**

- ONLINE** 有限会社川口納豆  
Kawaguchi Natto Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- D05** 水月堂物産株式会社  
Suigetsudo Co., Ltd.  
P29 食品加工品 Processed Food Products
- ONLINE** 仙都魚類株式会社  
SENTO GYORUI CO., LTD.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

- ONLINE** 株式会社田伝むし  
Dendenmushi Co., Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- B02** 有限会社マルセンファーム  
Marusen Farm Co., Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- ONLINE** 株式会社みらいファームやまと  
Mirai Farm Yamato Co., Ltd.  
P46 酒類 Alcohol
- ONLINE** ヤマエ食品工業株式会社  
Yamae Food Industry Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning

- A03** 株式会社ヤマナカ  
Yamanaka Co., Ltd.  
P18 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**秋田県 Akita 4社**

- ONLINE** 有限会社稲庭古来堂  
Inaniwa Koraido Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products
- D06** 株式会社稲庭うどん販売  
Inaniwa Udon Hanbai Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products
- ONLINE** 株式会社大湯村あきたこまち生産者協会  
Oogatamura Akitakomachi Seisansya Kyokai, Inc.  
P30 食品加工品 Processed Food Products
- D02** 株式会社無限堂  
Mugendou Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products

**山形県 Yamagata 1社**

- ONLINE** 株式会社半澤鶏卵  
HANZAWA EGG Co., Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**福島県 Fukushima 3社**

- ONLINE** 株式会社五十嵐製麺  
Igarashi Noodle Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products
- H10** 相馬アグリ株式会社  
Soma Agri Co., Ltd.  
P46 酒類 Alcohol
- J08** 有限会社 松本養蜂総本場  
Matsumoto Bee Farming Co., Ltd.  
P51 健康食品・サプリメント Health Food Product

**茨城県 Ibaraki 12社**

- ONLINE** 株式会社あ印  
Aijushi Inc.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- ONLINE** 金砂郷食品株式会社  
Kanasago Foods Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products

- G05** 亀印製菓株式会社  
Kamejirushi Seika Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** 株式会社小沢食品  
Kozawa Foods Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products
- I07** 株式会社 柴沼醤油インターナショナル  
Shibanuma Soy Sauce International Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning
- ONLINE** 須藤本家株式会社  
Sudo Honke Co., Ltd.  
P37 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

- G07** 株式会社つかもと  
TSUKAMOTO Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- D03** 株式会社東京バル  
Tokyo Bar Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products

- G06** 株式会社常陸風月堂  
Hitachi Fugetsudo Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- G06** 株式会社ふじ屋  
Fujiya Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- B03** 株式会社ポテトかいつか  
Potato Kaitsuka Ltd.  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

- A04** 株式会社ヤマイシ  
Yamaishi Co., Ltd.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**群馬県 Gunma 6社**

- D04** 株式会社大利根漬  
Ohtoneduke Co., Ltd.  
P30 食品加工品 Processed Food Products
- B02** 昭和村農産物等輸出促進協議会  
Showamura Agricultural Products Export Promotion Council  
P24 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- G07** 田村製菓有限会社  
Tamura Seika Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** 有限会社ツトム食品  
Tsutomu Foods Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products
- D07** 根岸物産株式会社  
NEGHISHI BUSSAN Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products
- G08** 雪国アグリ株式会社  
YUKIGUNI AGURI CO., LTD.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets



埼玉県 Saitama 2社

- B04** 株式会社ビーバン  
Beevan Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- I08** 笛木醤油株式会社  
Fueki Syoyu Brewing Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning

千葉県 Chiba 1社

- ONLINE** 合同会社 Mandarn  
Mandarn LLC  
P31 食品加工品 Processed Food Products

東京都 Tokyo 7社

- A01** 株式会社イーストフロント北海道  
East Front Hokkaido Co., Ltd.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- F04** 小川産業株式会社  
Ogawa Sangyo Co., Ltd.  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee
- ONLINE** 株式会社餃子計画  
Gyoza Keikaku Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products
- ONLINE** 株式会社西京味噌  
Saikyo Miso Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning
- ONLINE** 株式会社はくばく  
Hakubaku Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products
- G08** 株式会社ハックルベリー  
Huckleberry Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- D05** 株式会社丸山製麺  
Maruyama Seimen Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products

神奈川県 Kanagawa 4社

- ONLINE** 鎌倉山納豆株式会社  
Kamakurayama natto Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products
- G09** (株)ちぼりホールディングス  
TIVOLI Holdings Inc.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** (株)ナチュレ  
Nature Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
- ONLINE** 有限会社ロリアン  
Rorian Co., Ltd.  
P41 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

富山県 Toyama 1社

- A02** 魚津漁業協同組合  
Uozu Fisheries Cooperative  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

石川県 Ishikawa 5社

- ONLINE** 株式会社 KKI  
KKI Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** 佃食品株式会社  
Tsukuda Foods Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products
- G10** マルト株式会社  
MARTO, Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- D06** 株式会社柚餅子総本家中浦屋  
Yubeshi Souhonke Nakauraya Co., Ltd.  
P31 食品加工品 Processed Food Products

- A03** 株式会社和平商店  
Wahei Shouten Co., Ltd.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

福井県 Fukui 6社

- G09** 新珠製菓株式会社  
ARATAMA SEIKA Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
- ONLINE** 有限会社 粋  
Sui Co., Ltd.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products
- ONLINE** 株式会社越前かに成前  
Echizen Kani Narimae Co., Ltd.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

- ONLINE** 有限会社エッチジエイケイ  
H.J.K Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

- I05** 株式会社米五  
Komego Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning

- D07** 株式会社高橋製粉所  
Takahashi Flour Mill Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

山梨県 Yamanashi 1社

- ONLINE** 株式会社クリエイティブリゾート  
Creative Resort Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

長野県 Nagano 6社

- ONLINE** 株式会社石井味噌  
Ishii Miso Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning
- I06** 株式会社信州自然王国  
Shinshu Shizen Okoku Co., Ltd.  
P48 調味料 Seasoning
- ONLINE** 有限会社中高冷菓  
Chukoureika Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- I01** ドメーヌ・スリエ 株式会社  
塩尻ファーム  
DOMAINE SOURIRE  
P46 酒類 Alcohol

- ONLINE** 株式会社マル井  
Marui Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

- ONLINE** マル井醤油株式会社  
Marui Soy Sauce Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

岐阜県 Gifu 10社

- H01** 株式会社烏骨鶏本舗  
UKOKKEIHONPO Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- D08** 株式会社鶴舞屋  
Umaiya Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

- C01** 奥田農園株式会社  
Okuda Noen Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

- F05** 香福屋  
Kofukuya  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

- G10** 株式会社新杵堂  
Shinkinedo Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- H02** 株式会社鈴木栄光堂  
Suzuki Eikodo Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- I02** 二木酒造株式会社  
NIKI SHUZOU CO., LTD.  
P46 酒類 Alcohol

- C02** 株式会社FESTA  
FESTA Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

- I07** 株式会社丸昌醸造場  
Marusho Jozoyo Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

- H03** 森白製菓 株式会社  
Morihaku Confection co, ltd  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

静岡県 Shizuoka 8社

- F06** 有限会社掛川一風堂  
Kakegawa Ippudo Co., Ltd.  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

- I09** カメヤ食品株式会社  
Kameya Foods Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

- H01** 株式会社さがみ園  
Sagamien Co., Ltd.  
P42 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- D08** 株式会社新丸正  
Shinmaru Syo Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

- C03** 水月  
Sui-getsu  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

- F05** ティーズハレルヤ  
Teas Hallelujah  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

- ONLINE** 藤和乾物株式会社  
Towa Kanbutu Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

- ONLINE** 富士山・輸出・販路拡大推進事業協同組合  
Mt. Fuji Export Promotion Cooperative Association  
P32 食品加工品 Processed Food Products

愛知県 Aichi 4社

- ONLINE** 株式会社日本自然発酵  
Nihon Shizen Hakko Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

- ONLINE** 株式会社 宏昌食糧研究所  
Kosyo Food Laboratory Co., Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- D10** 山栄食品工業株式会社  
YAMAEI FOOD INDUSTRIES CO., LTD.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

- A05** ヤマサチくわ株式会社  
YAMASA Chikuwa Co., Ltd.  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

三重県 Mie 16社

- E01** 有限会社荒木園一商店  
Araki Kuni-ichi Shoten Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

- H04** 糸川屋製菓株式会社  
Itogawaya Seika Co., Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

- C04** 株式会社INS  
INS Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

- ONLINE** 尾鷲金盛丸  
OWASE Kinseimaru  
P19 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

- ONLINE** 三和水産株式会社  
Sanwasuisan Co., Ltd.  
P33 食品加工品 Processed Food Products

- B05** (株)ジャパントレード  
インターナショナル  
Japan Trade International Co., Ltd.  
P23 精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products

- A06** 有限会社新兵衛屋  
Shinbeiya Co., Ltd.  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

- I10** 辻製油株式会社  
Tsuji Seiyu Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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 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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

**A00** Aグループ  
Group A

**A00** Bグループ  
Group B

**Z00** 地域スペース  
Regional space

**ONLINE** オンラインのみ  
Online only

**C05** 株式会社つじ農園

Tsuji Farm Co., Ltd.  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**A05** 株式会社TA西村

TA Nishimura Co., Ltd.  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**E02** 日印食品開発有限公司

Nichiin Shokuhin Kaihatsu Co., Ltd.  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**H03** 株式会社野田米菓

Noda Beika Co., Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**A04** 有限会社丸善水産

Maruzen Suisan Co., Ltd.  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**H02** 有限会社もんいまあじゅ

Mon Image Co., Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**D09** 株式会社 喜場

YOROKOBA Co., Ltd.  
P32 食品加工品 Processed Food Products

**I08** 有限会社楽らく

Rakuraku Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

**京都府 Kyoto** 10社

**ONLINE** 共栄製茶株式会社

Kyoei Seicha Co., Ltd.  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**A07** 京都鯉節株式会社

Kyoto Katsubushi Co., Ltd.  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**C06** 京都かめよし

Kyoto Kameyoshi  
P25 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**C01** 有限会社京都ファーム

Kyoto Farm Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**C02** 京葱 SAMURAI 株式会社

Kyonegi SAMURAI Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**ONLINE** グリルにんじん

Grill Ninjin Co., Ltd.  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**F06** Jack Farm

Jack Farm  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**ONLINE** 株式会社舞妓の茶本舗

Maiko's Tea Honpo Co., Ltd. (Maikotea  
Japan)  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**C07** 株式会社 YASAI

YASAI Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**F07** 株式会社茶匠六兵衛

ROKUBEI CO., LTD  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**大阪府 Osaka** 4社

**ONLINE** 株式会社味源グループ

Ajigen Group Co., Ltd.  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** MKトレーディング

MK Trading  
P46 酒類 Alcohol

**E03** 関空運輸株式会社

Kanku Unyu Co., Ltd.  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 正氣屋製菓株式会社

MASAKIYA CONFECTIONERY CO., LTD  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**兵庫県 Hyogo** 8社

**A08** 河田トレーディング株式会社

Kawada Trading Co., Ltd.  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**A07** 光海株式会社(播磨圏域

連携中枢都市圏)  
KOUMI, CO. LTD (Harima area  
cooperation central city area)  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**E01** 田摩製麺株式会社

(播磨圏域連携中枢都市圏)  
Tanabiki Seimen Co., Ltd. (Harima area  
cooperation central city area)  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**D10** 東亜食品工業株式会社

(播磨圏域連携中枢都市圏)  
Toa Foods Industry Co., Ltd. (Harima  
area cooperation central city area)  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**I09** 株式会社トキワ

Tokiwa Co., Ltd.  
P49 調味料 Seasoning

**F07** 日米珈琲株式会社

Nichibeï Coffee Co., Ltd.  
P38 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**A06** 有限会社播磨海洋牧場

(播磨圏域連携中枢都市圏)  
Harima Ocean Farm Ltd. (Harima area  
cooperation central metropolitan area)  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**E02** 前原製粉株式会社

(播磨圏域連携中枢都市圏)  
Maeharaseifun Limited company (Harima  
area cooperation central city area)  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**奈良県 Nara** 1社

**J07** 太陽食品株式会社

Taiyo Syokuhin Co., Ltd.  
P51 健康食品・サプリメント Health Food Product

**和歌山県 Wakayama** 6社

**ONLINE** 株式会社伊藤農園

ITO NOEN Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**I01** 中田食品株式会社

Nakata Foods Co., Ltd.  
P46 酒類 Alcohol

**ONLINE** 特定非営利活動法人 花咲か

NPO Hanasaka  
P49 調味料 Seasoning

**C08** 株式会社松尾

Matsuo Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 株式会社丸惣

Maruso Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**I03** 株式会社 吉田

Yoshida Co., Ltd.  
P47 酒類 Alcohol

**鳥取県 Tottori** 3社

**A09** 株式会社 越河

KOSHIKAWA Co., Ltd.  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**F08** 株式会社澤井珈琲

Sawai Coffee Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**ONLINE** 有限会社田畑商店

Tabata Shoten Co., Ltd.  
P33 食品加工品 Processed Food Products

**島根県 Shimane** 1社

**C03** 株式会社 森本商会

Morimoto Shokai Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**岡山県 Okayama** 15社

**ONLINE** 有限会社相生堂

Aioido Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**F08** 有限会社海田園黒坂製茶

Kaitaen Kurosaka Tea Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**ONLINE** 梶谷食品株式会社

Kajitani Foods Co., Ltd.  
P34 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 國和産業株式会社

Kuniwa Sangyo Co., Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 幸徳堂

Kotokudo  
P20 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**E04** 株式会社サンショク

Sanshoku Co., Ltd.  
P34 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 聖萬堂株式会社

Seimando Co., Ltd.  
P43 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 株式会社天領大黒

Tenryo Daikoku Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 有限会社ニコー光斗

(暮四季33)  
Niko Koto Co., Ltd. (Kurashiki 33)  
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** ヒルゼンミルク株式会社

Hiruzen Milky Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 株式会社プランター

Planter Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**C04** 有限会社ミラクルフード

Miracle Food Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 株式会社山方永寿堂

Yamagata Eijudo Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 株式会社ヤマサキ珍珠

Yamasaki Chinmi Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 有限会社山本製菓

Yamamoto Confectionery Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**広島県 Hiroshima** 2社

**E03** 株式会社あじかん

AHJIKAN CO., LTD.  
P34 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** センナリ株式会社

Sennari Co., Ltd.  
P50 調味料 Seasoning

**山口県 Yamaguchi** 8社

**A08** あぶの空

Abu no Sora  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**E05** 株式会社 井上商店

Inoue Shoten Co., Ltd.  
P34 食品加工品 Processed Food Products

**A10** 株式会社 魚健

Uoken Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**A09** 株式会社 うお萬

Uoman Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed  
Seafood Products

**Z03** グローロジスティクス株式会社

Glogistics Co., Ltd.  
P34 食品加工品 Processed Food Products



**Z02** 株式会社 Maazel Corporation  
P34 Maazel Corporation Co., Ltd.  
食品加工品 Processed Food Products

**Z01** 前田海産株式会社  
Maeda Kaisan Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**Z04** 株式会社和田又  
Wadamata Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**徳島県 Tokushima 3社**

**E06** 株式会社 E-yo Tokushima in Japan  
P34 E-yo Tokushima in Japan Co., Ltd.  
食品加工品 Processed Food Products

**C09** 西地食品有限会社  
Nishiji Foods Co., Ltd.  
P26 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 有限会社 NORUCA  
NORUCA Co., Ltd.  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**香川県 Kagawa 8社**

**ONLINE** 株式会社味のちぬや  
Aji no Chinuya Co., Ltd.  
P34 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 株式会社エフディアイ  
FDI Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 大平やさい株式会社  
Ohira Yasai Co., Ltd.  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**J10** 鎌田醤油株式会社  
KAMADA SOY SAUCE Inc.  
P50 調味料 Seasoning

**E07** 株式会社さぬきシセイ  
Sanuki Shisei Co., Ltd.  
P34 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 有限会社さぬき鳥本舗  
Sanuki Tori Honpo Co., Ltd.  
P23 精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products

**ONLINE** 株式会社讃岐物産  
Sanuki Bussan Co., Ltd.  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**Z09** 四国健康支援食品普及促進協議会  
P35 Shikoku Health Support Food Promotion Council  
食品加工品 Processed Food Products

**愛媛県 Ehime 3社**

**B10** イヨスイ株式会社  
Iyosui Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**C05** 尾崎食品株式会社  
Ozaki Foods Co., Ltd.  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**A10** 辻水産株式会社  
Tsuji Suisan Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**高知県 Kouchi 1社**

**B09** 株式会社土佐マリンベース  
Tosa Marine Base Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**福岡県 Fukuoka 4社**

**ONLINE** 蛭子屋合名会社  
Yebisuya General Partnership Company  
P50 調味料 Seasoning

**ONLINE** クルメキッコ株式会社  
Kurume Kikko Co., Ltd.  
P50 調味料 Seasoning

**I10** 株式会社庄分酢  
SHOUBUNSU CO., LTD.  
P50 調味料 Seasoning

**B10** 柳川冷凍食品株式会社  
Yanagawa Frozen Foods Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**佐賀県 Saga 2社**

**E08** 佐賀冷凍食品株式会社  
Saga Frozen Foods Co., Ltd.  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**F09** 三栄興産株式会社  
SaneiKousan Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**長崎県 Nagasaki 6社**

**ONLINE** 飯田青果 有限会社  
Iida Seika Co., Ltd.  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 雲仙栗原ねぎ  
Unzen Kurihara green onion  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 大平食品株式会社  
Ohira Shokuhin Co., Ltd.  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** ダイニング味遊  
Dining Miyu  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**Z10** 一般社団法人 長崎県地域産業活性協議会  
P51 General Incorporated Association Nagasaki Regional Industrial Revitalization Council  
健康食品・サプリメント Health Food Product

**E04** 有限会社ふるせ  
Furuse Co., Ltd.  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**熊本県 Kumamoto 8社**

**ONLINE** 株式会社阿蘇自然の恵み 総本舗  
P51 Aso Shizen no megumi Souhonpo Corporation  
健康食品・サプリメント Health Food Product

**ONLINE** 株式会社有明漁師海苔  
Ariake Nature's Nori Co., Ltd.  
P21 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**B09** 株式会社海老の宮川  
Miyagawa of Ebi Co., Ltd.  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**Z11** 九州地域バイオクラスター推進協議会  
P35 Kyushu Regional Bio-Cluster Promotion Council  
食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 株式会社KIYORA きくち  
KIYORA kikuchi CO., LTD.  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**E05** 株式会社杉養蜂園  
Sugi Bee Garden Co., Ltd.  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 有限会社ヒカリベジータ ミート  
P23 Hikari vegeta meat Co., Ltd  
精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products

**C06** 株式会社 LOLO  
LOLO Co., Ltd.  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**大分県 Oita 9社**

**E09** Oita Made 株式会社  
Oita Made Co., Ltd.  
P35 食品加工品 Processed Food Products

**C08** 大分県椎茸農業協同組合  
Oita Prefecture Shiitake Agricultural Cooperative  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**C07** 大分県農業協同組合  
Oita Agricultural Cooperative  
P27 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**H05** グランドスター合同会社  
Grand Star LLC  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**I04** 有限会社常徳屋酒造場  
Jyotokuya Brewery Co., Ltd.  
P47 酒類 Alcohol

**H04** マルトウ物産販売株式会社  
Marutou Bussan Sales Co., Ltd.  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**C10** 株式会社マルトモ物産  
Marutomoto Bussan Co., Ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**J08** レイジンインターナショナルトレード株式会社  
P51 Reijin International Trade Co., Ltd.  
健康食品・サプリメント Health Food Product

**J10** 株式会社 LogStyle  
Log Style Co., Ltd.  
P50 調味料 Seasoning

**宮崎県 Miyazaki 9社**

**ONLINE** RIK 株式会社  
RIK Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**J09** 大山食品株式会社  
Ohyama Foods Co., LTD.  
P50 調味料 Seasoning

**C09** 株式会社 上沖産業  
Kamioki Sangyo Co., Ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 株式会社 川北製麵  
Kawakita Seimen Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**E10** 株式会社 SUNAO 製菓  
SUNAO SEIYAKU Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 株式会社ネイバーフッド  
Neighborhood Co., Ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** パパイア王子  
Prince of Papaya  
P44 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**F09** 南日本酪農協同株式会社  
MINAMI NIHON RAKUNO KYODO CO., LTD.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**B03** 株式会社ミヤチク  
Miyachiku Co., Ltd.  
P23 精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products

**鹿児島県 Kagoshima 4社**

**ONLINE** 株式会社オキス  
OKIS co., ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**B08** 鹿屋市漁業協同組合  
Kanoya Fisheries Cooperative Association  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**H05** セイカ食品株式会社  
Seika Foods Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**B08** PLOW A LAND 株式会社  
PLOW A LAND Co., Ltd.  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

**A00** Aグループ  
Group A

**A00** Bグループ  
Group B

**Z00** 地域スペース  
Regional space

**ONLINE** オンラインのみ  
Online only

沖縄県 Okinawa 44社

**J09** 株式会社アールティープイ  
RTV Co., Ltd.  
P51 健康食品・サプリメント Health Food Product

**H08** アイラティ合同会社  
Ailati LLC  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**F10** アマミック株式会社  
Amamik Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**B07** 株式会社新垣通商  
Arakaki Tsusho Corporation  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**I03** 石垣島ビール株式会社  
ISHIGAKI BEER Co., Ltd.  
P47 酒類 Alcohol

**ONLINE** オーピーバイオファクトリー株式会社  
OP Bio Factory Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**H07** 沖縄セルラーアグリ&マルシェ株式会社  
Okinawa Cellular Agri & Marche Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**H06** 沖縄南風堂株式会社  
Okinawa Nanpudo Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**F02** 沖縄ハム総合食品株式会社  
Okinawa Ham General Foods Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**F03** 有限会社沖縄ビエント  
Okinawa Vient Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**E06** 株式会社オキランド  
OkiLand Co., Ltd.  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**ONLINE** 有限会社勝山シークワサー  
Katsuyama Citrus Depressa Co., Ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**I04** 株式会社久米島の久米仙  
KUMEJIMA'S KUMESSEN CO., LTD  
P47 酒類 Alcohol

**H06** 有限会社ケンコーフーズ  
Kenko Foods Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**F10** 株式会社健食沖縄  
Kenshoku Okinawa Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**H09** 株式会社黒糖本舗垣乃花  
Kokutou Honpo Kakinohana Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 株式会社ココスアイランドオキナワ  
Cocos Island Okinawa Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 米島酒造株式会社  
Yoneshima Sake Brewery Co., Ltd.  
P47 酒類 Alcohol

**ONLINE** 農業生産法人(株)サンヒルズ沖縄  
Agricultural Production Corporation Sun Hills Okinawa  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**ONLINE** 有限会社シーワークス  
Seaworks Co., Ltd.  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**B06** 農業生産法人株式会社島酒家  
Agricultural production corporation Shimazakeya Co., Ltd.  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**F01** 株式会社食のかけはしカンパニー  
Japan Food and Culture Kakehashi Company  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**D01** しろう農園株式会社  
Shirou Farm Co., Ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**G01** ソーエイドー株式会社  
SOOEIDO Co., Ltd.  
P39 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**E10** 農業生産法人株式会社 仲善  
Agricultural Production Co. Ltd. Nakazen  
P36 食品加工品 Processed Food Products

**I05** 株式会社名護パイナップルワイナリー  
Nago Pineapple Winery Co., Ltd.  
P47 酒類 Alcohol

**C10** 南西食品株式会社  
Nansei Shokuhin Co., Ltd.  
P28 青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods

**F01** 株式会社 Honey Fusion  
Honey Fusion Co., Ltd.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**B07** 浜口水産株式会社  
Hamaguchi Suisan Co., Ltd.  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**E08** 有限会社B.A.R.  
Limited Company B. A. R.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**G01** 株式会社比嘉製茶  
Higa Seicha Co., Ltd.  
P40 飲料・お茶・珈琲 Beverages / Tea / Coffee

**H08** 株式会社ファッションキャンディ  
Fashion Candy Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**ONLINE** 農業生産法人株式会社福まる農場  
Fukumaru Farm Co., Ltd. Agricultural Production Corporation  
P23 精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products

**ONLINE** ペリペリチキンokinawa  
peri peri chicken okinawa  
P50 調味料 Seasoning

**ONLINE** 北部製糖株式会社  
Hokubu Seito Co., Ltd.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**F03** 株式会社マキ屋フーズ  
Makiya Foods Co., Ltd.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**B05** まじむじ食品  
Majimuji food  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**ONLINE** 農業生産法人株式会社もとぶ牧場  
Agricultural production corporation Motobu Ranch Co., Ltd.  
P23 精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products

**E09** 株式会社寄宮  
Yosemiya Co., Ltd.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**E07** 株式会社 478 COMPANY  
478 COMPANY Inc.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**F02** 琉球 guava entirely 株式会社  
Ryukyu guava entirely Co., Ltd.  
P37 食品加工品 Processed Food Products

**B06** ちゅらゆーな株式会社  
Churayuna Co., Ltd.  
P22 鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products

**H07** 株式会社ローカルランドスケーブ  
Local Landscape Co., Ltd.  
P45 お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets

**I02** 株式会社ロート・F・沖縄  
Rohto F Okinawa Co., Ltd.  
P47 酒類 Alcohol







鮮魚・  
水産加工品

Fresh Fish /  
Processed Seafood Products



北海道 Hokkaido

**株式会社小林正男商店**  
Kobayashi Masao Shoten Co., Ltd. **A01**

**冷凍ホタテ貝柱**



北海道オホーツク海で漁獲された天然物のホタテを殻から外し、ホタテの貝柱だけをトンネルフリーザーという機械で約20分～30分で瞬間凍結させ新鮮そのままの美味しさ凝縮させております。

**帆立炊き込みご飯の素** Processed fishery products



北海道オホーツク海のホタテ貝柱から製造しました。貝柱だけを使用しているのも多くホタテの出汁が出ています。  
Manufactured from scallop adductor muscles in the Sea of Okhotsk, Hokkaido. Since only the scallops are used, so much scallop soup stock is produced.

岩手県 Iwate

**元正栄 北日本水産株式会社**  
Kitanihon Suisan Co., Ltd. **A02**

**スチーム冷凍あわび** Frozen abalone



肉厚な岩手県産養殖鮑を食べやすく表面だけ蒸して、急速冷凍し美味しさをバックしました。あらかじめ下処理がしてありますので、解凍後は殻から容易に身とキモが外れ、調理しやすい状態になります。食べたい時に解凍して、直ぐに使えるので、非常に便利です。  
Thick abalone from Iwate prefecture is steamed only on the surface to make it easy to eat, and quickly frozen and packed to keep the deliciousness. Since it has been prepared in advance, the body and liver will easily come off the shell after thawing, making it easier to cook. It is very convenient because you can thaw it when you want to eat it and use it immediately.

**吉品 くんせいあわび** Smoked abalone




岩手県産あわびを特殊な手法で燻製にしました。三陸産あわびの旨みを熟成させて作った燻製です。非常に柔らかく、燻製にすることによって、味が凝縮されていて、ワインや日本酒等のお酒のお供には最高の逸品です。  
We smoked Iwate-produced abalone in a special way. It is a smoked product made by aging the delicious taste of Sanriku abalone. It is very soft and the taste is condensed by making it smoked. It is a great treat for wine, sake and other alcoholic beverages.

北海道 Hokkaido


**エビコー株式会社**  
Ebiko Co., Ltd.

**ホタテ玉冷** Frozen Scallop



北海道オホーツク産のほたて貝の貝柱だけをトンネルフリーザーにて瞬間的に凍結した鮮度抜群のほたてです。  
These scallops are keeping best freshness by quick tunnel freezing.

**ぼたん海老** Spot prawn




ロシア船で漁獲されたぼたん海老を船上で選別後そのまま船上凍結した鮮度抜群のぼたん海老です。  
These are Russian spot prawn keeping best freshness by quick freezing on the ship.

北海道 Hokkaido


**北海道総合商事(株)**  
Hokkaido Corporation Co., Ltd.

**生冷凍キタムラサキウに(北海道産)** Frozen fishery products



ミヨウバン、プランチ不使用の北海道産生うにを最新の特殊冷凍技術で凍結させました。解凍しても溶けずらく、鮮度抜群のウニを1年中味わえます。6～9月がシーズンの北海道産ウニを、安定した価格で供給が可能。相場に左右されません。  
Sea urchin from Hokkaido that does not use alum or branch is frozen using the latest special freezing technology. You can enjoy the freshness of sea urchin all year round. Sea urchin from Hokkaido, which is in season from June to September, can be supplied at a stable price. It is not market dependent.

**鮭とろ** Processed marine products



海鮮丼やお寿司にぴったりの鮭とろという商品です。鮭本来の旨味を引き出し、とろっとした食感を再現しました。原料は北海道で有名な知床産の9月に水揚げされた秋鮭のオスのみにこだわり、綿菜油と醤油ベースで味付け。着色料不使用。便利な絞り口付き。  
It is a product called Salmon Toro that is perfect for seafood rice bowls and sushi. We have brought out the original flavor of salmon and reproduced its gooey texture. The ingredients are only male autumn salmon landed in September from Shiretoko, which is famous in Hokkaido, and seasoned with cottonseed oil and soy sauce. No coloring was used. With a convenient aperture.

宮城県 Miyagi

**仙都魚類株式会社**  
Sento Gyorui Co., Ltd.

**定塩銀鱈** salted silver cod



脂のつったアメリカ産の銀鱈を定塩加工しました。そのまま、塩焼きにしても、味付けしてもジューシーな味わいです。  
Fatty American silver cod processed with fixed salt. It has a juicy taste even if it is grilled with salt or seasoned.

**定塩紅鮭** Salted sockeye salmon




脂のつった新鮮な原料をプロの目で買付し、こだわりの製法でジューシーな塩紅鮭に仕上げました。どこ部位を食べても程よい塩加減です。  
We purchase fresh, fatty ingredients with the eyes of a professional, and use a special manufacturing method to create juicy salted sockeye salmon. No matter which part you eat, it's just the right amount of salt.

北海道 Hokkaido


**曲メ高橋水産株式会社**  
Kaneshime Takahashi Suisan Co., Ltd.

**鮮魚** Fresh fish BOX



北海道は海に囲まれており、魚の種類により、1年を通して水揚げの時期がそれぞれ異なり、季節・旬を迫ってご案内させて頂くことが可能です。単品種での発送はもちろんのこと、多品種での鮮魚BOXとしても発送可能です。  
Hokkaido is surrounded by the sea, and depending on the type of fish, the landing time varies throughout the year, and we can guide you according to the season. Not only can it be shipped as a single variety, but it can also be shipped as a fresh fish box with many varieties.

**一汐さんき** Ichishio Kinki



脂のつたさんきを開いて一汐した商品です。素材の旨味を活かす為、味付けは食塩のみにし、さんきの上質な脂を味わえます。  
It is a product that has been squeezed by opening the greasy kinki. In order to make the best use of the umami of the ingredients, only salt is used for seasoning, and you can enjoy the fine fat of Kinki.

青森県 Aomori

**株式会社ディメール**  
De-mer Co., Ltd. **Z06**

**切れてる鯖の冷燻** Processed mackerel (smoked)



日本国内の旬の秋鯖を低温でじっくりとスモークしました。既にスライスされている手間いらずな商品です。洋酒に良く合うため、ボジョレーやクリスマスの時期にぴったりな商品です。  
Seasonal autumn mackerel from Japan is carefully smoked at a low temperature. It's a hassle-free product that's already sliced. It goes well with Western liquors, so it's a perfect product for Beaujolais and Christmas time.

**切れてる柚子しめさば** Processed mackerel (shimesaba)



日本国内の旬の秋鯖を使い、柚子果汁を仕込んだ調味酢でしめさばにしました。既にスライスされている手間いらずな商品です。海外でも人気の柚子フレーバーをご賞味下さい。  
Seasoned autumn mackerel from Japan, seasoned with yuzu juice and seasoned mackerel. It's a hassle-free product that's already sliced. Enjoy the yuzu flavor, which is popular overseas.

宮城県 Miyagi

**株式会社ヤマナカ**  
Yamanaka Co., Ltd. **A03**

**冷凍はたて貝柱** shellfish



きれいで栄養豊富な三陸沿岸で育った帆立を収穫当日に剥いて急速冷凍しています。JALのファーストクラスのメニューに採用されたことでもあります。北海道産の地産養殖と異なり、垂下式養殖で育てているので、大きく、トロっとした食感で、甘みがあり、砂がほとんどありません。  
Scallops grown on the clean and nutritious Sanriku coast are peeled off on the day of harvest and snap frozen. It has also been adopted in JAL's first class menu. Unlike local aquaculture produced in Hokkaido, it is cultivated by hanging-type aquaculture, so it has a large, fluffy texture, sweetness, and almost no sand.

**冷凍殻付牡蠣** shellfish



主に宮城県、岩手県産の清浄海域で養殖された新鮮な牡蠣を滅菌海水で洗浄し急速冷凍している為、解凍後は生食が可能です。身入りの安定している3月から6月前後の牡蠣を厳選しています。  
Fresh oysters cultivated in clean waters, mainly from Miyagi and Iwate prefectures, are washed with sterilized seawater and deep-frozen, so they can be eaten raw after thawing. We carefully select oysters that are stable from March to June.

- スケジュール  
Schedule
- 会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue
- 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
- オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies
- バイヤー  
一覧  
List of Buyers
- PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies
- 沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub
- 昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year
- 同時開催  
イベント  
Additional Event

茨城県 Ibaraki

**株式会社あ印**  
Ajrushi Inc.

**Frozen steamed Octopus (NO ALUM)** Frozen steamed Octopus(NO ALUM)



Generally, alum and erythorbic acid, sulfites are added to octopus, but our method does not add any of these additives to produce it that is healthy. Generally, alum and erythorbic acid, sulfites are added to octopus, but our method does not add any of these additives to produce it that is healthy.

**冷凍蒸し芋 (紅はるか使用)** Frozen steamed sweet potato



甘くて濃厚な茨城県産紅はるかを使用しています。凍ったまま5分程室温に置いて、食べやすい大きさにカットし、スプーン等でお召し上がりください。

We use sweet and rich Beniharuka from Ibaraki Prefecture. Leave frozen for about 5 minutes at room temperature, cut into bite-sized pieces, and eat with a spoon.

茨城県 Ibaraki

**株式会社ヤマイシ**  
Yamaishi Co., Ltd.

**A04**

**子持からふとししゃも4L8尾** Capelins with children



Capelins is well known as deliciousness especially its eggs. Our product has full of eggs and it has pop texture, light taste with genuine umami. Capelins is well known as deliciousness especially its eggs. Our product has full of eggs and it has pop texture, light taste with genuine umami.

東京都 Tokyo

**株式会社イーストフロント北海道**  
East Front Hokkaido Co., Ltd.

**A01**

**イクラ醤油漬** Processed marine products



北海道の根室近海で獲れる新鮮な秋鮭のいくらを使用。水揚げされる当日のうちに原料の秋鮭を新鮮な状態で自社工場へ搬入し加工します。鮭からとりだした筋子を丁寧にはくし、いくらにします。程よく熟した卵を選び甘口立立ての醤油で漬けました。

We use salmon roe from fresh autumn salmon caught in the sea near Nemuro, Hokkaido. On the same day the salmon is landed, the raw material, autumn salmon, is transported to our factory in a fresh state and processed. Carefully loosen the sujiko removed from the salmon and cut into salmon roe. Select moderately ripe eggs and pickle them in sweet soy sauce.

**冷凍ホタテ貝柱** Processed marine products



日本一大きい!甘くておいしい北海道道東のホタテ貝柱

Biggest in Japan! Sweet and delicious scallops from eastern Hokkaido

富山県 Toyama

**魚津漁業協同組合**  
Uozu Fisheries Cooperative

**A02**

**釜上げほたるいか** Boiled firefly squid



漁獲したほたるいかを自動釜で茹、色彩選別機で目視検査を行い再度人工が目視検査を行い冷蔵庫保管。冷蔵庫から出し自動計量、トンネル式フリーザーで急速凍結、ガス置換装置で酸素を抜き窒素ガスを充填、金属探知機、重量確認後箱詰めし輸送。また、作業前フローチャート、危害分析を丁寧に作業指示を出します。

The caught firefly squid is boiled in an automatic kettle, visually inspected with a color sorter, and again visually inspected by a female worker and stored in the refrigerator. Automatic weighing out of the refrigerator, quick freezing with a tunnel-type freezer, oxygen removal with a gas replacement device, filling with nitrogen gas, metal detector, boxing after weight confirmation and transportation. In addition, we carefully perform pre-work flow diagrams and hazard analysis and issue work instructions.

石川県 Ishikawa

**株式会社和平商店**  
Wahei Shouten Co., Ltd.

**A03**

**いかの鉄砲焼き** Processed seafood



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.

**能登いか飯** Processed seafood




釣った直後に船上で急速冷凍された「船内一尾凍結いか」を原料としています。いかの中にはもちもちとしたもち米、うるち米に加えて、下味のついたいかゲソが詰めてあります。昔ながらの甘辛い醤油味で仕上げてあります。

The raw material is "frozen squid" that is quickly frozen on board immediately after catching it. The squid is stuffed with sticky glutinous rice, non-glutinous rice, and flavored squid. Finished with traditional sweet and salty soy sauce flavor.

福井県 Fukui

**有限会社 粹**  
Sui Co., Ltd.


**冷凍浜焼鯖の押し寿司** sushi



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 safely without waste.

**冷凍穴子の棒寿司** sushi



味付けしたいけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、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.

福井県 Fukui

**株式会社越前かに成前**  
Echizen Kani Narimae Co., Ltd.

**越前かに甲羅盛 300g~500g** boiled crab



一番おいしい時期の蟹を生き締め茹でにこだわり冷凍しております。茹では自社レンガ釜を使用し、真空パックにて乾燥を防止します。冷凍はプロトン冷凍、その後の高機能冷凍庫にて保存し、鮮度と美味しさを閉じ込めました。蟹の甲羅にすべて可食部を盛り付けてあります。

We freeze the crabs that are at their best season, freshly boiled and frozen. We use our own brick pot for boiling, and vacuum pack to prevent drying. It is frozen by proton freezing, and then stored in a high-performance freezer to lock in freshness and deliciousness. All edible parts are served on the crab shell.

**せいごがに甲羅盛 130~300g** Boiled Crab in Shell



漁期がたった2か月の希少なズワイガニのメスは、蟹身・蟹みそとなんと内子と外子が絶品。生き締め茹でにこだわり、捌いて甲羅盛にして、冷凍しました。捌く必要がないので気軽に お着てお楽しみ頂けます。

Rare female crabs with a fishing season of only two months, including crab meat and crab viscera, especially crab roe and crab roe, are exquisite. Through the "Ikejime" treatment, after cooking and processing, the edible parts are peeled off and put into crab shells, and then frozen and processed. A product that you can easily enjoy with only chopsticks without peeling the shell yourself.

愛知県 Aichi

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

**A05**

**ちくわ Mini Chikuwa** Fish paste product



グチやハモといった練り製品の最高級原料をたっぷり使った一口サイズのちくわです。昔ながらの製法で丁寧に揚げたちくわは魚本来の旨味と弾力たっぷりです。でんぷんはわずか3%しか使用しておりません。そのため魚肉をたっぷり摂取することができます。非常にヘルシーな商品となっております。

It is a bite-sized chikuwa that uses plenty of the finest ingredients of paste products such as croaker and conger. Chikuwa is carefully ground using the old-fashioned manufacturing method and has the original taste and elasticity of fish, and only 3% of starch is used. Therefore, you can eat plenty of fish meat, making it a very healthy product.

**野菜ソフト** Fish paste products



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となっております。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.

三重県 Mie

**尾鷲金盛丸**  
OWASE Kinseimaru

**まぐろの角煮** Tsukudani



国内の漁港で水揚げされた生メバチマグロを使用し、醤油メーカーにて製造したオリジナル醤油などで煮炊き、マグロの旨味を凝縮した昔ながらの角煮となります。

Using raw bigeye tuna landed at domestic fishing ports, it is boiled in original soy sauce manufactured by a soy sauce maker, and it becomes a traditional braised tuna that condenses the umami of tuna.

**まぐろごはんの素**



国産メバチマグロのフレークと、マグロ出汁をセットにした「炊き込みご飯の素」です。



三重県 Mie  
有限会社新兵衛屋  
Shinbeiya Co., Ltd. A06

かに味 Crab Kamaboko



主流のズワイガニタイプではなく、タ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 crab type.

じゃこ天2枚入 Jakoten



厳選したすりみと骨ごとすり潰した地元で水揚げされた小魚を使用した天ぷらです。保存料は使用せず調味料は最小限に抑え、素材の味わいが活きています。

Tempura made from carefully selected surimi and locally-caught small fish ground from bones. No preservatives are used, seasonings are kept to a minimum to keep the taste of the ingredients.

京都府 Kyoto  
京都経節株式会社  
Kyoto Katsubushi Co., Ltd. A07

京の出会い Dashi pack



業務用に特化している弊社が、全国/海外でご愛顧を頂いている人気商品をご家庭で簡単にご使用頂けるよう、昆布もブレンドして開発した家庭用商品です。北海道の昆布と九州の節が、出汁文化発祥の京都で出会った、というストーリーで開発しました。

Our company, which specializes in commercial use, is a household product developed by blending kelp so that you can easily use popular products that are patronized nationwide / overseas at home. It was developed with the story that kelp from Hokkaido and Kyushu no Setsu met in Kyoto, the birthplace of soup stock culture.

混合剤Bだしパック 100g Dashi pack



日本の5,000件以上の飲食店様、また米国を中心とした海外のお客様にご愛顧を頂いている、弊社のフラッグシップ商品です。こちらをベースに、原材料や配合、規格をかえたPB対応も可能です。

This is our flagship product, which has been patronized by more than 5,000 restaurants in Japan and overseas customers mainly in the United States. Based on this, PB support with different raw materials, formulations, and standards is also possible.

兵庫県 Hyogo  
有限会社播磨海洋牧場(播磨圏域連携中枢都市圏)  
Harima Ocean Farm Ltd. (Harima area cooperation central metropolitan area) A06

ハーフシェルオイスター Half Shell Oyster



旨味が強く、香りがあり、衛生的な商品です。12個1Pになっていますが、必要な分だけ解凍することができ、使い切らずとも冷凍保管ができるので使いやすい、あらかじめ片貝が除去されており中身の確認が不要のためロスがないのも評価されています。

It is a hygienic product with a strong umami and aroma. It is also highly evaluated for its ease of use and no loss.

たい焼きちゃん Grilled sea bream



漁師さんの網にどうしても入り込んでしまう手のひらサイズの小ダイを、有効に活用できるよう開発した商品です。頭からしっぽまで丸ごと食べられるはりかい独自製法にて仕上げました。

This product has been effectively used to use a small palm-sized which penetrate gets into the fisherman's net. It has been used Harikai's original manufacturing method that it can allow to enjoy the whole fish even from the head to the tail.

三重県 Mie  
株式会社TA西村  
TA Nishimura Co., Ltd. A05

活牡蠣or冷凍生食用殻付き牡蠣(ももこまち) ※業務用・小売用 Live oysters (Momo-komachi)



歴史に残る日本からシンガポールへ活牡蠣初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！火を通しても身の縮みがどの牡蠣よりも少ないと言われています！！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 exporting live oysters from Japan to Singapore for the first time! It is an oyster that you can choose no matter 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!!

活or活×[凍眠冷凍]伊勢海老(ISE EBI) ※業務用・ギフト用



※凍眠冷凍です！とにかく冷凍とは思えないスペシャルハイクフリティー！海外バイヤー全てが活伊勢海老との食べ比べて全員が見分けがつかないと言っています！全員が凍眠冷凍の方を好んだと言った程甘みが増しているハイクフリティー商品です！！今や冷凍食品も活を超える時代です！損無し・ロス無し・文句無しの商品です！！

兵庫県 Hyogo  
河田トレーディング株式会社  
Kawada Trading Co., Ltd. A08

ほたて貝柱(刺身用) Scallops



北海道の清浄な海域で水揚げされた新鮮なほたて貝を加工し、鮮度を保つ為に急速凍結した商品です。手軽に北海道の味が楽しめます。

This product is made by processing fresh scallops landed in the clean waters of Hokkaido and quickly freezing them to maintain their freshness. You can easily enjoy the taste of Hokkaido.

牡蠣むき身 Peeled oysters



広島の世界で山からの栄養をたっぷり含んで育った味わい深い牡蠣を保供つ為に急速凍結した商品です。

This product is made by landing tasty oysters grown in the waters of Hiroshima with plenty of nutrients from the mountains and quickly freezing them to keep them fresh.

鳥取県 Tottori  
株式会社越河  
KOSHIKAWA Co., Ltd. A09

かにみそ甲ら焼き Crab miso



独自製法でマイルドに仕上げたかにみそを甲羅に詰めた商品。オーブン等で加熱すると甲羅の香ばしい香りが楽しめる逸品です。

A product in which the shell is filled with miso, which is mildly finished by an original manufacturing method. It is a gem that you can enjoy the fragrant scent of the shell when heated in an oven.

かに焼グラタン gratin dish



鳥取県の白バラ牛乳と国産玉ねぎを使用し風味豊かに仕上げたマカロニグラタン。トッピングに紅ずわいがけを使用した簡単レンジ調理タイプです。

Macaroni gratin with rich flavor using white rose milk from Tottori prefecture and domestic onions. A simple microwave oven cooking type that uses red snow crab as a topping.

三重県 Mie  
有限会社丸善水産  
Maruzen Suisan Co., Ltd. A04

冷凍剥き身牡蠣 Frozen stripped oysters



ろ過海水を紫外線滅菌機を通した海水で18時間以上浄化し、加工した牡蠣をその日のうちにリキッド凍結で牡蠣の細胞を破壊することなく、素早く(急速で約-30度)凍らせる為、解凍時も冷凍前とほとんど変わらない身の状態で、ドリップも少ないです。

To purify the filtered seawater with seawater that has passed through an ultraviolet sterilizer for 18 hours or more, and to freeze the processed oysters quickly (rapidly about -30 degrees) without destroying the oyster cells by liquid freezing on the same day. Even when thawed, it is in the same state as before freezing, and there is little drip.

冷凍殻付き牡蠣 Oysters with frozen shells



ろ過海水を紫外線滅菌機を通した海水で18時間以上浄化し、加工した牡蠣をその日のうちに3D凍結機で牡蠣の細胞を破壊することなく、素早く(急速で約-30度)凍らせる為、解凍時も冷凍前とほとんど変わらない身の状態で、ドリップも少ないです。

To purify the filtered seawater with seawater that has passed through an ultraviolet sterilizer for 18 hours or more, and to freeze the processed oysters quickly (rapidly about -30 degrees) on the same day without destroying the oyster cells with a 3D freezer. The body that is almost the same as before freezing even when thawed in the state of, there is little drip.

兵庫県 Hyogo  
光海株式会社(播磨圏域連携中枢都市圏)  
KOUJIMA CO., LTD (Harima area cooperation central city area) A07

旨しお海苔 ごま油風味 Korean-style seaweed, seaweed,



有明海産の海苔をごま油でシンプルに味付け。若のり歯ごたえが魅力の一般的な韓国海苔とは異なり、有明海産の海苔は舌の上でとろけるような食感と香りの高さに定評があります。長崎県対馬の清らかな海水を汲み上げて作った「浜御塩 焼塩」、厳選した良質の胡麻を使用した「九鬼産業の」淡口のごま油を使用しています。

Seaweed from the Ariake Sea is simply seasoned with salt and sesame oil. Unlike common Korean seaweed, which has a crunchy texture of rock seaweed, seaweed from Ariake Sea has a reputation for its melt-in-your-mouth texture and high aroma. We use "Hamamishio Roasted Salt", which is made from the clean seawater of Tsushima, Nagasaki Prefecture, and "Ukuchi Sesame Oil" from Kuki Sangyo, which uses carefully selected high-quality sesame seeds.

おにぎり用旨しお海苔 seasoned seaweed



おにぎりに巻きやすいように3切にしており、お弁当にも大活躍です。しっかりと塩味がついているので、そのままおにぎりに巻いて食べられます。おにぎりを巻いた手にごま油がつかないように海苔の裏面にこま油を薄く塗り、対馬の浜御塩を振り掛けます。もちろん、そのまま美味しく召し上がり頂けます。

It is cut into 3 pieces so that it can be easily wrapped around rice balls, and it is also very useful for lunch boxes. It has a strong salty taste, so you can just wrap it in a rice ball and eat it. A thin layer of sesame oil is applied to the back of the nori seaweed so that the sesame oil does not stick to the hand wrapped in the rice ball, and sprinkled with Tsushima sea salt. Of course, you can enjoy it as it is.

岡山県 Okayama  
幸徳堂  
Kotokudo A09

海老三味 all-purpose seasoning



岡山県日生産の干しエビと国内産のアミエビを使い、低温調理することでエビのうま味をいっばいに引き出したオイルふりかけです。

This oil furikake uses dried shrimp from Okayama Prefecture and domestically produced Amie shrimp, and is cooked at a low temperature to bring out the full flavor of the shrimp.

ひなせカキオコ



かきは日生かきのみを使用。関西風で大判の400g。50%はキャベツ20%は牡蠣を使用。カキオコならではのボリューム感を演出しています。

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event



山口県 Yamaguchi

**あぶの空** Abu no Sora **A08**

**真鯛の酒粕漬け**



天然の真鯛を三枚におろし、中骨を取り除き小骨の無い身の部分だけを大吟醸の酒粕に漬けて真空冷凍しています

天然の真鯛を三枚におろし、中骨を取り除き小骨の無い身の部分だけを大吟醸の酒粕に漬けて真空冷凍しています

**大吟醸漬けの素** Sake lees paste



牛、豚、鶏肉に擦り込んでタッパやラップで一晩置いておくだけで、素材の旨みを引き出してワンランク上の美味しさに味付けされます。又、タンパク質を分解する働きで柔らかくなります。

Simply rub it into beef, pork, or chicken and leave it overnight in a container or wrap to bring out the flavor of the ingredients to add a higher level of deliciousness. The texture will be softened by breaking down proteins.

山口県 Yamaguchi

**株式会社 魚健** Uoken Co., Ltd. **A10**

**うおけんのフィッシュバーグ** Processed fishery products



山口県産の真さばと高級魚のどぐろをミックスして、お肉に限りなく近づけた魚のハンバーグです。魚が苦手な方も食べやすく、DHAやEPAを豊富に含んでいるので、勉強ががんばるお子様や中性脂肪が気になる中高年の方におすすめ。健康食として学校給食や病院食にも最適です。調理方法はレンジで温めるのみ。

A fish hamburger steak made by mixing Yamaguchi Prefecture's mackerel and high-class fish, Doguro, is as close as possible to the meat. It is easy to eat even for those who are not good at fish and contains abundant DHA and EPA, so it is recommended for children, middle-aged and elderly people who are concerned about triglycerides. It is also ideal for school meals and hospital meals as a healthy food. The only way to cook is to heat it in the microwave.

**のどぐろ開き**



山口県下関に水揚げされた白身のトロと称される幻の高級魚「のどぐろ」を開き、国産塩とヒマワリの岩塩「紅塩」をブレンドした塩水で調味しました。塩以外余分なものを加えず素材そのものの旨さを最大限に引き出した商品です。岩塩を使うことでふっくらとやわらかい干物に仕上がっています。飲食店向けの業務用もあります。

山口県 Yamaguchi

**株式会社 うお萬** Uoman Co., Ltd. **A09**

**のどぐろ寿司フィレ** Sushi material (for raw consumption)



白身のトロと呼ばれる脂が乗ったのどぐろを寿司ネタ用のフィレにしました。

The white throated seaperch with fat is used as a fillet for sushi.

**レンコダイ寿司フィレ**



国内で水揚げされた黄鯛を鮮魚のまま寿司ネタ用に加工しました。

山口県 Yamaguchi

**前田海産株式会社** Maeda Kaisan Co., Ltd. **Z01**

**(EU) MAEDA SAUCE** Spicy cod roe (barako)



「MAEDA SAUCE」は、高級な日本オリジナルのソースです。見たことのない(未上陸の)「MAEDA SAUCE」は、スパイシーなキャビアのソースを想像してください。このソースの味を使ったパスタは、日本で最もポピュラーなメニューとなりました。(EU HACCP取得製品です)

"MAEDA SAUCE" is a high-class Japanese original sauce. Imagine a spicy caviar sauce for the (unlanded) "MAEDA SAUCE" you've never seen. Pasta using the taste of this sauce has become the most popular menu in Japan. (EU HACCP certified product.)

**(NA) MAEDA SAUCE** Spicy cod roe (barako)




「MAEDA SAUCE」は、高級な日本オリジナルのソースです。見たことのない(未上陸の)「MAEDA SAUCE」は、スパイシーなキャビアのソースを想像してください。(FDA HACCP取得/ノンアルコール・ノンポークの製品です)

"MAEDA SAUCE" is a high-class Japanese original sauce. Imagine a spicy caviar sauce for the (unlanded) "MAEDA SAUCE" you've never seen. (FDA HACCP acquisition / non-alcoholic, non-pork product)

愛媛県 Ehime

**イヨスイ株式会社** Iyosui Co., Ltd. **B10**


**タマケ加工品(冷凍・生鮮、フィレ・ロイン)** Tamakue



高級食材「クエ」の美味とハタ科最大級「タマカイ」の成長率を掛け合わせた新魚。クエに遜えない食味、皮の張りや弾力ある白身が特徴商品

A new fish that combines the deliciousness of the high-class food "Kue" with the growth rate of the largest grouper "Tamakai". A product with a taste comparable to that of Que, skin tension and elastic white meat

**養殖真鯛加工品(冷凍、生鮮、フィレ、ロイン)** Processed marine products




愛媛県は国内有数の養殖真鯛の産地。水揚げ後すぐにメ、加工されるため、抜群の鮮度が自慢です。養殖のため出荷されるそのときに旬の美味。愛情込めて大切に育てられた真鯛をどうぞお楽しみください。

Ehime Prefecture is one of the leading producers of farmed red sea bream in Japan. It is processed immediately after landing, therefore we are boasts for the outstanding freshness. Delicious in season when it is shipped out because it is cultured. Please enjoy the red sea bream which has been lovingly and carefully raised.

愛媛県 Ehime

**辻水産株式会社** Tsuji Suisan Co., Ltd. **A10**


**だてまぐろ** Bluefin tuna



養殖のメッカ愛媛県の南予地方で育てられたクロマグロです。黒いダイヤモンドと呼ばれる美味しいマグロです。熟練工が揃うこの地でも愛媛県からリーディングブランドと認められた最高級のクロマグロです。

Bluefin tuna grown in the Nanyo region of Ehime prefecture, a place famous for aquaculture. It is a delicious tuna called black diamond. It is the finest bluefin tuna recognized as a leading brand by Ehime prefecture, where skilled workers are available.

**養殖真鯛** Red sea bream



養殖のメッカ愛媛県の南予地方で育てられた養殖真鯛です。日本全国の50%以上の真鯛が愛媛県で生産される一大産地です。真鯛ラウンドの他にフィレ加工・ロイン加工・皮付・皮無しなど多様な商品をご用意しています。ラウンド以外に付きましては別途お問い合わせください。

It is a hatchery red sea bream raised in the Nanyo region of Ehime prefecture, a place famous for hatchery. Ehime prefecture is a major production area where more than 50% of red sea bream in Japan is produced. In addition to whole red sea bream, we offer a variety of products such as fillet processing, loin processing, with skin, and without skin. Please contact us for anything other than the whole fish.

高知県 Kouchi

**株式会社土佐マリンベース** Tosa Marine Base Co., Ltd. **B09**

**養殖カンパチ(フィレ)** Amberjack fillet



鮮度の良い状態で真空包装にしているため下処理の必要はありません。商品はスライスするだけで刺身として食することが可能です。

Since it is vacuum-packed in a fresh state, there is no need for pretreatment. The product can be eaten as sashimi just by slicing it.

**養殖マダイフィレ** Red sea bream fillet




手間を惜しまず丁寧な飼育をしています。健康な魚を鮮度良くお届けできます。

We take care of the breeding without any hassle. We can deliver healthy fish with good freshness.

福岡県 Fukuoka

**柳川冷凍食品株式会社** Yanagawa Frozen Foods Co., Ltd. **B10**


**魚屋が] 海鮮アヒージョ風パスタ** noodles



ガーリック・こしょう・ハーブの香辛料を効かせたアヒージョ風ソースです。オリーブオイルを加えコク深く仕上げました。冷凍パスタの中でこれだけシーフードを原料に使用した商品は珍しいです。

Ahijio-style sauce with spices of garlic, pepper and herbs. Olive oil was added to finish it deeply. It is rare to find a frozen pasta that uses seafood as a raw material.

**魚屋が] 海鮮レモンペッパーパスタ** noodles



レモンの爽やかな酸味と風味に、ペッパーの辛みを効かせたソースです。トッピングにレモンピール・パセリを加えました。冷凍パスタの中でこれだけシーフードを原料に使用した商品は珍しいです。

A sauce that combines the refreshing acidity and flavor of lemon with the spiciness of pepper. I added lemon peel and parsley to the toppings. It is rare to find a frozen pasta that uses seafood as a raw material.

熊本県 Kumamoto

**株式会社有明漁師海苔** Ariake Nature's Nori Co., Ltd.

**味付け海苔 柚子味 8切40枚(全型5枚分) 20g** Seaweed



熊本を代表する海苔漁師が、口どけや旨味にこだわって作り上げた逸品です。出荷量全体の1%しか獲れない切込み海苔のみを使用しており、一般の海苔より味と香りが強く、豊富な栄養を蓄えていることが特徴です。加工方法にも気を配り、風味を引き出すために低温で焼き上げ、特製フレーバーで味付けをしています。

A seaweed fisherman representing Kumamoto is a gem created by sticking to melting and umami in the mouth. Only 1% of the seaweed harvested at the beginning of the season is used, and it has a stronger flavor and aroma than ordinary seaweed, and is rich in nutrients. We also pay attention to the processing method, baking at a low temperature to bring out the flavor and seasoning with special flavors.

**焼き海苔 最高級(AAA)グレード 全形50枚入** Seaweed



国内外の和食料理やミシュランで星を獲得した海外のレストランでも使用されている、最高級な焼き海苔です。高価格帯の飲食店さまに継続してご愛顧いただいている商品です。

This is the highest quality roasted seaweed used in Japanese cuisine in Japan and overseas, as well as in Michelin-starred restaurants overseas. This is a product that continues to be patronized by restaurants in the high price range.

熊本県 Kumamoto

株式会社海老の宮川 Miyagawa of Ebi Co., Ltd.

B09

天良車海老 Cultured prawns



熊本県天草市に7か所、沖縄県1か所の養殖場で安心安全を第一に考え、薬剤も不使用にこだわっています。さらには飼料に酵素を混ぜ、旨味もアップ!通常の秋冬シーズン出荷に加え、県内では唯一夏車海老の生産出荷もしており、市場評価も非常に高い最高の車海老です。

At 7 farms in Amakusa City, Kumamoto Prefecture, and 1 farm in Okinawa Prefecture, safety and security are our top priority, and we are particular about not using chemicals. Furthermore, the enzyme is mixed with the feed to improve the taste! In addition to the usual autumn / winter season shipments, we also produce and ship summer prawns, which is the only one in the prefecture, and it is the best prawn with a very high market evaluation.

鹿児島県 Kagoshima

鹿屋市漁業協同組合 Kanoya Fisheries Cooperative Association

B08

かのやカンパチフィレー、ロイン Kanoya amberjack fillet, loin



かのやカンパチをフィレー加工、ロイン加工し急速冷凍をいたしております

Kanoya amberjack is filleted, loin-processed, and quickly frozen.

鹿児島県 Kagoshima

PLOW A LAND 株式会社 PLOW A LAND Co., Ltd.

B08

鹿児島で生まれた熟成の刺身「かんばち」 Processed marine products



【とり、濃厚、極限まで旨味を引き出した、かんばちの新境地!】日本のかんばちの産地である鹿児島で、50年以上磨かれた養殖技術で育てられる「かのやカンパチ」を使用。地元漁師たち口伝の熟成法を進化させた独自技術「デキャンタージュ・メソッド」により、とけるような食感と濃厚な旨味を極限まで引き出しました。

[Thick, thick. A new frontier of amberjack that brings out the umami to the limit] Kinko Bay, Japan's number one fishing ground for amberjack, uses "Kanoya amberjack" cultivated with farming techniques that have been honed for over 50 years. Our proprietary technology, the "decentage method," evolved from the aging method handed down by local fishermen, bringing out the melting texture and rich umami to the utmost.

鹿児島で生まれた熟成の刺身「ひらめ」 Processed marine products



【志布志湾のひらめと「辺塚だいたい」が出逢う、上品で繊細なマリナーズ】志布志湾産のひらめと、地元の固有種である柑橘「辺塚だいたい」をつかったソースの組み合わせは、鹿児島でしか成しえない特別なマリナーズ。突き抜けるように爽やかな芳香と、熟成ひらめの上品かつ繊細な美味しさ、どうぞ堪能ください。

[Elegant and delicate marriage of flounder from Shibushi Bay and "Hetsuka Daidai"] The combination of the flounder from Shibushi Bay and the sauce made from the local endemic citrus "Hetsuka Daidai" is a special marriage that can only be achieved in Kagoshima. Please enjoy the refreshing aroma that penetrates and the elegant and delicate taste of aged flounder.

沖縄県 Okinawa

株式会社新垣通商 Arakaki Tsusho Corporation

B07

乙羽山麓泡盛仕込みヨーグルト酒 8% 500ml liqueur



今帰仁村の乙羽山麓にある、おっぱ乳業の生乳をたっぷり使用し、泡盛で丹念に仕込んだヨーグルト酒です。濃厚でトロツとした飲み口とほんのり広がる泡盛が特徴で、女性や泡盛が初めての方にもおすすめです。

This yogurt liqueur is made with plenty of raw milk from Oppa Dairy, located at the foot of Otowa Mountain in Nakijin Village, and carefully brewed with Awamori. It is recommended for women and those who have never tried Awamori before, as it is characterized by a thick and tasty taste and a slight spread of Awamori.

山原シークワサー一番搾り 500ml Soft drink



大人気の山原産シークワサー一番搾り。果汁・果肉がたっぷり詰まった工場直送の搾りたてをぜひご賞味下さい。シークワサーは古くから沖縄で愛されている野生のミカンで、ノビレチン、タンゲレンチンといった体によいものが他の柑橘類より多く含まれています。

Very popular Shikuwasa juice brand, Yamahara shikuwasa Ichiban (first) Shibori. Please enjoy freshly squeezed fruit directly from the factory filled with plenty of fruit juice and pulp. Shikuwasa is a wild mandarin orange that has been loved in Okinawa since ancient times

沖縄県 Okinawa

有限会社シーワークス Seaworks Co., Ltd.

フコイダン100%ブレンド味 Mozuku processed food (soft drink)



沖縄県勝連近海で養殖されたもずくから、フコイタンを抽出し、ドリンクタイプにしました。海藻類に含まれるフコース成分であるフコイタンのみを抽出・濃縮した「添加物・保存料不使用」。そのままの素材の味をお楽しみください、もずくパウverを実感下さい。

Fucoidan is extracted from mozuku cultivated in the waters around Katsuren, Okinawa, and made into a drink. "Additives and preservatives not used" extracted and concentrated only fucoidan, which is a component of fucose contained in seaweed. Please enjoy the taste of the ingredients as they are and feel the power of mozuku.

天然もずくもずく Mozuku



沖縄県勝連近海のサンゴ礁に自生している天然もずくを、丁寧に手摘みにしたもずくです。天然もずくを味わっていただけのような、塩漬けにはしていません。

This mozuku is carefully hand-picked from natural mozuku that grows naturally on the coral reefs near Katsuren, Okinawa Prefecture. It is not pickled in salt so that you can enjoy the taste of natural mozuku.

沖縄県 Okinawa

農業生産法人 株式会社島酒家 Agricultural production corporation Shimazakeya Co., Ltd.

B06

奥武島産たもずく Mozuku (salted)



産地の奥武島(おうじま)は沖縄県の南部にあり、自然豊かな地域です。美しい海と豊かな自然にはくまれたたもずくは沖縄など西諸島特有のもずくで、本土ではほとんど見られません。太いもずくの中にヌメリがあり、コリコリとした歯ごたえがあるのが特徴です。

Oujima, the production area, is located in the southern part of Okinawa Prefecture and is a region rich in nature. The mozuku seaweed nurtured by the beautiful sea and rich nature is peculiar to the Nansei Islands such as Okinawa, and is rarely seen on the mainland. It is characterized by its slimy texture in the thick mozuku and its crunchy texture.

国産もずくのタレ Mozuku sauce



使用原料すべてを国産にこだわって作った商品です。添加物も一切使用していません。沖縄産のシークワサーの風味でさっぱりとしたタレに仕上がっています。

It is a product fully made by domestic raw materials. No additives are used. It is finished in a refreshing sauce with the flavor of Okinawan Shikuwasa.

沖縄県 Okinawa

浜口水産株式会社 Hamaguchi Suisan Co., Ltd.

B07

鯉ちゅう汁 Miso with dried bonito



宮古島のソウルフードです。沖縄本島ではかちゅう湯と呼ばれています。

It is soul food of Miyakojima. On Okinawa Island, it is called "Katsu-yu".

浜口水産のてんぷら粉 Okinawa style Tempura flour



沖縄風てんぷら粉です。当社のてんぷら粉をプライベートブランドにいたしました。

We made our Okinawan style tempura flour as a private brand.

沖縄県 Okinawa

まじむじ食品 Majimuji food

B05

洗いもずく Mozuku



弊社のもずくは塩漬けは一切行っていないので滑りが強く、フコイタンとミネラルが多く、もずく本来の味わいをお楽しみ頂けます。洗いもずくなのでそのままお召し上がりいただけます。塩抜き不要ですので、色々な料理にすぐ使うことが出来ます。忙しい主婦や1人暮らしの方にオススメです。

Our mozuku is not salted at all, so it is slippery and has a lot of fucoidan and minerals, so you can enjoy the original taste of mozuku. You can enjoy it as it is because it is washed. It does not need to be desalted, so it can be used immediately in various dishes. Recommended for busy housewives and those who live alone.

沖縄県 Okinawa

ちゅらゆーな株式会社 Churayuna Co., Ltd.

B06

早摘み生もずく 250g Mozuku



「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、しっかりと歯ごたえがあり、旨み成分のぬめりが多いため、完熟のたもずくよりも最近では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.

KUGANIPONZU Ponzu soy sauce



日本の伝統製法である木桶仕込みのお醤油とお酢に沖縄やんばる産の完熟シークワサー果汁を13.5%配合した甘酸っぱく爽やかなポン酢で、保存料、食品添加物不使用なので、おもわず飲み干したくなる味です。

It is a sweet, sour and refreshing ponzu vinegar made by blending 13.5% ripe shikuwasa (Okinawa Shikuwasa) juice with soy sauce and vinegar made using the traditional Japanese wooden bucket method. No preservatives or food additives are used, so you will want to finish it without thinking.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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

オフィシャル商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event





精肉・畜産加工品

Processed Meat / Processed Livestock Products

香川県 Kagawa

有限会社さぬき鳥本舗

Sanuki Tori Honpo Co., Ltd.

さぬき骨付鶏



・国産鶏肉・国産の調味料・食品添加物不使用なので安心です。全国に向けて真空パックしてお届けしております。お客様が召し上がる前に、鶏油でパリッと焼き上げ「二度焼き調理法」、焼き上がった骨付鶏の上からスパイスや鶏の旨みが出た熱々の油をかけることまにしてお店を出てくる味そのままをご自宅などで味わえます。

チキンオイル



・素材にも製法にもこだわり、鶏本来の旨味とコクを極限まで引き出した純正チキンオイル。・コラーゲンが豊富でオレイン酸やリノール酸も多く含まれているので体に優しいオイルです。

沖縄県 Okinawa

農業生産法人株式会社福まる農場

Fukumaru Farm Co., Ltd. Agricultural Production Corporation

キビまる豚 シークワーサーソーセージ(無添加) shikuwasa(citrus depressa) sausage



沖縄県産のサトウキビの糖蜜や紅芋など独自の飼料で育った「キビまる豚」のソーセージは、チルドのウデ肉100%で製造しております。甘い脂と上質な赤身は通常のソーセージと比べてジュシーであり、そこにシークワーサーの果皮と果汁をバランス良く練り込み、さわやかな香りを実現しました。

The sausage of "Kibimaru Pork", which is raised on original feed such as sugar cane molasses and red sweet potatoes from Okinawa, is made from 100% chilled Ude meat. The sweet fat and high-quality red meat are juicier than regular sausages, and Shikwas peel and juice are kneaded into it in a well-balanced manner to create a refreshing aroma.

キビまる豚 無添加ウインナーソーセージ(浜比嘉島) sausage



沖縄県産のサトウキビの糖蜜や紅芋など独自の飼料で育った「キビまる豚」のソーセージは、チルドのウデ肉100%で製造しております。甘い脂と上質な赤身は通常のソーセージと比べてジュシーであり、一つ一つ丁寧に手造りで仕上げられています。又、無添加商品なのでお子様も安心して召し上がりいただけます。

The sausage of "Kibimaru Pork", which is raised on original feed such as sugar cane molasses and red sweet potatoes from Okinawa, is made from 100% chilled Ude meat. The sweet fat and high-quality lean meat are juicier than regular sausages, and each sausage is carefully hand-made. In addition, since it is an additive-free product, children can enjoy it with peace of mind.

熊本県 Kumamoto

有限会社ヒカリベジータミート

Hikari vegeta meat Co.,Ltd

豚肩ロース



大自然の草原と美味しい水で育てた阿蘇自然豚の肩ロースです。阿蘇自然豚は、脂身がさっぱりしていつながらコクと甘みが特徴です。

阿蘇自然豚ベーコン



大自然阿蘇の草原と美味しい水が育てた阿蘇自然豚でベーコンを作りました。阿蘇自然豚の特徴は、肉の脂身がさっぱりとしていつながらコクと甘みが特徴です。

三重県 Mie

(株)ジャパントレードインターナショナル B05

Japan Trade International Co., Ltd.

飛騨牛 HIDA BEEF



岐阜県飛騨地方で、14か月以上飼育された黒毛和種。5年に一度開催される「和牛のオリンピック」にて最優秀枝肉賞受賞。三重県の松阪牛にも劣らぬ肉質で4, 5等級の割合が高い。海外からの観光客の多い飛騨地方で提供される為、海外観光客にも認知度が高い。

Japanese Black that has been bred for over 14 months in the Hida region of Gifu prefecture. Received the Best Carcass Award at the "Wagyu Olympics" held once every five years. The meat quality is not inferior to that of Matsusaka beef in Mie prefecture, and the ratio of grades 4 and 5 is high. Since it is offered in the Hida region, where there are many tourists from overseas, it is highly recognized by overseas tourists.

伊勢マグロ Bluefin tuna



クロマグロの天然稚魚を伊勢志摩国立公園内の海で育てた養殖本鮪。中とろ、大トロの比率が高い。水揚げ時には神経締めを施し、冷凍の場合、ドリップの出にくい凍結凍結凍凍で鮮度管理を行い、新鮮な状態で輸出いたします。1尾、ブロック、樽等ご希望の状態に加工して輸出可能。

A farmed main tuna raised in the sea in Ise-Shima National Park, which is a natural fry of bluefin tuna. The ratio of medium and large fatty tuna is high. Nerve tightening is applied at the time of landing, and in the case of freezing, the freshness is controlled by freezing, freezing and freezing, and the product is exported in a fresh state. One fish, block, fence, etc. can be processed into the desired condition and exported.

宮崎県 Miyazaki

株式会社ミヤチク

Miyachiku Co., Ltd.

B03

宮崎牛、宮崎県産黒毛和種 Miyazaki beef (MIYAZAKI GIU), Japanese black from Miyazaki prefecture



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.

沖縄県 Okinawa

農業生産法人株式会社もとぶ牧場

Agricultural production corporation Motobu Ranch Co., Ltd.

もとぶ牛ロースステーキギフト meat



もとぶ牛は飼にこだわり、地元オリオンビールのビール粕を配合した、独自の発酵飼料を与えています。甘くて柔らかく臭みがなく、味にばらつきがない肉質を実現しました。脂がサラサラでとくなく、食べやすいのも喜ばれており、ロースステーキギフトは一番の人気商品となっております。安全で安心な牛肉をお届けします。

By mixing the lees of local Orion beer, fermenting it and feeding cows, we have achieved a soft and sweet meat quality. Loin steak gifts are the most popular item because they are not too greasy and are easy to eat.

沖縄県産黒毛和牛「もとぶ牛」 meat



もとぶ牧場は人と自然に優しい牧場を目指しています。地元オリオンビール工場から排出される発酵ビール粕を配合し、独自の発酵飼料を開発。人が口にしても安全な発酵飼料を与え育った、甘くて柔らかく臭みがない肉質が特徴。安全安心な黒毛和牛を単一農場として生産。農林水産大臣賞最優秀賞も受賞した「もとぶ牛」です。

Motobu Farm has developed its own fermented feed by blending local Orion beer lees with grain feed. We gave it to cows that inherited a better pedigree and arrived at raising sweet, soft and odorless Japanese beef. And at the 2013 Beef Carcass Co-Promotion Society for All Livestock Meat, we have won various awards, just like receiving the Best Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries Award, which deserves the best in Japan.





# 青果・ 農産加工品

Fruit and Vegetables /  
Processed Agricultural Goods

**岩手県 Iwate**

**株式会社マイクロ岩手** B01  
Microiwaite Co., Ltd.

**オーガニックにんにく(八幡平バイオレット)**



有機栽培で育てられた大球のにんにく「八幡平バイオレット」です。岩手県八幡平地域の在来種であるにんにくで、外皮が美しい紫色をしています。北国の厳しい大地に力強く根付き、栄養を十分に蓄えるため球自体も大きく重いのが特徴です。

**ザクメグ 3個入り**



ザクメグは、岩手県八幡平地域のにんにく「八幡平バイオレット」をしっとり熟成させて作る、栄養とうま味が豊富な黒にんにくです。八幡平バイオレットは、八幡平地域の在来種であるにんにくで、外皮が美しい紫色をしています。北国の厳しい大地に力強く根付き、栄養を十分に蓄えるため球自体も大きく重いのが特徴です。

**山形県 Yamagata**

**株式会社半澤鶏卵**  
Hanzawa Egg Co., Ltd.

**スモッチ Smoked egg**



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日間燻製。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.

**北海道 Hokkaido**

**株式会社松原米穀**  
Matsubara Beikoku Co., Ltd.

**北海道産さんままる2kg Polished rice**



日本初直播低アミロース米ゆめびりか、おぼろづきと同じ遺伝子を持っていて、アミロースが低く、しっかりとした粘りがあるのが特徴。  
Japan's first straight low amylose rice. Since it has the same gene as Yumepirika and Oborozuki, it is characterized by low amylose and firm stickiness.

**北海道産雪ごぜん2kg Polished rice**



弊社オリジナル新品種「雪ごぜん」。雪のように白く大粒で噛み応えがあり、やや硬めの食感が特徴。「ななつぼし」や「きらら397」と比べると、たんぱく質が少なめで、あっさりとした風味です。幅広い用途で使用できる品種です。  
Our original new variety "Yukigozen". It is white like snow, large and chewy, and has a slightly hard texture. Compared to "Nanatsuboshi" and "Kirara 397", it has less protein and a lighter flavor. A variety that can be used for a wide range of purposes.

**宮城県 Miyagi**

**株式会社田伝むし**  
Dendenmushi Co., Ltd.

**有機JASササニシキ白米2kg rice**



自生産の農薬・化学肥料不使用のササニシキです。もちもち粘りの強いコシヒカリ系のお米と対照的な特徴で、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 rice flour**




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.

**茨城県 Ibaraki**


**株式会社ポテトかいつか** B03  
Potato Kaitsuka Ltd.

**ポテトかいつか紅天使S 冷凍焼き芋500g Frozen baked sweet potato**



契約生産者から仕入れたサツマイモを一定期間燻製。独自の焼成方法でねっとりとした高級感のある甘みをお楽しみいただけます。  
The sweet potatoes purchased from a contract producer for a certain period of time. You can enjoy a soothing and luxurious sweetness with our unique baking method.

**ポテトかいつか紅天使 冷凍干し芋 Dried potato**




土つくりからこだわりを持って生産したサツマイモを一定期間燻製させました。濃厚な甘みとねっとりとした食感の干し芋となります。  
Sweet potatoes produced with great care, from soil preparation to maturing for a certain period of time. It is a dried potato with a rich sweetness and a sticky texture.

**青森県 Aomori**


**株式会社PEBORA** B01  
PEBORA Co., Ltd.

**精米・無洗米**



日本全国で収穫されたお米を五つ星お米マイスターが厳選して仕入れております。美味しい日本のお米をぜひお楽しみください。  
Our "Five-Star Rice Meister" carefully selects and purchases rice harvested all over Japan. Please enjoy our delicious Japanese rice!

**PeboRa (ペットボトルライス) シリーズ Rice**



ペボラは、日本全国の厳選米を気軽にお試しできる小分け商品です。無洗米だから簡単炊飯、保存にも便利。無駄なごみも少ないので環境も配慮されています。  
PEBORA Co., Ltd. is a subdivided product that allows you to easily try carefully selected rice from all over Japan. Rinse-free rice makes it easy to cook and convenient to store. The environment is also considered because there is little wasted water.

**宮城県 Miyagi**

**有限会社マルセンファーム** B02  
Marusen Farm Co., Ltd.

**プレミアムトマトジュース/あかい栗の賀沢しほりシリーズ Soft drink**



東北の涼やかな気候が生み出し、樹上でじっくり完全させることで、より旨み・甘みを引き出した高糖度のフルーツトマト「トマクィーントマト」を賀沢にしぼったワンランク上のプレミアムトマトジュースです。  
This is a premium tomato juice that is a notch above the rest of the world. It is made by carefully squeezing high-sugar fruit tomatoes called "Toma Queen Tomatoes", which are produced in the cool climate of Tohoku and are slowly ripened on the trees to bring out their umami and sweetness.

**至高のトマトジュース/スカーレット・ティアーズゴールドラベル Soft drink**




幻の日本の品種「玉光デリシャス」を唯一栽培し、生産量の数%しか採れない糖度10度以上の極上ランクのトマトだけをしぼった最上級トマトジュースです。旨み・甘み・酸味のバランスが良く濃厚で奥深い味わいの至高のジュースです。  
This is the highest grade tomato juice made from only the finest tomatoes with a sugar content of 10 degrees or higher, which is only a few percent of the production volume. It is a supreme juice with a rich and deep taste with a good balance of umami, sweetness, and acidity.

**群馬県 Gunma**


**昭和村農産物等輸出促進協議会** B02  
Showamura Agricultural Products Export Promotion Council

**こんにやく加工品 Konjac**



昭和村はこんにやくの生産量が日本一です。村内のこんにやく会社では、スタンダードなものから、うどんやらめんとした麺タイプのもの、ジャーキータイプの乾燥させたもの、デザートタイプなものまで様々あります。とてもヘルシーなこんにやく製品を是非ご賞味ください。  
Showa-mura has the highest production of konjac in Japan. At the konjac company in Murauchi, there are various types such as standard ones, noodle type ones such as udon and ramen, dried jerky type ones, and dessert type ones. Please enjoy the very healthy konjac products.

**レタス Lettuce**



標高700mの高原地で育ったレタスは日中と夜の寒暖差によりシャキシャキとみずみずしいのが特徴です。  
Lettuce grown in the plateau area at an altitude of 700 m is characterized by its crispness and freshness due to the temperature difference between daytime and nighttime.

- スケジュール Schedule
- 会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue
- 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・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
- オファシャル 商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies
- バイヤー一覧 List of Buyers
- PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies
- 沖縄国際物流 ハブ About the International Logistics Hub
- 昨年実績 データ Result Data for the Previous Year
- 同時開催 イベント Additional Event

埼玉県 Saitama

**株式会社ビーバン**  
B04  
Beevan Co., Ltd.

**カラダがよるこぶ出汁300g** Dashi seasoning, powder dashi



自然由来のアミノ酸19種類含有。タンパク質が低分子化されているので吸収がよく素早く栄養になります。低分子なので、乳幼児やタンパクアレルギーの方にも安全性が高く製造工程を含め一切の化学処理及び食塩、砂糖、食品添加物を使用しておりません。アレルギー品目不使用。

Contains 19 types of naturally derived amino acids. Proteins are low molecular weight so they are absorbed and nourished quickly. Since it is a small molecule, it is highly safe for infants and people with protein allergies, and does not use any chemicals, salt, sugar, or food additives during the manufacturing process. No allergens used.

**カラダをつくる出汁5g入×20本** Dashi seasoning, granules



原料は国産のカツオ、イワシ、無農ニンニク、昆布を使用。スティック1本(5g)で、必要なアミノ酸20種をすべて摂ることができます。「出汁は料理に使うもの」という枠から出て、「出汁の摂り方をリデザイン」しました。朝のコーヒーやお茶代わりに。1スティック5gで自然由来のアミノ酸約326.65mg含有。

The raw materials are domestic bonito, sardines, odorless garlic, and kelp. With one stick (5g), you can get all 20 kinds of amino acids you need. We redesigned the idea from "dashi is used for cooking" to "how to take soup stock". Instead of coffee or tea in the morning, 1 stick 5g contains about 326.65mg of naturally derived amino acids.

神奈川県 Kanagawa

**(株)ナチュレ**  
Nature Co., Ltd.

**伊勢原ぶどうグミ**



神奈川県の伊勢原で栽培された、ぶどうを使用したグミです。

神奈川県伊勢原で栽培された、ぶどうを使用したグミです。

**足柄茶 ACHIGARA TEA**



丹沢山麓などで育てられた、うま味と香り豊かな足柄茶を使用しています。

Raised in the Mt. Tanzawa foothills, Achigara tea is used for its umami and aromatic flavors.

福井県 Fukui

**有限会社エッチジェイケイ**  
H.J.K Co., Ltd.

**ほたるかきもち** Rice confectionery



ダムのない川が流れる山林に囲まれた里の舞う郷、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** Processed rice



「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.

岐阜県 Gifu

**奥田農園株式会社**  
C01  
Okuda Noen Co., Ltd.

**美人姫いちごジャム** Jam



色・艶・香り・甘さ・大きさと5拍子揃った特大いちご「美人姫」この美味しさをジャムにしました。色・艶・香り・甘み・後味と5拍子揃った忘れられない味「美人姫ジャム!」

100% fruit juice born from "Bijnhime Strawberry", an unforgettable taste

with 5 beats of color, luster, aroma, sweetness, and size, and the aftertaste "100% fruit juice sauce!"

**美人姫いちご果汁50% 濃縮タイプ**



特大いちご美人姫から誕生した「美人姫果汁飲料」の最高級品果汁50%(濃縮タイプ)です。色・艶・香り・甘み・後味の5拍子揃った忘れられない味「美人姫いちご果汁50%」

Specialty strawberries from Bijnhime gave birth to "Bijnhime Fruit Juice Drink" - the highest quality 50% fruit juice concentrate. Color, luster, fragrance, sweetness, and aftertaste - 5 perfect notes that you can't forget. "Bijnhime Strawberry Juice 50%"

岐阜県 Gifu

**株式会社FESTA**  
C02  
FESTA Co., Ltd.

**Muscle Potato 焼き芋** Roasted sweet potato



アスリートにとっての究極のスイーツ。マッスルポテト焼き芋

The ultimate dessert for athletes. Roasted sweet potato using muscle potato.

静岡県 Shizuoka

**水月**  
C03  
Sui-getsu

**はちみつキャベツ** cabbage



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、寒めす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** White rice



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。・多数種類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)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.

三重県 Mie

**株式会社INS**  
C04  
INS Co., Ltd.


**スーパーシラクト** Mushroom Matsutaro Processed Food with Vegetable Lactic Acid Bacteria



原料のスーパーきのこ「松太郎」は農薬を使わず、天然水で育てられています自然の恵みを科学して開発された安心安全な健康食品「シラクト」をおすすめする3大成分・植物性乳酸菌と植物繊維と酵素で健康をサポート。ビタミンDは丈夫な体を作る「太陽のビタミン」。エルゴチオネインの強力な抗酸化作用

The raw material super mushroom "Matsutaro" is grown in natural water without using pesticides. Reliable and safe health food developed by science of nature's bounty Three major ingredients recommended for "Thetaract" - Supports health with vegetable lactic acid bacteria, vegetable fiber and enzymes - Vitamin D is the "sunshine vitamin" that builds a strong body Ergothioneine is a powerful antioxidant

**松太郎ジャーキー** Processed food (smoked)



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.

三重県 Mie

**株式会社つじ農園**  
C05  
Tsuji Farm Co., Ltd.

**千年玄米 玄米パックご飯** Packaged rice



千年続く村で作った有機JAS認証の無農薬玄米を100%使用したパックご飯。データに基づく栽培管理で最高の状態のお米を収穫し、圧力釜でふっくら炊き上げました。健康的な玄米食を手軽に始められます。未来のお米をおいしくお召し上がりください。

Scheduled to be released in the fall of 2022: Organic brown rice is pressure-cooked into fluffy and delicious packed rice. Brown rice is organically cultivated in rice fields that last for a thousand years. No pesticides used. We bring new technologies to long-standing rural areas and use 100% organic brown rice that is combined with traditional organic farming. Enjoy the delicious taste of this innovative rice.

**たらふく白米 有機栽培米 Tarafuku Rice Organic Rice (brown rice)**



さっぱりした中にも奥深い甘みを感じられます。日本全国にファン増加中。千年以上続く集落の限られた土地でのみ生産される有機米です。

You can feel the deep sweetness even though it is refreshing. Fans are increasing all over Japan. It is an organic rice produced only in the limited land of the village that lasts for more than 1000 years.

京都府 Kyoto

**京都かめよし**  
C06  
Kyoto Kameyoshi

**ナチュラルポップコーン完熟山椒** Organic popcorn



赤く熟した完熟山椒を使用。口に入れてすぐはキャラメルの甘味ですが、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。

Used by red ripe Japanese pepper. You will taste the sweetness of caramel when you put in the mouth, then you will have a peculiar stimulus tingling aftertaste by Japanese pepper, it is a adults's taste.

**ナチュラルポップコーン塩** Organic popcorn



海水をそのまま平釜で炊き上げ、乾燥させた手作りの100%天然海塩を使用。薄めの味付けにしているため、とうもろこし本来のおいしさ味わえます。

We used 100% natural sea salt that is handmade by boiling seawater in a flat kettle and drying it. Since it is lightly seasoned, you can enjoy the original taste of corn.



京都府 Kyoto  
**有限会社京都ファーム**  
 Kyoto Farm Co., Ltd. C01

京都・京北産こしひかりバックライス Packaged rice



・産地・生産者限定のこしひかり・1等玄米のみを使用しているため、お米の粒が大きくそろっています。  
 ・3個入外装袋に、食べ方を英語表記しています。  
 ・Koshihikari rice which is limited to the production area and producer・1st-grade brown rice is used, the grain of rice is large.・"How to eat" is written in English on the package containing 3 pieces.

京都・京北産こしひかり Polished rice



・淀川水系桂川の源流地、自然豊かな京北地域で当社が栽培したお米のみを使用しています。・山間部ならではの、昼夜の寒暖差と清らかな水に育まれたおいしいお米です。・育苗から精米までの一貫生産を行う農家が責任を持ってお届けします。\*キヌヒカリ/ヒノヒカリもち米(新羽二重精)・業務用規格も取り扱っています。  
 ・We use only rice cultivated by our company in the Keihoku area, which is the headwaters of the Katsura River in the Yodo River system and is rich in nature.・Delicious rice grown in pure water and the temperature difference between day and night, which is unique to the mountains.・Farmers who carry out integrated production from seedling raising to rice milling will take responsibility for delivery. \* We also handle Kinuhikari, Hinohikari, glutinous rice (Nippa double porridge), and commercial standards.

the Keihoku area, which is the headwaters of the Katsura River in the Yodo River system and is rich in nature.・Delicious rice grown in pure water and the temperature difference between day and night, which is unique to the mountains.・Farmers who carry out integrated production from seedling raising to rice milling will take responsibility for delivery. \* We also handle Kinuhikari, Hinohikari, glutinous rice (Nippa double porridge), and commercial standards.

和歌山県 Wakayama  
**株式会社松尾**  
 Matsuo Co., Ltd. C08

あら川の桃60%ドリンク 200ml Soft drink



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.

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 drink



和歌山県有田地方は、日本一生産地の最高級ブランドを使用し、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。  
 The Arida region of Wakayama prefecture uses the finest brands from Japan's largest production areas and is manufactured by hand, so it has a good flavor and is a rich 100% juice.

The Arida region of Wakayama prefecture uses the finest brands from Japan's largest production areas and is manufactured by hand, so it has a good flavor and is a rich 100% juice.

岡山県 Okayama  
**株式会社プランター**  
 Planter Co., Ltd. C04

皮ごと食べれる瀬戸内バナナ Banana



バナナが高級フルーツだった時代の幻の品種グロスミシエ種。絶滅したと思われていた品種を最新の技術を駆使し国産化に成功。現在流通しているバナナ(キャベンディッシュ種)よりも香りと糖度が高くもっちりとした食感「黄金の香りのバナナ」とも評されています。  
 A phantom variety Gros Michel species in the era when bananas were a luxury fruit. Succeeded in domestic production of a variety that was thought to be extinct by making full use of the latest technology. It has a higher aroma and sugar content than the currently distributed banana (Cavendish variety), and has a chewy texture.

A phantom variety Gros Michel species in the era when bananas were a luxury fruit. Succeeded in domestic production of a variety that was thought to be extinct by making full use of the latest technology. It has a higher aroma and sugar content than the currently distributed banana (Cavendish variety), and has a chewy texture.

凍らせた瀬戸内バナナ frozen banana



完熟したバナナを皮をむき、真空パックで冷凍保存します。  
 Peel ripe bananas, vacuum pack, and freeze.

Peel ripe bananas, vacuum pack, and freeze.

京都府 Kyoto  
**京葱SAMURAI株式会社**  
 Kyonegi SAMURAI Co., Ltd. C02

京都府産 九条ねぎ Kujo green onions



言わずと知れた京野菜の九条ねぎ。その名に恥じない香りとお味を凝縮させるため土づくりにこだわり、毎朝早朝より収穫することで鮮度を失うことなくお客様に納品させていただきます。  
 Needless to say, Kujo green onions of Kyoto vegetables. In order to condense the aroma and taste that is not ashamed of its name, we are particular about making soil, and by harvesting from early morning every morning, we will deliver it to our customers without losing their freshness.

Needless to say, Kujo green onions of Kyoto vegetables. In order to condense the aroma and taste that is not ashamed of its name, we are particular about making soil, and by harvesting from early morning every morning, we will deliver it to our customers without losing their freshness.

ホワイトコーン”京都舞コーン” White corn



夏限定で生産している話題の京都府産ホワイトコーン。フルーツを超える糖度20.8度を達成。京都舞コーンの収穫のタイミングはわずか5日間。毎朝品質のチェックを行い限られたスタッフのみが収穫に入ります。  
 The topic of white corn produced in Kyoto prefecture, which is produced only in the summer. Achieved a sugar content of 20.8 degrees, which exceeds that of fruits. The timing of harvesting Kyoto Mai corn is only 5 days. Quality is checked every morning and only a limited number of staff are available for harvest.

The topic of white corn produced in Kyoto prefecture, which is produced only in the summer. Achieved a sugar content of 20.8 degrees, which exceeds that of fruits. The timing of harvesting Kyoto Mai corn is only 5 days. Quality is checked every morning and only a limited number of staff are available for harvest.

京都府 Kyoto  
**株式会社YASAI**  
 YASAI Co., Ltd. C07

機能性野菜・タキマール、菓子製品、乾燥野菜、健康食品 Highly functional lettuce, highly functional kale, dried vegetables



苦味やえぐみが少ないため「野菜嫌いなお子様」向け。細菌数が少なく袋から出して洗わずに食べれる時間が無く手間を省きたい方へ・・・高抗酸化野菜のためガンや糖尿病に予防に有効であり、免疫力を上げたい健康志向の高い方。乾燥野菜も製造しております。  
 For "small children who dislike vegetables" because it has little bitterness and harshness. For those who want to save time and effort because there are few bacteria and can eat it without washing it out of the bag... Health-conscious people who want to improve immunity because it is a vegetable with high antioxidant value and is effective in preventing cancer and diabetes. The higher one. We also produce dried vegetables.

because it has little bitterness and harshness. For those who want to save time and effort because there are few bacteria and can eat it without washing it out of the bag... Health-conscious people who want to improve immunity because it is a vegetable with high antioxidant value and is effective in preventing cancer and diabetes. The higher one. We also produce dried vegetables.

鳥根県 Shimane  
**株式会社 森本商会**  
 Morimoto Shokai Co., Ltd. C03

カット干し柿(ひとは柿) Dried fruit



鳥根県浜田市特産の西条柿を一口サイズにカットし、乾燥させた無添加のカット干し柿です。柿本来の旨味と甘味を凝縮しています。また歯ごたえもあります。  
 It is an additive-free cut dried persimmon that is made by cutting Saijo persimmon, which is a specialty of Hamada City, Shimane Prefecture, into bite-sized pieces and drying it. Condensed the original taste and sweetness of persimmon. It is also chewy.

It is an additive-free cut dried persimmon that is made by cutting Saijo persimmon, which is a specialty of Hamada City, Shimane Prefecture, into bite-sized pieces and drying it. Condensed the original taste and sweetness of persimmon. It is also chewy.

カット干し梨(旭乃美)



鳥根県浜田市特産の赤梨を一口サイズにカットして乾燥させた無添加のカット干し梨です。豊水、新高などの品種もあり、それぞれの味をおたのしみいただけます。梨の甘味と風味を損なわず、上質に仕上げています。

岡山県 Okayama  
**株式会社天領大黒**  
 Tenryu Daikoku Co., Ltd. C09

黒豆ごはんの素 Black soybean rice mix



素材のままの焙煎黒豆です。当社独自の二段焙煎により素材の旨味を引き出し、こぼしよい香りとお味が特徴です。  
 Roasted black soybeans as they are. Our unique two-stage roasting draws out the umami of the ingredients, and is characterized by its fragrant aroma and taste.

Roasted black soybeans as they are. Our unique two-stage roasting draws out the umami of the ingredients, and is characterized by its fragrant aroma and taste.

黒豆きなこわらび餅 Warabimochi



銅鍋で長時間低温・攪拌した手作りわらび餅は非常にねばりがあり、やわらかく、お口の中でとろける食感が特徴です。食べ方は付属の黒豆きなこ・黒蜜をお召し上がり直前にかき混ぜることでできた美味しさが楽しめます。とろける美味しさ「ふわとろ」の食感、お好みの冷やし方(冷蔵・冷凍)お召し上がり下さい。  
 Handmade warabi mochi, which is stirred for a long time in a copper pot at a low temperature, is very sticky, soft, and has a texture that melts in your mouth. As for how to eat, you can enjoy the freshly made deliciousness by mixing the attached black soybean kinako and brown sugar syrup just before eating. Please enjoy the melt-in-your-mouth deliciousness "fluffy" texture and how you like to cool it (refrigerated or frozen).

Handmade warabi mochi, which is stirred for a long time in a copper pot at a low temperature, is very sticky, soft, and has a texture that melts in your mouth. As for how to eat, you can enjoy the freshly made deliciousness by mixing the attached black soybean kinako and brown sugar syrup just before eating. Please enjoy the melt-in-your-mouth deliciousness "fluffy" texture and how you like to cool it (refrigerated or frozen).

岡山県 Okayama  
**有限会社ミラクルフード**  
 Miracle Food Co., Ltd. C04

完熟白桃ネクター 88% white peach pulp juice



岡山県産の完熟白桃中玉3〜4個を使用した贅沢な完熟白桃ジュースです。種を外し果肉も皮もマイクロカットした濃厚な味わいの感動をお召上がりください。  
 A luxurious ripe white peach juice made from 3-4 ripe white peach middle balls from Okayama prefecture. Please enjoy the rich taste with the seeds removed and the flesh and skin micro-cut.

A luxurious ripe white peach juice made from 3-4 ripe white peach middle balls from Okayama prefecture. Please enjoy the rich taste with the seeds removed and the flesh and skin micro-cut.

完熟ニュービーオーネクター



1本350mlにニュービーオーネ1房まるごと使用したプレミアムネクターです。

徳島県 Tokushima  
**西地食品有限会社**  
 Nishiji Foods Co., Ltd. C09

柚皮スライス Sliced Yuzu-citrus Peels



徳島県産の柚をスライスにしました。  
 We sliced the Yuzu-citrus from Tokushima prefecture.

We sliced the Yuzu-citrus from Tokushima prefecture.

柚ピールパテ Yuzu-citrus Peel Pâté



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

It is a putty-shaped Yuzu-citrus peel from Tokushima prefecture.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event



徳島県 Tokushima

**有限会社NORUCA**  
NORUCA Co., Ltd.

日本産 冷凍フルーツ Frozen fruit from Japan



有田みかん、国産いちご、国産ブルーベリーのフルーツミックスです。旬の時期に収穫した日本産フルーツを凍らせました。日本産フルーツの香り、色彫り、旨味をそのまま引き出しました。

A fruit mix of Arida oranges, domestic strawberries, and domestic blueberries. I frozen Japanese fruits harvested during the season. The aroma, color carving, and umami of Japanese fruits are brought out as they are.

日本産フルーツスムージー (冷凍スムージー) Smoothie




日本産フルーツの短い旬の美味を冷凍スムージーしました。半解凍のうえ、そのままお飲みください。

Frozen smoothie with short seasonal taste of Japanese fruits. After half-thawing, please drink as it is.

香川県 Kagawa

**大平やさい株式会社**  
Ohira Yasai Co., Ltd.


ロメインレタス Fresh vegetables



日持ちが良く、ロメインレタスの風味が癖になります。写真は、コストコホールセールジャパン様宛のもの。パッケージデザインは変更になります。

It has a long shelf life and the flavor of romaine lettuce becomes a habit. The photo is addressed to Costco Wholesale Japan. The package design will be changed.

レタス Fresh vegetables



甘みがあり、レタスの苦みが少なく、日持ちが良い商品です。写真はDON DON DONKI様のPBブランドのため、フィルムデザインが変更となります。

It is sweet, has less lettuce bitterness, and has a long shelf life. The photo is a PB brand of DON DON DONKI, so the film design will be changed.

愛媛県 Aichi

**尾崎食品株式会社**  
Ozaki Foods Co., Ltd.

飲む酢ゆず560ml



柚子の爽やかな香りが広がります

かけるポン酢 青みかん seasoning




かけるだけで素材の美味しさを引き立ててくれます。

Just sprinkle it on and it will bring out the deliciousness of the material.

長崎県 Nagasaki

**飯田青果 有限会社**  
Iida Seika Co., Ltd.

じゃがいも potatoes



長崎県産のじゃがいもは、秋から冬に収穫をする『秋じゃが』と、春に収穫をする『春じゃが』があり、全国屈指の産地として幅広い地域で消費されています。新鮮でみずみずしく、特にシーズン初めは皮が薄くて調理しやすい商材です。

Potatoes produced in Nagasaki are classified into ``Autumn potatoes`` harvested from autumn to winter and ``Spring potatoes`` harvested in spring. It is fresh and juicy, and especially at the beginning of the season, it has a thin skin and is easy to cook.

長崎県 Nagasaki

**雲仙栗原ねぎ**  
Unzen Kurihara green onion

雲仙栗原ねぎ Unzen Kurihara green onion



完熟堆肥、有機質たっぷりの肥料で土作りからこだわって、豊かな甘さと香り立つ風味、そしてシャッキリとした食感を持ったねぎです。

It is a green onion with a rich sweetness, a fragrant flavor, and a crisp texture, made with fully ripe compost and fertilizer rich in organic matter.

長崎県 Nagasaki

**大平食品株式会社**  
Ohira Shokuhin Co., Ltd.

からし高菜 Soy sauce pickles



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、ピリッと辛く仕上げました。たかなの食感と唐辛子の辛味がグセになります。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 "honzuke 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.

キムチ高菜 Takana kimchi (chopped)



肉厚でシャキ・シャキと歯切れの良い長崎県産を熟成・発酵させました。この「本漬たかな」を細かく刻んで、さっぱりとキムチ風味に仕上げました。

Aged and fermented from Nagasaki prefecture, which is thick and crispy and crispy. This "honzukekan" is finely chopped to give it a refreshing kimchi flavor.

熊本県 Kumamoto

**株式会社LOLO**  
LOLO Co., Ltd.

デコ皇 (宇城市産 加温不知火) Shiranui mandarin orange



加温の不知火はハウスの中で温度の調整をしながら育てています。しっかりと丁寧に温度の管理や品質管理を徹底している為、路地ものと比べた時に比較的傷が少なく、酸が抜けるのが早いので、贈答用として選ばれる事も多い品種となっております。

Heated Shiranui is growing while adjusting the temperature in the house. Due to thorough and thorough temperature control and quality control, compared to alley varieties, there are relatively few scratches and the acid is removed quickly, so it is a variety that is often chosen as a gift. increase.

【特選】贈答用 宇城市産 加温不知火 (化粧箱梱包)



加温の不知火はハウスの中で温度の調整をしながら育てています。しっかりと丁寧に温度の管理や品質管理を徹底している為、路地ものと比べた時に比較的傷が少なく、酸が抜けるのが早いので、贈答用として選ばれる事も多い品種となっております。

大分県 Oita

**大分県椎茸農業協同組合**  
Oita Prefecture Shiitake Agricultural Cooperative

大分県産 花香菇 Dried shiitake mushrooms



全国で生産されている乾いたけの約4割が大分県で生産されており、日本一の質・量を誇っています。厳寒期にゆっくりと成長し空気の乾燥により傘の頭部分が亀裂し花の様に見える事で花香菇と言われています。採取する期間が大変短いため、希少価値の高い乾しいたけです。

About 40% of the dried shiitake mushrooms produced nationwide are produced in Oita prefecture, boasting the highest quality and quantity in Japan. It grows slowly in the cold season, and the head of the umbrella cracks due to the drying of the air, making it look like a flower. Since the collection period is very short, it is a rare dried shiitake mushroom.

豊後さのこカレー Retort curry




プリプリ食感の大分県産小粒どんごが丸ごと入っています。ひき肉としっかり煮込んだ野菜が乾しいたけの存在感を引き立てます。乾しいたけの旨味とスパイスとのバランスが良い大分県のご当地カレーです。

It has the small-size "Donko" from Oita prefecture with a chewy texture. Minced meat and well-cooked vegetables enhance the presence of dried shiitake mushrooms. It is a local curry in Oita prefecture that has a good balance between the taste of dried shiitake mushrooms and spices.

大分県 Oita

**大分県農業協同組合**  
Oita Agricultural Cooperative


シャインマスカット Shine Muscat



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高い糖度が特徴です。また、皮がとても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.

氷果の実 (シャインマスカット) Frozen fruit



丁寧に栽培されたシャインマスカットを旬の時期に急速冷凍し、おいしさをぎゅっと閉じ込めました。スタンドパック入りなので、そのまま召し上がれます。

Carefully cultivated Shine Muscat is quickly frozen during the season to lock in the deliciousness. It comes in a stand pack, so you can enjoy it as it is.

大分県 Oita  
株式会社マルトモ物産  
Marutomo Bussan Co., Ltd. C10

(最高級) 日本産原木天白どんこ椎茸ギフト Dried shiitake gift



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晴れた日はずっ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) Dried shiitake mushrooms



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に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選りなく本物と認められた大分県産乾椎茸トレー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.

鹿児島県 Kagoshima  
株式会社オキス  
OKIS Co., Ltd.

野菜粉末 Vegetable powder



九州産野菜を乾燥、粉砕しほ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用して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 Dried 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用して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.

沖縄県 Okinawa  
しろう農園株式会社  
Shirou Farm Co., Ltd. D01

アロエベラジュース 720ml瓶(生100%・レモン風味・ライチ風味・アセロラ風味) Soft drink



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得意なのは、しろう農園ならではのです。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.

アロエ原液100% Soft drinks (also used as raw materials for cosmetics)



沖縄宮古島産、有機JAS認定のアロエベ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.

宮崎県 Miyazaki  
株式会社 上沖産業  
Kamioki Sangyo Co., Ltd. C09

金柑シロップ漬け Pickled kumquat syrup



宮崎県産の温室金柑をじっくりシロップで漬込みました。サッパリとした甘さに仕上げています。皮もそのまま食べられます。

The greenhouse kumquat from Miyazaki prefecture was carefully soaked in syrup. Finished with a refreshing sweetness. You can eat the skin as it is.

刻みつば漬け樽入り Soy sauce pickles (Kizami)



刻んだ干し大根をつば漬け風の味付けて仕上げました。つば漬け特有の酸味と九州醤油の甘味、唐辛子のバランスが絶妙

The chopped dried radish is seasoned in a pot-pickled style. The perfect balance between the sourness peculiar to pot pickles, the sweetness of Kyushu soy sauce, and the chili peppers

宮崎県 Miyazaki  
株式会社ネイバーフッド  
Neighborhood Co., Ltd.

ネイバーフッドのみかん Mandarin orange



贅沢なコクとつぶ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 of 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.

まる搾りみかんジュース Tangerine juice straight fruit juice



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.

沖縄県 Okinawa  
有限会社勝山シークワサー  
Katsuyama Citrus Depressa Co., Ltd.

沖縄県産果汁100% 勝山シークワサー-青切り300ml Citrus depressa juice



さわやかな香りと深みのある酸味が特徴の9~10月に収穫された沖縄県産のシークワサーを使用  
Uses Okinawa Prefecture citrus depressa harvested from September to October, which is characterized by its refreshing aroma and deep acidity.

沖縄県産果汁100% 勝山シークワサー-完熟 300ml



ほのかな甘さと酸味で後味がすっきりとした12月~1月に収穫された沖縄県産のシークワサーを使用

沖縄県 Okinawa  
農業生産法人(株)サンヒルズ沖縄  
Agricultural Production Corporation Sun Hills Okinawa

燎々マンゴー fruits



芳醇な香りと濃密な甘美な果肉が自慢の沖縄県国頭村産の高品質マンゴーです。品種は特有のクセが少ない国内で一番人気のアップルマンゴー(アウウィン種)です。

A high-quality mango from Kunigami Village, Okinawa Prefecture, boasting a mellow apple and dense, luscious flesh. The variety is the most popular apple mango (Irwin variety) in Japan with few peculiar habits.

沖縄県 Okinawa  
南西食品株式会社  
Nansei Shokuhin Co., Ltd. C10

沖縄県久米島産紅芋パウダー Okinawa Sweet Potatoes



紅芋の赤紫の色素であるアントシアニンは抗酸化活性の高いポリフェノール系の成分であり、血圧低下や美容効果があると言われています。また、他のアントシアニンと比較して耐熱性が高いため、加熱によりさらに濃く色鮮やかな自然着色が出ることからナチュラル志向の加工食品に適した原料にもご利用頂けます。

Anthocyanin, which is the reddish-purple pigment of purple yam, is a polyphenolic component with high antioxidant activity, and is said to have a blood pressure lowering and beauty effects. In addition, since it has higher heat resistance than other anthocyanins, it can be used as a raw material suitable for natural-oriented processed foods because it produces a darker and more vivid natural color when heated.

沖縄県久米島産紅芋ペースト Okinawa Sweet Potatoes



紅芋の赤紫の色素であるアントシアニンは抗酸化活性の高いポリフェノール系の成分であり、血圧低下や美容効果があると言われています。また、他のアントシアニンと比較して耐熱性が高いため、加熱によりさらに濃く色鮮やかな自然着色が出ることからナチュラル志向の加工食品に適した原料にもご利用頂けます。

Anthocyanin, which is the reddish-purple pigment of purple yam, is a polyphenolic component with high antioxidant activity, and is said to have blood pressure lowering and beauty effects. In addition, since it has higher heat resistance than other anthocyanins, it can be used as a raw material suitable for natural-oriented processed foods because it produces a darker and more vivid natural color when heated.

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event



食品加工品

Processed Food Products

北海道 Hokkaido

西山製麺株式会社  
Nishiyama Seimen Co., Ltd.

北海道直送熟成乾燥金味噌ラーメン1食 Ramen



北海道産小麦を100%使用、美味しさを追求した生麺を熟成させながら乾燥させた麺は口の中で躍る力強いモチモチ食感。味噌味：何種の味噌をブレンドし、奥深い味噌風味が効いている味噌スープ。

Using 100% Hokkaido wheat, the noodles that are dried while aging raw noodles that pursue deliciousness have a powerful chewy texture that jumps in your mouth. Miso flavor: A miso soup that is a blend of several types of miso and has a deep miso flavor.

熱香味噌ラーメン Ramen



力強い食感とコシが特徴の縮れ麺、アルコール不使用、ハラル対応商品。味噌味：香味野菜をふんだんに使用した黄金色に輝く、濃厚な味噌スープ現在、中東、usa等多くの国々に輸出しています。

Curly noodles with a strong texture and chewy texture, alcohol-free, and halal-friendly products. Miso flavor: A rich miso soup that shines in golden color with plenty of flavored vegetables. Currently, it is exported to many countries such as the Middle East and usa.

岩手県 Iwate

株式会社ミナミ食品  
Minami Shokuhin Co., Ltd.

D04

【醤油】南部ゆばの無添加スープ合せ(こんぶ/わかめ/ゆず) (Soy sauce) Assorted additive-free soup of southern yuba (konbu / wakame / yuzu)



岩手県産大豆100%と北三陸の花こう岩層から湧き上がる天然水のみから作った無添加・無着色の自然乾燥ゆばと3種の具材の香りとうまみを味わえる美味しいスープです。

It is a delicious soup that you can enjoy the aroma and umami of 3 kinds of ingredients and additive-free and non-colored naturally dried yuba made only from 100% soybeans from Iwate prefecture and natural water that springs from the Hanakoiwa layer of Kita Sanriku.

【塩】南部ゆばの無添加スープ合せ(めかひ/舞茸/ゆず) (Salt) Assorted additive-free soup of southern yuba (mekabu / maitake mushroom / yuzu)



岩手県産大豆100%と北三陸の花こう岩層から湧き上がる天然水のみから作った無添加・無着色の自然乾燥ゆばと3種の具材の香りとうまみを味わえる岩手のこだわり素材を手軽に味わえる一品です。

Easy to use Iwate's special ingredients that you can enjoy the scent and taste of additive-free and non-colored naturally dried yuba made from 100% soybeans from Iwate prefecture and natural water that springs from the Hanakoiwa layer of Kita Sanriku. It is a dish that you can taste.

北海道 Hokkaido

株式会社兼由  
Kaneyoshi Co., Ltd.

D01

さんまの旨煮 pacific saury seasoning



北海道産のさんまを醤油ベースで骨まで食べられるまでじっくり煮込みました。そのままでも食べることができますし、お好みで湯煎で温めても良いです。常温で保存ができます。

pacific saury from Hokkaido is slowly simmered in soy sauce until the bones can be eaten. You can eat it as it is, or you can warm it in a water bath if you like. Can be stored at room temperature.

ほたての旨煮 Scallop seasoning



北海道産のベビーホタテを醤油ベースでじっくり煮込みました。そのままでも食べることができますが、お好みで湯煎で温めても良いです。常温で保存ができます。

Baby scallops from Hokkaido are carefully simmered in a soy sauce base. You can eat it as it is, but you can warm it in a water bath if you like. Can be stored at room temperature.

北海道 Hokkaido

株式会社 フーズアンドブレッド  
Foods and Bread Co., Ltd.

D03

現地で焼き立て販売可能 北海道牛乳100%発酵前冷凍/生地室温冷凍12か月 12c Bread, frozen bread dough before fermentation



水を一滴も使わず北海道牛乳100%のしっとり、ふわふわ、モチモチの北海道式パンが現地で焼き上げることができます。冷凍賞味12か月なので、残して捨てるリスクがありません。

You can bake moist, fluffy, chewy Hokkaido-style bread made with 100% Hokkaido milk without using a single drop of water. With a frozen shelf life of 12 months, there is no risk of throwing it away.

あなたの心作りです。PB、OEM焼成済みパン 賞味冷凍1年 1 year I will make your bread PB, OEM baked bread frozen for 1 year



冷凍賞味が長期12か月なので、余して捨てるリスクが少ない。送料も20ftリーファコンテナを使用するので、1CS当たり約500円という国内のどこよりも安く画期的な安さで沖縄に届きます。PB、OEMなので御社だけのパンです。

The frozen shelf life is 12 months, so there is little risk of throwing away leftovers. Since we use a 20ft reefer container for shipping, it will be delivered to Okinawa at a revolutionary low price of about 500 yen per CS, which is cheaper than anywhere in Japan. Since it is PB and OEM, it is bread only for your company.

北海道 Hokkaido

株式会社北見ハッカ通商  
Kitami Hakka Tsusho Co., Ltd.

D02

ハッカ油スプレーR Mint Oil Spray



ハッカ草から水蒸気蒸留により抽出した天然のオイルです。Spray-type of Mint Oil. Natural Japanese mint extract. (Steam distillation) Can be used as both food additive and aroma oil.

ハッカ油ボトルR Mint Oil Bottle



ハッカ草から水蒸気蒸留により抽出した天然のオイルです。Bottle-type of Mint Oil. Recommended to use as refill for Mint Oil Spray. Natural Japanese mint extract. (Steam distillation) Can be used as both food additive and aroma oil.

青森県 Aomori

あomorいゆきのフーズ株式会社  
Aomori yukinofoods, Inc.

Z07

レンジですぐ焼き3分ホタテバター醤油 Grilled Scallop Butter Soy Sauce



青森のソルフード、ホタテバター醤油焼き。グリルだと10分以上かり焦がしてしまいがちなホタテの具焼きですが、レンジで3分加熱するだけの簡単な手順で調理で、本格的なホタテバター醤油焼きをお召し上がりいただけます。特殊加工で炙り目をつけています。冷凍なので長期保存が可能です。

Aomori's soul food, grilled scallops with butter and soy sauce. Grilled scallops tend to burn in 10 minutes or more when grilled, but you can enjoy authentic scallops grilled in butter and soy sauce by simply heating them in the microwave for 3 minutes without any hassle. The grilled eyes are made with special processing. Since it is frozen, it can be stored for a long time.

レンジですぐ焼き3分塩レモンオリーブ lemon salt



甘みの強いホタテにさわやかでほろ苦いレモンと塩、オリーブオイルの風味を加えました。レンジで3分加熱しただけでも思えないちょっとおしゃれな洋風のホタテ料理が味わえます。特殊加工で炙り目をつけています。冷凍なので長期保存が可能です。

Sweet scallops with a refreshing and slightly bitter flavor of lemon, salt and olive oil. You can taste a slightly stylish Western-style scallop dish that you wouldn't believe just heated for 3 minutes in the microwave. The grilled eyes are made with special processing. Since it is frozen, it can be stored for a long time.

宮城県 Miyagi

有限会社 川口納豆  
Kawaguchi Natto Co., Ltd.

乾燥納豆



納豆特有の臭い、ねばねばが無く、納豆がお好きな方は勿論、苦手な方、初めての方でも、無理なく納豆を食べることができます。

納豆煎餅6枚入り rice cracker on natto



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.

宮城県 Miyagi

水月堂物産株式会社  
Suigetsudo Co., Ltd.

D05

かき酔明 Appetizers



宮城県産の牡蠣を味を凝縮したハーブドライの珍味にしました。少しずつつまめるように小ぶりの牡蠣をしようしています。

A delicacy of half-dried oysters produced in Miyagi prefecture with a condensed taste. I try to eat small oysters so that I can pick them up little by little.

ほや酔明袋タイプ Dried sea squirt delicacy



箱タイプのほや酔明は東北幹線の車内販売歴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ました。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 repeaters all over Japan. Comes with a hook hole and a chuck.



秋田県 Akita  
有限会社稲庭古来堂  
Inaniwa Koraido Co., Ltd.

宇治抹茶粉末入り稲庭古来うどん300g Noodles



秋田県稲庭地区に300余年の古くから継承されている伝統技法伝統製法で作られる日本三大うどん『稲庭うどん』と、鎌倉時代から生産されていたと考えられる日本三大茶『宇治茶』の抹茶を使用し、日本三大銘品の融合商品が誕生しました。  
Inaniwa udon, one of Japan's three major udon noodles made by the traditional method and techniques that has been passed down for more than 300 years in the Inaniwa district of Akita prefecture. With the use of Uji tea, Japan's three major teas (matcha), which was produced since the Kamakura period, this fusion product was born and became Japan's top three premium products.

さくらうどん400g Noodles



秋田県の武家屋敷・角館の桜を彷彿とさせる薄桜色の麺で、ほんのりと桜の香りの食卓を華やかに逸品です。  
The light cherry color of the noodles is reminiscent of cherry blossoms in Kakunodate, a samurai residence in Akita Prefecture, and the slight aroma of cherry blossoms makes this a gem that will brighten up your table.

秋田県 Akita  
株式会社無限堂  
Mugendou Co., Ltd.

冷凍稲庭うどん100g Frozen Inaniwa udon



簡単調理（茹で時間約1分）で上品な食感を味わえる麺です。細い麺ですが噛み応えがあり、日式以外のアレンジもしやすいです。乾燥の稲庭うどんを茹でてから凍結させており、メニューに「稲庭うどん」と表記可能メニュー単価を上げやすい商品です。業界内で当社が初めて冷凍稲庭うどんを開発しました（自社調べ）。  
Noodles can be easily cooked (boiled for about 1 minute) and have an elegant texture. Although it is thin noodles, it is chewy and easy to arrange other than the Japanese style. Inaniwa udon noodles are boiled and then frozen so that you can write "Inaniwa udon" on the menu. It is a product that makes it easy to raise the menu unit price. We have developed the first frozen Inaniwa udon noodles in the industry (in-house research).

稲庭うどん180g Inaniwa udon



職人たちの手で、一本一本丁寧に作られた麺は、上品な食感をぜひ味わってほしいです。日式だけではなく、洋風、エスニック風にもアレンジしやすいです。小分けになっており、業務用、小売り両方に対応可能な商品です。賞味期限常温2年、茹で時間約3分半と保存・調理が簡単です。  
The noodles are carefully made one by one by craftsmen, and you can enjoy the elegant texture. It is easy to arrange not only Japanese style but also Western style and ethnic style. It is a product that is subdivided and can be used for both commercial and retail purposes. It has a best-by date of 2 years at room temperature and a boiling time of about 3 and a half minutes, making it easy to store and cook.

茨城県 Ibaraki  
株式会社小沢食品  
Kozawa Foods Ltd.

業務用 冷凍揚げ出し豆腐 Deep-fried tofu



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。今までの再度揚げる工程は不要です。  
It will be released in the spring of 2nd year of Reiwa after 3 years of development by making full use of freezing technology. 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102(トウフ)かつ Processed soybean food



豆腐屋が作ったヘルシーかつです。中身も衣もおからで出来ております。通常のカツのカロリー約半分のインナービューティ商品。食物繊維たっぷりのヘルシーかつですが食べごたえ抜群です。  
It is a healthy katsu made by Tomiwa. The contents and clothes are made of okara. An inner beauty product with about half the calories of regular cutlet. It's healthy with plenty of dietary fiber, but it's excellent to eat.

秋田県 Akita  
株式会社稲庭うどん販売  
Inaniwa Udon Hanbai Co., Ltd.

極薄かりんとう「りんご+」90g Oil confectionery



職人が極薄な延ばした生地を米油「カシ」とサクッと揚げ、青森県産りんご100%果汁を贅沢に使用した蜜をたっぷり絡められました。嚼めば嚼めば口いっぱいにりんごの風味が広がります。ジュシーなりんごチップス（青森県産）もプラスで2度楽しめます。市場にはないチップス感覚の薄かりんごです。  
The dough is rolled out very thinly by a craftsman and then fried in rice oil until crisp and crispy. The more you chew, the more the apple flavor fills your mouth. You can also enjoy juicy apple chips (produced in Aomori Prefecture) twice. It's a thin karinto that feels like chips, which you can find in the market. A 3-fold concentrated soup that maximizes the synergistic effect of bonito and kombu umami (the umami effect of inosinic acid and glutamic acid) to bring out the deliciousness of Inaniwa udon. "Honzoko soy sauce" is used as the base of the soup base. We added umami extract and manufacturer's extracted soup stock. The registered trademark "Inaniwa" is used as the product name.

稲庭手裏うどん 紙化糖揚げ付 UB-30T Inaniwa handcraft udon noodles served in a paper presentation box with dipping sauce



国内産原料にこだわり古式伝統製法にて職人が手作業で造る稲庭うどん。多加水熟成製法にて「熟成に熟成」を重ねることにより、小麦粉本来の豊かな風味を引き出し「薄桜琥珀色」の麺に4日間かけて造り上げております。茹で上げ後には銀光するほどの輝きとなり「コシが強く喉ごし滑らかな」独特の稲庭食感を生み出します。  
Inaniwa udon is hand-made by craftsmen using the old-fashioned traditional manufacturing method, sticking to domestic raw materials. By repeatedly "aging and aging" using the multi-water aging method, the original rich flavor of wheat flour is brought out and the "light amber" noodle is made over 4 days. After boiling, it shines like silver, creating a unique Inaniwa texture that is "strong and smooth when swallowed."

福島県 Fukushima  
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9種類 Regional InstantRamen of Japan 3Servings 9Types



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.

Plant-Based全日本インスタントラーメン1食6種類 (No Animal Ingredients) Regional InstantRamen of Japan 6Types



【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.

茨城県 Ibaraki  
株式会社東京バル  
Tokyo Bar Co., Ltd.

FLAKE【植物性パルメザンチーズ風味】seasoning



日本ならではの素材「酒粕」を使用し風味付けしているビーガンパルメザン「FLAKE」。パルメザンチーズのようにサラダやパスタにふりかけるだけ。ビタミンB12群や女性や子供に嬉しい葉酸も含んでおり毎日の健康的な生活を美味しくサポートするアイテムです。  
The vegan parmesan "FLAKE" is flavored with "Sake lees", a material unique to Japan. Just sprinkle on salad or pasta like parmesan cheese. It also contains vitamin B12 group and folic acid, which is good for women and children, and is an item that deliciously supports a healthy daily life.

VEGAN 肉味噌 Processed goods



えんどう豆のたんぱく質からできたビーガン対応肉味噌です。メキシカンタコライス、トルティーヤ・韓国ピzzaパン・麻婆豆腐などにお使いいただけます。  
A vegan meat miso made from pea protein. It can be used for Mexican taco rice, tortillas, Korean bibimbap, mapo tofu, etc.

秋田県 Akita  
株式会社大瀧村あきたこまち生産者協会  
Oogatamura Akitakomachi Seisansya Kyokai,inc.

Fresh Rice Malt (フレッシュ・ライスモルト) Soft drink



米こうじから作られる日本伝統の栄養法米米ドリンクに、ビフィズ菌を含む16種類の生きた乳酸菌たちが生み出した乳酸菌生産物質を配合しているので、腸内環境が気になる方にもおすすめです。Halal認証取得。  
It is recommended for those who are concerned about the intestinal environment, as it contains lactic acid bacteria-producing substances produced by 16 types of living lactic acid bacteria, including bifidobacteria, in a traditional Japanese nutritional rice drink made from rice malt. It is Halal certified.

秋田県産あきたこまちパックごはん 180g Packaged rice



秋田県産あきたこまち100%のパックごはんです。秋田県産あきたこまちと秋田の水を使い、秋田の工場で作ったオール秋田のパックご飯です。  
Packed rice made with 100% Akitakomachi rice from Akita Prefecture. All Akita packed rice made in Akita factory using Akita Komachi and Akita water.

茨城県 Ibaraki  
金砂郷食品株式会社  
Kanasago Foods Co., Ltd.

菜(しとき)納豆小粒 Fermented soybean food natto



60年前から納豆専用大豆として最高級とされてきた茨城県産「納豆小粒(なっとうしゅうりゅう)」を使用した逸品です。滑らかな食感、納豆本来の風味を兼ね備え、乾燥ネギ(京都九条ねぎ)を加え更に風味豊かに仕上げました。5回快挙の受賞もいただきました。  
It is a gem that uses "Natto Shoryu" from Ibaraki prefecture, which has been regarded as the finest soybean for natto for 60 years. It has a smooth texture and the original flavor of natto, and is finished with a richer flavor by adding dried green onions (Kyoto Kujo green onions). We also received five feats.

おいしい北海道極小粒納豆ミニ3



北海道産のユキシズカ(極小粒)すずまる(極小粒)大豆を使用しています。長時間醗酵・熟成を行うことで、大豆本来の旨みや甘みが感じられる納豆です。タレは化学調味料不使用。トレータイプで食べ切りを意識した35g。他メーカーには無い「極小粒+国産大豆」です

群馬県 Gunma  
株式会社大利根漬  
Ohtoneduke Co., Ltd.

SAMURAI CHARGE 120g Jelly drink with pulp



2022.7リニューアル 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1粒分はたった1商品。酸味が効き、しかもパチのある爽快感。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。飲んでハブオマンズUP!こそその勝負!  
2022.7 Renewal A new sensation ☆ Sports jelly with plum pulp. A product containing about one grain of white Kaga plum, which is rich in citric acid. It has a strong acidity and a strong, punchy flavor, and is a good source of salt, which tends to be lacking during sports. Also contains 3,000 mg of citric acid and BCAA (essential amino acids). Chew and improve your performance! For the match!

梅ゆず三ツ星たれ seasoning



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、かりかり梅のカリッ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 has a refreshing aroma of yuzu-citrus, 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.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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・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

オフィシャル商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event



群馬県 Gunma

有限会社ツトム食品  
Tsumotomi Foods Co., Ltd.

SoyNyack (大豆こんにやく麺) Konjac



こんにやく粉に大豆粉を混ぜて、世界中の人が馴染みのある麺状に仕上げたのがSoyNyackです。誰でも簡単に扱えるのであらゆるシーンで活用でき大豆粉が入っているためタンパク質も摂れる商品になっています。低カロリー(麺のみ17粒・一食当たり56粒)・グルテンフリー・ビーガン向け商品です。

SoyNyack is made by mixing konjac flour with soybean flour to create a noodle shape that people around the world are familiar with. Anyone can easily handle it, so it can be used in any situation, and since it contains soybean flour, it is a product that also contains protein. Low calorie (noodles only 17kcal, 56kcal per serving), gluten-free, vegan product.

枝豆こんにやく Konjac



Konjac is a popular traditional food in Japan. We added green soybean powder, which is recognized and popular all over the world, to this konjac. A low-calorie, gluten-free product that is easy to handle.

群馬県 Gunma

根岸物産株式会社  
NEGISHI BUSSAN Co., Ltd.

D07

今助 古式継家 生めん1食シリーズ Raw noodles



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 Honsei Udon and Honsei Soba, where you can 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 ヴィーガンらーめんシリーズ noodles



アニマルエキスと化学調味料を使用していない、ヴィーガン、ベジタリアン向けのらーめんです。ミートフリーのため、海外への対応をさせていただきます。出荷実績国は、カタール、香港、ベトナム、シンガポール、米国、イタリア、スイス、スペインとなっております。

Vegan and vegetarian ramen that does not use animal extracts or chemical seasonings. Since it is meat-free, we will support it overseas. We have shipped to Qatar, Hong Kong, Vietnam, Singapore, USA, Italy, Switzerland, and Spain.

千葉県 Chiba

合同会社Mandarn  
Mandarn LLC

マンダンのビーフワイン煮込みビーフシチュー (小売り・業務用食材) Mandan beef stew



ホテル仕込みの本格高級ビーフシチュー。元ホテル総料理長監修のフランス伝統料理をマンダンのオリジナルレシピとして生まれました。国産牛100%使用。お肉がゴロゴロ入り、とろけるくらい柔らかく煮込みました。マッシュルームは千葉県産を使用し、より美味しさを追求した冷凍食品の逸品です。

Authentic luxury beef stew prepared at the hotel, French traditional cuisine supervised by the former hotel chef was born as Mandan's original recipe. Uses 100% domestic beef. The meat was lumpy and simmered so soft that it melted. Mushrooms are made in Chiba prefecture and are a gem of frozen food that pursues more deliciousness.

絹芋スイーツチーズピザ〜カaramelの香り〜 Kinu potato sweets pizza



「お手軽スイーツピザをご自宅」開発者が惚れ込んだ、千葉県産の「シルクスイート」を美味しく食べたいと開発された手軽に食べられるピザです。甘み控えめスイーツピザは、こだわったシュレットチーズとモッツァレラチーズにカaramelが焼いたとたんにとろけずとろけます。

"Easy sweets pizza at home" An easy-to-eat pizza was developed to make the "Silk Sweet" from Chiba Prefecture, which the developers fell in love with, delicious. The low-sweetness sweets pizza melts as soon as the caramel is baked on the sticky shret chews and mozzarella chews.

東京都 Tokyo

株式会社餃子計画  
Yorokoba Co., Ltd.

UMAUMAグルテンフリー野菜ギョーザ10個入り chinese dumpling



グルテンフリーかつヴィーガン仕様の冷凍餃子です。秋田県の米粉を皮に使用した、もちもちの食感が特徴です。

Gluten-free and vegan frozen dumplings. The rice flour from Akita Prefecture is used for the skin, giving it a chewy texture.

東京都 Tokyo

株式会社はくばく  
Hakubaku Co., Ltd.

ベビーそうめん Dried noodles



「離乳食を手作りしたいけど、作る手間、片付ける手間は減らしたい」「食の経験のために麺類を食べさせたいけど、塩分が気になる」そんなお母さんの気持ちに応えた、食塩不使用、長さ2.5cmにカットされたそうめんです。

"I want to make my own baby food, but I want to reduce the time it takes to make and clean it up." "I want to give him noodles to experience eating, but I'm worried about the salt content." Somen cut into 2.5cm pieces.

もち麦 polished barley



「もち麦」は食物繊維が玄米の4倍も含まれています。「もち麦」には水溶性・不溶性、両方の食物繊維がバランスよく含まれています。もちもちぶちぶちした食感が特長です。

Mochi barley contains four times as much dietary fiber as brown rice. Mochi barley contains a good balance of both water-soluble and insoluble dietary fiber. It is characterized by its chewy texture.

東京都 Tokyo

株式会社丸山製麺  
Maruyama Seimen Co., Ltd.

D05

ヌードルツアーズバリ男 noodles



ラーメン屋さんそのままのスープを冷凍。麺は丸山製麺製造のオリジナル生麺。家庭でお店そのままの本物の味を楽しむことができます。

Freeze the soup as it is from the ramen shop. The noodles are original raw noodles manufactured by Maruyama Seimen. You can enjoy the authentic taste of the shop as it is at home.

ヌードルツアーズつじ田 noodles



ラーメン屋さんそのままのスープを冷凍。麺は丸山製麺製造のオリジナル生麺。家庭でお店そのままの本物の味を楽しむことができます。

Freeze the soup as it is from the ramen shop. The noodles are original raw noodles manufactured by Maruyama Seimen. You can enjoy the authentic taste of the shop as it is at home.

神奈川県 Kanagawa

鎌倉山納豆株式会社  
Kamakurayama Natto Co., Ltd.

鎌倉小粒 Natto



「合成保存・化学調味料」は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。

High-quality natto that uses carefully selected sauce and high-grade small-grain soybeans, Suzumar, without using any "synthetic preservation / chemical seasonings". Received the Excellence Award at the 2018 National Natto Appraisal. It has a light taste with little habit 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 Natto



国産最高級大豆の丹波黒種を使用した大粒納豆。丹波黒特有の仄かな甘みを感じられる、素材の美味しさをそのままで引き出した、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.

石川県 Ishikawa

佃食品株式会社  
Tsukuda Foods Co., Ltd.

和風 旨辛くるみ Confectionery



香ばしいくるみにかつお節や昆布を加え、和風の旨味たっぷりの味に仕上げ更に、一味唐辛子を加えスパシーに仕上げました。かつお、昆布の風味と旨味が広がりピリリとした唐辛子のアクセントが癖になります。

Katsuobushi and kelp are added to fragrant walnuts to create a rich Japanese-style umami flavor. The flavor and umami of bonito and kombu seaweed spread, and the spicy chili pepper accents become a habit.

シナモンくるみ Confectionery



香りのシナモンパウダーを加えました。無添加調理にこだわり、シンプルに作り上げました。ティータイムのお供はもちろん、アイスと合わせたり、製菓材料としてなどお使いいただけます。シナモンには抗酸化作用、コレステロール改善、血行改善など効果があり、健康面でも注目の商品です。

Added scented cinnamon powder. We are particular about additive-free cooking and made it simple. It can be used as a tea time companion, as well as with ice cream or as a confectionery ingredient. Cinnamon has antioxidant effects, cholesterol improvement, blood circulation improvement, etc., and is a product that is attracting attention in terms of health.

石川県 Ishikawa

株式会社柚餅子総本家中浦屋  
Yubeshi Souhonke Nakauraya Co., Ltd.

D06

きざみ柚子 Citron (Shredded yuzu peel)



柚子の果皮を、色・香り・風味・鮮度をそのままに冷凍しております。苦みのある、果皮の白いワタの部分を、可能な限り手作りに取り除き、香り・色味豊かな表皮だけを製品にいたしました。

This yuzu peel is flash frozen to preserve the color, fragrance, taste, and freshness. After removing the bitter pith area of the peel carefully by hand, only the wonderfully fragrant and colorful peel material is used to make the final product.

調理用 丸柚餅子 (大) Rice cake sweets



柚餅子総本家中浦屋の「丸柚餅子(まるゆべし)」は、大粒で肌がかたい柚子を丸ごと贅沢に使ってつづられます。手仕事で柚子の中身を丁寧にくり抜き、柚子釜に秘伝の餅だねを詰め、柚子と餅だねがなじむように蒸し上げ、半年間の自然乾燥を経て「丸柚餅子」が完成します。

Maru-Yubeshi, represents hundreds of years of traditional production. The inner contents of Fall-harvested yuzu are carefully removed, leaving only the outer peel. This is then stuffed with mochi (glutinous rice flour) and steamed in a seiro (steaming basket). Then, in the traditional manner, the Maru-Yubeshi is left to dry naturally until it turns a lustrous amber-orange color. This laborious, diligently executed process takes about 6 months, so the precious Maru-Yubeshi can only be produced once yearly.



福井県 Fukui  
**株式会社高橋製粉所**  
Takahashi Flour Mill Co., Ltd. **D07**

しょうが仕立て大豆と濃厚トマトのスープリゾット Soybean delicatessen (soup risotto)



液体真空100%でのシロトパウチ食品で、そのまま出汁でも食べられます。福井の伝統食材大豆の持つ大豆の栄養がトマト、米、生姜と旨味を引出した商品。

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 Processed soybean food (Uchimame)



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、大豆の栄養素が汁の中に約3倍溶け出し具材の旨味を引き立てくれます。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.

静岡県 Shizuoka  
**株式会社新丸正**  
Shinmaru Syo Co., Ltd. **D08**

作るだし醤油の素 Katsubonshi (Bonito)



焼津製造のかつお節だけを入れてあります。醤油をはじめ、みりんやソースでも美味しいだしを加える事ができます。だしが出なくなるまで、継ぎ足してご利用頂けます。

Only the dried bonito flakes manufactured by Yaizu are included. You can add delicious soup stock with soy sauce, mirin and sauce. You can use it by adding it until the soup stock disappears.

一番だしプレミアム 15P Seasoning, dashi pack



原料に焼津製造のかつおの枯節と利尻産昆布だけを使用しているのので、高級な本物のだしを取る事が可能です。家庭だけでなく高級寿司屋、和食レストランでもご満足頂ける味わいです。

Since only the dried bonito from Yaizu and the kelp from Rishiri are used as raw materials, it is possible to take high-quality authentic dashi stock. It is a taste that will satisfy you not only at home but also at high-end sushi restaurants and Japanese restaurants.

愛知県 Aichi  
**山栄食品工業株式会社**  
YAMAEI FOOD INDUSTRIES CO., LTD. **D10**

柔らかチーズ帆立 seafood



北海道産の帆立貝を味付けしてチーズとあわせました。

Seasoned scallops from Hokkaido and combined with cheese.

大粒焼帆立貝 Appetizers



北海道函館で、国産ほたてをじっくりと味付け焼き上げました。

At Hakodate, Hokkaido, we carefully seasoned and baked domestic scallops.

山梨県  
**株式会社クリエイティブリゾート**  
Creative Resort Co., Ltd.

すりだね(小) seasoning



山梨県東部で昔から汁物のアクセントとして重宝されてきた辛味調味料です。ただ辛いだけではなくしっかりと旨味を感じられるので、どんなお料理や食べ物とも相性が良い為料理の幅が広がります。賞味期限も製造日より1年間あるので長期保存でき、無駄なく使い切ることができ万全調味料です。

A spicy seasoning that has long been valued as an accent to soups in the eastern part of Yamanashi Prefecture. Not only is it spicy, but it also has a strong umami flavor, so it goes well with any dish or food, expanding the range of cooking options. The expiration date is one year from the date of manufacture, so it can be stored for a long time, and it is a versatile seasoning that can be used up without waste.

海鮮ほうとう麺(味噌付) Raw udon (with hoto miso)



「ほうとう」とは小麦粉を練り、平らに切った「ほうとうめん」を、たっぷりの具材とともに味噌仕立ての汁で煮こんだもので、誰もが知る山梨県の代表的な郷土料理です。海鮮の旨味がたっぷりつまった特製味噌付。

"Hoto" is made by kneading wheat flour and cutting it into flat noodles, then simmering it in miso-based soup with plenty of ingredients. Comes with a special miso that is packed with the umami of seafood.

岐阜県 Gifu  
**株式会社鶴舞屋**  
Umaiya Co., Ltd. **D08**

鮎吟醸煮(鮎の甘露煮) Side dish



長良川鮎産として創業した鶴舞屋を代表する商品といえ「鮎の甘露煮」。1尾ずつ丁寧にゆめりを落とすし、釜に放射状に美しく並べます。この工程を「鮎ならべ」と呼びます。炊きムラ、煮崩れを防ぐために欠かせない大切な工程です。吟醸酒で下炊きした鮎を古くから継ぎ足す秘伝のタレでじっくり炊き上げました。

"Kanro-ni of Ayu" is the signature product of Umaiya, which was created as a souvenir shop of Nagara River Ukai. Carefully remove the sliminess from each fish and arrange them beautifully in a radial pattern in the kettle. This process is called "Ayu Narabe". This is an important process that is indispensable to prevent uneven cooking and loss of flavor. Ayu is carefully cooked with Ginjo sake with the traditional sauce that has been used for a long time.

ハラリキッチン舞 飛騨牛ビーフカレー HHC Beef curry



岐阜のブランド牛、飛騨牛の中でも、非常に稀少なHalal飛騨牛を使っています。マレーシアの5つ星ホテル、Bangi Resort Hotelのソースを使い一晩かけてじっくり調理したカレーは、スパイスが効いた本格ソースに飛騨牛の甘みが溶け込んだ絶品ごちそうカレーです。

It is a curry using Halal Hida beef, which is extremely rare among Gifu brand beef and Hida beef. The curry, which is carefully cooked overnight using the sauce of Bangi Resort Hotel, a 5-star hotel in Malaysia, is an exquisite feast curry in which the sweetness of Hida beef is mixed with the spicy authentic sauce.

静岡県 Shizuoka  
**藤和乾物株式会社**  
Towa Kanbutu Co., Ltd.

乾椎茸 冬菇(日本産) Shiitake



日本産原木栽培(ログ、菌も日本産)海外産や菌床に比べ香り高く、濃い味わい

Logs cultivated in Japan (logs and fungi are also from Japan). It has a strong aroma and a strong taste compared to overseas products and fungal beds.

大豆ミート(ミンチ)日本産 Soy products



給食の栄養士から熱望され商品化。ヘキサンを使わず圧搾にて脱脂。北海道産大豆100%、GMOフリー、グルテンフリー。

This product is inspired by the passion from a nutritionist for school lunch. Degreasing by pressing without using hexane. 100% Hokkaido soybeans, GMO-free, gluten-free.

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

有機抹茶入さくら緑茶2.5gエコティーバッグ煎タイプ Organic green tea



静岡県島田市にて無農薬で生産された桜葉と静岡緑茶、抹茶をブレンド。ティーバッグに加工しました。煎タイプはECO素材のソイルンですべて土に還ります。海外向けは、1000TB/1ケースとなっております。

A blend of pesticide-free cherry leaves and Shizuoka green tea and matcha produced in Shimada City, Shizuoka Prefecture. Processed into a tea bag. It is a pack of first roast. The material of the tea bag is Soilon, which is an ECO material, and will be returned to the soil. For overseas, 1000TB is included / case.

焼さばフレーク Canned & Bottled Food Products



静岡で長年愛されている「さば瓶漬」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まろやかな味に仕上がっています。骨、皮を取っており、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.

三重県 Mie  
**有限会社荒木國一商店**  
Araki Kuni-ichi Shoten Co., Ltd. **E01**

牡蠣チャンジャ Processed marine products



ミネラル豊富な鳥羽湾で育てた新鮮な牡蠣を、自家製コチュジャンと厳選に吟味した調味料を使い自社独自配合のため風味と旨味を引き立たせ作りあげた牡蠣をご賞味ください。無添加商品となっております。

Please enjoy the fresh oysters which grown in Toba Bay where is rich in minerals, with homemade gochujang and carefully selected seasonings. It using our own sauce to enhance the spiciness and umami. It is an additive-free product.

鮑のアヒージョ Processed fishery products



古より神様に献上されている伊勢志摩産の鮑を使い自社独自配合の液で時間をかけ丁寧に作りあげた逸品です。

It is a choice that has been carefully made over time using an abalone from Ise-Shima which has been presented to God since ancient times, with a uniquely formulated in-house liquid.

三重県 Mie  
**株式会社喜場**  
YOROKOBA Co., Ltd. **D09**

ホエイピザ マルゲリータ pizza



【ホエイピザ】ホエイは牛乳からチーズを作る時にできる副産物です。飲む点滴、飲む美容液と呼ばれるほど豊富な栄養価を含んでおり、ホエイを入れることで、ピザ生地が中ほちもちのまま、外はサクッと食感の違いを楽しんでいただけます。【マルゲリータ】トマト、バジルが絶妙に合わせた味わいです。

[Whey pizza] Why is a by-product of making cheese from milk. It contains so much nutritional value that it is called a drinkable drip or a drinkable serum. By adding whey, you can enjoy the difference in the texture of the pizza dough, which is chewy on the inside and crunchy on the outside. [Margherita] The taste of tomato and basil is perfectly combined.

桑テン♪ホエイパスタ 松阪牛のミートソース



【ホエイパスタ】ホエイは牛乳からチーズを作る時にできる副産物です。飲む点滴、飲む美容液と呼ばれるほど豊富な栄養価を含んでおり、ホエイを入れることで、パスタ生地が緻密になり独特のモチモチ食感生まれます。【松阪牛のミートソース】三重県の名産品である松阪牛をふんだんに使用したパスタソースです。

スケジュール Schedule

会場周辺マップ MAP/ Diagram of the Venue

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

オフィシャル商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub


昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event

三重県 Mie


**三和水産株式会社**  
Sanwasuisan Co., Ltd.

**活鯛 めでたい焼** Processed marine products



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 seaweed, 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.

**鯛めしころりん**



お米は三重県産コシヒカリを使用。焼いた鯛の身を使うことにより、生臭みが無く、ふっくらと仕上がった鯛めしをおむすびにしました。誰でも簡単にお召し上がりいただけるので、お客様からお年寄りまで人気の商品です。

三重県 Mie

**日印食品開発有限会社**  
Nichiin Shokuhin Kaihatsu Co., Ltd.

**マハラジャのだいどころチキンカレーの素** Maharaja



たった10分で本格カレーが簡単に作れるカレーの素。小麦粉・化学調味料不使用の自然な味わい。  
This is an element of curry that you can easily make authentic curry in only 10 minutes. Natural taste that does not use flour or chemical seasoning.

**マハラジャのだいどころ野菜カレー** Maharaja's Vegetable Curry



小麦粉・化学調味料・動物性由来原料不使用の自然な味わい。国産玉ねぎ使用。クリーミーなルーが特徴。国産大豆、じゃがいもも自然な甘みがお子様にも人気。「ムスリムフレンドリー」としても機能します。  
Natural taste of wheat flour, chemical seasoning, non-use of animal origin ingredients. Use domestic onions. It features creamy roux. Domestic soy, potato sweetness is also popular with children. It also functions as "muslim friendly".

京都府 Kyoto

**Grill にんじん**  
Grill Ninjin Co., Ltd.

**京都 洋食屋さんのビーフシチュー** Retort food beef stew



創業40年の洋食店 Grill にんじん。2代目近藤シェフが、創業以来の伝統を引き継ぎ、「日本伝統の洋食文化を京都から世界に広めたい」との思いからレトルト商品を開発。大きくカットされた柔らかい牛肉が入っており、一口食べるとジューシーな旨みがいっぱいに広がります。  
Grill Ninjin is a western restaurant that has been in business for 40 years. The second-generation chef, Kondo, has inherited the tradition since the restaurant's founding and developed retort pouch products with the desire to "spread traditional Japanese Western food culture from Kyoto to the world." It contains large cuts of tender beef, and when you take a bite, the juicy flavor spreads throughout your mouth.

**京都 洋食屋さんの牛タンシチュー** Retort food beef tongue stew



創業40年の洋食店 Grill にんじん。2代目近藤シェフが、創業以来の伝統を引き継ぎ、「日本伝統の洋食文化を京都から世界に広めたい」との思いからレトルト商品を開発。じっくりと煮込んだとろけるような牛タンと、甘くて柔らかい金時にんじんが入った贅沢な牛タンシチューに仕上げています。  
Grill Ninjin is a western restaurant that has been in business for 40 years. The second-generation chef, Kondo, has inherited the tradition since the restaurant's founding and developed retort pouch products with the desire to "spread traditional Japanese Western food culture from Kyoto to the world." A luxurious beef tongue stew with a slowly simmered beef tongue that melts in your mouth with sweet and tender kintoki carrots.

大阪府 Osaka

**株式会社味源グループ**  
Ajigen Group Co., Ltd.

**金目鯛の姿煮** Side dish



丸ター匹入った商品です。味付けや煮かたなどをこだわりました。  
It is a product that contains a whole fish. We are particular about seasoning and simmering.

**お茶漬けセット** Side dish



ふわふわな身とダシのがとても合います。サラサラと食べれるのでとても食べやすいです。  
The softly body and dashi are go very well. It's easy to eat that you can eat smoothly.

大阪府 Osaka

**関空運輸株式会社**  
Kanku Unyu Co., Ltd.

**サクラパスタ** Pasta (macaroni)



無添加で艶やか。一目惚れをするパスタ。日本人の心に響くパスタを、日本の技術で造り上げた、世界で唯一の「サクラ」の形をしたマカロニです。山形県産のビーツを使用し、茹でた後も美しいピンクの色合いが楽しめます。ソースを良く絡め、美味しさが口の中で花開きます。各国審査委員「アメリカ」賞受賞  
Additive-free and glossy. Pasta that makes you fall in love at first sight. The world's only "sakura"-shaped macaroni, made with Japanese technology, is a pasta that resonates with the Japanese heart. Using beets from Yamagata prefecture, you can enjoy the lovely pink color even after boiling. The sauce is well mixed with the macaroni, and the delicious taste blossoms in your mouth. Winner of the "America" Award by the Jury of each country.

**グルテンフリー インスタントとんかつラーメン** GLUTEN-FREE INSTANT TONKOTSU RAMEN



動物性の原料を使用せず、クリーミーなとんかつスープの味を実現。ベジタリアンの方にも安心なお召し上がりいただけます。麺は低温乾燥熟成麺を使用。茹で上がりの食感生麺と変わらない弾力のある麺です。  
Realizes the taste of creamy tonkotsu soup without using animal ingredients. Vegetarians can enjoy it without worry. Noodles are low-temperature dry-aged noodles. The texture of boiled noodles is the same as raw noodles.

兵庫県 Hyogo

**田磨製麺株式会社 (播磨圏域連携中枢都市圏)**  
Tanabiki Seimen Co., Ltd. (Harima area cooperation central city area)

**濃厚とんかつ風ラーメン2食 (替玉付き) VEGAN** Dried Noodle



9cmの食べやすく、すくいやすいショートタイプラーメン。動物性原料不使用(牛・豚・鶏・卵・牛乳・魚)の濃厚な液体スープが2食と日本ではおなじみの「替玉」麺が2玉付いてボリュームも満点。電子レンジ調理もできて簡単で便利です。サステイナブルでフードマイナーンティ対応のVegan認証マーク付き商品です。  
9 cm short type ramen that is easy to eat and easy to scoop. Two servings of rich liquid soup made without using animal ingredients (beef, pork, chicken, eggs, milk, fish) and two servings of "kaedama" noodles, which are familiar in Japan, are very filling. Microwave cooking is easy and convenient. This product is sustainable and has a Vegan certification mark that supports food diversity.

**こどもそうめん (ほうれん草プロコロリー) (にんじんかぼちゃ) (白身魚かめ)** Dried Noodle



国産小麦粉に野菜粉末や白身魚を練り込んだカラフルなこどもそうめん。食塩不使用で短く折って電子レンジ調理もできます。  
Colorful children's somen made with domestically produced wheat flour mixed with vegetable powder and white fish. It does not use salt and can be folded into short pieces and cooked in the microwave.

兵庫県 Hyogo

**東亜食品工業株式会社 (播磨圏域連携中枢都市圏)**  
Toa Foods Industry Co., Ltd. (Harima area cooperation central city area)

**Matcha soba noodles** Matcha soba noodles



京都の宇治抹茶をふんだんに使用し、香り、風味に優れた茶そばの逸品です。全て日本国産原料を使用していますので安全で安心して食べていただけます。商品名や調理方法などパッケージは英語と日本語を併記しています。HALAL, KOSHER 認証マーク付です。  
Using plenty of Uji Matcha from Kyoto, it is a gem of tea soba with excellent aroma, taste and flavor. All ingredients are made in Japan, so you can eat them safely and with peace of mind. The package, such as the product name and cooking method, is written in both English and Japanese. With HALAL and KOSHER certification marks.

**グルテンフリー ラーメンヌードル** Gluten-free Ramen noodles



米粉、ばれいしょでん粉、とうもろこし粉末だけで造り上げた無添加のグルテンフリーのラーメンです。食品添加物や食塩、アレルギー原材料を一切使用していない安心してお召し上がりいただける麺です。  
Additive-free, gluten-free ramen made with only rice flour, potato starch, and corn powder. It is a noodle that you can eat with confidence that does not use any food additives, salt, or allergenic ingredients.

兵庫県 Hyogo

**前原製粉株式会社 (播磨圏域連携中枢都市圏)**  
Maeharaseifun Limited company (Harima area cooperation central city area)

**まるもち330g** Marumochi Round shape rice cake



国内産もち米だけを原料に、日本の伝統的なきねつき製法によって作った本格的なおいしいお餅です。原料には保存料など一切使用せず、無添加工程によって長期の保存を保証しています。1個づつもちが個別包装されており、外袋開封後も一袋づつ、外袋未開封と同じ期間の賞味期限を維持できます。  
Using only domestic glutinous rice as raw material, it is a full-fledged and delicious rice cake made by the traditional Japanese Pestle manufacturing method. No preservatives are used in the raw materials, and long-term storage is guaranteed by the sterilization process. Each mochi is individually wrapped, so even after opening the outer bag, each bag can maintain the same expiration date as the unopened outer bag.

**プチまるもち** Packaged rice cake (small round rice cake) Petit round shape rice cake (mochi)



1個5gと極めて小さく扱いやすい大きさ。小さいので調理時間が短い。また、喉に詰まりにくく食べやすい。味は米の味だけなので、どんな料理にも具材として使用可能。特に、油・チーズと相性が良い。  
Each piece is 5 g, extremely small, and easy to handle. It's small, so it takes less time to cook. In addition, it is easy to eat without being stuffed in the throat. Since it only has the taste of rice, it can be used as an ingredient in any dish. Especially good with oil and cheese.

鳥取県 Tottori

**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) dressing**



梨すりおろしソース果肉ピュー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砕し、EXバージンオリーブオイルを加えたフルーツ感味を与え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 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) Dip sauce**



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仕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.



岡山県 Okayama

梶谷食品株式会社

Kajitani Foods Co., Ltd.

梶谷のシガーフライ Biscuit



半世紀以上作り続けている「梶谷のシガーフライ」は変わらぬ味で「食べだしたらやめられない」と飽きのこない味(絶妙な甘さと塩味、サクサクの食感)が幅広い層に受けて、70年近く岡山県民に愛され続けているロングセラー商品です。

Kajitani's Cigar Fries which has been made for over half a century, has an unchanging taste and a timeless taste (exquisite sweetness and saltiness, crispy texture) that "when you start eating, you can't stop eating it". It is a long-selling product that has been loved by Okayama residents for nearly 70 years.

梶谷のコンガリサクサク Biscuit



「コンガリ焼き上げたビスケット」サクサクした食感とほどよい甘さが人気の秘密です。

"Kongari baked biscuits" The secret to its popularity is its crunchy texture and just the good balance of sweetness.

山口県 Yamaguchi

株式会社 井上商店

Inoue Shoten Co., Ltd.

E05

しそわかめ Sprinkle



柔らかいわかめを使用し、温かいご飯はもちろん冷奴や納豆、そうめんなどのトッピングとしてもご利用いただけます。

Using soft seaweed, it can be used not only for hot rice but also as a topping for cold tofu, natto, somen noodles, etc.

混ぜご飯の素(かに) Mixed rice base



炊きあがったご飯に混ぜるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

You can easily enjoy it just by mixing it with cooked rice.

徳島県 Tokushima

株式会社E-yo Tokushima in Japan

E-yo Tokushima in Japan Co., Ltd.

E06

OMISODAMA Instant raw miso soup



徳島県阿南市で製造されている「津山さんのお味噌」を使用しています。生味噌に隠しを加えた味噌玉は、酵素が活きた贅沢な無添加のお味噌汁です。味噌玉の中には、ワカメやお野菜などのドライフーズを混ぜています。更に味のレパートリーが広がるトッピングは6種類。

We use "Tsuayama-san's miso" manufactured in Anan City, Tokushima Prefecture. Miso soup made by adding bonito broth to raw miso is a luxurious additive-free miso soup with active enzymes. Freeze-dried seaweed and vegetables are mixed in the miso ball. There are 6 types of toppings that further expand the taste repertoire.

生甘酒シャベット Japanese Superfood "KOJI" FROZEN Raw amazake sherbet Japanese Superfood "KOJI" FROZEN



米麹で作った生甘酒にカットフルーツがたっぷり入ったシャベット。お米だけで甘さを引き出した砂糖不使用の無添加生甘酒です。近年、甘酒の健康効果や美容効果に注目が集まっています。健康志向の女性に人気の商品となっております。いちご、キウイ、マンゴーの3種類ございます。

Sherbet with plenty of cut fruits in raw amazake made from rice koji. It is an additive-free raw amazake that does not use sugar and brings out the sweetness only with rice. In recent years, attention has been focused on the health and beauty effects of amazake. It is a popular product for health-conscious women. There are three types: strawberry, kiwi, and mango.

岡山県 Okayama

株式会社サンショク

Sanshoku Co., Ltd.

E04

きんぴらごぼう Side dish



香りと食感が好評の岡山県井原市特産「明治ごぼう」を使用したきんぴらごぼうです。液体急速凍結機で冷凍することで、解凍後も歯触りや風味を損なうことなくお召し上がりいただけます。

This kinpira burdock is made using Meiji burdock, a specialty of Ibara City, Okayama Prefecture, which is popular for its aroma and texture. By freezing with a liquid freezer, you can enjoy it without losing its texture and flavor even after thawing.

国産冷凍たけのこ Frozen raw vegetables



おいしい国産のタケノコを、液体急速凍結機によって食感と香りそのまま冷凍しました。福岡県の合馬、岡山県の実備と名産地のタケノコを使用しています。

Delicious domestic bamboo shoots are frozen with a liquid freezer to retain their texture and aroma. We use bamboo shoots from Ouma in Fukuoka Prefecture and Mabi in Okayama Prefecture.

山口県 Yamaguchi

グローロジスティクス株式会社

Grow Logistics Co., Ltd.

Z03

黒糖わらび粒 Japanese sweets



国産本炭粉、沖縄県産黒糖を使用しています。一番人気の商品です。優しい味わいで大手外食店様等にも採用されています。

We use domestically produced bracken starch and brown sugar from Okinawa prefecture. This is the most popular item. It has a gentle taste and is also used by major restaurants.

蜂蜜5年熟成 烏山椒 honey



1年たった1日、1つの巣箱ごとに最高に美味くなる種の蜜のタイミングを見極めて採取。その後温度・湿度を徹底管理して、ワインのように5年間熟成させた濃厚な蜂蜜。2021年3月「にっぽんの宝物 JAPAN大会 最強の素材部門 審査員特別賞受賞」。

Only one day a year, each hive is collected at the right time for the best tasting sumac honey. The honey is then thoroughly controlled in terms of temperature and humidity, and aged like wine for five years to produce this rich honey. It received the "Japan's Treasure, Strongest Material Category, Jury Special Award" in March 2021. It features a spicy feeling and a refreshing feeling like a satsuma mandarin.

香川県 Kagawa

株式会社味のちぬや

Aji no Chinuya Co., Ltd.

北海道産きたあかりのコロッケ croquette



北海道産の「きたあかり」と呼ばれる実は黄色く、良い香りで甘みが強いホクホクとしたじゃがいもを使用したコロッケです。

These croquettes are made from Hokkaido-grown "Kita Akari", which are actually yellow, has a nice scent, and are very sweet.

レンジでできるかぼちゃコロッケ croquette



電子レンジで調理できる簡単便利なかぼちゃコロッケです。

A simple and convenient pumpkin croquette that can be cooked in the microwave.

広島県 Hiroshima

株式会社あじかん

AHJIKAN CO., LTD.

E03

井用玉子とじ Processed chicken egg



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みですので、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.

Seafood Leg Stick Imitation Crab Meat, Premium Crab Stick



This is a premium style crab stick. The structure of King Crab's Leg Meat is completely replicated. Please try our best and Number 1 product.

山口県 Yamaguchi

株式会社Maazel Corporation

Maazel Corporation Co., Ltd.

Z02

どうもろこしの贅沢ポタージュ corn soup



34種類の純国産野菜と米こうじ入りで、どうもろこしをたっぷり贅沢に使用しつつ、34種類の野菜も加わることにより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.

ヴィーガン醤油ラーメン Vegan ramen soy sauce flavor



うまみ調味料不使用で野菜の旨味だけで仕上げた2食入りあっさり醤油ヴィーガンラーメンです。こだわりの種は34種類の純国産野菜と日本伝統発酵食材の米こうじ入り。スープは動物性エキス・魚介エキス・うまみ調味料(MSG)を全く使わず、野菜の旨味たっぷりの味わいです。

A light soy sauce vegan ramen with 2 meals that is finished only with the taste of vegetables without using umami seasonings. The special noodles contain 34 kinds of purely domestic vegetables and rice jiuqu, which is a traditional Japanese fermented ingredient. The soup has a rich vegetable flavor without using any animal extract, seafood extract, or umami seasoning (MSG).

香川県 Kagawa

株式会社さめきセイ

Sanuki Shisei Co., Ltd.

E07

讃岐本舗 讃岐うどん300g Dried noodles



折り重ね製法によりコシ、弾力のある「うどん」に仕上げました。ゆで時間10~12分。

By the folding method, it is finished in a chewy and elastic "udon". Boil time 10-12 minutes.

讃岐本舗 讃岐細うどん1kg Dried noodles



折り重ね製法により細麺でありながら、コシ弾力のある「細うどん」に仕上げました。ゆで時間約6分

Thin udon noodles are made with firmness and elasticity by using the fold-and-layered manufacturing method. Boil time about 6 minutes.

スケジュール

Schedule

会場周辺マップ

会場図

MAP/

Diagram of the Venue

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 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

オフィシャル

商社の紹介

Introduction of

Official Trading

Companies

バイヤー

一覧

List of Buyers

PRブース

出展企業一覧

List of

PR Exhibition

Companies

沖縄国際物流

ハブ

About the

International

Logistics Hub

昨年実績

データ

Result Data for

the Previous Year

同時開催

イベント

Additional Event

香川県 Kagawa

**株式会社讃岐物産**  
Sanuki Bussan Co., Ltd.

**うどん県のうどん Udon in Udon prefecture**



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、なめらかで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 Domestic wheat Sanuki udon**




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伸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.

香川県 Kagawa

**四国健康支援食品普及促進協議会** Z09  
Shikoku Health Support Food Promotion Council

**健康茶さらそま Fermented wheat extract processed food**



日本人に親しまれてきたほうじ茶がベースに、健康と美容をサポートする成分を3種(LPS・サラシア・ビタミンB群)配合した健康茶です。個包装のスティックタイプで、さっと水に溶けるので持ち運びにも便利です。なお、本品は四国健康支援食品制度の認証を待っています。(認証番号:第01-0002号)  
Based on roasted green tea, which has been popular among Japanese people, this healthy tea contains three ingredients (LPS, salacia, vitamin B group) that support health and beauty. It is a stick type that is individually wrapped and dissolves quickly in water, making it convenient to carry. This product has been certified by the Shikoku Health Support Food System. (Certification number: No. 01-0002)

佐賀県 Saga

**佐賀冷凍食品株式会社** E08  
Saga Frozen Foods Co., Ltd.

**九州おにぎり倶楽部 Assorted rice balls**



佐賀県産のお米に、九州の新鮮な鯛やみつせ鶏、すき焼き風味のおにぎり等特製の出汁を使い、風味豊かな味わいに仕上げました。また、電子レンジで温めるだけ食べられる簡単便利な冷凍おにぎりです。  
We used special soup stock such as fresh sea bream, mitsusedori chicken, and sukiyaki-flavored rice balls from Saga prefecture to create a rich flavor. In addition, it is a simple and convenient frozen rice ball that can be eaten just by heating it in the microwave.

**くまもんの牛乳プリン Western confectionery**



九州産生乳を使用し、牛乳本来の旨味と甘さ控えめのプリンソースの相性が抜群。パッケージには、九州を代表するご当地キャラ「くまモン」が載っています。  
Using milk produced in Kyushu, the original taste of milk and the low-sweetness pudding sauce go well together. The package contains the local character "Kumamon" that represents Kyushu.

長崎県 Nagasaki

**ダイニング味遊**  
Dining Miyu

**手延べ細麺 アニマルフリー豚骨ラーメン** Made with vegetables and grains. Pork bone style ramen



島原伝統手法の手延べ製法でラーメンを作りました。無添加・天然素材で仕上げます。麺は味が有り、弾力とモチモチの食感。豚骨スープは、わりごまや、野菜エキスをベースに香味野菜を加え、豚骨風のラーメンスープに仕上げました。九州を代表する豚骨スープをアニマルフリーで忠実に再現した豚骨風スープです。  
I made ramen using the traditional Shimabara hand-rolling method. Made with no additives and natural ingredients. The noodles are flavorful and have a springy and chewy texture. The tonkotsu-style ramen soup is based on sesame paste and vegetable extract, and flavored vegetables are added to create a tonkotsu-style ramen soup. An animal-free and faithful reproduction of Kyushu's representative tonkotsu soup.

**よくばり九州7県 味くらべラーメンセット**




元祖・手延べらーめんは長年の研究と改良を繰り返し1987年に全国で初めて作りあげました。7種類の詰合せ、九州それぞれの味の違いを楽しめる詰合せです  
It is an assortment of seven kinds of ramen. You can enjoy the difference in taste of each Kyushu.

長崎県 Nagasaki


**有限会社ふるせ** E04  
Furuse Co., Ltd.

**まぜ麺 noodles**



細くてもっちりとした「コシ」のある手延べうどんとラー油とごま油の効いたちよびつとりの特製タレをセットしました。茹でた麺にタレを絡めるだけ!の冷やしてもなくあったかい出し汁のあるうどんでもない全く新しい食べ方のうどん。卵の黄身を入れて一緒に混ぜるとマイルドな味わいに。  
A thin but firm hand-rolled thin udon noodle with chili oil and sesame oil is set in a special sauce that is spicy and spicy. Just entwin the sauce with the boiled noodles! Udon with a warm soup stock that is neither chilled nor chilled. Add egg yolk and mix together for a mild taste.

**トマトバジルそうめん noodles**



九州産小麦粉100%を使用した『コシ』の強い島原手延べ素麺にやさしいトマト酸味と甘み。それにバジルの風味をプラスしたスープ付きです。冷たい麺でも温かい麺でも両方お楽しみ頂けます。  
Shimabara Hand-rolled somen noodles with strong "koshi" made from 100% Kyushu wheat flour have a gentle tomato acidity and sweetness. It comes with a soup with basil flavor added to it. You can enjoy both cold noodles and hot noodles.

熊本県 Kumamoto

**九州地域バイオクラスター推進協議会** Z11  
Kyushu Regional Bio-Cluster Promotion Council

**肥後製油株式会社「国産有機荳蔻胡麻油」 Edible perilla oil**



オメガ3脂肪酸(α-リノレン酸)を多く含んだ、えごま油です。健康的な生活に欠かせない油として注目されております。無農薬・無化学肥料で栽培し、和紙を使用した圧力のみの昔ながらの製法で丁寧に搾油した貴重なおまごま油です。熊本県産有機えごま種子のみを使用しています。  
Perilla oil contains a large amount of omega-3 fatty acid (α-linolenic acid). It is attracting attention as an essential oil for a healthy diet. It is a precious perilla oil cultivated without pesticides and chemical fertilizers and carefully pressed using Japanese paper using the traditional method of pressure only. We use only organic perilla seeds from Kumamoto Prefecture.

**阿蘇番屋合同会社「阿蘇100%キウイモのお茶」 Tea**



・阿蘇の自然の大地で育った菊芋を加工して商品化しました。・無味無臭の菊芋を回転釜で焙煎し、香ばしく、かつさっぱりとした。飽きのこないおいしい味です。・ポリフェノールなどの抗酸化作用を筆頭に、からだにやさしい菊芋の栄養を気軽に茶で摂取できるようにしました。  
・We processed and commercialized Jerusalem artichokes grown in the natural land of Aso. ・Tasteless and odorless Jerusalem artichokes are roasted in a rotating oven to create a fragrant, refreshing, and delicious taste that you will never get tired of. ・We have made it possible to easily ingest the nutrients of Jerusalem artichokes, which are gentle on the body, with antioxidant effects such as polyphenols.

熊本県 Kumamoto

**株式会社KIYORAきくち**  
KIYORA Kikuchi CO., LTD.

**ミラクスすばいすふ〜塩 旨ミックス Spice seasoning**



「手抜きじゃなくて『手間抜き』のためのスパイス」粉末味噌や昆布茶、醤油が効いた「和風」ミックススパイス。塩こしょう感覚で料理や食材を限定せず使えます!「なんさま・なんでん」(とにかくなんでも)の合言葉で、材料や料理にふりかけるだけ、まぶすだけで簡単においしくなります。  
"Spice for 'No hassle', not omission" "Japanese-style" mixed spice with powdered miso, kelp tea, and soy sauce. You can use it like salt and pepper without limiting the dishes and ingredients! With the slogan "Nansama / Nanden" (anyway, anything), you can easily make it delicious just by sprinkling it on the ingredients and dishes and sprinkling it.

**ミラクスすばいすふ〜塩 辛ミックス Spice seasoning**



「手抜きじゃなくて『手間抜き』のためのスパイス」粉末味噌や昆布茶、醤油が効いた「和風」ミックススパイスのふ〜塩旨ミックスに、4種の唐辛子を絶妙ブレンド。「ちゃんとし辛い」辛味調味料です。「なんさま・なんでん」(とにかくなんでも)の合言葉で、材料や料理にふりかけるだけ、まぶすだけで簡単美味!  
"Spice for 'No hassle', not omission" An exquisite blend of four types of chili peppers in a "Japanese-style" mixed spice mix with powdered miso, kelp tea, and soy sauce. It is a "properly spicy" spicy seasoning. With the slogan "Nansama / Nanden" (anyway, anything), just sprinkle on the ingredients and dishes, and just sprinkle on it to make it delicious!

熊本県 Kumamoto

**株式会社杉養蜂園** E05  
Sugi Bee Garden Co., Ltd.

**ゆず蜜 500g Honey with fruit juice**



ゆずの果汁が蜂蜜の甘さに溶け込んで、やすらぎの時間を与えてくれる逸品です。  
Yuzu juice melts into the sweetness of honey, giving you a relaxing time.

**しょうが漬け 850g**



しょうがと蜂蜜を、一瓶一瓶すべて手作りで。杉養蜂園の「しょうが漬け」は、しょうがを一つずつ丁寧に皮をむき、自社工場内ですべて手作業で一瓶一瓶蜂蜜に漬け込みました。

大分県 Oita

**Oita Made株式会社** E09  
Oita Made Co., Ltd.

**おおいと和牛**



「おおいと和牛」は、品質の高い大分県産和牛の中でも「美味しさにこだわった農場で」、「美味しさを追求した餌により育てられた」、「上位等級(肉質4等級以上)のもの」だけを選んだ逸品です。

**狩生クラシック 17年**



日本産コナラ木の樽にじっくりと貯蔵した麦焼酎原酒の覚醒です。樽貯蔵ならではの甘い香りと麦焼酎本来の香ばしさが絶妙に調和し、今までにない芳醇な味わいが表現されています。17年の歳月が生み出した唯一無二の賢汁な味と香りをご賞味ください。



宮崎県 Miyazaki  
**RIK株式会社**  
RIK Co., Ltd.

煮しめ Boiled food



宮崎産干し椎茸、九州産干し椎茸を時間をかけてふくらまして調味しました。珧貝、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げれます。

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.

唐辛子辛めし炊き込みの素 takikomi mix



宮崎産干し椎茸、高標登録済み延岡藩内藤家七萬石唐辛子、北海道産干し帆立、台湾産干し海老を使用した魚介風味が濃縮された醬(ジャン)です。炊き込みの出汁は醤油をベースに唐辛子が1本入っています。炊き込み飯自体もピリッと辛味を感じます。

Dried shiitake mushrooms from Miyazaki, Shichimangoku chili peppers from the Naito family of the Nobeoka clan, which is registered as a trademark, dried scallops from Hokkaido, and dried shrimp from Taiwan are used to create a concentrated seafood flavor. The cooked dashi is a soy sauce base with chili pepper. The cooked rice itself also feels spicy and spicy.

沖縄県 Okinawa  
**オーピーバイオファクトリー株式会社**  
OP Bio Factory Co., Ltd.

Pavlova MCT+ (パブロバエムシーティープラス) healthy food



Pavlova MCT+に使用している微細藻類パブロバは、抗酸化作用、抗肥満作用などが多数報告されているフコキサンチンを高生産していること、そして、61種類以上の多様な栄養成分を含んでいることが特徴です。1日6粒には、270mgのパブロバ藻粉末を使用しており、3mgのフコキサンチン含有しています。

The microalga Pavlova used in Pavlova MCT+ produces a high amount of fucoxanthin, which is reported to have antioxidant and anti-obesity effects, and contains more than 61 different nutritional components. It is a feature. A daily serving of 6 tablets contains 270mg of his pavlova algae powder and contains 3mg of fucoxanthin.

パブロバドレッシング dressing



那覇のイタリアンの名店BACARがプロデュースしたドレッシングです。沖縄の海で生まれた微細藻類パブロバの風味を活かし、生たまねぎとピネガーを合わせた爽やかさのなかにコクもある無添加ドレッシングに仕上げられています。

This dressing is produced by BACAR, a famous Italian restaurant in Naha. Taking advantage of the flavor of pavlova, a microalga that grows in the sea of Okinawa, the combination of fresh onions and vinegar creates an additive-free dressing that is both refreshing and full-bodied.

沖縄県 Okinawa  
**株式会社オキランド**  
Okiland Co., Ltd.

臺瓏 爆噴焼き小籠包 Xiaolongbao (grilled)



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 Chili Oil



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 cinnamon purchased directly from Taiwan. Enjoy the unique flavor and addictive spiciness

宮崎県 Miyazaki  
**株式会社 川北製麺**  
Kawakita Seimen Co., Ltd.

GlutenFree 宮崎辛麺 Rice noodles



九州産の米粉を使い、アレルギーの方、健康志向の方、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べていただける商品。米粉特有のモチとした食感にぴったりとしたごしを前面に出し、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 Celiac 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 RICE NOODLES ラーメン noodles



日本の九州のお米で作ったツルツルモチモチのラーメン。新食感であり、原料にはアレルギー物質28品目不使用のグルテンフリー麺です

Smooth and chewy ramen made from rice from Kyushu, Japan. It is a gluten-free noodle with a new texture and does not use 28 allergens as raw materials.

宮崎県 Miyazaki  
**株式会社SUNAO製薬**  
SUNAO SEIYAKU Co., Ltd.

bebeco まるごと鶏レバー chicken liver powder



九州産の新鮮な鶏レバーをまるごと粉末化。下ごしらえがいらないので、手軽にパバッと鉄分や亜鉛、葉酸などの栄養を手軽に。bebecoまるごと鶏乳食シリーズは、ママの子どもへの想いから生まれた100%国産原料使用・完全無添加の日本製粉未離乳食。楽天市場・ヤフー・アマゾンすべてで1位獲得。

Whole powdered fresh chicken liver from Kyushu. No preparation is required, so you can easily supplement nutrients such as iron, zinc, and folic acid. The bebeco whole baby food series is powdered baby food made in Japan that uses 100% domestic ingredients and is completely additive-free. Ranked #1 on Rakuten Ichiba, Yahoo, and Amazon.

bebeco まるごと青魚 fish powder



イワシとカツオ(鱈節)をまるごと粉末化。混ぜたりかけたりするだけでタンパク質やカルシウム、DHA・EPAなどの栄養を毎日おいしく補えます。bebecoまるごと鶏乳食シリーズは、ママの子どもへの想いから生まれた100%国産原料使用・完全無添加の日本製粉未離乳食です。

Whole sardines and bonito (bonito flakes) powdered. Just by mixing and pouring, you can deliciously supplement nutrients such as protein, calcium, DHA and EPA every day. The bebeco whole baby food series is a powder baby food made in Japan that uses 100% domestically produced ingredients and is completely additive-free.

沖縄県 Okinawa  
**沖縄ハム総合食品株式会社**  
Okinawa Ham General Foods Co., Ltd.

黒酢びち Processed meat products



「てびち」とは豚足のごとで、やわらかく煮込んで沖縄そばのトッピングや沖縄風おでん、汁物などに使います。本製品は骨付き豚足を黒酢ベースのタレで煮込んださっぱりとした味わいの「てびちの煮つけ」になります。黒酢の風味とびちの皮の食感が特徴です。

"Tebichi" is pork leg, which is boiled softly and used for toppings of Okinawa soba, Okinawan-style oden(Kanto cooking), and soup. This product is a "boiled tebichi" with a refreshing taste of pork trotter with bones stewed in a sauce based on black vinegar. It is characterized by the flavor of black vinegar and the texture of the crispy skin.

シークワサー全快酢 Soft drink



フルーティですっきりとした爽やかな酸味が特徴です。日常生活や運動後に生じる一時的な疲労感を軽減する『クエン酸』と睡眠の質(眠りの深さ)の改善に役立つ『GABA』が入った機能性表示食品です。

It is characterized by its fruity and refreshing acidity. It is a food with functional claims containing "citric acid" that reduces the temporary feeling of fatigue that occurs in daily life and after exercise, and "GABA" that helps improve the quality of sleep (depth of sleep).

沖縄県 Okinawa  
**有限会社沖縄ビエント**  
Okinawa Vient Co., Ltd.

JAおきなわシークワサー100 Citrus depressa 100



ノビレチンが豊富な9月から11月の青切りシークワサーを皮ごと搾りペットボトルに詰めました。健康を気にされる方に大変人気の商品です。

The green Citrus depressa from September to November, which is rich in nobiletin, was squeezed together with the skin and packed in a plastic bottle. This product is very popular among health-conscious people.

伊平屋島産かち割り黒糖



伊平屋島で収穫されたさとうきびだけを原料とした黒糖菓子です。

沖縄県 Okinawa  
**株式会社食のかけはしカンパニー**  
Japan Food and Culture Kakehashi Company

スモーク島豆腐 smoked shima-tofu



沖縄県のローカルフード「島豆腐」を3日間、味噌と麹に漬けて風味で熟成させた後、桜チップの煙で燻して燻製商品に致しました。燻製の良い香りとう豆腐の美味しさの両方が楽しめます。

After soaking and ripening "Shima tofu", the local food of Okinawa Prefecture, in miso (bean paste) and koji (malted rice), we have finished it into a smoked and dried product, smoking it by using chips of cherry wood. You can enjoy both an excellent flavor of smoking and deliciousness of tofu.

濃厚クリームデザートちゅら果シークワサー Thick cream dessert Chura / Fruit Shikuwasa (Citrus depressa)



クリームチーズをたっぷりとした生地に、その濃厚さをよく引き立てる沖縄産のシークワサーを使用したシークワサー果汁を合わせて色鮮やかなクリームデザートに仕上げました。沖縄らしく濃厚なスイーツが作りたいたい!との想いから生まれた沖縄発の新しいデザートです。

A colorful cream dessert is made by combining the dough with plenty of cream cheese and the juice of Shikuwasa using Okinawan Shikuwasa that enhances its richness. It is a new dessert made from the desire to make a rich dessert unique to Okinawa.

沖縄県 Okinawa  
**農業生産法人株式会社 仲善**  
Agricultural Production Co. Ltd. Nakazen

アウトドアスパイス くるスパ オリジナル Spice seasoning



県産シークワサー、島とうがらし、フィアチなどを使用しております。○大宜味村産のシークワサー皮粉末を使用○沖縄の工場に直送され、3か月以上 熟成発酵させた果汁がミラクルノニ100%です。無添加の健康飲料ですから安心して召し上がりいただけます。

We use prefectural citrus depressa, island pepper, fiffachi, etc. ○ Uses Shikuwasa skin powder from Ogimi Village ○ The island togarashi used is small in size, but it is said to be two to three times as hot as the mainland chili peppers. ○ Fiffachi is a spice that is often used in Ishigaki Island and other places such as Okinawa soba.

ミラクルノニ100% Drink



原料となるノニ果実は東南アジアの島々で収穫されています。美しい環境・大自然の力で育まれたノニ果実は大地と太陽のパワーがまるごと生きています。収穫された果実は沖縄の工場に直送され、3か月以上 熟成発酵させた果汁がミラクルノニ100%です。無添加の健康飲料ですから安心して召し上がりいただけます。

The raw noni fruit is harvested on the islands of Southeast Asia. The power of the earth and the sun lives on in the noni fruits grown by the beautiful environment and the power of nature. The harvested fruits are sent directly to the factory in Okinawa, and the juice that has been aged and fermented for 3 months or more is 100% Miracle Noni. It is an additive-free health drink, so you can enjoy it with confidence.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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

オフィシャル商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event

沖縄県 Okinawa

**株式会社 Honey Fusion** F01  
Honey Fusion Co., Ltd.

マヌカハニー & シークワーサー Manuka Honey & Shikwasa Processed honey



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ーサーです。シークワー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 It is rich in nobilletin 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.

沖縄フリーズドライフルーツ Okinawa Freeze dried fruit Freeze Dried Fruit



沖縄産のトロピカルフルーツをフリーズドライして栄養たっぷりのヘルシーなスナックが出来上がりました。栄養成分の97%は残し、水分は98%除去してあるので賞味期限が長く、沖縄のフルーツがいつでも楽しめます。

Carefully freeze dried to preserve the full flavor and nutritional content of the fresh Okinawa produced tropical fruits that are the only ingredient in these deliciously healthy snacks. The process preserves 97% of the nutritional content of the fruit and removes 98% of the water content giving the final product a very long shelf life and letting our customers enjoy the tropical flavor of Okinawa anytime, anywhere.

沖縄県 Okinawa

**有限会社 B.A.R.** E08  
Limited Company B. A. R.

滋賀県近江産 澤井姫和牛 Japanese black beef



工場にて要望に沿ったカットを行い、CAS冷凍し製品にします。CAS冷凍は細胞破壊が少なく、風味を損なわずに長期保存が可能。食品ロス軽減(使用分だけ解凍することで無駄を削減)、コストカットにつながります。鈴鹿山脈と琵琶湖の豊かな恵みの中、成長に合わせた飼料配合で育てた和牛の本当の旨味が味わえます。

At the factory, we will cut it according to your request and freeze it into CAS to make it into a product. CAS freezing causes less cell destruction and can be stored for a long time without losing flavor. Reduces food loss (reduces waste by defrosting only the amount used) and cuts costs. You can enjoy the true flavor of wagyu beef raised in the rich bounty of the Suzuka Mountains and Lake Biwa with feed formulations that match the growth of the beef.

食べるジュース Eatable fruit juice



全ての商品が、山梨県産果実を使用しています。実だけでなく、皮や種(ももは除く)もすべてをジュースにしているので、高栄養価、添加物等不使用の、素材そのままを楽しむジュースです。マスカットベリーAは日本初の血圧降下の機能性表示食品ジュースです。

All products use fruits from Yamanashi prefecture. Not only the fruit, but also the skin and seeds (excluding the thighs) are all made into juice, so it is a juice that has high nutritional value and does not use additives, so you can enjoy the ingredients as they are. Muscat Bailey A is Japan's first juice with a functional claim for lowering blood pressure.

沖縄県 Okinawa

**北部製糖株式会社**  
Hokubu Seito Co., Ltd.

みやらび processed brown sugar



さとうきび由来の原料糖に糖蜜に沖縄県産黒糖を配合、コクのある風味豊かな粉末タイプの加工黒糖。

Sugar cane-derived raw sugar, molasses, and brown sugar from Okinawa are blended to create a rich, flavorful powdered processed brown sugar.

沖縄特産さび蜜



上品でまろやかな甘さのさび糖を液状タイプにしました。雑味が無くコクがあり、まろやかな甘さが特徴です。

上品でまろやかな甘さのさび糖を液状タイプにしました。雑味が無くコクがあり、まろやかな甘さが特徴です。

沖縄県 Okinawa

**株式会社 マキ屋フーズ** F03  
Makiya Foods Co., Ltd.

紅あまざけ Amazake (Sweet Sake)



地元名産市の素材にこだわり、美味し飲みやすさが自慢の逸品です。糖類無添加。アルコール0%。なんと言っても鮮やかなピンク色に仕上がる自社製造の紅麹を使用していることが大きな特徴です。沖縄の特産である名産産のシークワーサーを入れており後味すっきりと飲みやすくフルーティーな味わいになっております。

We are particular about the local ingredients of Nago City, and we are proud of the deliciousness and ease of drinking. No sugar added. 0% alcohol. The main feature is that it uses red yeast rice manufactured in-house, which gives it a bright pink color. It contains Shikwasa (Citrus depressa) from Nago, which is a specialty of Okinawa, and has a refreshing aftertaste and a fruity taste that is easy to drink.

飲むフルーツ酢(シークワーサー)




フルーツ酢は一般的に米酢(穀物酢)にカットフルーツを漬け込んだり、米酢に果汁を混ぜて速成的に作るが、「飲むフルーツ酢」は果汁そのものを発酵させて作った果実酢です。そのため、フルーティーな香りと味わいが本物の迫力を備えております。

沖縄県 Okinawa

**株式会社 478 COMPANY** E07  
478 COMPANY Inc.


青切りシークワーサー Citrus depressa juice



特に、皮の部分には、疲れやアンチエイジングに効く、抗酸化成分が豊富に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、いわば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.

黒糖粉末、黒蜜



沖縄県産の黒糖を使った粉末、黒蜜になります。海外メーカーへ採用実績があります。

沖縄県 Okinawa

**株式会社 寄宮** E09  
Yosemiya Co., Ltd.

非加熱シークワーサー生果汁100%(冷凍) Frozen Shikwasa juice



生搾りのシークワーサー果汁をそのまま冷却し凍らせた。非加熱だからこぼれやすい、シークワーサー本来の爽やかな香り、鮮やかな黄金色、ビタミンたっぷりな味わいを楽しめる商品です。市場ではほとんど流通していない非加熱果汁。酵素も生きています。天然シークワーサーの元気エネルギーをそのまま届けます。

Freshly squeezed Shikwasa 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 Shikwasa, which you can enjoy because it is not heated. Unheated juice is rarely distributed in the market. Enzymes are still alive. We will deliver the energy of natural Shikwasa as it is.

豚軟骨トロ口煮 Domestic pork cartilage stewed in sweet soy sauce



薬味野菜とじっくり煮込んだ軟骨は臭みがなく、柔らかく、しっか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.

沖縄県 Okinawa

**琉球 guava entirely 株式会社** F02  
Ryukyuu guava entirely Co., Ltd.

沖縄産ピンクグアバ純ビュレ pure



沖縄県今帰仁村(なきじそん)の太陽をいっぱい浴びて育ったピンクグアバのヘタ部分と種だけを取り除き、グアバらしい舌触りの石細胞を残して仕上げたビュレです。グアバ特有の香りが口の中に広がります。

This puree is made by removing only the guava's dents and seeds grown in the sun of Nakiji Village, Okinawa Prefecture, leaving stone cells with a guava-like texture. The scent peculiar to guava spreads in the mouth.

ピンクグアバピュアゼリー



沖縄県今帰仁村(なきじそん)の太陽をいっぱい浴びて育ったピンクグアバ純ビュレで作りました。ビタミンたっぷりて白砂糖不使用の美容ゼリーです。

飲料・お茶・コーヒー  
Beverages / Tea / Coffee

茨城県 Ibaraki

**須藤本家株式会社**  
Sudo Honke Co., Ltd.

純米大吟醸酒 郷乃譽黒金無濾過・生々 Satonohomare Kurogane



洋梨系、アナナス系の香りと共に深いしっとりとした味わいの辛口。肉料理との相性が秀逸。

Dry with a deep and firm taste with aromas of pear and ananas. Excellent compatibility with meat dishes.

生酛純米大吟醸酒 郷乃譽 無濾過・生貯蔵酒 Kimoto Satonohomare



ロバート・パーカーがその著書で、ブルゴーニュの白と絶賛。IWC Commended. しっとりとした味わいで、余韻が長く、繊細。香りは青い果物系の香りとウッディー、キャラメル系の香り。

Robert Parker, in his book, raves about the white of Burgundy. IWC Commended. Firm taste, long finish and delicate. The scent is a blue fruit scent and a woody and caramel scent.



東京都 Tokyo

小川産業株式会社

Ogawa Sangyo Co., Ltd.

F04

麦茶 TSUBUMARU barley tea, barley tea,



国産の六条大麦を石釜で二度煎りした丸粒麦茶です。新開発の不織布三角パックは、一粒一粒が無理なく膨らみ、しっかりと麦茶本来の味と香りを抽出します。

Round grain barley tea is made by roasting domestic six-rowed barley twice in a stone oven. The newly developed non-woven triangular pack allows each grain to swell effortlessly and extracts the original taste and aroma of barley tea.

小川の麦茶つぶこブルー 冷水/煮出し用 barley tea



つぶつぶの麦を砕いた麦茶。水出しでも従来品と違い粉っぽさをなくするために丁寧に粉を振るい落とす工夫がなされています。アレルギーがないのでお子様からお年寄りまでどなたでもお召し上がりいただけます。水分補給に最適です。

Barley tea made by crushing crushed barley. Unlike conventional products, even when water is drained, the powder is carefully shaken off to eliminate powderiness, and the finish is such that no squeaks appear. Since it is not allergic, anyone from children to the elderly can enjoy it. Great for hydration.

静岡県 Shizuoka

ティーズハレルヤ

Teas Hallelujah

F05

天然旨み烏龍茶 Umami Oolong tea organic oolong tea



日本食文化から生まれた「旨み」を感じられる無添加のお茶です。日本ではまだ珍しい有機栽培の烏龍茶です。発酵度の少ない香りとしつかりとしたコクが特徴です。他県と違い静岡県は条例で茶への添加物は禁止されているため無添加商品。売り上げの一部は地域環境の保全に用いられます。パッケージは海外用を制作中。

It is an additive-free tea that you can feel the "umami" born from Japanese food culture. Organic oolong tea is still rare in Japan. It has a low degree of fermentation and is characterized by its sweet aroma and firm richness. Unlike other prefectures, Shizuoka Prefecture prohibits the use of additives in tea by ordinance, so it is an additive-free product. A portion of the sales will be used to protect the local environment. The package is being produced for overseas.

天然旨み紅茶 Umami Black tea Organic Black Tea



天然の甘みと旨みを引き出した砂糖がいらぬ紅茶。甘味料などを一切添加しない究極のヘルシースイードドリンク。熟成させることで花のような香りを放つようになります。他県と違い静岡県は条例で茶への添加物は禁止されているため無添加商品。売り上げの一部は地域環境の保全に用いられます。パッケージは海外用は作成中。

A black tea that does not require sugar and brings out the natural sweetness and umami. The ultimate healthy sweet drink with no added sweeteners. As it matures, it will give off a floral scent. Unlike other prefectures, Shizuoka Prefecture prohibits the use of additives in tea by ordinance, so it is an additive-free product. A portion of the sales will be used to protect the local environment. Packages for overseas are under construction.

京都府 Kyoto

株式会社舞妓の茶本舗

Maiko's Tea Honpo Co., Ltd. (Maikotea Japan)

玉露ちよこおかし9個(個包装)箱入 chocolate candy



おかし(米菓)に、玉露ちよこれーとを染み込ませて作ったお菓子で、舌の上でしばらく転がすと、ちよこが少し溶けます。サクッととした味わいも特徴で、リピーターの多い商品です。1つ1つ個包装になっています。

It is a sweet made by soaking gyokuro chokore in okaki (rice cracker or baked rice cake slices), and if you roll it on your tongue for a while, the choco will melt a little. It also has a crispy taste and is a product with many repeaters. It is individually wrapped one by one.

水出し玉露(ティーバッグ)7g×12袋 tea



暑い夏に嬉しい、キリリと冷えた水出し茶水出し茶は、すっきりとした喉越しが特徴。玉露はまるやかな甘み、煎茶はすっきりとした渋みが特徴。鮮やかな水色が涼感を呼び、夏場に喉を潤す冷茶としておすすめです。

Cool and refreshing water-drizzled tea that is great in the hot summer. Gyokuro has a mellow sweetness, and sencha has a refreshing astringency. The bright light blue gives a cool feeling and is recommended as a cold tea that moisturizes your throat in the summer.

岐阜県 Gifu

香福屋

Kofukuya

F05

雪の下熟成珈琲コールドブリュー深雪 Coffee drink



雪の柔らかな、香りをワインボトルに詰めたコールドブリューコーヒー。ひと冬、雪の中で熟成させた「雪の下熟成珈琲」を、北海道の雪どけ水で、じっくりとコールドブリュー(水出し抽出)しました。深雪:雪熟成した「エチオピア イルガチャア産」雪深さを思わせるような複雑な深みのあるモカのフルーティーな味わい。

Cold brew coffee with the softness and aroma of snow in a wine bottle. The coffee is cold brewed with Hokkaido's snow melt water. Miyuki: Snow-aged "Ethiopia from Irgachafi" The fruity taste of mocha with a complex depth reminiscent of the depth of snow.

雪の下熟成珈琲ゼリー朝の雪 Western confectionery



冬の間、世界遺産白川郷の雪の中で熟成させたコーヒーをブレンドして、雪のような"とける"口あたりに仕上げたコーヒーゼリーです。無糖(朝の雪)と加糖(夜の雪)の2つのタイプで展開しています。

A coffee jelly that is made by blending coffee aged in the snow of Shirakawa-go, a World Heritage Site, to give it a snow-like "melting" taste during the winter. It is available in two types: sugar-free (morning snow) and sugar-sweetened (night snow).

京都府 Kyoto

共栄製茶株式会社

Kyoei Seicha Co., Ltd.

Matcha Morihan Matcha



Matcha Morihan-1から5まで5つのグレードをご用意。独自の殺菌処理技術を用いて品質を保持しつつ、日本の粉末清涼飲料の規格である<一般生菌数3000個/g以下・大腸菌群陰性>を保証。ご要望に応じて、有機認証取得品や台湾の残留農薬基準に準拠した商品のご提案も可能です。

Matcha Morihan-1 to 5 are available in 5 grades. While maintaining quality using our unique sterilization technology, we guarantee the Japanese powdered soft drink standard. Upon request, we can also propose products that have acquired organic certification and products that comply with Taiwan's pesticide residue standards.

森平 毎日の有機煎茶 ティーバッグ 2.5g×34p Tea bag



有機栽培の国産原料のみを使用。さわやかな煎茶の香りと宇治抹茶の調和を手軽にお楽しみ頂けます。お湯出し・水出しどちらもおすすです。三角ティーバッグを使用しているので、茶葉の旨味を逃さず抽出できます。

Uses only organically grown domestic raw materials. You can easily enjoy the harmony of the refreshing scent of sencha and Uji matcha. Both hot water and cold water are recommended. Triangular tea bags are used, so you can extract the umami of the tea leaves.

京都府 Kyoto

株式会社茶匠六兵衛

ROKUBEI CO., LTD

F07

シングルオリジン有機抹茶 Single origin organic matcha



鹿児島島の契約農家作、ファーストハーベス(一番茶摘み)、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します。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。

This is single-origin organic matcha made by a contracted farmer in Kagoshima. There are about 10 kinds of varieties, and we will pack them according to your request. Private brand commercialization by clients is also possible.

宇治抹茶カプチーノ Matcha cappuccino



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.

静岡県 Shizuoka

有限会社掛川一風堂

Kakegawa Ippudo Co., Ltd.

F06

冷やし珈琲2本ギフト Beverage



「冷やし珈琲」は日本まれの風情ある夏の珈琲の楽しみ方です。茶匠が銘柄の選定・焙煎度合・挽き具合を吟味し、北海道羊蹄山の湧水を使い、ネルドリップ方式でじっくり抽出されました。夏を彩る、日本生まれの特別なアイスコーヒーです。別規格で350mlペットボトルもあります。

"Chilled coffee" is a rare way to enjoy summer coffee in Japan. The tea master carefully selected the brand, the degree of roasting, and the degree of grinding, and carefully extracted it using the nel drip method using the spring water of Mt. Yotei, Hokkaido. A special iced coffee was born in Japan to brighten the summer. There is also a 350ml PET bottle as another standard.

ほうじ茶珈琲 ティーバッグ coffee



ほうじ茶珈琲は、ほうじ茶と珈琲をブレンドした新しいジャンルのお飲み物です。香ばしいほうじ茶の香りと、珈琲の深みのある味わい。あなたに未体験の美味しさをお届けします!日本有数のお茶産地・静岡県のこだわりのお茶屋が作ったほうじ茶珈琲を、ぜひ、お楽しみください。

Hojicha coffee is a new genre of drink that is a blend of hojicha and coffee. The aroma of fragrant roasted green tea and the deep taste of coffee. We will deliver you unexperienced deliciousness! Please enjoy the Hojicha coffee made by a special tea shop in Shizuoka prefecture, one of Japan's leading tea producing areas.

京都府 Kyoto

Jack Farm

Jack Farm

F06

ORGANIC SENCHA Sencha



お茶の葉本来の野生的な旨み。さっぱりとした味わい、甘みと渋みの融合。スッキリとし、次の一歩を進みたい時に。

The original wild taste of tea leaves. A refreshing taste, a fusion of sweetness and astringency. When you want to be refreshed and take the next step.

Japanese Roasted Green Tea Roasted tea



自然本来の香りと焙煎の香りの融合。軽やかな味わい。リラックスしたい時、日常のお供に。

A fusion of the natural scent and the roasted scent. Light taste. When you want to relax, use it as a daily companion.

兵庫県 Hyogo

日米珈琲株式会社

Nichibe Coffee Co., Ltd.

F07

『神戸珈琲職人』レギュラーコーヒーシリーズ Regular coffee



コーヒー発祥のまち「珈琲のまち神戸」から生まれたブランド。プレミアムブレンド、ロイヤルブレンド、炭づくりなどブレンド30種類以上、ストレートも20種類以上を準備。200g・500gはロコマーク入り包材が対応可能。

A brand born from the coffee town of Kobe, the birthplace of coffee. We have more than 30 types of blends such as premium blends, royal blends, and charcoal making, and more than 20 types of straights. 200g/500g can be used as a packaging material with a logo mark.

『神戸珈琲散策』レギュラーコーヒーシリーズ Regular coffee



コーヒー発祥のまち「珈琲のまち神戸」から生まれたブランド。通常品・ハイグレード銘柄と合計10種類を準備。なかなか旅行に行けない時代、『珈琲のまち神戸』に思いを馳せながら自宅で神戸散策を楽しめます。

A brand born from the coffee town of Kobe, the birthplace of coffee. A total of 10 types are available, including regular products and high-grade brands. In an era when it is difficult to go on a trip, you can enjoy a walk in Kobe at home while thinking about "Kobe, the city of coffee".

スケジュール

Schedule

会場周辺マップ

会場図

MAP/

Diagram of the Venue

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

オフィシャル

商社の紹介

Introduction of

Official Trading

Companies

バイヤー

一覧

List of Buyers

PRブース

出展企業一覧

List of

PR Exhibition

Companies

沖縄国際物流

ハブ

About the

International

Logistics Hub

昨年実績

データ

Result Data for

the Previous Year

同時開催

イベント

Additional Event

和歌山県 Wakayama

**株式会社伊藤農園**  
ITO NOEN Co., Ltd.

**素材そのままマーレードゆず jam**



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つくない爽やかな味わいです。お味も全10種類あるので食べ比べても楽しみいただけます。ヨーロッパの星付きレストランでもご採用頂いております。

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 Seasoning vinegar**



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 Yuzu-citrus from Wakayama prefecture. Please use it as a complement to various dishes such as pots, grilled fish, and Western-style Japanese dishes.

和歌山県 Wakayama

**株式会社丸惣**  
Maruso Co., Ltd.

**機能性表示食品 クエン酸プラム Soft drink**



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。水は一切加えておらず、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.

**黒いダイヤ(梅エキス入り黒糖飴) Candy**



紀州産「梅エキス」と沖縄産「黒糖」を使ったやさしい味わいの梅キャンデーです。

Plum candy with a gentle taste using Kishu "plum extract" and Okinawa "brown sugar".

鳥取県 Tottori

**株式会社澤井珈琲**  
Sawai Coffee Co., Ltd.

**大きな赤い樽缶 coffee**



大きな赤い樽缶に、ドリップバッグコーヒーをいっぱい詰めこみました。まるで宝宝箱のようなギフト商品です。箱を開けた中には、アンティーク調のBook缶がセットされており、その中にもドリップバッグコーヒーをお詰めしています。専用の手提げ袋もついており、貴方の大切な方への贈り物に、自信を持ってお勧めします。

I packed a lot of drip bag coffee into a big red barrel can. You can enjoy it as a canister or interior decoration. A special gift box is also available.

**ハートフェルトギフト coffee**



スペシャルティコーヒーを複数種類詰め合わせ、まるで宝宝箱のようなギフト商品です。箱を開けた中には、アンティーク調のBook缶がセットされており、その中にもドリップバッグコーヒーをお詰めしています。専用の手提げ袋もついており、貴方の大切な方への贈り物に、自信を持ってお勧めします。

It is a gift product like a jewelry box with multiple types of specialty coffee. When you open the box, you will find an antique-style Book can, which is also filled with drip bag coffee. A special carrying bag is also included, so we recommend it with confidence as a gift for your loved ones.

岡山県 Okayama

**有限会社海田園黒坂製茶**  
Kaïtaen Kurosaka Tea Co., Ltd.

**美作紅茶**



室町時代からお茶の産地として作り続けている岡山のお茶処・美作海田。煎茶に仕上げる茶葉で新しく紅茶に加工。飲みやすくスッキリとした味わい、ミルク・砂糖などを入れることなくストレートでお飲みいただければ健康的な飲み物です。

**ゆず緑茶 tea**



室町時代からお茶の産地として作り続けている岡山のお茶処・美作海田。八十八夜明けに摘み取られた茶葉を仕上げる際にできる茎茶・かりがねに、当店の管理する自家製の柚子の皮をむき、千切り・乾燥したものをブレンド。柚子の香りと、緑茶の味わいのバランスがおいしい秘訣です。

Mimasaka Kaïta, a teahouse in Okayama, has been making tea since the Muromachi period. Kukicha and Karigane, which are made when finishing the tea leaves picked at dawn, are blended with the homemade yuzu that we manage, peeled, shredded and dried. The secret of deliciousness is the balance between the aroma of yuzu and the taste of green tea.

佐賀県 Saga

**三栄興産株式会社**  
SaneiKousan Co., Ltd.

**佐賀県産麦茶52P (A) Barley tea (tea bag)**



日本有数の産地である佐賀県産の大麦を100%使用しました。スッキリとしたのどし、さわやかな味と香りが特徴の麦茶です。本品は(浸出液)はノンカフェイン、ノンカロリーです。輸出、インパ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。

We used 100% barley from Saga prefecture, which is one of the leading production areas in Japan. A barley tea with a refreshing taste and aroma. 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.

**日本の黒豆入り麦茶20P**



海外では日本のようにヤカンや冷水ポットで茶を抽出し、注ぎ分けて飲む習慣がほとんどありません。海外でのライフスタイルに合わせた携帯用ボトル用に開発しました。商品説明、お召し上がり方に英語・中国語を取り入れました。よく質問される「カロリー」「カフェイン」が入っていないことを前面に大きく表記しています。

宮崎県 Miyazaki

**南日本酪農協同株式会社**  
MINAMI NIHON RAKUNO KYODO CO., LTD.

**デーリィ霧島山麓牛乳1000ml milk**



霧島山麓の新鮮な生牛乳を殺菌処理後、無菌充填した常温保存可能な牛乳。生牛乳の風味をそのまま生かした新鮮な味わいです。

The milk can be stored at room temperature. Fresh raw milk from the foot of Mt. Kirishima is sterilized and filled in aseptically. It has a fresh flavor that makes the most of the flavor of raw milk.

**スコール (缶250ml)**



当社独自の製法による乳性炭酸飲料です。発売当初から変わらない、甘味のキレがよく後味スッキリのおいしさです。お手頃サイズの250mlのロング缶タイプです。

沖縄県 Okinawa

**アマミック株式会社**  
Amamik Co., Ltd.

**おおいたび(多い旅)茶 Non-alcoholic beverage**




沖縄のおおいたび茶は、今は、知る人ぞ知る幻のお茶になつております。琥珀色はポリフェノールの色です。新聞(レキオ2021.1)や、海外論文(nutrients 2021.5)でもご紹介いただきました。お茶の購入のために来店されるお客様もおられます。シナモン(桂皮)風味のあっさりした味わいです。

Oitabi tea in Okinawa is now becoming a phantom tea known to those in the know. Amber is the color of polyphenols. It was introduced in the newspaper (Requio 2021.1) and overseas treatises (nutrients 2021.5). Some customers come to the store to buy tea. It has a light taste with cinnamon (cinnamon) flavor.

沖縄県 Okinawa

**株式会社健食沖縄**  
Kenshoku Okinawa Co., Ltd.


**黒糖しょうが Beverage**



沖縄県産の黒糖粉末と、国産の良質な生姜粉末を使用、独自のブレンド技術でバランス良く配合しております。冬はポカポカと身体が温まり、風邪予防の対策にも。夏は冷やしてすっきりとさわやかに楽しんでいただけます。

Brown sugar powder from Okinawa Prefecture and high-quality ginger powder from Japan are used, and are well-balanced with our unique blending technology. In winter, the body is warm and warm, and it is also a measure to prevent colds. In the summer, you can enjoy it cool and refreshing.

**黒糖塩ココア Beverage**



沖縄県多良間島産黒糖と沖縄の海塩「ぬちまーす」をココアとブレンドしました。黒糖の甘み、ぬちまーすの塩味をバランスよく加えました。チョコチップも配合し、ココアのある味わいとすっきりとした甘みが特徴です。

Cocoa is blended with brown sugar from Tarama Island in Okinawa Prefecture and Okinawan sea salt "Nuchimasu". The sweetness of brown sugar and the saltiness of "Nuchimasu" are added in a well-balanced manner. It also contains chocolate chips and features a rich taste and refreshing sweetness.

沖縄県 Okinawa

**ソーエイドー株式会社**  
SOOEIDO Co., Ltd.

**35HIBISCUS TOROPICAL SPECIAL 10倍希釈エキス Soft drink**



35ハイビスカスは、風化した骨格サンゴと泡盛蒸留液を混ぜて固めたサンゴボールを焙煎窯に入れて茶葉を焙煎した「沖縄限定ロビカルテ」です。南国沖縄を思い浮かべる鮮やかな赤色が特徴。ホット、アイス両方に対応。売上の3.5%はベビーサンゴの植付活動に活用しています。

35 Hibiscus is an "Okinawa-only tropical tea" made by roasting tea leaves in a roasting kiln with coral balls which hardened mixture of weathered skeletal coral and awamori distillation lees. It is sweet-and-sour with refreshing acidity taste. It features a bright red color reminiscent of tropical Okinawa. Compatible with both hot and ice. 3.5% of sales will be used for baby coral planting activities.

**35HIBISCUS TOROPICAL SPECIAL TETRA BAG Hibiscus tea**



35ハイビスカスは、風化した骨格サンゴと泡盛蒸留液を混ぜて固めたサンゴボールを焙煎窯に入れて茶葉を焙煎した「沖縄限定ロビカルテ」です。南国沖縄を思い浮かべる鮮やかな赤い色と、さわやかな酸味が特徴です。売上の3.5%はベビーサンゴの植付活動に活用しています。

35 Hibiscus roasts tea leaves by putting coral balls, which are made by mixing weathered skeletal coral and awamori distilled lees, in a roasting kiln. In addition, Okinawa's "coral (also dead skeleton coral)" will utilize 3.5% of the prefecture's 35 hibiscus sales for coral regeneration activities (baby coral transplantation). 3.5% of sales will be used for coral regeneration activities.



沖縄県 Okinawa

株式会社比嘉製茶

Higa Seicha Co., Ltd.

G01

旨辛ペースト120g Chili seasoning



泡盛漬けの唐辛子をペースト状に仕上げた商品です。辛味の中に旨味ひろがる商品です。

A paste-like product made from awamori-pickled chili peppers. It is a product that spreads umami with spicy taste.

シクワシャー jus HIRAMI Lemon (Citrus depressa)



沖縄県産シクワシャー100%使用したストレートジュースです。ドレッシングやお料理などにお使いいただけます。

A straight juice made from 100% Okinawan Citrus depressa. It can also be used for dressing and cooking.

北海道 Hokkaido

株式会社不二屋本店

Fujiya Honten Co., Ltd.

G04

北海道カスタードプリン Custard pudding



函館市近郊の契約農場から届く新鮮な生乳を原料に作られる、函館酪農公社の函館牛乳を使用した、常温保存可能な弊社オリジナルのカスタードプリンです。

Made from fresh raw milk delivered from a contracted farm near Hakodate City, it uses Hakodate Milk from the Hakodate Dairy Public Corporation and can be stored at room temperature. Our original custard pudding.

北海道白いプリン Milk pudding



函館市近郊の契約農場から届く新鮮な生乳を原料に作られる、函館酪農公社の函館牛乳を使用した、常温保存可能な弊社オリジナルの牛乳プリンです。

Our original milk pudding can be stored at room temperature using Hakodate Milk from Hakodate Dairy Public Corporation, made from fresh raw milk delivered from contracted farms near Hakodate City.

北海道 Hokkaido

株式会社よねたや

Yonetaya Co., Ltd.

G02

「幸せ生チョコレート」 Frozen confectionery



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.

「幸せカタラーナ」 Frozen confectionery



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パリパリに仕上げた香ばしいカラメル層のコーポ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, thick and cold cream layer made from Hokkaido milk and fresh eggs.



北海道 Hokkaido

株式会社北海道米菓フーズ

Hokkaido Beika Foods Co., Ltd.

G03

オコメチップス Rice confectionery



北海道産お米の味が分かり、サクサク食感がクセになる逸品。

A gem that gives you a taste of Hokkaido rice and makes it crispy.

北海道蝦夷揚げ 醤油味 Rice confectionery



北海道産うるち米100%を使用した揚げ煎餅を特性醤油ダレに漬け込み、お米の味を引き立たせた逸品です。道内では初となる商品となります。

It is a rare product that brings out the taste of rice by soaking fried rice crackers using 100% Hokkaido-produced glutinous rice in a special soy sauce. This will be the first product in Hokkaido.

北海道 Hokkaido

株式会社わかさや本舗

Wakasaya Honpo Co., Ltd.

G02

北海道バターリッチ Baked confectionery



ラム酒に漬け込んだドライレーズンをオリジナルのバタークリームと混ぜ合わせ、香ばしく且つシットリ食感あるクッキーでクリームサンドしました。

Dry raisins soaked in rum are mixed with the original butter cream and cream sandwiched with a savory and crunchy cookie.

北海道牛乳サブレ Baked confectionery



酪農王国北海道の牛乳イメージ商品、牛の刻印を施したサブレです。その見た目牛乳パックからアジア圏での引き合いが多い商品です。

Dairy Kingdom Hokkaido's milk image product, a sable with a cow's engraving. It is a product that receives many inquiries

in Asia from its appearance milk carton.

北海道 Hokkaido

株式会社北国生活社

North Life Co., Ltd.

G03

ナチュラルー ドライマンゴー Dried mango



多くのドライマンゴーはシロップ漬け後に乾燥しています。本品は、砂糖を一切使用せず、マンゴー100%で乾燥させています。独自の製法で、マンゴー100%でありながら、やわらかく美味しく仕上がりました。本品100gを作るには生マンゴー約600gが必要です。それだけマンゴーが凝縮されているので味が濃厚です。

Many dry mangoes are dried after being soaked in syrup. This product does not use any sugar and is dried with 100% mango. With our original manufacturing method, it is 100% mango, yet soft and delicious. To make 100g of this product, you need about 600g of raw mango. The mango is condensed so much that the taste is rich.

ナチュラルー バナナチップス Banana chips



バキュームフライヤーを使用し低温低圧で揚げることにより、退色・変色が抑えられ、油の残存も少なくなります。厚切りにすることで、砂糖を使用せずクリスピーな食感を得ることができました。

By frying at low temperature and low pressure using a vacuum fryer, fading and discoloration are suppressed and oil residue is also reduced. By cutting into thick slices, we were able to obtain a crispy texture without using sugar.

北海道 Hokkaido

株式会社ほんま

Honma Co., Ltd.

G04

月寒あんぱんこしあん5個セット Japanese sweets



115年の歴史を誇る、札幌で最も古くから親しまれているお菓子です。北海道産の原材料に拘り、その良さを生かすべくシンプルな製造方法を続けています。

With a history of 115 years, it is the oldest sweet in Sapporo. We are particular about the raw materials produced in Hokkaido and continue to use simple manufacturing methods to take advantage of their goodness.

月寒あんぱん6種セット ゴールデンカムイバージョン Japanese sweets



115年の歴史を誇る札幌銘菓「月寒あんぱん」と世界でも人気のアニメ「ゴールデンカムイ」のコラボ商品です。

It is a collaboration product of Sapporo's famous confectionery "Tsukusamu Anpan", which boasts a history of 115 years, and the world-famous anime "Golden Kamuy".

岩手県 Iwate

株式会社松栄堂

Shoedoh Co., Ltd.

G05

ごま摺り団子 Mochi sweets



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。ぷにゅっ、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.

献上田むらの梅 Namagashi



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.

スケジュール

Schedule

会場周辺マップ

会場図

MAP/

Diagram of

the Venue

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 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

オフィシャル

商社の紹介

Introduction of

Official Trading

Companies

バイヤー

一覧

List of Buyers

PRブース

出展企業一覧

List of

PR Exhibition

Companies

沖縄国際物流

ハブ

About the

International

Logistics Hub

昨年実績

データ

Result Data for

the Previous Year

同時開催

イベント

Additional Event





石川県 Ishikawa

株式会社 KKI  
KKI Co., Ltd.

くずきり白桃 Kuzukiri (noodle jelly)



日本古来のデザート「くずきり」。黒蜜をかけて食べるのが一般的ですが、当社ではくずきりとフルーツを合わせました。国産の白桃ピューレを配合したシロップでアレンジしたくずきりはとてもジューシーでお勧めです。白桃以外に、マンゴー・ゆず・レモン・みかん・すいかの商品があります。

Kuzukiri is an ancient Japanese dessert. It is common to eat it with black sugar syrup, but at our company, we combined kuzukiri and fruit. The kuzukiri arranged with a syrup containing domestically produced white peach puree is very juicy and highly recommended. Other than white peach, there are mango, yuzu, lemon, mandarin orange, and watermelon products.

電子レンジ対応プラントベースこんにゃくラーメン Konjac noodles



麺にはこんにゃく麺を使っており、低糖質・低カロリーな商品となっております。スープもすべてプラントベースとなっており、とても体に良い商品となっております。スープまで全て飲んでも、1袋62.5Kcalしかありません。(一般的に通常のラーメンは、450Kcalと言われている)。白湯と2種類あります。

Konjac noodles are used for the noodles, making it a low-sugar, low-calorie product. All the soups are plant-based, making it a very healthy product. Even if you drink all the soup, there is only 62.5 Kcal per bag. (Generally, normal ramen is said to be 450Kcal). There are 2 types of hot water.

長野県 Nagano

有限会社中高冷菓  
Chukoureika Co., Ltd.

信州りんご玉 Frozen dessert



〇アイスクリームのような濃厚で滑らかな口当たりですが、低カロリーを実現。(分類上は氷菓)〇かわいらしい容器が郷愁を誘い、好印象を与えます。(信州りんご玉専用容器)〇原料の濃縮りんご果汁は長野県産を使用、乳は北海道産を使用、その他原料も全て国内産原料を使用しています。

〇 It has a rich and smooth mouthfeel like ice cream, but achieves low calories. (Classified as ice cream) 〇 A cute apple-shaped cup invites nostalgia and gives a good impression. (Special container for Shinshu Ringo-tama) 〇 Concentrated apple juice is made from Nagano prefecture, milk is made from Hokkaido, and all other raw materials are made in Japan.

信州シャインマスカット玉 Frozen dessert



〇アイスクリームのような濃厚で滑らかな口当たりですが、低カロリーを実現。(分類上は氷菓)〇かわいらしい容器が郷愁を誘い、好印象を与えます。(当社専用容器)〇原料のシャインマスカットは長野県産を使用、乳は北海道産を使用、その他原料も全て国内産原料を使用しています。

〇 It has a rich and smooth mouthfeel like ice cream, but achieves low calories. (Classified as ice cream) 〇 A cute container invites nostalgia and gives a good impression. (Exclusive containers for our company) 〇 Shine Muscat, the raw material, is made in Nagano prefecture, milk is made in Hokkaido, and all other raw materials are made in Japan.

岐阜県 Gifu

株式会社鈴木栄光堂  
Suzuki Eikodo Co., Ltd.

日東紅茶 ロイヤルミルクティキャンディ candy



日東紅茶の大人気商品「ロイヤルミルクティー」を、濃厚なコクと優しい味わいのキャンディに仕上げました。紅茶好きのためのロイヤルミルクティキャンディです。

Nitto Black Tea's popular product "Royal Milk Tea" has been made into a candy with a rich and gentle taste. Royal milk tea candy for tea lovers.

海鮮お好み北海道風味 おつまみMIX" 風雅・彩雅" Confectionery



たくさんの味を楽しめる海鮮お好みせんべいです。子供さんには食べきりサイズのおやつとして、大人にはお酒のおつまみにと、ご家族でお楽しみください。

It is a seafood rice cracker that you can enjoy a lot of taste. Enjoy it with your family as a snack for children and as a snack for adults.

石川県 Ishikawa

マルト株式会社  
MARTO, Co., Ltd.

G10

幸福庵 ごまだれ餅 Daifuku



もちりとしたお餅でとろりとした香ばしい黒ごまだれを包んだ一口大福です。隠し味に日本五大醤油の一つ「大野醤油」で有名な無添加ヤマト醤油を使用しました。

It is a bite-sized daifuku wrapped in a thick and fragrant black sesame sauce with a chewy rice cake. We used the additive-free Yamato soy sauce, a type of "Ono soy sauce", one of the five major soy sauces in Japan.

幸福庵 黒蜜きなこ餅 Daifuku



もちりとしたお餅でとろりとした優しい甘さの黒蜜タレを包みきなこをあしらった贅沢な一口大福です。黒蜜には黒糖の本場沖縄県産の加工黒糖を使用しました。

It is a luxurious bite-sized daifuku with kinako wrapped in a thick and gentle sweetness of black honey sauce. For black honey, we used processed brown sugar from Okinawa, the home of brown sugar.

岐阜県 Gifu

株式会社烏骨鶏本舗  
UKOKKEIHONPO Co., Ltd.

H01

烏骨鶏たまごかけご飯セット(烏頂天) Eggs, soy sauce, rice



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の8倍、また烏骨鶏丸鶏をじっくりと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増肥使用。

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 round chicken, which is made by carefully boiling the chicken bone chicken round chicken, is a delicious ingredient. Essential amino acids, chicken 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 Sozai



国の天然記念物 純種烏骨鶏の「ゴールデンエッグ」。年約40個程度しか産まれぬ貴重な烏骨鶏卵をこだわりの塩と昆布だして味を付け、桜チップで塩すことで香ばしく、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日ですでの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.

岐阜県 Gifu

森白製菓 株式会社  
Morihaku Confection Co, Ltd

H03

賞味期限1年のあられシリーズ Hail series with a best-by date of 1 year



確実に賞味期限1年以上持つ実績があります。受注生産をしますのでリードタイムは14日程度。

We have a track record of having a best-by date of one year or more. The lead time is about 14 days because it is made to order.

あられギフト



ギフト商品

福井県 Fukui

新珠製菓株式会社  
ARATAMA SEIKA Co., Ltd.

G09

きなこ羽二重餅 Namagashi



江戸時代より栄えた越前福井の絹織物「羽二重」の艶やかさをお菓子に再現しました。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 "Habutai", 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.

クリーム大福(いちご) Fresh sweets



ホイップクリームと相性の良いいちごジャムを柔らかかな求肥餅で包んだ、ケーキのような大福餅です。

A cake-like Daifuku mochi is made by wrapping strawberry jam, which goes well with whipped cream, in a soft fertilizer mochi.

岐阜県 Gifu

株式会社新杵堂  
Shinkinedo Co., Ltd.

G10

栗さんとおん3個入 kurikinton 6



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さんとおん。岐阜県中津川という恵まれた自然の中で育まれ、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。Made with only chestnuts and sugar. It's our local specialty products.

スーパースターロール Rollcake



スーパースターロールケーキ最大の特徴は、なんと言ってももっちりとした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、ふんわりと仕上げられています。

The biggest feature of the superstar roll cake is the light cream that is generously wrapped in the dough. The lightly sweetened, plant-based cream has a hint of rum, so you can enjoy the aroma. The carefully selected fabric, which is formulated to match the cream, is fine and fluffy.

静岡県 Shizuoka

株式会社さがみ園  
Sagamien Co., Ltd.

H01

さがみ園お茶ポテト Potato chips



・大手クラウドファンディングサービス「Makuake」にてカテゴリーランキング歴代2位を記録 ※2021年12月22日時点・フードロス問題に対応。当社従来品に比べ賞味期限が1.5倍に・独自性ある商品なので、他社にない、他店にない品揃えをお求めのバイヤー様のお役に立ちます。

・Recorded the 2nd place in the category ranking in the major crowdfunding service "Makuake" \* As of December 22, 2021 \* Corresponds to the food loss problem. The best-by date is 1.5 times longer than our conventional products \* Because it is a unique product, it is useful for buyers who are looking for an assortment of products that other companies/stores do not have.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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

オフィシャル商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event

愛知県 Aichi

株式会社 宏昌食糧研究所

Kosyo Food Laboratory Co., Ltd.

西尾の抹茶 抹茶アイスの素 Confectionery mix



・牛乳と混ぜるだけでお手軽に本格的な抹茶アイスが楽しめる粉末タイプの抹茶アイスの素です。・西尾の抹茶メーカーとの共同開発を行い、抹茶本来の風味と濃厚で口溶けの良さが特徴です。・商品1袋(80g)で4食分の抹茶アイスが作れます。

・Powder type matcha ice cream that you can easily enjoy authentic matcha ice cream just by mixing it with milk. ・Collaboratively developed with Nishio Matcha Maker, it is characterized by the original flavor of Matcha and its richness and good melting in the mouth. ・One bag (80g) of product can make four servings of green tea ice cream.

西尾の抹茶 抹茶ホットケーキミックス Hot cake mix



・卵・牛乳と素をよく混ぜパインで焼くだけお手軽に本格的な抹茶ホットケーキが楽しめる粉末タイプの素です。・より美味しく楽しんでいただけるように抹茶ホイップクリーム・抹茶ソースの素がついています。・抹茶の全国生産量の約20%を占めている西尾産抹茶を使用しております。

・It is a powder type pancake that you can easily enjoy a full-fledged matcha pancake just by mixing eggs, milk and pancakes well and baking them in a pan. ・Matcha whipped cream and matcha sauce are included so that you can enjoy it more deliciously. ・We use matcha from Nishio, which accounts for about 20% of the national production of matcha.

三重県 Mie

糸川屋製菓株式会社

Itoyawaya Seika Co., Ltd.

H04

熊野古道黒ごまクリームサンド Baked confectionery



創業60年の特殊製法 はさみ焼で、限りなく薄く焼き 薄い独自の食感の生地にクリームをサンドしましたオリジナルのクリームサンドクッキーも可能です。生地、クリームともに自社で製造しています。オリジナルのクリームサンド対応できます(製造ロット3万枚から)

By using the Hasami special method developed 60 years ago, the cracker is baked as thin as possible, making a thin and unique textured dough with cream cracker sandwich. Original cream sandwich cookies are also available, and the dough and cream are manufactured in-house. We can produce your original cream sandwiches (manufacturing lot from 30,000 pieces)

伊勢志摩塩さぶれ Sabure (cream cookies)



創業60年、はさみ焼の特殊製法で、素材の風味を損なわない、焼き菓子をつくり続け、三重県産の原料にこだわり 無添加 無香料、発売以来、伊勢地方で30万箱販売実績あります。

By the Hasami special method developed 60 years ago, we continue to make baked confectionery that does not affect the flavor of the ingredients. Sticking to the ingredients produced in Mie prefecture, we have sold 300,000 boxes in the Ise region since its release of the additive-free, fragrance-free product.

三重県 Mie

株式会社野田米菓

Noda Beika Co., Ltd.

H03

野田あられ ごぼう味 Rice cracker (Arare)



国産ごぼうのチップをふんだんにつき込み、香り豊かに仕上げました。当店の人気商品ナンバー1です。A lot of domestic burdock chips are included to create a rich fragrance. It is our most popular product number 1.

キムチあられ



地元の人気キムチ店とのコラボ商品

三重県 Mie

有限会社もんいまおじゅ

Mon Image Co., Ltd.

H02

新姫チーズケーキ Cake



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)がつなぐ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)

作チーズケーキ cake



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「清水清二郎商店」の銘酒作zakuの酒粕を使用した濃厚なチーズケーキです。作の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。農林水産省のフードアクションジッポニアワード2020において、入賞100産品に選出。

A rich cheesecake made from sake lees from the famous sake product zaku of the brewery "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 of the work and the marriage of sweets. Selected as one of the 100 prize-winning products at the Food Action Nippon Award 2020 of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

大阪府 Osaka

正氣屋製菓株式会社

MASAKIYA CONFECTIONERY CO., LTD

沖縄黒糖飴 Okinawa brown sugar candy



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忍ばせてあるので、食べて頂くと、少し苦みと甘みのある黒糖が出てきます。表面は飴生地で、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。ピロ包装してあるので、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.

岡山県 Okayama

有限会社相生堂

Aioido Ltd.

湊せんべい たまご baked goods



砂糖、国産小麦を使用した小麦粉、新鮮な卵を混ぜ合わせ香ばしく焼き上げました。

Sugar, wheat flour made from domestically produced wheat, and fresh eggs are mixed together and baked fragrantly.

湊せんべい ピーナッツ baked goods



砂糖、国産小麦を使用した小麦粉、新鮮な卵、塩を混ぜ合わせた生地にピーナッツを落して香ばしく焼き上げました。

Sugar, wheat flour made from domestic wheat, fresh eggs, and salt are mixed into the dough and baked fragrantly.

岡山県 Okayama

國和産業株式会社

Kuniwa Sangyo Co., Ltd.

やま柿 YAMA KAKI DRIED PERSIMMON ROLL (SLICED)



やま柿は自然の干し柿100%でできたロングセラー和菓子です。どこか懐かしい控えめな甘さに人気があります。

YAMA KAKI is a long-seller Japanese confection, made of 100% naturally dried persimmon, popular for its good old sweet/tart taste.

瀬戸内フルーツゼリー FRUITS JELLY



瀬戸内地区はおいしい果物で有名です。私たちはそれらの果物をフルーツゼリーにしました。白桃やニューピオーネ、檸檬など、たくさんのお味をご用意しています。

Setouchi Area is famous for its delicious fruits. We used those fruits and made Fruits Jelly. We have a variety of flavors such as White peach, New Pione, Lemon and more.

岡山県 Okayama

聖萬堂株式会社

Seimando Co., Ltd.

栗餡団(小倉餡) Yaki(grilled) manju



丸ごとの有機栗2個を小倉餡で包み米粉を加えた特性生地でもちもち香ばしく焼き上げて、急速冷凍しました。

2 whole organic chestnuts are wrapped in Ogura bean paste, baked in a special dough with rice flour, crispy and fragrant, and quickly frozen.

プチ栗餡団(小倉餡、栗餡) Yaki(grilled) manju



丸ごとの有機栗2個を栗餡で包み米粉を加えた特性生地でもちもち香ばしく焼き上げて、急速冷凍しました。

Two whole organic chestnuts are wrapped in chestnut bean paste, baked in a special dough with rice flour, and then quickly frozen.

岡山県 Okayama

有限会社ニコー光斗(暮四季33)

Niko Koto Co., Ltd. (Kurashiki 33)

ヴィーガン系クッキー&珈琲 ◎究極33クッキー baked goods, beverages



小麦粉、卵、バター、乳(動物性)、白砂糖不使用のグルテンフリーで食感良く、素材の程よい甘味があるヴィーガンの方はもちろん、健康に気遣う人、妊婦さんにもオススメの焼き菓子です。★ココナッツ珈琲は動物性乳砂糖不使用でよりまろやかな甘さで飲める、カフェオレのような珈琲になります。

It is gluten-free and does not contain flour, eggs, butter, milk (animal), or white sugar, and has a good texture. It is recommended for vegans, health-conscious people, and pregnant women. ★ Coconut coffee does not use animal milk sugar and has a mellow sweetness that makes it a coffee like cafe au lait.

おつまみクッキーシリーズ5種類〜 Baked confectionery



通常の焼き菓子とは異なるお菓子で、お酒がすすむようなスパイスが聞いたおつまみにもなるクッキーとして、少しの甘味と辛さをバランスよく配合し、食感が良く次々すすむクッキーです。※食べていくと味が変わる「味変クッキー」がピリッと七味の種類になります。

A cookie that is different from normally baked sweets, it is a cookie that can be used as a snack with spices that go well with alcohol. "Taste strange cookie" whose taste changes as you go is a type of shichimi.



岡山県 Okayama

## ヒルゼンミルキー 株式会社

Hiruzen Milky Co., Ltd.

## ルビーチョコレート chocolate



フルーティーで酸味のある味わいが癖になるルビー色のチョコレートです。ダーク、ミルク、ホワイトにつづき約80年ぶりに発表された第4のチョコレートです。

A bar of ruby-colored chocolate with an addictive fruity and sour taste. It is the 4th chocolate announced for the first time in about 80 years, following dark, milk and white.

## 蒜山高原ミックスチョコレート(大) chocolate



ジャージーバターを練り込んだ一口チョコレートに詰め合わせにしました。手に取るたびに色々な味が楽しめます。

An assortment of bite-size chocolates kneaded with jersey butter.

岡山県 Okayama

## 有限会社山本製菓

Yamamoto Confectionery Co., Ltd.

## 味噌おかき 80g Rice confectionery



国産餅米を使いサクッと焼き上げた生地に、木樽仕込みの味噌と醤油のオリジナルたれで味付けしました。味噌の風味が香ります。

The batter is baked crispy using domestic glutinous rice and seasoned with an original soy sauce and miso sauce prepared in wooden barrels. It smells like miso.

## あまから 80g Rice confectionery



ふっくら焼いた生地に甘辛醤油とザラメを振りかけました。

I sprinkled sweet and spicy soy sauce and brown sugar on the plump baked article.

大分県 Oita

## グランドスター合同会社

Grand Star LLC

H05

## 生タピオカ(国産抹茶) Raw tapioca (domestic matcha)



国産の高級抹茶をふんだんにタピオカに練り込んだ商品で、抹茶の香りや味わいがとても美味しい人気商品

A popular product with abundant domestic high-quality matcha kneaded into tapioca, and the aroma and taste of matcha is very delicious.

## レトルトタピオカ(あまおう苺) Retort tapioca (Amaou strawberry)



タピオカに贅沢に苺(あまおう)をふんだんに練り込んだタピオカを、保存料などを無くし尚且つ常温保存できるようにレトルト加工した世界で唯一の商品。他のフレーバーも同様にレトルト製作可能

The product in the world that is made by retort-packing tapioca, which is made by kneading strawberries (Amaou) abundantly into tapioca, so that it can be stored at room temperature without preservatives. Other flavors can be retorted as well.

岡山県 Okayama

## 株式会社山方永寿堂

Yamagata Eijudo Co., Ltd.

## きびだんご10個入 half-baked Japanese sweets



米粉を主原料としてお砂糖などと混ぜ合わせ、長時間練りながら炊き込んだ和菓子になります。もちりと弾力があり、噛むととても滑らかな舌ざわりです。日本の有名な物語「桃太郎」のストーリーが楽しめるパッケージになっております。

Rice flour is the main ingredient, mixed with sugar, etc., and kneaded for a long time to make a Japanese confectionery. It is chewy and elastic, and has a very smooth texture when chewed. It is a package where you can enjoy the story of the famous Japanese story "Momotaro".

## きなこきびだんご10個入 half-baked Japanese sweets



米粉を主原料としてお砂糖などと混ぜ合わせ、長時間練りながら炊き込んだ和菓子になります。もちりと弾力があり、噛むととても滑らかな舌ざわりです。日本の有名な物語「桃太郎」のストーリーが楽しめるパッケージになっております。岡山県産のきなこ使用。

Rice flour is the main ingredient, mixed with sugar, etc., and kneaded for a long time to make a Japanese confectionery. It is chewy and elastic, and has a very smooth texture when chewed. It is a package where you can enjoy the story of the famous Japanese story "Momotaro". Uses soybean flour from Okayama prefecture.

山口県 Yamaguchi

## 株式会社和田又

Wadamata Co., Ltd.

Z04

## 個包装クレープ5種 Western confectionery



創業240年の和菓子屋が初めて「クレープ」を作りました。職人こだわりの手巻きクレープです。基本5種類+季節限定3種類で展開しております。

The 240-year-old Japanese sweets shop made the first "crepe". A hand-wound crepe made by craftsmen. We have 5 basic types + 3 seasonal types.

## わらび餅(抹茶) Warabimochi



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.

大分県 Oita

## マルトウ物産販売株式会社

Marutou Bussan Sales Co., Ltd.

H04

## いちごラングドシャ10枚 Baked confectionery



いちご味のチョコレートサクサクのラングドシャでサンドした風味豊かなお菓子です。

A flavorful confectionery made by sandwiching strawberry-flavored chocolate with a crispy langue de chat.

## いちごクリームサンドゴフレット10枚 Baked confectionery



軽く焼き上げた薄焼きの生地に、いちごクリームをサンドしました。サクサクの食べ心地をお楽しみください。

Strawberry cream was sandwiched in a lightly baked dough. Please enjoy the crispy eating comfort.

岡山県 Okayama

## 株式会社ヤマサキ珍珠

Yamasaki Chinmi Co., Ltd.

## おつまみスリーブ各種 snacks, delicacies



レモン:美味し焼きあげた魚肉で甘いザラメをサンドし瀬戸内レモンで味付けしました。めざし:国内産かつちいわしを目刺しにして遠赤燗で程長火で焼きました。焼魚:国内産の帆立貝もを甘辛く味付けしました。昆布:北海道産昆布を本来の自然なおいしさをたっぷり味わって頂きます。

Lemon: Delicious grilled fish sandwiched between sweet brown sugar and seasoned with Setouchi lemon. Aim: Domestic sardines are pierced and roasted moderately by far-infrared roasting. Roasted shellfish string: Sweet and salty seasoned scallop string. Kombu: You can fully enjoy the original natural taste of Hokkaido kelp.

## 焼海苔ばらばら Setouchi products, Setouchi brands, toppings, seaweed



瀬戸内海産の海苔を原藻のまま焼き上げました。深みのある豊かな味と香りをお楽しみ下さい。

Seaweed from the Seto Inland Sea is baked as it is. Please enjoy the deep and rich taste and aroma.

香川県 Kagawa

## 株式会社エフディアイ

FDI Co., Ltd.

## L.C.BAUM 6個入り Western sweets



通常品と比較して40%以上糖質をカット。1個当たりの糖質は12g以下に。プレーン:低糖質なのにしっかりと風味が特長です。チョコ:マイルドでバランスの取れた風味のチョコレートと深みのあるブラックココアパウダーで仕上げました。抹茶:芳醇な京都産の宇治抹茶を生地に練りこみ、しっとり焼き上げました。

Cut sugar by 40% or more compared to regular products. Less than 12g of sugar per serving. Plain: It features low sugar and a firm flavor. Choco: Finished with a mild, balanced flavor of chocolate and deep black cocoa powder. Matcha: Rich Uji matcha from Kyoto is kneaded into the dough and baked moist.

## はらバウム アソート Baked confectionery



香川県産の和三盆糖を使い、和三盆がもつ、とろける口溶けの良さ上品な甘さをつけて、しっとりとしたやさしい甘みに仕上げたバウムクーヘンです。瀬戸内産レモン果汁を使い、はちみつレモンの甘酸っぱい風味をバウムクーヘンで実現しました。

Baumkuchen is made from Wasanbon sugar produced in Kagawa prefecture, and has a moist and gentle sweetness by taking advantage of the good melting in the mouth and the elegant sweetness of Wasanbon. Using lemon juice from Setouchi, the sweet and sour flavor of honey lemon is realized with Baumkuchen.

宮崎県 Miyazaki

## パイア王子

Prince of Papaya

## MIYAZAKI Green Papaya Tea(ティーバッグ7個入り) Green papaya tea (7 tea bags)



青パイアは栽培期間中農薬不使用で栽培しました。ポリフェノールや酵素、食物繊維などの成分を含みます。おうち時間にもリラックスして飲んでいるだけの美容茶です。パイアティーを飲む新たなライフスタイルを弊社では創造していきます。

Green papaya was cultivated without pesticides during the cultivation period. Contains ingredients such as polyphenols, enzymes, and dietary fiber. A cosmetology tea that you can relax and drink at home. We will continue to create a new lifestyle for drinking papaya tea.

## ～パイア王子謹製～青パイアドレッシング ドレッシング



宮崎県内で人気のドレッシングを展開するレストランのシェフ監修のドレッシングとなります。果肉とすりおろし青パイアがたっぷり含まれており食べ応え抜群のドレッシングです。また、通常のドレッシングよりも使用している油の割合が少なく、カロリーも抑えたドレッシングとなります。

宮崎県内で人気のドレッシングを展開するレストランのシェフ監修のドレッシングとなります。青パイアがたっぷり含まれており食べ応え抜群のドレッシングです。また、通常のドレッシングよりも使用している油の割合が少なく、カロリーも抑えたドレッシングとなります。

スケジュール

Schedule

会場周辺マップ

MAP/

Diagram of the Venue

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 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

オフショール

商社の紹介

Introduction of

Official Trading

Companies

バイヤー

一覧

List of Buyers

PRブース

出展企業一覧

List of PR Exhibition

Companies

沖縄国際物流

ハブ

About the

International

Logistics Hub

昨年実績

データ

Result Data for

the Previous Year

同時開催

イベント

Additional Event

鹿児島県 Kagoshima

**セイカ食品株式会社** Seika Foods Co., Ltd. **H05**

きなこ餅 Mochi sweets



・香ばしいきな粉の風味とココのある素焚糖®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.

よもぎ餅 mochi sweets



・噛みしめるごとによもぎの風味とほどよい甘味がお口いっぱいになります。・一粒ずつオブラートとフィルムで包んでおり、手を汚さずにお召し上がりになります。  
・Each bite fills your mouth with the yomogi flavor and just the right amount of sweetness. ・Each piece is wrapped in an oblate and a film, so you can enjoy it without getting your hands dirty.

沖縄県 Okinawa

**アイラティ合同会社** Ailati LLC **H08**

マリーオOKINAWAチョコレート35枚入りギフト chocolate candy



マリーオは、南イタリアで1875年創業のチョコレート工房です。ベネズエラ産最高品質のホワイトカカオと沖縄県産の原料を使って7種類のフレーバーのチョコレートをギフトにしました。マリーオOKINAWAチョコレート。パッケージは知念紅型研究所10代目知念冬馬氏のサトウキビの意匠です。  
Maglio is a chocolate workshop founded in 1875 in Southern Italy. 7 flavors of chocolate in a gift box using the highest quality white cacao from Venezuela and raw materials from the Okinawa Prefecture. The package is a sugarcane designed by Mr. Toma Chinen, the 10th generation of the Chinen Bingata Research Institute.

沖縄の恵み 黒糖入り無添加ジャムセット Jam




大宜味村で無農薬で栽培されたイチゴ、やんばるの太陽を浴びたパイナップル、宮城島の土壌で育った紅芋を、砂糖、黒糖、シークワーサー果汁、塩だけで手作りしたジャムの詰め合わせです。  
A handmade assortment of jams made from pesticide-free strawberries cultivated in Ogimi village, pineapples exposed to the sun in Yambaru region, and red potatoes grown in the soil of Miyagi Island, using only sugar, brown sugar, shikuwasa juice, and salt.

沖縄県 Okinawa


**沖縄セルラーアグリ&マルシェ株式会社** Okinawa Cellular Agri & Marche Co., Ltd. **H07**

冷凍ゴールドバレル Frozen fruit



沖縄県本島北部で栽培されたパイナップルの中でも希少な完全熟したゴールドバレルを、通年ご利用いただけるよう、瞬間冷凍機「凍眠」で冷凍いたしました。旬の沖縄の本物のパイナップルをぜひご利用ください。  
Ripe gold barrels, which are rare among pineapples cultivated in the northern part of the main island of Okinawa, are frozen with an instant freezer "Yoshimi" so that they can be used all year round. Please use real Okinawan pineapples in season.

バレルパイロール frozen roll cake




トロピカルな国産パイナップルがごろごろ入った、夏にぴったりなロールケーキです。たっぷりつまったクリームはあっさりめ。みずみずしいパイナップルの甘酸っぱさが、さっぱりさわやかな味わいです。  
A roll cake perfect for summer, filled with tropical domestic pineapples. The rich cream is light. The sweet and sourness of the fresh pineapple give it a refreshing taste.

沖縄県 Okinawa


**沖縄南風堂株式会社** Okinawa Nanpudo Co., Ltd. **H06**

雪塩ちんすこう(大) baked goods



宮古島の地下海水を汲み上げて精製された「雪塩」と琉球の伝統菓子「ちんすこう」を独自の製法で組み合わせ合わせた自信作です。  
It is a product that we are proud of by combining "Yukishio", which is refined by pumping underground seawater from Miyakojima, and "Chinsuko", a traditional confectionery of Ryukyu, using a unique method.

島とうがらしえびせんべい(大) baked goods




えびを練り香ばしく焼き上げました。サクッとした歯ざわりが特徴です。沖縄産の島とうがらしと、車えびのすり身を使用し、ピリッとした辛さが効いています。  
Shrimp is kneaded and grilled to a fragrant taste. It is characterized by its crisp texture. Made with island chili peppers from Okinawa and minced prawns for a tangy spiciness.

沖縄県 Okinawa


**有限会社ケンコーフーズ** Kenko Foods Co., Ltd. **H06**

琉球ショコラ chocolate candy



サクッとホロッと新食感。優しい甘さの沖縄県多良間島産黒糖と、ガーナ産カカオを使用したハイカカオチョコレート(72%)のほろ苦さをミックスし、素材にこだわった、夏でも溶けないチョコレート菓子です。  
Crispy and fluffy with a new texture. A chocolate confectionery that does not melt even in the summer, with a mixture of brown sugar from Tarama Island, Okinawa Prefecture, which has a gentle sweetness, and the bittersweetness of high cacao chocolate (72%) using cacao from Ghana.

琉球ショコラ(生くるみ入り)



サクッとホロッと新食感。優しい甘さの沖縄県多良間島産黒糖と、ガーナ産カカオを使用したハイカカオチョコレート(72%)のほろ苦さをミックスし、素材にこだわった、夏でも溶けないチョコレート菓子です。世界から厳選した生くるみを使用しています。

沖縄県 Okinawa

**株式会社黒糖本舗垣乃花** Kokutou Honpo Kakinohana Co., Ltd. **H09**

沖縄黒糖蜜



通常のシロップは水飴を加えて結晶化を防いでいますが、弊社の黒糖蜜は水飴・ハチミツなどは一切使用しないで沖縄のサトウキビから取れた原材料だけでシロップ化に成功しました。100%沖縄産の黒糖蜜ですので安心してご利用いただけます。

多良間島のぶっつき黒糖



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。そのままお茶請けとして、又お料理やお菓子作りにも。ぶっつきとは「カチフリ」の意味。

沖縄県 Okinawa

**株式会社ココスアイランドオキナワ** Cocos Island Okinawa Co., Ltd.

沖縄最中6個入り monaka set



沖縄らしい花笠とシーサーを象ったオリジナル最中。お召し上がりの際にお客様ご自身で皮に餡を入れていただくことでパリッとした食感をお楽しみいただけます。・花笠最中×紅芋餡3個・シーサー最中×黒糖餡3個  
An original monaka shaped like an Okinawan flower hat and shisa (Guardian deity of Okinawa). You can enjoy the crispy texture by putting the bean paste in the skin yourself when you eat it. ・Hanagasa monaka x 3 sweet potato filling ・Shisa monaka x 3 brown sugar bean paste

マカンの5種アソート10個入り Western confectionery (macarons)




キャラメルクリームをはさんだカラフルなマカロンに御祝いののしを意味する「の」をひとつずつ心をこめて手書きしました。ラインナップ5つのフレーバ・フレーズ(いちご)・ピスタシユ・オレンジ・ショコラ・ヴァニユ  
Each colorful macaron with caramel cream sandwiched in it is handwritten with the word "no", which means celebration. Lineup of 5 flavors ・Phrase (strawberry) ・Pistache ・Orange ・Chocolat ・Vanille

沖縄県 Okinawa


**株式会社ファッションキャンディ** Fashion Candy Co., Ltd. **H08**

ちんすこうショコラPタイプ(ダーク&ミルク) chocolate candy



さくっ焼き上げた伝統菓子「ちんすこう」をまる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.

ぱのフィナンシェ(3個バッグ) Baked confectionery




パイナップルの風味豊かなしっとりフィナンシェ。石垣産のパイナップルを使用し、じっくり焼き上げました。  
A moist financier with a rich pineapple flavor. We used pineapple from Ishigaki and baked it carefully.

沖縄県 Okinawa

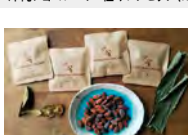
**株式会社ローカルランドスケープ** Local Landscape Co., Ltd. **H07**

ドライフルーツのチョコレートアソート chocolate



沖縄北部・やんばるの畑で育つ素材を自社工房で一つ一つ手仕事で加工し、素材感あふれるドライフルーツを作り、それに合うようカカオ豆から作ったチョコレートでディップしています。旬の素材の味を存分に味わうチョコレートです。  
We process the ingredients grown in the fields of Yanbaru in northern Okinawa by hand one by one in our own workshop to make dried fruits full of texture, and dip chocolate made from cacao beans to match them. It is a chocolate that allows you to fully enjoy the taste of seasonal ingredients.

沖縄チョコレート4種ギフトセット(カラキ・シークワーサー・月桃・泡盛まるた) chocolate



OKINAWA CACAOのチョコレート4種(カラキ、シークワーサー、月桃、泡盛まるた)をギフトボックスに詰め合わせました。チョコレートは口溶けの瞬間、風味を楽しむよう薄く作っています。カカオ分70%弱のチョコレートはお酒やティータイムのお供に最適です。  
Four kinds of OKINAWA CACAO chocolates (Karaki, Citrus depressa, Moon peach, Awamori Maruta) are packed in a gift box. The chocolate is made thin so that you can enjoy the flavor the moment it melts in your mouth. Chocolate with less than 70% cocoa content is perfect for drinking and tea time.





宮城県 Miyagi  
**株式会社みらいファームやまと**  
Mirai Farm Yamato Co., Ltd.

**大和町産吉田ホワイト黒ニンニク** Processed garlic food



青森に次ぐ東北第二の産地を目指し、田子町より技術提供を受けながら原種と呼ばれる貴重なホワイト6片を使用。川沿いに面した肥沃な土壌と専用の機械で湿度、糖度をコントロールしながら製造された濃縮感の高い、フルーティな黒ニンニクになります。Aiming to be the second largest production area in Tohoku after Aomori, we use 6 precious pieces of white garlic called the original species while adopting technology from Takko Town. It is a highly concentrated, fruity black garlic produced by controlling the humidity, sugar content with a dedicated machine and fertile soil.

**ゼフィール甲州 White wine**



日本固有の甲州種ブドウを使用、グレープフルーツ、シトラスなどの柑橘系のニュアンスを持ち、香り豊かですっきりとした味わいのドライな白ワインです。和食の持つ繊細な味わいを打ち消すことなく、引き立てながらより一層味わいの奥深さをご堪能いただけます。A dry white wine that uses the unique Koshu grapes in Japan, has citrus and grapefruit like taste. It also has a rich aroma and a refreshing taste. You can enjoy the depth of the taste even more while enhancing it without canceling the delicate taste of Japanese food.

岐阜県 Gifu  
**二木酒造株式会社**  
NIKI SHUZOU CO., LTD.

**大吟醸生酒 氷室** Japanese Rice Wine



フレッシュで爽やかな口当たりの良さです。冷で味わう「生」をお楽しみください。It is a fresh and pleasant taste. Enjoy the taste of "raw" served chilled.

**笑いじょうご** Japanese Rice Wine



まるやかな純米大吟醸。冷やせば繊細な味わいとフルーティな香りが楽しめます。お燗にすると旨味がひろがります。Mild pure rice daiginjo. When chilled, you can enjoy its delicate taste and fruity aroma, and when served hot, the "umami" flavor will spread throughout your mouth.


北海道 Hokkaido  
**網走ビール株式会社**  
Abashiri Beer Co., Ltd.

**流水ドラフト** Low-malt beer



オホーツク海に浮かぶ流水をイメージした「オホーツクブルー」をコンセプトに誕生した発泡酒。オホーツク海の流水を仕込水に使用し、天然色素クチナシを使用することで色鮮やかなオホーツクブルーを表現。苦味を抑えたさっぱりとした味わいになっています。Happoshu was born with the concept of "Okhotsk Blue", which is the image of drift ice floating in the Sea of Okhotsk. The drift ice of the Sea of Okhotsk is used as the water for preparation, and the natural pigment gardenia is used to express the colorful Okhotsk blue. It has a refreshing taste with less bitterness.

**桜桃の雫**



オホーツク海から吹き付ける厳しい寒さの中で育んだ力強い甘みと芳醇な香りが特徴的なさくらんぼを原料に使用。網走産のさくらんぼから溢れるフルーティな味わいがブレンドされた絶妙な逸品。

福島県 Fukushima  
**相馬アグリ株式会社**  
Soma Agri Co., Ltd.

**春紅麗** Liquors



日本で流通する南高梅酒とは一線を画す、鮮やかな赤色が特徴の露西梅を使用した梅酒です。華やかな色味、芳醇な香味をお楽しみください。It is a plum wine that uses dew madder plum, which is characterized by its bright red color, which is different from the Nanko plum wine distributed in Japan. Please enjoy the gorgeous color and mellow flavor.

大阪府 Osaka  
**MKトレーディング**  
MK Trading

**SASAKAWA Single Malt whisky 700ml** whisky



安積蒸留所にて3年間以上熟成させたシングルモルトウイスキーです。ジャパニーズウイスキーの奥深さを味わって下さい。A single whiskey that has been aged at the Azumi Distillery for over 3 years. Please enjoy the rich taste of Japanese whiskey.

**Golden Horse Pure Malt whisky MUSASHI 700ml** whisky



2020年に復活した羽生蒸留所のピュアモルトウイスキーです。数種のモルトウイスキーをブレンドした味わい深いウイスキーを是非、お楽しみ下さい。Pure malt whiskey from Hanyu Distillery, which was revived in 2020. Please enjoy the delicious whiskey that is a blend of several kinds of malt whiskey.

青森県 Aomori  
**タムラファーム株式会社**  
Tamura Farm Co., Ltd.

**スパークリングアップル アプリモ** Apple juice



りんご毎の特徴を知り尽くす農家だからこそできるブレンドです。希少価値のある「紅玉」もブレンドしております。津軽の伝統文化ごん刺しをモチーフにしたデザインで「東北パッケージデザイン展2014」優秀賞受賞。「FOODEX美食女子グランプリ」金賞受賞。It is a blend that is possible only because the farmer knows all the characteristics of each apple. We also blend the scarlet "Kogyoku". The "Tohoku Package Design Exhibition 2014" Excellence Award was awarded for the design based on Tsugaru's traditional culture and traditional style. Received the "FOODEX Gourmet Women's Grand Prix" Gold Award.


**タムラシードル SWEET** fruit cider



「全ての物語は美味しいうりご作りから」を理念に、りんご作りから醸造まで1年がかりで丹精込めて醸造したシードルです。アルコール度数3%の甘口シードルです。上品なりんごの甘さが楽しめます。With the philosophy of "All stories are from delicious apple making" It is a cider brewed carefully with a careful effort over a year from apple making to brewing. It is a sweet cider with an alcohol content of 3%. You can enjoy the sweetness of an elegant apple.

長野県 Nagano  
**ドメヌ・スリエ 株式会社 塩尻ファーム**  
Domaine Sourire

**ルヴィーブル I メルロー フレンチオーク樽熟成 2020年** Wine



かつては某航空のファーストクラスで採用されるほどの傑作を生んだ園圃。しかし主を失い荒廃していたところを弊社が再生。樹齢40年の老樹が醸し出すカカオや墨(塩尻メルローの特徴)の香り、プルーンや黒ベリー系の果実味。苦澁を乗り越え、いぶし銀メルローの生み出すコクと深い味わい。A field that once produced a masterpiece that was used in the first class of a certain airline. However, our company revived the place that had lost its owner and was devastated. The scent of cacao and ink (characteristics of Shiojiri Merlot) produced by a 40-year-old tree, and the fruit flavors of prunes and blackberries. The richness and depth of flavor created by oxidized silver merlot, which has been revived after overcoming hardships.

**ルヴィーブル ナイアガラ 2021年** Wine



塩尻白ワインの最長老、ナイアガラ。2021年はマスカットや青りんごを思わせる香りと、シャルドネに近いシャープな感じを少し感じる特徴的な味わい。余韻のすっきりフルーティな心地よく、魚介料理や野菜料理に合い、普段飲みにも最適です。気軽に飲める「THE 日本白ワイン」をお楽しみください。The oldest Shiojiri white wine, Niagara. 2021 has a distinctive flavor that reminds you of muscat and green apples, and sharpness and power that is similar to Chardonnay. The clean and fruity aftertaste is pleasant, and it goes well with seafood and vegetable dishes, making it ideal for everyday drinking. Please enjoy "THE Japanese white wine" that you can casually drink.


和歌山県 Wakayama  
**中田食品株式会社**  
Nakata Foods Co., Ltd.

**樽梅酒 TARU Umeshu**



梅は紀州産南高梅を、樹上で完全に熟すまで収穫を待ち、新鮮な状態で仕込みました。フルーティな香りの、甘さを抑えた梅酒原酒を、さらに「オーク樽」に詰め替えて約1年間の熟成を待ち、ボトリングされた気品高い樽仕込原酒です。仕込水にはモンドセレクションで「大賞」を受賞した紀州熊野の天然水を使用しています。As for plums, Kishu Nanko plums are brewed in a fresh state after waiting for harvest until they are completely ripe on the tree. It is a refined barrel-prepared sake that has been bottled after waiting for aging for about a year by refilling the fruity scented plum wine with reduced sweetness into "oak barrels". We use natural water from Kishu Kumano, which won the "Great Gold Award" at Monde Selection.

**こだわり梅酒** With plum wine



梅原料に紀州完熟南高梅を100%使用し、熟成された梅酒に熟した梅実が入った定番の梅酒です。It is a classic plum wine that uses 100% Kishu ripe Nanko plum as the raw material for plums and contains ripe plum fruits in aged plum wine.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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・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

オフショール 商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流 ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績 データ Result Data for the Previous Year

同時開催 イベント Additional Event

和歌山県 Wakayama

**株式会社 吉田** 103  
Yoshida Co., Ltd.

**山椒エール Beer**



和歌山県有田川町のぶどう山椒を贅沢に使用したパールエールです。ぶどう山椒を使用することにより、アロマホップには出せない爽快感、マイルドな辛味、香りの広がりをお楽しみください。

A pale ale made with plenty of grape sansho from Aridagawa, Wakayama Prefecture. By using budo sansho, you can enjoy the freshness, mild spiciness, and the spread of aroma that aroma hops cannot.

**柚子エール Beer**



和歌山県にある龍神村や古座川町より、取り寄せた和歌山産の柚子の黄色い川の部分のみを丁寧に手作業で処理しています。そのため、柚子の爽やかな香りを残しつつ、苦みを抑えたさっぱりとした味わいに仕上がっています。

Only the yellow river part of the Yuzu produced in Wakayama, which is ordered from Ryujin Village and Kozagawa Town in Wakayama Prefecture, is carefully processed by hand. As a result, it has a refreshing taste with less bitterness while retaining the refreshing scent of yuzu.

沖縄県 Okinawa

**株式会社久米島の久米仙** 104  
KUMEJIMA'S KUMESAN CO., LTD

**久米島の久米仙 30度 600ml awamori**



久米島の久米仙を代表する銘柄。天然弱酸性で醸された、爽やかな飲み口と、伝統的な味わい。

A brand that represents Kumesan in Kumejima. A refreshing taste and traditional taste brewed with natural spring water.

**久米島の久米仙 ブラック5年 40度 720ml awamori**



長期貯蔵による深みのある味わいと、上品な古酒香が特徴の5年古酒。

Elegant, 5-year old sake with a deep flavor from being stored for a long time.

沖縄県 Okinawa

**株式会社ロート・F・沖縄** 102  
Rohto F Okinawa Co., Ltd.

**KUMEJIMA612 [THE BOTTOM] Beer IPA**



海洋深層水由来の硬度1,000の超硬水を使用することにより、IPA特有のフルーティな香りと苦みを持ちながらも、シャープでクリアな味わいを両立させることが可能になりました。世界の海を1,000年かけてめぐってきたエネルギーを感じながらお楽しみください。

By using ultra-hard water with a hardness of 1,000 derived from deep seawater, it is possible to achieve both a sharp and clear taste while retaining the fruity aroma and bitterness peculiar to IPA. Please enjoy while feeling the energy that has traveled the world's oceans for 1,000 years.

**KUMEJIMA612 [RED & BLUE] sparkling wine (Low-malt beer?)**



海に潜った時に見える静かで深い青色を再現しました。ドイツビールをベースとし、発泡酒ながら麦芽100%にこだわった骨太な味わいです。光の加減によって赤くすら見える青色は、深淵なる海的神秘さを彷彿とさせます。

Reproduced the calm and deep blue that can be seen when diving in the sea. Although it is based on German beer, it has a strong flavor that sticks to 100% malt while being a low-malt beer. The blue color, which can look reddish depending on the amount of light, is reminiscent of the mystery of the abyss of the sea.

大分県 Oita

**有限会社常徳屋酒造場** 104  
Jyotokuya Brewery Co., Ltd.

**42度 宇佐ぼろず道中原酎 Barley shochu raw sake**



「Kura Master 2022 本格焼酎・泡盛コンクール」で、「プラチナ賞」を受賞。地元、大分県宇佐産のハダカ麦を全量使用。熟成に適した麹造りと常圧蒸留による原料の特性を生かした味わいの原酒をホーロータンクで約13年熟成。ハダカ麦の香り高い濃醇でありながらキレの良い喉越しをお楽しみ下さい。

Received the "Platinum Award" at the "Kura Master 2022 Authentic Shochu / Awamori Contest". All of the local wheat from Usa in Oita Prefecture is used. Aged in a hollow tank for about 13 years, the undiluted sake with a taste that makes the best use of the characteristics of the raw materials made by koji, suitable for aging and distillation at atmospheric pressure. Please enjoy the fragrant richness of Hadaka wheat and the crispness in your throat.

**14度 常徳屋ゆず (ALL usa) Liqueur Yuzu**



地元、大分県宇佐産のハダカ麦を100%使用した麦焼酎をベースに、大分県宇佐産の「ゆず果汁」を贅沢に使用した、ゆずリキュール。麦焼酎の甘味ある旨さとゆずの酸味とほのかに漂う苦みが絶妙に調和された爽やかな喉越しが味わえる本格派ゆずリキュールです。

Yuzu liqueur that uses "Yuzu juice" from Usa, in Oita prefecture, based on the barley shochu that uses 100% of the local Hadaka barley from Usa. An authentic yuzu liqueur that exquisitely combines the sweetness of barley shochu with the sourness of yuzu and the slight bitterness which refresh your throat.

沖縄県 Okinawa

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

**30度美ら蜆 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 Awamori**



・香:微かに白い花、百合のような柔らかくサラッ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、すっと喉まで通心地良きや柔らかいお米の味わいに仕上がっています。・飲み方:ストレート、ロック、季節のフルーツを入れてサンゴ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**



沖縄県 Okinawa

**石垣島ビール株式会社** 103  
ISHIGAKI BEER Co., Ltd.

**石垣島ハイビール High Beer**



酵母入りラガービールと泡盛を混合し、アルコール10%に設定しました。程よいパンチと爽やかな味わいをミックスした新飲料です。

We mixed yeast-containing lager beer with awamori and set it to 10% alcohol. It is a new beverage that mixes moderate punch and refreshing taste.

**黒糖ヴァイツェンハイビール Brown sugar hi-beer**



酵母入りヴァイツェンビールを黒糖で再発酵させた黒糖ヴァイツェンと、同じく黒糖由来の沖縄産ラム酒を混合しアルコール10%に設定しました。黒糖の甘さとラム酒の濃厚な味わいをミックスした新飲料です。

It is a new beverage that mixes the sweetness of brown sugar and the rich taste of rum. By mixing brown sugar Weizen, which is made by re-fermenting Weizen beer with yeast with brown sugar, and Okinawan rum, which is also derived from brown sugar. The alcohol content is set at 10%.

沖縄県 Okinawa

**株式会社名護パイナップルワイナリー** 105  
Nago Pineapple Winery Co., Ltd.

**Summer Snow (サマースノー) pineapple sparkling wine**



パイナップルのスパークリングワインです。パイナップルは発酵中の炭酸ガスを保持しやすく泡持ちが良いこと、パイナップルのクエン酸は炭酸ガスと相性が良いことからスパークリングワインに適しています。きりっとしたクエン酸の酸味ときめ細かに炭酸の泡立ちをお楽しみいただけます。

Pineapple sparkling wine. Pineapple is suitable for sparkling wine because it easily retains carbon dioxide gas during fermentation and has good foam retention, and the citric acid in pineapple is compatible with carbon dioxide gas. You can enjoy the sourness of citric acid and the fine bubbles of carbonic acid.

**Lagrima Del Sol (ラグリマ・デル・ソル) pineapple wine**



Lagrima Del Sol (ラグリマ・デル・ソル) はスペイン語で“太陽の涙”という意味です。パイナップルにはクエン酸が豊富に含まれ、その酸味がしっかりとワインの骨格をつくっています。沖縄パイナップルの甘酸っぱい特徴が感じられます。

Lagrima del Sol means "tears of the sun" in Spanish. Pineapple is rich in citric acid, and its acidity makes the skeleton of wine firmly. You can feel the sweet and sour characteristics of Okinawa pineapple.

北海道 Hokkaido

**岩田醸造株式会社** 106  
KOH-ITTEN IWATA CO., Ltd.

**紅一点 お徳用即席パック22食 Instant miso soup**



4種類の味が楽しめる即席みそ汁です。他社には無い珍しい具材を使用しておりますので、差別化した特長のある即席みそ汁です。わかめ10食、赤はなのりわかめ4食、油あげと北海道産昆布4食、玉ねぎと磯のり4食

Instant miso soup with 4 different flavors. It is an instant miso soup with differentiating features because it uses rare ingredients not found in other companies. 10 meals of wakame seaweed, 4 meals of red seaweed and wakame seaweed, 4 meals of oiled seaweed and kelp from Hokkaido, 4 meals of onion and rocky shore

**紅一点 だし入り液体みそK-M miso**



北海道産大豆、北海道産米を原料とした無添加みそを使用した、化学調味料不使用の液体だし入りみそ。お味噌汁で約70杯分。液体のだし入りみそなので、どなたでも簡単調理で本格的な味に仕上がります。

A liquid miso containing no chemical seasonings, using additive-free miso made from Hokkaido soybeans and Hokkaido rice. About 70 cups of miso soup. Since it is a liquid miso soup stock, anyone can easily cook it for a full-fledged taste.



北海道 Hokkaido

渋谷醸造 株式会社  
Shibuya Jyozo Co., Ltd.

麴のめぐみ 麴発酵あん Spread



砂糖は使用せず、弊社の生麴で発酵させた自然な甘味をキャラメル状にして小豆あんこを造りました。北海道産米を発酵させたドウ糖でありま

すから身体に優しく爽やかな甘味で、和テイストのスイーツで大人から子供までお楽しみ頂けます！肌の潤い成分セラミド0.81mgが含まれています。 We made red bean paste by caramelizing the natural sweetness fermented with our raw jiuqu without using sugar. Since it is glucose made from fermented rice from Hokkaido, it has a refreshing sweetness that is gentle on the body and can be enjoyed by adults and children with Japanese-style sweets! Contains 0.81 mg of ceramide, a moisturizing ingredient for the skin.

キレイマメ 黒豆みそ ジャージャー麺のたれ miso sauce



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黒豆味噌をベースに、ぴりりと北海道十勝本産青なばんの辛味が効いた麺に絡みつく黒豆みそだれ！絡めるだけの簡単調理！

Using sweet Hokkaido rice and rich and sweet Hokkaido Tokachi Honbetsu light black soybeans, which are rich in protein and rich in umami, and based on old-fashioned handmade black soybean miso that has been carefully aged for 2 years, it is spicy Tokachi, Hokkaido. Black soybean miso sauce that is entwined with noodles with the spiciness of Aonanban produced in Honbetsu! Easy cooking just by entwining!

茨城県 Ibaraki

株式会社 柴沼醤油インターナショナル 107  
Shibanuma Soy Sauce International Co., Ltd.

木桶仕込みの濃口&減塩醤油 18LBIB Soy sauce



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.

EU HACCP対応 英文ラベル 紫峰ぼん酢ゆずかつお300ml



EU HACCP認定されたかつおを原料に作ったボン酢ゆずかつお。英文ラベル対応なのでEU圏内はもちろん、輸出商品として世界各国に対応しているボン酢です。

福井県 Fukui

株式会社米五 105  
Komego Co., Ltd.

越前蔵味噌500gカップ seasoning



国産大豆・国産米を使用。熟成は1年。鎌倉時代から続く曹洞宗大本山永平寺の味噌を再現した味わい深い逸品で、伝統を受け継いだ秘伝の味噌です。香港、台湾の高級スーパーでの定番化されており、ユーザー様からは、一度この味噌にすると他の味噌では物足りない為、リピートしているとの嬉しいお言葉を頂いております。

Uses domestic soybeans and domestic rice. Aging is one year. It is a tasty gem that reproduces the miso of Eiheiji Temple, the head temple of the Soto sect, which has continued since the Kamakura period, and is a secret miso that inherits the tradition. It has become a staple in high-end supermarkets in Hong Kong and Taiwan, and users are happy to say that once this miso is made, other miso is not enough, so it is being repeated.

越前鍋みそ 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.

青森県 Aomori

株式会社ロコロラボ Z05  
Locolabo Co., Ltd.

八戸秘姫牛 beef



八戸秘姫牛は交雑種の雌牛であることに拘っております。交雑種は黒毛和種の能力を持ってますので、それに近い品質の牛肉になり、黒毛和種ほど高価にはならずお手軽な牛肉になります。

Hachinohe Maruhime Beef is committed to being a crossbred cow. The crossbreed has the ability of the Japanese black breed, so the quality of the beef is close to that of the Japanese black breed, and the beef is affordable and not as expensive as the Japanese black breed.

プロテオグリカン配合黒りんご酢 女神の林檎 apple cider vinegar



津軽の完熟りんごを原料とし、丁寧に琥珀色に濃縮させた果汁を独自の技術で発酵させ、さらにじっくりとオーク樽で熟成させたりんご酢です。完熟りんごの風味が活きた、まろやかでコクのある自然な味わいが楽しめます。

This apple cider vinegar is made from fully ripened Tsugaru apples, carefully concentrated to an amber color, fermented using a unique technology, and then slowly aged in oak barrels. You can enjoy a mellow and rich natural taste with the flavor of ripe apples.

埼玉県 Saitama

株式会社 笛木醤油株式会社 108  
Fueki Soyoyu Brewing Co., Ltd.

再仕込醤油 Soy sauce



「金釜・再仕込醤油」は厳選した丸大豆と小麦で丁寧に麹をつくり、塩水の代わりに金釜生醤油を使用し、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 squeezing 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.

減塩醤油 Soy sauce



創業200年の伝統的手法により、丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし大きな杉桶でゆっくり醗酵・熟成させた本醸造醤油から当社独自の方法により旨味成分はそのまま、食塩のみを50%カットした風味豊かな醤油です。商品サイズは、150ml、600ml、1L、その他で9L、18L、20Lの業務用がございます。

Using only whole soybeans, wheat, and sun-dried salt as raw materials using the traditional method of 200 years since the establishment, the umami ingredients are kept as they are from this brewed soy sauce that is slowly fermented and aged in a large cedar tub in abundant nature. A flavorful soy sauce made by cutting only salt by 50%.

長野県 Nagano

株式会社石井味噌 106  
Ishii Miso Co., Ltd.

十年熟成味噌ソース sauce



「十年の時を刻んだ秘伝の味噌とソースの競演」深い味わいのソースです。ソースだけではなく、味噌だれ・万能調味料としてもお使い頂けます。天然熟成味噌を使用した無添加・本格派の味がお手軽に味わえます。

"A secret miso and sauce competition that has ticked the time of ten years" A sauce with a deep taste. It can be used not only as a sauce but also as a miso sauce and all purpose seasoning. You can easily enjoy the additive-free, authentic taste using naturally aged miso.

三年味噌バーニャコウダ Sauces



野菜がもっと好きになる！バーニャコウダとはイタリア語で「暑い」ソースという意味。アンチョビとんにくをベースに信州三年味噌を加えた和風のバーニャコウダです。パスタにかければ簡単に和風イタリアンパスタの出来上がり！ホームパーティーやバーベキューには大活躍の逸品です。野菜の苦手なお子様にもおすすめです。

Love vegetables more! Bagna cauda means "hot" sauce in Italian. A Japanese-flavored Bagna cauda based on anchovies and garlic with Shinshu Sannen miso is added. If you put it on pasta, you can easily make Japanese-style Italian pasta! It is a great success for home parties and barbecues. Recommended for children who don't like to eat vegetables.

宮城県 Miyagi

ヤマエ食品工業株式会社  
Yamae Food Industry Co., Ltd.

甘口さしみ醤油 Koikuchi soy sauce (mixed)



普通の醤油に比べて塩分を控えているさしみ醤油です。旨味と甘味に最適な粘度がさしみ醤油として適しております。

This sashimi soy sauce has less salt than regular soy sauce. It is suitable for sashimi soy sauce with moderate viscosity for umami and sweetness.

日向夏ぼん酢 Ponzu



宮崎県内で生産される日向夏、平兵衛酢、九州産のゆずの生絞り果汁を使用し、丸大豆醤油及びかつおと昆布のだしで味を調えた口当たりの優しいぼん酢です。

Hyuganatsu, Hebusu vinegar, and freshly squeezed yuzu juice from Kyushu are used in Miyazaki prefecture, and the taste is adjusted with whole soy sauce and kelp soup stock.

東京都 Tokyo

株式会社西京味噌  
Saikyo Miso Co., Ltd.

西京田楽味噌 白みそ風味 (SAIKYO DENGAKUMISO SHIROMISO TASTE) Processed miso



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.

西京柚子味噌 (SAIKYO YUZU MISO) Processed miso



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-citrus.

長野県 Nagano

株式会社マル井  
Marui Co., Ltd.

安曇野本わさび Azumino Hon-Wasabi



厳選された安曇野産本わさびのみを使用しております。わさびの爽やかな香りが食材の美味しさを一層引き立てます。

We use only carefully selected wasabi from Azumino. The refreshing aroma of wasabi enhances the deliciousness of the ingredients.

高知生しょうが Kochi grated ginger



厳選された高知産しょうがのみを使用しております。しょうが本来の爽やかな香りが食材の美味しさを一層引き立てます。

We just used carefully selected Kochi ginger. The original refreshing aroma of ginger enhances the deliciousness of the ingredients.

静岡県 Shizuoka

カメヤ食品株式会社  
Kameya Foods Co., Ltd.

109

おろし本わさび42g wasabi



主原料の本わさびは静岡県産のみを使用。すりおろしに限りなく近づけた風味、辛味、食感。わさび屋が作ったこだわりの逸品

We only use hon wasabi made in Shizuoka prefecture as the main ingredient. Flavor, spiciness, and texture are close to the

grated one. A special product made by wasabi maker.

わさびふりかけ48g Wasabi sprinkle



パッパッとふりかける。それだけで伊豆天城の自然の良さが実感できます。わさびふりかけを一口、口にするとツーン辛、深い山あいの香気を感じます。

Amagi. When you take a bite of wasabi sprinkle, you will feel the spicy and the scent of deep mountains.

三重県 Mie

有限会社楽らく  
Rakuraku Co., Ltd.

108

飛雪の滝オリジナル ホワイトスパイス spices



17種類のスパイスと、三重県紀宝町産のマイヤーレモンをブレンドすることで、マイヤーレモンのほどよい酸味が、風味豊かに口の中に広がります。ほどよい刺激になるように調整することで、辛みの苦手なお子様からご年配の方まで、幅広い世代の方にオススメです。スパイスとなっております。

By blending 17 kinds of spices and Meyer lemons from Kiho Town, Mie Prefecture, the moderately sour taste of Meyer lemons spreads in your mouth with a rich flavor. By adjusting it so that it is just the right amount of stimulation, it is a spice that can be recommended for people of all ages, from children who are not good at spicy food to the elderly.

飛雪の滝オリジナルマイヤーレモンカレー curry



安心の国内産鶏肉を使用し脂肪分が少なく、ヘルシーな美味しさでマイヤーレモンの健やかな酸っぱさとスパイスの香りが相性良く、コクがあるのにサッパリとした旨味を活かした絶妙な味わいとなっております。ご家庭でもアウトドアでも美味しく頂く事ができます。

It uses safe domestic chicken, has low fat content, and has a healthy taste, and the healthy sweet and sour taste of Meyer lemon and the scent of spices go well together, creating an exquisite taste that makes use of the rich yet refreshing umami. I'm here. You can enjoy it at home or outdoors.

長野県 Nagano

マル井醤油株式会社  
Marui Soy Sauce Co., Ltd.

味噌にんにくおろしたれ Grated miso garlic



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炒め、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もお使い頂けます。

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.

信州味噌使用味噌のたれ Miso seasoning liquid



信州味噌を使用した万能味噌調味料。信州味噌特有の淡い色も特徴です。また、旨味、塩分を高濃縮のため、少量でも美味しくお使い頂けます。味噌を液状化することで、いろいろなお料理通りの場面で使用していただけます。かつおだし等のだしにより汎用性があるため、野菜肉、魚問わず様々な商品選りにお使い頂けます。

A versatile miso seasoning that uses Shinshu miso. It also features a pale color peculiar to Shinshu miso. In addition, the umami and salt content are highly concentrated, so even a small amount can be used deliciously. By liquefying miso, you can use it in various cooking situations. Since it is more versatile than bonito stock, it can be used to make various products regardless of whether it is vegetable meat or fish.

愛知県 Aichi

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

おいしい酢 Seasoned vinegar



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!

あもう酵素77 Fermented Botanical Food



あもう77はじっくり時間をかけ、77種類の植物原料を素材別に酵母菌を変え発酵。当社独自野の多段階重合発酵方法で製造されています。国内で初の「老化抑制剤」特許取得の当社原料を使用。人間に必要な栄養成分を毎日おいしく取り入れることができます。日・米・欧特許取得。

Amo Koso 77 takes plenty of time to ferment using 77 kinds of carefully selected botanical raw ingredients. We use an original method called "multi-stage polymerized fermentation" which ferments and matures in stages. We use our raw ingredient which has received a patent for "aging inhibitor" first in Japan. It is able to take in deliciously enough nutrients needed for human every day. Amo Koso has received a patent in Japan, US and EU.

兵庫県 Hyogo

株式会社トキワ  
Tokiwa Co., Ltd.

109

なんでもごたれ All-purpose seasoning (sweet and spicy sauce)



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、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。これ1本で簡単に甘辛料理が作れます。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。化学調味料無添加です。

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.

なべのぼんず Yuzu Soy Sauce



3つの国産柑橘果汁をブレンドした本格的なぼんずしょうゆです。良質なかつおエキス、こんぶエキス、本みりんをベースに、だいたいすだち・ゆずの3つの国産柑橘果汁をブレンドしました。鍋料理はもちろん、餃子、焼き魚、冷奴、炒め物など、お醤油代わりにお使いいただけます。

An authentic ponzu soy sauce that is a blend of three domestic citrus juices. Based on high-quality bonito extract, kelp extract, and mirin, we have blended three domestic citrus juices, citrus, sudachi, and yuzu. You can use it as a substitute for soy sauce, such as dumplings, grilled fish, cold tofu, and stir-fried foods, as well as hot pot.

岐阜県 Gifu

株式会社丸昌醸造場  
Marusho Jozojo Co., Ltd.

107

鶏ちゃんみそ Miso sauce



岐阜県のソウルフード「鶏ちゃん焼き」を作ることでできる味噌だれです。全麹仕込味噌を使用しており、飽きの来ないすっきりとした味わいと、焼く際の風味が自慢の一品です。

It is a miso sauce that can make Gifu prefecture's soul food "Tori-chan yaki". Using all-malt miso, it boasts a refreshing taste that you won't get tired of and the flavor when you bake it.

治郎兵衛みそ(米仕立)



全国的に見ても珍しい「全麹仕込製法」-大豆、米ともに「麴」とする製法-で醸造しています。この製法により、タンパク質やでんぷん質の分解が進み美味しい味噌となります。

三重県 Mie

辻製油株式会社  
Tsuji Seiyu Co., Ltd.

110

フレーバーオイル わさび Flavor oil



本わさびをオイルに漬け込み、熱をかけずにじっくりと抽出しました。わさび特有のつぎ抜けるような辛味と香りを楽しめます。料理の仕上げに一振りするだけで、豊かな素材を感じるワンランク上の味をご家庭で堪能していただけます。

This wasabi was soaked in oil and carefully extracted without applying heat. You can enjoy the pungent taste and aroma peculiar to wasabi. You can enjoy a higher-grade taste at home with rich ingredients just by shaking it to finish the dish.

かおる柚子(小瓶タイプ) New sensation seasoning



完熟柚子のさわやかでやわらかな香りを残す為に、柚子の皮か熱をかける抽出した柚子オイルを商品1本に約4個分使用しています。さらに、柚子果汁も加えて顆粒にすることで、柚子の清々しい風味もお楽しみ頂けます。柚子は、「柚子どころ」として知られる高知県の安芸市で育った完熟柚子のみを使用しています。

In order to leave the refreshing and soft scent of ripe yuzu, we use about 4 pieces of yuzu oil extracted from the skin of yuzu without applying heat. In addition, you can enjoy the refreshing flavor of yuzu by adding yuzu juice to the granules. Yuzu uses only ripe yuzu grown in Aki City, Kochi Prefecture, which is known as "Yuzu Koro".

和歌山県 Wakayama

特定非営利活動法人 花咲か  
NPO Hanasaka

シトラスじばら果汁500ml Jabara juice (seasoning, vinegar)



発祥地一部の地域で拡充をせず独占してきませんでした。しかし近年では和歌山県全域や他県でも栽培されるようになり、花粉の季節に最適なフラボノイド(ナリルチン)保有をしている「じばら」は広まりつつあります。弊社では産学、農福の連携で安心安全、安価を実現しています。

"Jabara" has the best flavonoid (naringin) retention for the pollen season. Birthplace it has been monopolized in some areas without expansion, but in recent years it has been cultivated throughout Wakayama Prefecture and other prefectures. It is spreading, and we realize safety, security, and low cost through cooperation between industry, academia and agriculture.



広島県 Hiroshima

**センナリ株式会社**  
Sennari Co., Ltd.

**のむ柚子酢 Vinegar to drink**



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て造った風味豊かな飲みやすい柚子酢です。

Based on 100% Yuzu-citrus juice from Tokushima prefecture, domestic pure apple cider vinegar, honey, etc. are used, and it is a flavorful and easy-to-drink Yuzu-citrus vinegar made with natural groundwater in the northern part of Hiroshima prefecture.

**桜酢 Vinegar**



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)

福岡県 Fukuoka

**クルメキッコー株式会社**  
Kurume Kikko Co., Ltd.

**時短万能たれ うまかばい Processed soy sauce**



これ1本で味付けが決まる万能調味たれです。だしの効いた甘めの味がクセになる味わい。すきやき、煮魚、親子丼、肉じゃが、煮卵、炒め物などレンジも和洋中100以上用意しております。一度使うと手放せなくなるそんな調味料です。

This is a versatile seasoning that can be seasoned with just this one. The sweet taste with soup stock is addictive. We have more than 100 recipes such as sukuyaki, boiled fish, oyakodon, meat potatoes, boiled eggs, and stir fry. It is such a seasoning that you cannot part with it once you use it.

**さしみ醤油 寿(大甘口)**



お寿司屋さんが開発した大甘口の九州さしみ醤油です。お寿司屋さんであまりの人気ぶりに小売用も発売となりました。刺身、寿司、馬刺しに。

香川県 Kagawa

**鎌田醤油株式会社**  
KAMADA SOY SAUCE Inc.

J10

**だし醤油 dashi soy sauce**



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 Garlic Dashi Soy Sauce**



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, and bonito is adjusted, and the dashi stock of dried bonito is used. \* The scent of garlic will be felt even before opening.

福岡県 Fukuoka

**蛸子屋合名会社**

Yebisuya General Partnership Company

**エビス スタミナ味噌 Processed miso**



合せ味噌をベースに、ニンニクと唐辛子でスパイシーに仕上げた万能ピリ辛みそです。

A versatile spicy miso sauce based on mixed miso and spicy with garlic and pepper.

**BIOMISO (有機玄米味噌) Organic brown rice miso**



栄養価の高い玄米を使い、約1年かけて発酵熟成させたコクと旨味のあるお味噌です。(赤系、中辛口、すり味噌)

It is a rich and delicious miso that has been fermented and aged for about a year using highly nutritious brown rice. (Red, medium dry, ground miso)

福岡県 Fukuoka

**株式会社庄分酢**  
SHOUBUNSU.CO.,LTD.

I10

**万能くろ酢たれ Seasoned vinegar**



くろ酢のうまみに甜菜糖の甘味と3種類のだしを合せた、炒め物や煮物にも使える万能のたれです。

It is a versatile sauce that can be used for stir-fry and simmered dishes by combining the umami of black vinegar with the sweetness of sugar beet and three types of dashi stock.

**酢飲柚子**



国産米を発酵させた純米酢をベースにはちみつと大分県産ゆず果汁のみを加えて作りました。

大分県 Oita

**株式会社LogStyle**  
Log Style Co., Ltd.

J10

**みんなのニラ醤油® Pickled in soy sauce, processed soy sauce**



大分特産のニラをロスすることなく、全て新鮮なまま特製醤油に漬け込んだ万能大分調味料。醤油とニラの旨味が、渾然一体「泣けるほど美味しい」逸品。栄養価も高く、かけるだけで手軽に味変。肉料理の下味にも大活躍。

An all-purpose Oita seasoning that is soaked in special soy sauce while still fresh, without wasting the special Oita chives. The umami of soy sauce and chives is perfect that "deliciousness will make you cry". It has high nutritional value, and you can easily change the taste just by sprinkling it or putting it on. Great for the taste of meat dishes.

**辛のニラ醤油 Pickled in soy sauce, processed soy sauce**



大分特産のニラを、全て新鮮なまま特製醤油に漬け込んだ万能大分調味料。醤油とニラの旨味が、渾然一体「泣けるほど美味しい」逸品。栄養価も高く、かけるだけで手軽に味変。唐辛子を増量し、辛い物好き、アウトドアでの食事にも大活躍。ディップ感覚で、ご飯のお供にも、お酒のお供にも。

An all-purpose Oita seasoning is made by soaking Oita's specialty chives in special soy sauce while it is still fresh. The umami of soy sauce and chives is perfect that is "delicious that makes you cry". It has high nutritional value, and you can easily change the taste just by sprinkling it or putting it on. Increase the amount of chili peppers, love spicy foods, and make an outstanding performance in outdoor dining. Like a dip, it can be used as a companion for rice or sake.

宮崎県 Miyazaki

**大山食品株式会社**  
Ohyama Foods Co., LTD.

J09

**柚子ホットソース マーシー Yuzu Hot Sauce "Marcy" (Brewing Vinegar Processed Foods)**



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 final 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 "Yuzukoshou" 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 Organic black vinegar**



宮崎県綾町産と、鹿児島県の良質な有機米を使い、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にとことんこだわりました。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 ceramic jar that has been passed down since our establishment in 1930. For water, 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 sharp taste in the acidity.

沖縄県 Okinawa

**ペリペリチキンokinawa**  
peri peri chicken okinawa

**ペリペリスパイシーソース spicy sauce**



世界的には知名度のあるペリペリソースをベースにオリジナル商品化しました。爽やかな酸味や辛味とエキゾチックなスパイス感が他にはない唯一の味わいで、何にでも合う使い勝手の良さ、2021年の全国調味料選手権で入賞した商品力と味が自慢です。メディアからの取材も少しずつ増えてきております。

We have created an original product based on the world-famous Peri Peri sauce. It has a refreshing acidity, spiciness, and exotic spice that are unique to it, and it is easy to use that goes well with anything. Media coverage is also increasing little by little.

スケジュール Schedule

会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue

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 Live-stock 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

オフィシャル商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies

バイヤー一覧 List of Buyers

PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub

昨年実績データ Result Data for the Previous Year

同時開催イベント Additional Event

# 健康食品・サプリメント

## Health Food Products / Supplements

奈良県 Nara

**太陽食品株式会社** Taiyo Syokuhin Co., Ltd. J07

**ハトムギ酵素** Coix processed product

自社独自の「発酵はとむぎ」や40種類以上の国産フルーツを使用したフルーツ酵素、有機殻付きはとむぎ、有機はとむぎ若葉などを配合し、からだの中から健康に保ち、お肌の健康や美容健康を維持します。  
Our proprietary fermented hatsumugi, fruit enzymes made from more than 40 kinds of domestic fruits, organic hatsumugi with shell, organic young leaves of hatsumugi, etc. are blended to keep your body healthy from the inside, and your skin and beauty healthy. To do.

**有機はとむぎブレンド茶シリーズ** Hatsumugi tea

世界に誇れる美しい風景、立山連峰の麓に広大なはとむぎ畑がある。燦々と太陽の光を浴び、手塩を掛けて育てられた富山県産の有機はとむぎを独自の焙煎方法でブレンドしました。4種類の有機はとむぎブレンド茶はギフトとしてもご利用いただけます。  
At the foot of the Tateyama mountain range, there is a vast field of Hatsumugi. Organic Hatsumugi grown in Toyama Prefecture, grown in the sunshine with care, is blended using a unique roasting method. Four kinds of organic hatsumugi blend tea can be used as a gift.

大分県 Oita

**レイジンインターナショナルトレード株式会社** Reijin International Trade Co., Ltd. J08

**食べる青汁『フレックスプレミアム』30包入り** Barley young leaf processed food

◆ビフィズ菌5種と乳酸菌18種、合わせて306億個の乳酸菌を配合◆新鮮な大麦若葉(大分県産・農薬不使用)を独自の製法で抽出した「生」のエキスを配合◆大分大学と別府大学及び大分県の研究機関と共に商品化、大学共同開発商品にも認定されている  
◆ A total of 30.6 billion lactic acid bacteria, including 5 types of bifidobacteria and 18 types of lactic acid bacteria. ◆ Uses "raw" extract powder extracted from fresh young barley leaves (produced in Oita prefecture, no pesticides used) using a unique manufacturing method. ◆ Commercialized with Oita University, Beppu University, and research institutes in Oita Prefecture, and certified as a university jointly developed product.

北海道 Hokkaido

**株式会社北海道ハーバル** Hokkaido Herbal Co., Ltd. J07

**HERBAL ONE No.1(ハーバルワンナンバーワン)** Soft drinks (health and beauty drinks)

「HERBAL ONE No.1」は、北海道無添加プレミアムドリンクです。製造にあたり水を一切使用せず、厳選された7種の北海道産原料を100%を使用して12種類の無添加でつくりました。■大きな特徴は3つ1:水の不使用2:北海道産の厳選した7種原料を使用3:安心安全の12種類の無添加を達成!  
HERBAL ONE No.1" is a premium drink without additives from Hokkaido. No water is used in the production, and 12 kinds of additive-free products are made using 100% of 7 kinds of carefully selected ingredients from Hokkaido. ■ Three major features 1: No use of water 2: Uses 7 kinds of carefully selected ingredients from Hokkaido 3: Achieve 12 types of safe and secure additive-free!

**新商品 HERBAL ONE No.7(ハーバルワンナンバーセブン)** Soft drinks (beverages with 70% miso juice, health and beauty drinks) Collagen 30000 mg / lactic acid bacteria 300 billion, etc.

①飲み比べ驚きます。水を一切使用しない濃密な美容ドリンクです。②特徴は、液体はストレート果汁のみを使用し、フィッシュコラーゲン10,000mg、乳酸菌3,000億個などを配合。③先行商品で培った経験を活かし、アジア主力マーケットである中国と台湾に輸出可能な美容に特化したドリンクです。  
① You will be surprised if you drink it. A dense beauty drink that does not use any water. (2) The feature is that the liquid uses only straight fruit juice, and contains 10,000 mg of fish collagen and 300 billion lactic acid bacteria. (3) It is a drink specializing in the beauty that can be exported to China and Taiwan, which are the main markets in Asia, by utilizing the experience cultivated in the preceding products.

長崎県 Nagasaki

**一般社団法人長崎県地域産業活性化協議会** General Incorporated Association Nagasaki Regional Industrial Revitalization Council Z10

**平戸魚醤油(九州甘口)** fish sauce

大豆を一切使わず、カタクチイワシ、鯉節、昆布をじっくり熟成させて造った食品添加物・化学調味料無添加の魚醤油。香り高くまるみのある味わいをお楽しみください。九州地方で親しまれる甘めの味に仕上げました。  
This fish soy sauce is made with no soybeans, and is made by slowly aging anchovies, bonito flakes, and kombu seaweed, without food additives or chemical seasonings. Please enjoy the fragrant and round taste. Finished with a sweet taste that is popular in the Kyushu region.

**長崎抹茶**

◎長崎県産茶葉を100%使用 長崎抹茶に使用している茶葉は長崎県東彼杵町で茶友が生産した茶葉のみを使用しています。  
◎安心・安全の生産体制 徹底した栽培管理、肥培管理により生産した茶葉を衛生管理の行き届いた工場で粉末加工しています

沖縄県 Okinawa

**株式会社アールティビー** RTV Co., Ltd. J09

**CBD&GABA グミ MIX 25粒入り** Gummies containing CBD and GABA 25 pieces

睡眠とストレスの解消に定評のあるアメリカ産ブロードスペクトラムCBDを1粒あたり35mgと、GABAを100mg配合しました。また、天然の糖を使用し、キシリトールも入っています。  
Contains 35mg of American broad spectrum CBD and 100mg of GABA per capsule, which has a reputation for relieving sleep and stress. It also uses beet sugar and contains xylitol.

**CBD20% ティンクチャーオイルマスカット味 10ML** CBD 20% Tincture Oil Muscat Flavor 10ML

睡眠の質の向上やストレス解消に定評のアメリカ産ブロードスペクトラムCBD20%のティンクチャーオイル10MLです。CBDの他に、美容と健康に良いとされるMCT C8オイルを使用しています。  
American broad spectrum CBD 20% tincture oil 10ML with a reputation for improving the quality of sleep and relieving stress. In addition to CBD, we use MCT C8 oil, which is said to be good for beauty and health.

北海道 Hokkaido

**一般社団法人北海道バイオ工業会** Hokkaido Bio Industry Association Z08

**たまぎ茸濃縮エキス バイオゴッド** Tamogi Mushroom Concentrated Extract

北海道の黄色いキノコ「たまぎ茸」を熱水抽出し濃縮したエキスです。β-グルカン、エルゴチオニンなどを含有しています。毎日の健康の為に、きのこを積極的に取り入れた、きのこ不足が気になる方にお飲み頂いております。  
This extract is made by extracting the yellow mushroom "Tamogi Mushroom" from Hokkaido with hot water and concentrating it. Contains β-glucan, ergothioneine, etc. It is recommended for those who want to actively incorporate mushrooms for their daily health and those who are concerned about the lack of mushrooms.

**北大ガゴメ 細切り昆布** Kelp processed products

北海道大学の研究から生まれた「北大海洋栽培ガゴメ」を、細切りしました。ガゴメ昆布は「フコイダン」を真昆布の2倍含まれますが、北大ガゴメはさらにガゴメ昆布の2倍(真昆布の4倍)以上含む北大の開発した特別な栽培方法で育成しています。  
"Hokkaido University Marine Cultivation Gogome", which was born from the research of Hokkaido University, was cut into small pieces. Gogome kelp contains twice as much "fucoidan" as true kelp, and Hokkaido University gogome is grown using a special cultivation method developed by Hokkaido University that contains more than twice as much as gogome kombu (4 times as much as true kelp).

熊本県 Kumamoto

**株式会社阿蘇自然の恵み総本舗** Aso Shizen no megumi Souhonpo Corporation

**くまもと玄米クッキー(やさしい黒糖)** Baked confectionery

グルテンフリーでビーガン対応のクッキーです。小麦粉、グルテンのほか、卵・乳製品、ベーキングパウダーは不使用です。使うものごだわりとして、熊本県産の玄米粉、一番搾りの国産菜種油、沖縄県産の加工黒糖を使い、さらに自社栽培の菊芋を加えました。きなこと白ごも味もあります。  
A gluten-free, vegan cookie. In addition to flour and gluten, eggs, dairy products, and baking powder are not used. We used brown rice flour from Kumamoto prefecture, domestic rapeseed oil from Ichibon Shibori, processed brown sugar from Okinawa prefecture, and added our own cultivated Jerusalem artichoke. Kinako and white sesame flavor are also available.

**菊芋ポリポリミニ** Vegetable dried chips

菊芋の乾燥チップを遠赤照射しました。油や味付け、添加物は一切使っていません。香ばしくて自然な甘みです。菊芋には水溶性食物繊維イヌリンが豊富なため、糖質や中性脂肪、塩分の吸収を抑え腸内の善玉菌の工字になり増殖させます。40g入りもあります。  
The dried chips of Jerusalem artichoke were roasted in far infrared rays. No oils, seasonings or additives are used. It has a fragrant and natural sweetness. Since Jerusalem artichoke is rich in water-soluble dietary fiber inulin, it suppresses the absorption of sugars, triglycerides, and salts, and serves as food for good bacteria in the intestine to grow. There also 40g inside.

福島県 Fukushima

**有限会社 松本養蜂総本場** Matsumoto Bee Farming Co., Ltd. J08

**プロポ・エー リキッド** Propolis

プロポリスには有用成分が数百種類以上含まれており、飲用する事で抗酸化作用による老化防止、ヒスタミンの放出を抑制する抗炎症作用、神経細胞の形成を高める作用による認知症予防、脂質代謝の向上による肥満予防、インスリンの働き改善による血糖値の正常化などが期待できると解明されています。  
Propolis contains more than hundreds of useful ingredients, and when swallowed, it prevents aging due to its antioxidant effect, has an anti-inflammatory effect that suppresses the release of histamine, prevents dementia by increasing the formation of nerve cells, and lipid metabolism. It has been clarified that it can be expected to prevent obesity by improving the function of insulin and to normalize the blood sugar level by improving the function of insulin.

**有機はちみつ 柝の花 120g** Honey

NPO法人「日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会」(JONA)の有機認定蜂場、奥会津滝井で採れた、香り豊かなトチノキの蜜です。花の香りをそのまま瓶の中に入れておいたような風味は一度食べたら忘れることのできないお味。  
A fragrant horse chestnut honey from the Okuazu Waterfall Bee Field, an organic certified bee field of the NPO "Japan Organic & Natural Foods Association" (JONA). The flavor that keeps the scent of flowers in a bottle is a taste that you will never forget once you eat it.



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∞JAPAN”を出店し、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、アジア圏、他、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に沿った、よりレベルの高い衛生管理・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 Asia, others, USA, Canada.

We aim for safe and secure operations with higher levels of hygiene management and hygiene standards in line with HACCP.

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.

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

**274** Buyers

[22の国とエリア：22 Country and Area]

海外バイヤー  
Overseas

**86**  
Buyers

台湾 Taiwan 16社

- 01 ChuRyu Product. Co. LTD
- 02 達正食品有限公司  
DA CHEN FOODS CO., LTD
- 03 Futaglory Co.,Ltd.
- 04 Good Plum Co., LTD.
- 05 Johntown Int'l Co., Ltd.
- 06 Kuan Ping Enterprise
- 07 稻村餐飲股份有限公司  
KENS FOOD CONSULTANT CO.
- 08 旺陞貿易有限公司
- 09 活力京都有限公司
- 10 漢神名店百貨股份有限公司
- 11 欣宸國際股份有限公司
- 12 自慢生活股份有限公司
- 13 商田實業有限公司
- 14 神腦國際企業股份有限公司
- 15 台灣虎航
- 16 苗林實業股份有限公司

香港 Hong Kong 21社

- 01 ARAKAKI TSUSHO LIMITED HK
- 02 BOATAT TRADING DEVELOPMENT  
(HONG KONG) LIMITED
- 03 Elite Fresh Food Company Limited
- 04 Goldmali Sunshine Co., Limited
- 05 Hinode Store
- 06 HOI CHEONG LUNG LTD ①
- 07 HOI CHEONG LUNG LTD ②
- 08 HOI CHEONG LUNG LTD ③ (Retail /  
Wholesale)
- 09 HOI CHEONG LUNG LTD ④ (Retail / Catering)
- 10 HOI CHEONG LUNG LTD ⑤ (Retail / Event)
- 11 Kourmet 52 Development Limited
- 12 LINGSIK KING LIMITED
- 13 御海國際食品有限公司  
Miami International Food Company  
Limited
- 14 MX SUPPLY CHAIN LTD.

- 15 PERI-INFINITE LIMITED
- 16 Premium Box Limited
- 17 Satsuki Business Solution Co.,LTD
- 18 SHIN TAI HO (HK) CO., LTD
- 19 SIMPLELIFE
- 20 Top Weal Limited
- 21 京都日本食品(香港)有限公司

シンガポール Singapore 17社

- 01 Angliss Singapore
- 02 Gano Well Pte Ltd ①
- 03 Gano Well Pte Ltd ②
- 04 IMEI(Exim)Pte.Ltd.
- 05 KAMY'S PTE.LTD
- 06 Kilsa Global Pte Ltd
- 07 KOKONOE PTE LTD
- 08 KOKUBU Commonwealth Trading  
Pte Ltd.
- 09 MoguShop Pte. Ltd.
- 10 mount fuji enterprise
- 11 Omi Pacific Pte Ltd
- 12 Opus Verticals Pte Ltd
- 13 Rosen International (S) Pte Ltd
- 14 SAKURAYA FOODS PTE LTD
- 15 SOON SENG HUAT ( SINGAPORE )  
PTE LTD
- 16 Tiong lian food pte ltd
- 17 YOCORN FOOD ENTERPRISE PTE LTD

タイ Thai 14社

- 01 Cpoint (Thailand) Corp.,Ltd.
- 02 Daisho (Thailand) Co., Ltd.
- 03 Foods Classic
- 04 JTA Trading Co., Ltd.
- 05 Kobe-ya Shokuhin kogyo
- 06 KOBE-YA SHOKUHIN KOGYO CO., LTD
- 07 The mall group co., ltd ① (Gourmet  
Thai)
- 08 The mall group co., ltd ② (Dairy/Frozen)
- 09 The mall group co., ltd ③ (Fruit)
- 10 The mall group co., ltd. ④ (Vegetable)
- 11 The mall group co., ltd ⑤ (Fruit)
- 12 The mall group co., ltd ⑥ (Fruit)

13 TK INTERSUPPLY.CO.,LTD.

14 UDOM FOODS 19

中国 China 12社

- 01 Continental Ltd
- 02 EDO INTERNATIONAL TRANSPORT  
(BEIJING) CO.,LTD
- 03 HOI CHEONG LUNG LIMITED ⑥
- 04 JD worldwide
- 05 JFC-Sheng Yuan Hong(Beijing)  
Trading Co.,Ltd
- 06 Shanghai Sharon Info & Trading Co., Ltd.
- 07 桐澤商貿(大連)有限公司  
TONG ZE TRADING(DALIAN)CO.,LTD)
- 08 山东海外国际贸易有限公司
- 09 上海毕伽索商贸有限公司
- 10 青岛京坂国际商贸有限公司
- 11 法印食品(上海)有限公司
- 12 绿洲大地北京投资咨询有限公司

マレーシア Malaysia 1社

01 Eugene grocery sdn bhd

ベトナム Vietnam 1社

01 ISSHO ASIA COMPANY LIMITED

カンボジア Cambodia 1社

01 S.E.A.T.S Inc.

韓国 Korea 2社

- 01 LFFOOD
- 02 榊地酒CYコリア

米国 U.S.A. 1社

01 Bokksu Inc./ Bokksu株式会社

海外バイヤー(国内輸出商社)  
Overseas (Export)

**53**  
Buyers

- 01 株式会社CHOKA'S  
大阪府 Osaka
- 02 株式会社Double Doors  
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



赤色の社名のバイヤーはリアル商談会にも参加するバイヤー  
Buyers whose names are written in red also participate in real business negotiations

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p>06 株式会社 RE&amp;S Japan<br/>大阪府 Osaka</p> <p>07 Y&amp;I国際株式会社<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>08 合同会社アンドワン<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>09 ガレオン・ジャパン株式会社<br/>神奈川県 Kanagawa</p> <p>10 クラウン貿易株式会社<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>11 サンライズ貿易株式会社<br/>神奈川県 Kanagawa</p> <p>12 株式会社シティ・スーパー・ジャパン<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>13 シバタ貿易株式会社<br/>愛知県 Aichi</p> <p>14 ジャパン・インターナショナル・トレーディング株式会社<br/>東京都 Tokyo</p> <p>15 株式会社ショーライ<br/>神奈川県 Kanagawa</p> <p>16 センコン物流株式会社(ロシア方面)<br/>宮城県 Miyagi</p> <p>17 センコン物流株式会社(中国、香港、ベトナム、タイ方面)<br/>宮城県 Miyagi</p> <p>18 ダイショー・ジャパン株式会社<br/>東京都 Tokyo</p> <p>19 タテイシ通商株式会社<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>20 トウシヨク株式会社<br/>広島県 Hiroshima</p> <p>21 トツプ・トレーディング(株)<br/>東京都 Tokyo</p> <p>22 株式会社ナシオ<br/>東京都 Tokyo</p> <p>23 株式会社ビジネスサポート沖縄<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>24 株式会社フードスタッフ<br/>神奈川県 Kanagawa</p> <p>25 株式会社プライム・ストリーム北海道<br/>北海道 Hokkaido</p> <p>26 フレッシュカート株式会社<br/>大阪府 Osaka</p> <p>27 株式会社ミクニ<br/>大阪府 Osaka</p> <p>28 株式会社メイク<br/>広島県 Hiroshima</p> <p>29 株式会社ヨーク<br/>栃木県 Tochigi</p> <p>30 レオスポ株式会社<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>31 宇治原振商株式会社<br/>大阪府 Osaka</p> <p>32 株式会社沖縄県物産公社<br/>沖縄県 Okinawa</p> | <p>33 株式会社沖縄総合貿易<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>34 河田トレーディング株式会社<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>35 関空運輸株式会社<br/>大阪府 Osaka</p> <p>36 御海東京株式会社<br/>東京都 Tokyo</p> <p>37 宏信株式会社<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>38 株式会社合食<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>39 株式会社桜波<br/>宮城県 Miyagi</p> <p>40 三井物産株式会社<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>41 三山グリーン株式会社<br/>千葉県 Chiba</p> <p>42 三川貿易株式会社<br/>岐阜県 Gifu</p> <p>43 株式会社神乾 SHINKAN. CO., LTD.<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>44 石光商事株式会社<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>45 祖峰企画株式会社<br/>東京都 Tokyo</p> <p>46 株式会社大昌貿易行<br/>東京都 Tokyo</p> <p>47 株式会社谷商店<br/>京都府 Kyoto</p> <p>48 株式会社竹商<br/>兵庫県 Hyogo</p> <p>49 中和商事株式会社<br/>福岡県 Fukuoka</p> <p>50 便行商事株式会社<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>51 株式会社 萌す<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>52 名鉄協商株式会社<br/>愛知県 Aichi</p> <p>53 有限会社裕祥商會<br/>沖縄県 Okinawa</p> | <p>06 DIRECT CHINA株式会社<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>07 株式会社ICHIGO<br/>東京都 Tokyo</p> <p>08 株式会社JALUX ダイレクトマーケティング部<br/>東京都 Tokyo</p> <p>09 株式会社JALUX 食品流通部<br/>東京都 Tokyo</p> <p>10 株式会社JR東日本クロスステーション<br/>東京都 Tokyo</p> <p>11 株式会社JTBパブリッシング<br/>東京都 Tokyo</p> <p>12 株式会社JTB商事<br/>東京都 Tokyo</p> <p>13 株式会社LEGATO<br/>岐阜県 Gifu</p> <p>14 株式会社MARIN'S<br/>奈良県 Nara</p> <p>15 株式会社 MUMU<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>16 株式会社いらか<br/>東京都 Tokyo</p> <p>17 株式会社インパクトワン<br/>熊本県 Kumamoto</p> <p>18 オイシックス・ラ・大地株式会社 Oisix商品本部<br/>東京都 Tokyo</p> <p>19 オイシックス・ラ・大地株式会社 海外事業部<br/>東京都 Tokyo</p> <p>20 株式会社オニザキコーポレーション<br/>熊本県 Kumamoto</p> <p>21 株式会社ギフトパッド<br/>東京都 Tokyo</p> <p>22 株式会社クアパパ<br/>東京都 Tokyo</p> <p>23 株式会社ぐるなび<br/>東京都 Tokyo</p> <p>24 株式会社グローバルフォルムコンクリート<br/>東京都 Tokyo</p> <p>25 株式会社さかいまちづくり公社<br/>茨城県 Ibaraki</p> <p>26 株式会社サンエー①<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>27 株式会社サンエー②<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>28 株式会社サンエー③<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>29 株式会社サンエー④<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>30 株式会社サンエー⑤<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>31 株式会社サンエー⑥<br/>沖縄県 Okinawa</p> <p>32 株式会社シーエス・クリエイト<br/>東京都 Tokyo</p> <p>33 株式会社 ジャパンフロントファーム<br/>大阪府 Osaka</p> |
|--|---|--|

国内バイヤー  
Domestic

77  
Buyers

- 01 株式会社 478 COMPANY  
沖縄県 Okinawa
- 02 株式会社47CLUB  
東京都 Tokyo
- 03 株式会社47CLUB(技わざサイト出品商談)  
東京都 Tokyo
- 04 株式会社AKOMEYA TOKYO  
東京都 Tokyo
- 05 株式会社Bridge  
東京都 Tokyo

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

- 34 株式会社シヨクセン  
奈良県 Nara
- 35 株式会社セイノー商事  
東京都 Tokyo
- 36 有限会社セレンディブ  
東京都 Tokyo
- 37 ちゅらゆーな株式会社  
東京都 Tokyo
- 38 株式会社テーブルクロス  
東京都 Tokyo
- 39 株式会社フィッシェル  
東京都 Tokyo
- 40 株式会社フォーサイト  
東京都 Tokyo
- 41 株式会社フォーフォーム  
新潟県 Niigata
- 42 ホテルの仕事師  
兵庫県 Hyogo
- 43 株式会社ミナト  
京都府 Kyoto
- 44 株式会社もへじ  
東京都 Tokyo
- 45 株式会社ラムラ  
東京都 Tokyo
- 46 リゾートトラスト株式会社  
愛知県 Aichi
- 47 株式会社ワンダーテーブル  
東京都 Tokyo
- 48 井上商事株式会社  
東京都 Tokyo
- 49 株式会社 井筒屋商事  
福岡県 Fukuoka
- 50 沖縄西濃運輸株式会社  
沖縄県 Okinawa
- 51 株式会社丸井グループ 株式会社  
OKOS  
東京都 Tokyo
- 52 株式会社 錦屋商事  
宮崎県 Miyazaki
- 53 株式会社 五味商店  
千葉県 Chiba
- 54 株式会社阪急阪神百貨店  
大阪府 Osaka
- 55 株式会社三越伊勢丹 プロモーション商品部①  
東京都 Tokyo
- 56 株式会社三越伊勢丹 プロモーション商品部②  
東京都 Tokyo
- 57 株式会社三越伊勢丹 定期宅配営業部  
東京都 Tokyo
- 58 株式会社三越伊勢丹 日本橋三越本店  
東京都 Tokyo
- 59 (株)三田ホールディングス ウェスティンホテル東京  
東京都 Tokyo
- 60 株式会社食の達人(株式会社泉州屋)  
大阪府 Osaka
- 61 株式会社 信濃屋食品  
東京都 Tokyo
- 62 株式会社星野リゾート  
長野県 Nagano
- 63 株式会社生産者直売のれん会  
東京都 Tokyo
- 64 株式会社西通  
大阪府 Osaka
- 65 株式会社泉州屋  
大阪府 Osaka
- 66 全国農協食品株式会社  
東京都 Tokyo
- 67 株式会社台信商店  
熊本県 Kumamoto
- 68 (株)大丸松坂屋百貨店  
東京都 Tokyo
- 69 株式会社大寿  
神奈川県 Kanagawa
- 70 中村角株式会社  
広島県 Hiroshima
- 71 株式会社田村米菓  
東京都 Tokyo
- 72 日東燃料工業株式会社ベニースーパー  
東京都 Tokyo
- 73 株式会社 日本アクセス  
東京都 Tokyo
- 74 株式会社博多大丸  
福岡県 Fukuoka
- 75 株式会社藤崎  
宮城県 Miyagi
- 76 不二商事株式会社  
大阪府 Osaka
- 77 有限会社北條  
東京都 Tokyo
- 10 Tazaki Foods  
英国・エンフィールド U.K.
- 11 HOGHAN (Bows & Arrows)  
フランス・パリ France
- 12 FOODEX SAS  
フランス・パリ France
- 13 SASU PALMIFRANCE  
フランス・アンスニ France
- 14 Uchitomi SA  
スイス・ジュネーブ Swiss
- 15 Cominport  
スペイン・マドリッド Spain
- 16 Hikoemon Sp. z o.o.  
ポーランド・ワルシャワ Poland
- 17 株式会社フードスタッフ  
ジョージア・トビリシ Georgia
- 18 大連忠立本商貿有限公司  
中国・大連 China
- 19 大連弘安商貿有限公司  
中国・大連 China
- 20 星遠(大連)商貿有限公司  
中国・大連 China
- 21 大連欣欣青果国際貿易有限公司  
中国・大連 China
- 22 大連滴水貿易有限公司  
中国・大連 China
- 23 上海逍龍信息貿易有限公司  
中華人民共和國・上海 China
- 24 Fosun-Taotall Technology Co., Limited  
中国・広州 China
- 25 3C DREAM INC  
フィリピン・メトロマニラ Philippines
- 26 BAYON HERITAGE HOLDING GROUP CO.,LTD  
カンボジア・プノンベン Cambodia
- 27 LSH (CAMBODIA) PTE LTD.  
カンボジア・プノンベン Cambodia
- 28 LOKA FOOD&BEVERAGE  
カンボジア・プノンベン Cambodia
- 29 Foods Classic Co.,Ltd.  
タイ・バンコク Thai
- 30 Box World Sdn. Bhd.  
マレーシア・クチン Malaysia
- 31 ANGLISS SINGAPORE PTE LTD  
シンガポール・シンガポール Singapore
- 32 I.M Creations  
シンガポール・シンガポール Singapore
- 33 VIBRANCE FOODS PVT. LTD.  
インド・ニューデリー India
- 34 Middle East Fuji LLC  
UAE・ドバイ UAE
- 35 Summit Trading Company.LLC  
UAE・ドバイ UAE

海外バイヤー(ジェトロ)  
Overseas (JETRO)

35  
Buyers

- 01 CENTRAL BOEKI (USA) LTD  
米国・ニューヨーク U.S.A.
- 02 HORIMOTO LLC  
米国・ロサンゼルス U.S.A.
- 03 Natural Hearth & Beauty Quest Inc.  
米国・ロサンゼルス U.S.A.
- 04 Wismettac Asian Foods  
米国・ロサンゼルス U.S.A.
- 05 Onigilly  
米国・サンフランシスコ U.S.A.
- 06 VIR 25 SAC  
ペルー・リマ Peru
- 07 SUPER NIKKEI SAC  
ペルー・リマ Peru
- 08 Japan Centre Group Ltd  
英国・ロンドン U.K.
- 09 JFC (UK) Ltd  
英国・ロンドン U.K.



フリー商談会参加バイヤー  
Free Negotiation participating buyers

23  
Buyers

- 01 株式会社 KPG HOTEL & RESORT  
沖縄県 Okinawa
- 02 LOTUS JAPAN合同会社  
沖縄県 Okinawa
- 03 Reedge.co.ltd.  
タイ Thai
- 04 株式会社アーネスト  
兵庫県 Hyogo
- 05 いっぽん杉株式会社  
沖縄県 Okinawa
- 06 沖縄ハーバービューホテル  
沖縄県 Okinawa
- 07 株式会社沖縄県物産公社  
沖縄県 Okinawa
- 08 株式会社オリーブガーデン  
沖縄県 Okinawa

- 09 金秀商事株式会社  
沖縄県 Okinawa
- 10 サン・パシフィック・エンタープライズ株式会社  
東京都 Tokyo
- 11 株式会社シーポイントアジア  
沖縄県 Okinawa
- 12 株式会社シティ・スーパー・ジャパン  
沖縄県 Okinawa
- 13 大伸株式会社  
沖縄県 Okinawa
- 14 株式会社竹之下 沖縄支店  
沖縄県 Okinawa
- 15 月澄商事合同会社  
大阪府 Osaka
- 16 株式会社トレードメディアジャパン  
宮崎県 Miyazaki
- 17 株式会社ナックス  
沖縄県 Okinawa

- 18 有限会社ネクストコーポレーション  
神奈川県 Kanagawa
- 19 一般社団法人富士地域商社  
山梨県 Yamanashi
- 20 星野リゾート西表島ホテル  
沖縄県 Okinawa
- 21 ホテル コレクティブ  
沖縄県 Okinawa
- 22 リゾーツ琉球株式会社  
沖縄県 Okinawa
- 23 琉球物流株式会社  
沖縄県 Okinawa

次回開催予告 NOTICE FOR THE TRADE FAIR NEXT YEAR

# 11th 沖縄 X 交易会 2023

THE 11th GREAT OKINAWA TRADE FAIR 2023

## 国際食品商談会

INTERNATIONAL FOODS BUSINESS MEETING

次回も

リアルとオンラインのハイブリッド開催!

**リアル商談会** 日程 (予定) Schedule (tentative)

2023年 Thursday, November 16 - Friday, November 17, 2023  
**11月16日(木)~17日(金)**

開催場所 (予定) Venue (tentative)

**沖縄コンベンションセンター**  
Okinawa Convention Center

**オンライン商談会** 日程 (予定) Schedule (tentative)

2023年 Tuesday, August 1 - Friday, December 22, 2023  
**8月1日(火)~12月22日(金)※予定**

開催場所 Venue

オンラインによる商談会では会場の設置はございません  
We will not set up venue.



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**  
TEL: +81-98-851-7463  
E-mail: daikouekikai@okinawa-ric.or.jp

[www.gotf.jp](http://www.gotf.jp)

OKINAWA  
Bridging Asia

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

PR01 (公財) 静岡県産業振興財団

Yui support 株式会社

Yui support Co., Ltd

静岡県 Shizuoka

農産物卸事業  
Wholesale trade business for agricultural products



人と人を結ぶをコンセプトとしたオリジナルブランド苺

An original brand's strawberries developed under the concept of connecting people

栄養価コンテスト2022では優勝した苺より高い糖度。減農薬にも取り組みG.A.P取得を目指す。結苺は教育ファームとして独自の取り組みを行っており子ども達へ農業体験の提供から地産地消給食を行う。また苗から一緒に育てる一般・企業向けの会員制度を設けおり、静岡県西部最大級のコミュニティを運営しています。

The strawberries have a higher sugar content than the one that won in the nutritional value contest 2022. The company works on reducing agrichemicals, aiming to acquire G.A.P. Musubichigo takes unique initiatives as an educational firm, and provides services ranging from agricultural experiences for children to school lunches featuring local produce. In addition, the company established a membership system to grow strawberries together from nursery plants for general people, and runs one of the largest communities in the western part of Shizuoka prefecture.

株式会社 沖友

OKIYU CO., LTD

静岡県 Shizuoka

食品卸売業  
Wholesale trade business for food



色や香りを損なわない無添加ドライフルーツ

Additive-free dried fruits without damage of color and flavor

マイクロ波減圧乾燥機を使用して余計な物は一切使用しないドライフルーツを製造しております。低温・短時間で乾燥しておりますので素材の持つ色や香りがそのまま残ったドライフルーツです。小売用や業務用だけでなく委託乾燥及び乾燥機の販売もしております。お気軽にご相談ください。

We produce dried fruits without unnecessary preservatives by using a microwave vacuum dryer. The dried fruits are dried at low temperature in a short time to keep their original color and flavor. We provide our customers with not only retail sale and whole sale but also consigned drying of fruits and sales of dryers. So, please feel free to contact us for consultation.

株式会社 浅原

ASAHARA Co.,Ltd.

静岡県 Shizuoka

製造業  
Manufacturing industry



私は、お茶を入れました。あなたは何を入れますか？

I made green tea for a break. What do you want to make for a break?

携帯粉末容器に私は静岡一番茶の粉末を入れて持ち歩いています。あなたは何をもち歩きますか？お土産グランプリ2020「アイデア賞」受賞!!年間80万本売上達成!!全国の企業様やメーカー様が粉末食品などを入れ販売されています。

I always carry Shizuoka first-grade green tea powder in a portable powder container. What do you want to carry? The company won the "Good Idea Award" in the Souvenir Grand-prix 2020!, and achieved the annual sales of 800,000 bottles! Companies and manufacturers throughout Japan have sold bottles with powder food, etc.

PR02

姫路市

(播磨圏域連携中枢都市圏)

Himeji City (Harima Area)

兵庫県 Hyogo

地方自治体  
Municipality



播磨地域の豊かな自然が育んだ食材の魅力をお届けします

We deliver the attraction of foodstuffs nurtured by rich nature in the Harima region.

北は緑豊かな山々、南は海に面した播磨地域は、さまざまな自然の恵みを生み出してきました。そうめんを代表とする乾麺や、播磨灘で収穫できる牡蠣のほか、「日本酒のふるさと」とも呼ばれており、酒蔵も数多く存在しています。播磨地域ならではの豊かな恵みを生かした食材をご紹介します。

The Harima region surrounded by leafy mountains in the north and facing the sea in the south has produced a variety of blessings of nature. The region is known for its dried noodles such as somen noodles, oysters obtained in Harimanada, and sake brewing. The region is called the "home for Japanese sake", and there are many breweries in the region. A variety of foodstuffs produced through blessings of nature in the Harima region are introduced here.

PR03

公益財団法人 三重県産業支援センター

Mie Industry and Enterprise Support Center

三重県 Mie

その他サービス  
Other services



「美し国」三重の選りすぐりのうまいもの

Specially selected delicious foods from "Umashikuni", Mie Prefecture

日本の中央、紀伊半島の南北に広く位置する三重県は、いにしえには天皇の食料を献上していたことを意味する「御食つ国」(みけつくに)や「美し国」(うましくに)と呼ばれていました。その三重県の数ある産物の中から選りすぐりの品をお持ちしました。是非お手に取ってご覧ください。

Mie Prefecture vertically located at Kii Peninsula in the center of Japan was called "Miketsukuni" that offered foods for the Emperors of Japan and "Umashikuni" in ancient times. Specially selected delicious foods are brought to the trade fairs. Please feel free to pick them up to check them.

PR04

(公財)やまぐち産業振興財団

Yamaguchi Industrial Promotion Foundation

山口県 Yamaguchi

支援機関  
Supportive organization



山口県の「ぶちうまい」をご紹介します！

"Buchiumai" (very tasty) of Yamaguchi Prefecture is introduced!

三方を海に開かれ、中国山脈の豊かな自然がいっぱいの山口県。

海の幸、山の幸に恵まれている豊富な食材に、伝統的な加工技術、新しいアイデアを生かした山口県の「ぶちうまい」をご紹介します。

Yamaguchi Prefecture is surrounded by sea on three sides, and has full of nature in Chugoku Mountains. "Buchiumai" (very tasty) of Yamaguchi prefecture where a variety of ingredients from the sea and mountains are processed with the traditional processing technology and new ideas is introduced here.



## PR05

### 下関市

Shimonoseki City

山口県 Yamaguchi

地方自治体  
Municipality



まだまだあまり知られていない逸品  
～食の街・下関から～  
Fine articles not known yet  
— from Shimonoseki, a food town

下関は食の街です。穏やかな瀬戸内海、角島がある綺麗な日本海、激流の関門海峡の三つの海に囲まれています。昔から様々な海産物が獲れ、高度な水産加工技術が発展しました。また、森や畑も多く、多様な野菜が獲れます。昔から交易地として栄え、行き交う多くの人に美味しい食を提供するために発展してきました。

Shimonoseki is a food town. The city is surrounded by the mild Seto Inland Sea, the beautiful Sea of Japan, which has Tsunoshima, and the Kanmon Straits with strong current. It has been blessed with a variety of seafood products since the old days, and advanced seafood processing technology has been developed. Also, there are many forests and fields in the city, and a variety of vegetables are harvested in the city. The city has thrived as a trading point and developed to provide delicious food for those who come and go since the old days.

## PR06

### 長野県営業本部

Nagano Prefectural Government

長野県 Nagano

行政  
Government



おいしい信州産物

雄大な自然で育まれた長野県の特産品や伝統工芸品を紹介します  
We will introduce specialties and traditional crafts of Nagano Prefecture that were nurtured by great nature.

長野県では、2019年4月に営業本部を立上げ、世界に誇れる高品質な食材を県外・海外にPRし、積極的な販売促進に取り組んでいます。3,000m級の山々が織りなす雄大な自然で育まれた特産品の数々や伝統工芸品をご紹介しますので、ぜひブースにお立ち寄りください。

Nagano Prefecture established Sales Division in April 2019 to domestically and globally publicize high-quality foodstuffs that the prefecture boasts about to the world and work on active sales promotion. We will introduce a variety of specialties and traditional crafts of Nagano Prefecture that were nurtured by great nature with 3,000 m-high mountains, so please stop by the booth to check them out.

## PR07

### 糸満市

Itoman City

沖縄県 Okinawa

地方自治体  
Municipality



自然の恵みを集めました！  
沖縄本島最南端のまち 糸満市  
Blessings of nature are collected here! Itoman City located at the southernmost of Okinawa main island

糸満市は那覇空港から南へ20分。"海幸・山幸"が豊富で、特に『海人のまち』として知られています。また、2019年はトリップアドバイザー口コミランキングで全国道の駅ランキング第1位を獲得。自然の恵みを活かした加工品も豊富です。近年では物流関連会社の進出も相次いでいます。

It takes about 20 minutes from Naha Airport to Itoman City by air. The city is blessed with an abundance of "seafood and food from mountains." In particular, the city is known as a "city of fishermen." In addition, the city won the first prize in the ranking of roadside stations in 2019 TripAdvisor Word of Mouth Ranking. It has an abundance of processed seafood products that utilize blessings of nature. In recent years, some logistic companies have advanced into the city one after another.

## PR08

### WELLNESS OKINAWA JAPAN 認証制度

WELLNESS OKINAWA JAPAN certification system

沖縄県 Okinawa

地域産業団体

Local industrial organization



WOJは沖縄発健康食品の信頼の証です。  
WOJ (Wellness Okinawa Japan) is accredited certification of healthy foods from Okinawa.

機能的価値、情緒的価値(沖縄らしさ)、安全・安心の基準を満たしたWOJ認証 16社 26商品

26 healthy foods from 16 companies that meet the criteria of functional value, emotional value (Okinawa's richness) and security/safety standard certified by WOJ

## PR09

### 那覇港振興協議会

Naha Port Promotion Council

沖縄県 Okinawa

港湾関係団体

Port related organization



沖縄の海の玄関口、那覇港、とともに Working with "Naha Port", the marine gateway of Okinawa

那覇港振興協議会は、那覇港の振興対策を強力に推進し、貿易と観光の振興を図り、もって那覇港の発展に寄与することを目的に活動しています。

Naha Port Promotion Council has activities with the aim of powerfully taking measures for promotion of Naha Port and contributing to the further development of Naha Port by promoting the trade and tourism of Okinawa.

## PR10

### 那覇国際コンテナターミナル株式会社 (NICTI)

Naha International Container Terminal Inc. (NICTI)

沖縄県 Okinawa

コンテナターミナル管理運営

Operation management of the container terminals



那覇港のコンテナ輸出入を促進、支援！

We promote and support the export and import of the container terminals at Naha Port!

那覇国際コンテナターミナル株式会社 (NICTI) は、那覇港管理組合との契約のもと、2006年より那覇港公共国際コンテナターミナルの管理運営事業を展開しています。2016年より当社の経営に参画した三井倉庫株式会社のネットワークを活用し、那覇港管理組合とも連携して、那覇港の発展に貢献して参ります。

Naha International Container Terminal, Inc. (NICTI) has developed the operation management business of Naha Port Public International Container Terminal under the agreement with Naha Port Authority since 2006. We will continuously contribute to the development of Naha Port by utilizing the network of Mitsui-Soko Holdings, Co., Ltd. that has participated in the management of our company since 2016, and cooperating with Naha Port Authority.

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

PR11

内閣府沖縄総合事務局経済産業部

Okinawa General Bureau, Cabinet Office Economy, Trade and Industry Department

沖縄県 Okinawa

官公庁  
Government agency



美ら島の未来を拓く  
Open the way to the future of Chura Island

沖縄総合事務局経済産業部では、沖縄における経済の振興及び社会の開発に関する業務を実施しています。本年度は沖縄域外競争力強化促進事業など、域外において高い競争力を有する事業への支援や輸送効率化のための調査事業等を行っています。

Okinawa General Bureau, Cabinet Office, Department of Economy, Trade & Industry handles the business related to promotion of economy and development of society in Okinawa.

This fiscal year, the bureau is working on support for highly competitive businesses in the areas other than Okinawa and survey business to streamline the transportation.

PR12

沖縄ヤマト運輸株式会社

Okinawa Yamato Transport Co., Ltd.

沖縄県 Okinawa

国際航空貨物輸送、国際海上貨物輸送、国内輸送、倉庫業、通関業  
International air freight transportation, international sea freight transportation, domestic transportation, warehousing, customs clearance



次の運び方をつくる。  
To be a company that creates the next way of transportation

「サプライチェーンの上流から下流まで。宅急便だけではない多彩な物流でお客さまのビジネスをサポートします。」

企業の活動実態に応じた、さまざまなシーンでお客さまビジネスとヤマトグループのリソースとネットワークを掛け合わせることで、より便利で効率的になる新しい物流を提供します。

"We support our customers' businesses by providing not only logistics operation and management but also logistics design and comprehensive business solutions that extend from downstream to upstream of the supply chain."

We provide new logistics that can make customers' businesses more convenient and efficient by multiplying our customers' businesses, resources and networking of Yamato Group at various scenes that respond to actual status of their business activities.

PR13

株式会社 ANA Cargo

ANA Cargo Inc.

東京都 Tokyo

航空貨物運送業  
Air freight forwarding business



高品質な国内・国際物流インフラをご提供します。  
We provide high-quality domestic/global logistics infrastructure.

貨物専用機とANAグループの旅客機ネットワークを最大限に活かし、安心と信頼の高品質な航空輸送を提供いたします。また、那覇空港に就航する国際旅客便の貨物スペースも活用することでネットワークを構築し、安定的な輸送を実現します。沖縄県における貿易の増加に貢献し、万国津梁の架け橋の一翼を担います。

By utilizing the networking of cargo flight and ANA Group's passenger aircrafts, we provide safe, reliable, high-quality air transport. In addition, we build networks by utilizing the cargo space of international passenger flights that go into services at Naha Airport to realize stable transportation. We contribute to increasing the trade in Okinawa Prefecture and play a role in bridging nations (Bankoku Shinryo).

PR14

ResorTech EXPO 2022 in Okinawa

ResorTech EXPO 2022 in Okinawa

沖縄県 Okinawa

団体(ITイベント運営事務局)  
Organization (IT Event Management Secretariat)



ちむぐくる! DX〜デジタル・トランスフォーメーションの河を渡る  
Chimugukuru! DX - Crossing the river of digital transformation

今年で4回目を迎える県内最大級のIT・DX展示会。県内外の企業や自治体等のマッチング・商談の場として、様々なITソリューションやサービスを持つ企業等が、過去最大の102社参加します。「ちむぐくるDX」をテーマに未来の為のイノベーションを提唱します。※「ちむぐくる」心の優しさや豊かさを意味する沖縄の言葉

One of the largest IT/DX exhibitions in Okinawa that marks the 4th anniversary this year. One hundred two (a record-high number) companies that have a variety of IT solutions and services participate in the exhibition for matching and business negotiations with companies and local public entities in Okinawa and other prefectures in Japan. We advocate innovation for future under the theme of "Chimugukuru DX". \*"Chimugukuru" is a dialect of Okinawa that means gentleness and richness of mind.

PR15

沖縄県漁業協同組合連合会

Okinawa Fishery Cooperative

沖縄県 Okinawa

製造業(乾燥もずく・冷凍洗いもずく)  
Manufacturing (Dried mozuku/frozen washed mozuku)



沖縄の美ら海で育った県産もずくのみを使用!  
We use only Okinawan mozuku grown in the Okinawa Churaumi!

- 沖縄乾燥もずく  
沖縄県内で収穫され厳選したもずくのみを、無添加で乾燥させています。塩抜き等の前処理が不要で、水で戻すだけで簡単にお召し上がり頂けます。
- 沖縄冷凍洗いもずく  
塩抜き等の前処理が不要で、洗浄せずにお召し上がり頂けます。
- Okinawan dried mozuku  
Only the selected mozuku taken in Okinawa Prefecture is dried without preservatives. You don't have to desalinate it beforehand. You can just soak it in water and eat it.
- Okinawan frozen washed mozuku  
You don't have to desalinate it beforehand. You can eat it without washing it.

PR16

株式会社 EGL OKINAWA

EGL OKINAWA Co., Ltd

沖縄県 Okinawa

卸売業  
Wholesale trade



ほっとくだけグングン成長!  
特許取得の水耕栽培キット  
Vegetables rapidly grow without care!  
A patented hydroponic culture kit

室内用水耕栽培キット「アスパラガーデン」種をまくだけ!こまめな水やり不要。特許取得の独自システムで植物ごとに最適な水・光・栄養量を自動調整。葉物野菜なら約30日で収穫。野菜ソムリエ徳元佳代子さんご協力のもと沖縄野菜のレシピと種をセット販売。沖縄野菜を全国の食卓へ。専用アプリと連携で成長記録を簡単管理

By using an indoor hydroponic culture kit, "Aspara Garden", you just sow the seeds and don't have to water them frequently. The optimum amount of water, light and nutrition for the vegetable will be automatically adjusted with the patented original system. Leafy greens will be harvested in about 30 days. The seeds and recipes of Okinawan vegetables are bundled and sold under the cooperation with Kayoko Tokumoto, a vegetable sommelier. Please take Okinawan vegetables to dining tables in Japan. The growth records of vegetables can be easily managed by collaborating with a dedicated app.



PR17

那覇港管理組合  
Naha Port Authority

沖縄県 Okinawa

特別地方自治体  
(港湾管理者)  
Special Local Public Entity (Port  
Operation Manager)



那覇港を利用した輸出入について  
補助金支援します!  
We will support the subsidies on the import  
and export utilizing Naha Port!

荷主及び物流企業様向けに①②の支援事業  
を実施しております。

①那覇港を利用した輸送ルートへのシフト  
で生じる増額費用分を補助金で最大150  
万円支援

②那覇港から輸出するコンテナ1本あたり  
から補助金支援  
(※詳細はブースにてご案内いたします!)

We implement the support business of the  
following (1) and (2) for cargo owners and  
logistics companies.

(1) Support subsidies for the increased costs  
by changing to the transportation route  
that uses Naha Port (up to 1.5 million yen)

(2) Support subsidies for exporting a  
container from Naha Port

(\*The details will be explained at the booth!)

PR18

株式会社 那覇港  
総合物流センター  
Naha Port Logistics Center

沖縄県 Okinawa

倉庫業・保税・流通加工・輸  
配送  
Warehousing business/bond/  
distributive processing/  
shipping



東アジアと国内外ネットワークを繋ぐ  
国際物流拠点

A global distribution base that connects East  
Aria and the networks in Japan and overseas

那覇港総合物流センターは、本県の生活・産  
業関連貨物の大部分を占める港湾貨物を取り  
扱う那覇港において、集貨・創貨を促進する  
ことにより取扱貨物の増加を目指し、物流  
の高度化を図るとともに、流通加工等の新  
たな価値を生み出す付加価値型産業の集  
積を図る総合物流施設です。

Naha Port Logistics Center is a general  
distribution facility that aims to increase  
the volume of cargo handled at Naha  
Port which handles seaborne cargo that  
accounts for most parts of life/industrial  
cargo in Okinawa Prefecture by promoting  
collecting and creating the volume of cargo,  
and tries to integrate value-added type  
industries which can produce new values  
such as distributive processing as well as to  
sophisticate logistics.

PR19

琉球通運株式会社  
Ryukyu Freight  
Forwarders Co.,Ltd.

沖縄県 Okinawa

運送業・通関業・倉庫業・梱  
包業  
Transportation, customs  
clearance, warehousing,  
packing



沖縄の物流の明日を創造します。  
We create the future of Okinawa's logistics.

国内外の物流企業と業務提携契約の締結  
により、物流ネットワークを着実に拡大中。  
本土主要港での輸出入からアジアを中心に  
北米、オセアニアもカバーし今後はヨーロッ  
パも追加予定。9月より新サービス構築の  
為「沖縄県物流対策総合支援事業」を受託  
し香港、台湾、シンガポール向けに冷凍混  
載輸送サービスを行います。

We have been steadily expanding our logistics  
network by concluding business collaboration  
agreements with logistics companies in Japan  
and overseas. The logistics network covers Asia,  
North America and Oceania as well as major ports  
in the mainland of Japan for exports and imports.  
Europe will be included in the network, going  
forward. We have been entrusted with the "general  
support project of taking measures for logistics in  
Okinawa Prefecture" to build new services since  
September 2022, and we will provide transport  
services of frozen foods and other products for  
Hong Kong, Taiwan and Singapore.

PR20

沖縄セルラーアグリ  
& マルシェ株式会社

Okinawa Celluler Agri &  
Marche Corporation  
沖縄県 Okinawa

小売業、仲卸業、農業  
Retail business, wholesale  
business, agriculture



沖縄のよいものを日本、世界へ!  
Good products made in Okinawa to  
the mainland of Japan and the world!

弊社は、沖縄県産品を県内外へ広く発信・  
販売するマルシェ事業と、水耕栽培で葉野  
菜やイチゴを栽培・出荷するアグリ事業を  
中心とし、沖縄県経済の発展に寄与するこ  
とを目的として設立された会社です。また、  
今回は沖縄産の原料で菓子製造を行う「沖  
縄新祥堂」と同時に出展しております。ぜひ  
お気軽にお立ち寄りください。

Our company was established with the aim  
to contribute to the development of Okinawa  
prefecture's economy, centering on the  
marketing business where products made  
in Okinawa are widely disseminated and  
sold to inside and outside Okinawa and the  
agricultural business where leafy vegetables  
and strawberries are grown in hydroponics  
and shipped. Also, we put our products at the  
exhibition with "Okinawa Shinkinedo" this  
time. Please feel free to stop by our booth.

PR21

アマミック株式会社  
Amamic Co.,Ltd

沖縄県 Okinawa

お茶販売  
Sale of Tea



オオイトビ茶を多い旅のお供に。  
Delicious, Fresh Gluten-Free Noodles Made  
with Japanese Rice Flour

沖縄では、昔から、健康のためにオオイトビ茶を飲  
用していました。今では、幻のお茶です。琉球料理  
伝承人「そば処 夢の舎」さんが沖縄県の本部地域  
のオオイトビ葉を、丁寧に無添加の琥珀色のお茶に  
加工しました。オオイトビポリフェノールの抗酸化作  
用は、血圧や脂質代謝や痛風の改善に重要な役割  
を果たしています。いしまき茶の爽やかなシナモン  
の香りは、若い方や外国から来られた方にもおすす  
めです。冷やしても温めてもおいしくいただけます。

In Okinawa, people drank tea made from the extraction of  
Ooitabi plants for their health more than 500 years. Now, the tea  
is extremely rare. Ooitabi leaves in the Motobu area of Okinawa  
Prefecture were carefully made into amber-colored tea by  
'SobaDokoro Yumenoya'. The tea is caffeine and addictive free. The  
antioxidant action of the Ooitabi polyphenols plays an important  
role in the improvement of blood pressure, fat metabolism,  
and gout. The refreshing fragrance of Ooitabi tea is the scent of  
cinnamon, and it is highly recommended for young people and  
visitors to the island. The tea is delicious and refreshing hot or cold.

PR22

株式会社  
マキ屋フーズ  
Makiyafoods Co.,Ltd.

沖縄県 Okinawa

製造業  
Manufacturing industry



地元素材にこだわった紅麹の健康飲料  
Healthy drink of red yeast rice made from local  
ingredients

『発酵発芽玄米紅麹あまざけ』自社で製  
造・管理している紅麹と、名護市のお米  
『羽地米』の玄米を使用。シークワサー  
でさっぱりと仕上げられ、素材の風味が生  
かされた香りよくまろやかな味わいの健康  
あまざけ。2022年9月、沖縄県産業健康協  
議会が実施している認証制度であるWOJ  
(WELLNESS OKINAWA JAPAN)にて県  
内3例目となるプレミアム認証を獲得。

"Amazake, a sweet drink made from red yeast rice  
of fermented sprouted brown rice": Red yeast  
rice produced and managed by the company  
and brown rice of "Haneji Rice" from Nago City  
are used. It's a healthy amazake with flavors of  
ingredients and a mild taste. Shekwasha is added  
for a refreshing taste as a finishing touch. In  
September 2022, the drink acquired a premium  
certification (the third case in Okinawa prefecture)  
from WOJ, the certificate system created by  
Okinawa Prefecture Council of Industrial Health.

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

## 沖縄国際物流ハブのポテンシャル(潜在力) Potential of Okinawa International Logistics 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ました。アフターコロナを見据え、国内首都圏及び地方と、アジア各都市を結び、多仕向地・多頻度化に対応する新たな航空物流ネットワークの構築に取り組んでいます。

Okinawa Prefecture has developed an aerial logistics network designating Naha Airport as Okinawa International Logistics Hub by utilizing its geographical characteristics located in the center of East Asia and its rich airline network.

Since 2021, by shifting from the existing transport model centering on cargo flights to a new transport model that utilizes the cargo spaces of passenger airliners that fly into Naha Airport, Okinawa Prefecture is working on the construction of a new aerial logistics network that can connect the Tokyo metropolitan area and rural areas in Japan and Asian cities and respond to diversification of destinations and increasing frequency.

#### ポイント Features

- ▶ 貨物専用機に加え、ペリー便(旅客機による貨物輸送)を活用した物流ネットワークの構築  
Creation of a logistics network utilizing the cargo space on passenger aircrafts as well as freighters
- ▶ 引き続き伸張するアジアのダイナミズムの取り込み Capturing Asia's continuously expanding dynamism
- ▶ Eコマース等の新たな物流ニーズへの対応 Responding to the new logistics needs of e-commerce, etc.



# 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



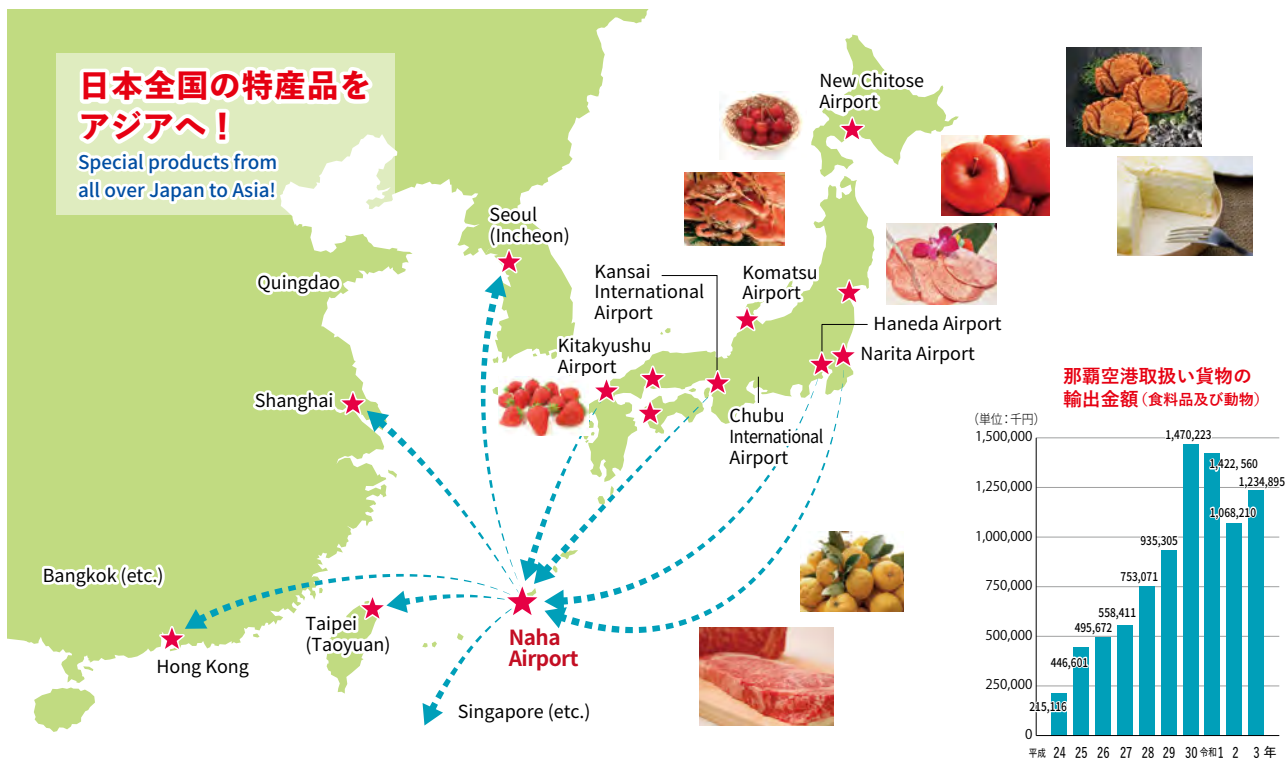
沖縄県では、沖縄国際物流ハブの物流機能を活かし、日本全国の特産品を沖縄経由でアジアへと輸出する、『全国特産品の流通プラットフォーム』の構築に向けた取組を、各地域と連携して推進しています。

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

### 全国特産品の流通プラットフォームの構築 Construction of a “Japan specialty product distribution platform”

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、コロナ禍においても巣ごもり需要の拡大なども後押しとなり、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。

In Asian countries that have seen economic growth and improved income levels, needs for food have expanded in many aspects, backed by increased demands for consumption from staying at home in the COVID-19 catastrophe. 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!

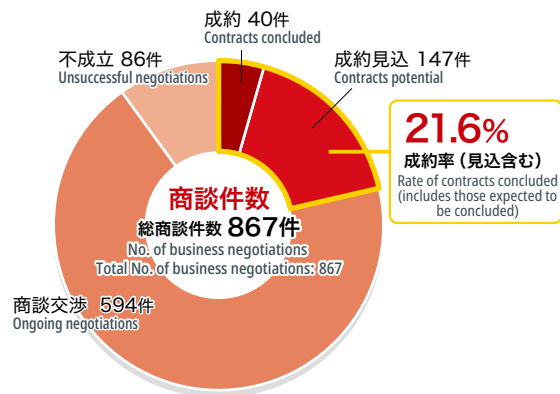
- スケジュール  
Schedule
- 会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue
- 都道府県別  
サプライヤー  
一覧  
Suppliers Listed  
by Prefecture
- 鮮魚・  
水産加工品  
Fresh Fish/  
Processed Sea-  
food Products
- 精肉・  
畜産加工品  
Processed Meat/  
Processed Live-  
stock Products
- 青果・  
農産加工品  
Fruit and  
Vegetables/  
Processed 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
- オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies
- バイヤー  
一覧  
List of Buyers
- PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies
- 沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub
- 昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year
- 同時開催  
イベント  
Additional Event

## 2021年度リアル商談開催実績(ホテルコレクティブ)

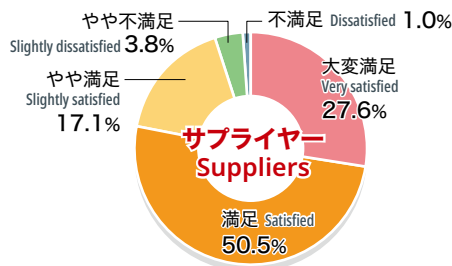
### Results of off-line business negotiations held in FY2021 (Hotel Collective)

昨年度の開催期間2日間における総商談件数は867件となりました。その内、商談会終了時点での「成約」件数は40件、「成約見込」件数は147件になり、「成約」および「成約見込」を合わせると187件で全体の21.6%となりました。また「継続交渉」を含めると全体の90%以上となります。

The total number of business negotiations during the two-day event last fiscal year was 867. Out of the business negotiations, the number of "signed contracts" was 40 and the number of "potential contracts" was 147. The figures added up to 187, which amounted to 21.6% of the total. If the number of "ongoing negotiations" is added up, the number would amount to more than 90% of the total.



### 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

- 新規顧客との機会獲得には大変効果的だった。既存は既存で遠方から来場頂いたため、久しぶりに対面の商談が出来た。

Participating in the trade fairs was very effective for us to get opportunities to negotiate with new customers. As for existing customers, they came all the way from the distance to Okinawa, so we had face-to-face negotiations after a long time.

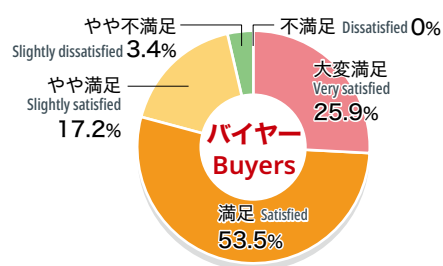
- 非常に質の高い商談ができました。迅速な見積提出から次回打ち合わせのアポイントまで非常にスムーズでした。

We could have very high-quality business negotiations. Everything went very smoothly — from promptly submitting quotations to customers to making an appointment for the next meeting.

#### 不満足の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

- 国内向け販路が多く、商材が合わない例あり。

They had so many domestic sales outlets, so there were some cases where their commercial products didn't match for ours.



#### 満足の主な理由 Major reasons for satisfaction

- バラエティ豊富なメーカーさんとの商談で良かった。また会場がコンパクトで回りやすかった。

It was great because we could have business negotiations with a variety of manufacturers. Also, the venue was compact in size, so we could easily visit many booths.

- オンラインとリアル商談の両面でメーカーや商品を探ることができ、非常に効率的で有意義なものでした。

We could look for manufacturers and products both online and off-line, so it was very efficient and meaningful.

#### 不満足の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

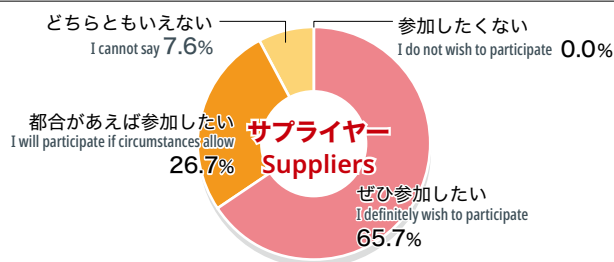
- テーブルが少なく、空コマなどで少し困った。

There were a few tables in the trade fairs, so we were in a little trouble in our free time between meetings.

- バイヤーが待てる待合室があった方が良くと思う。

I think if there had been a waiting room for buyers, that would have been good for us.

### 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

- バイヤーさんが前向きで非常に有意義な時間なので、是非参加させていただきたいと思います。

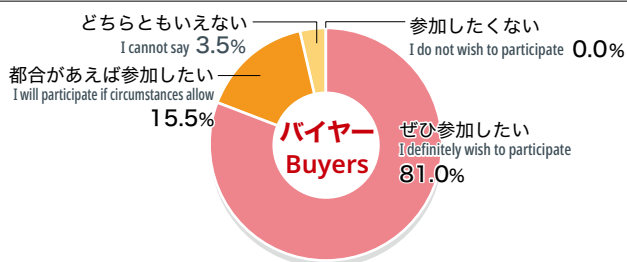
Since buyers are positive and we can have meaningful time, we would like to participate in the trade fairs again.

- 毎年参加して、十分に人脈も構築でき、回数を重ねるごとに精度が上がっている為、参加したい。

We participate in the trade fairs every year and we have built our network of contacts. Since the accuracy of business matching has increased in recent years, we would like to participate in the trade fairs again.

- 直ちに、商談が成立しなくても後々に商談が成立するケースもありましたので、継続して来年も是非とも参加させて頂きたいです。

There were some cases where we closed a deal after the trade fairs, though we couldn't close a deal on the spot. So, we would like to participate in the trade fairs next year again.



#### 次回も参加したい理由 Reasons for wishing to participate next time

- 2日で集約した情報収集と商談が出来るのは非常にありがたい。

We are very grateful because we can have gathered information and business negotiations in 2 days.

- 非常に効率的な商談が可能なので、来年度以降もぜひ参加させて頂ければと思います。

Since we could have very efficient business negotiations this year, we would like to participate in the trade fairs next year onward.

- 新規開拓をする上、また他社様との情報共有の面でも非常に重要な機会だと考えている。

We think participating in the trade fairs gives us a very important opportunity in terms of sharing information with other companies in new business development.

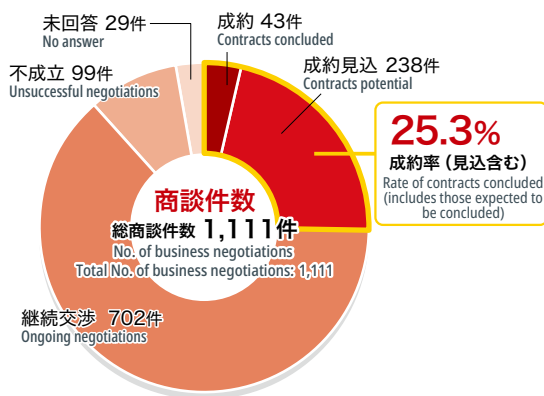


# 2021年度 オンライン商談開催実績

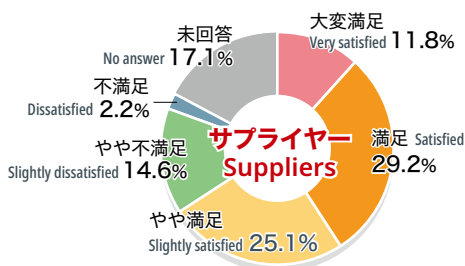
## Results of off-line business negotiations held in FY2021

昨年度のオンライン開催期間2021年8月2日(月)～2021年12月24日(金)における総商談件数は1,111件となりました。その内、商談会終了時点での「成約」件数は43件、「成約見込」件数は238件になり、「成約」および「成約見込」を合わせると281件で全体の25.3%となりました。また「継続交渉」を含めると全体の88%以上となります。

The total number of online business negotiations last fiscal year held on Aug. 2 (Mon.) - Dec. 24, (Fri.), 2021 amounted to 1,111. Out of the business negotiations, the number of "signed contracts" was 43 and the number of "potential contracts" was 238. The figures added up to 281, which amounted to 25.3% of the total. If the number of "ongoing negotiations" is added up, the number would amount to more than 88% of the total.



## 商談会に対する評価 Evaluation of the Business Negotiations

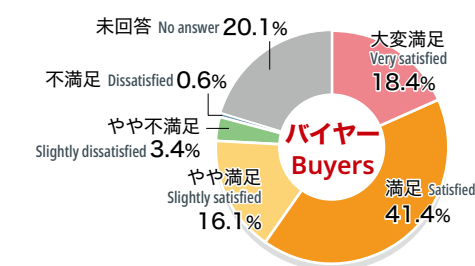


### 満足の主な理由 Major reasons for satisfaction

- 相手の会社概要を見たうえで商談ができるので、確度の高い商談ができる。またバイヤーさんの熱意や真剣度が他の商談会よりも高いと感じる。  
We can have business negotiations after checking the company profile of the companies, so the success probably of the negotiations is high. In addition, the enthusiasm and seriousness of buyers in the trade fairs are higher than those in other trade fairs.
- システムがわかりやすく見やすく使いやすい。他社はオンライン商談が短く商談期間終われば利用できなくなっており商談期間が長いのもいい。The system of the trade fairs is easy-to-understand, easy-to-see, and easy-to-use. The periods of online business negotiations in other trade fairs were short, and it became not available after a business negotiation was over. But it's good that the trade fairs have a long period of online business negotiations.

### 不満足の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

- 事前資料をもとにイメージしていたものとの乖離があり、オンライン商談会の活用の難しさを感じました。また、期間が長かったことから、集中して商談に臨む時間を設けづらかったように思えました。  
There was a difference between what we had expected based on materials prepared in advance and the real business negotiations. So, we realized how difficult it was to utilize online business negotiations. Also, we found it difficult to focus on business negotiations because the period of business negotiations was so long.
- やはりオンラインだけだと対応も効果も芳しくない。  
We used only online business negotiations, so we couldn't have good responses and results.



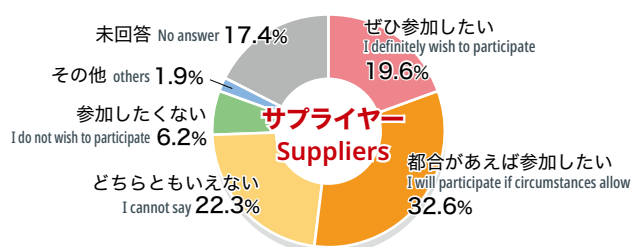
### 満足の主な理由 Major reasons for satisfaction

- オンラインとオフラインのハイブリッドで、結果的にオフラインの商談の密度も非常に高く、質と量の両立が出来ていた。  
We used hybrid services of online and offline. Consequently, the density of off-line business negotiations was very high, and the business negotiations were great in terms of both quality and quantity.
- 検索ツールは便利。サプライヤーといつでも直接商談ができる。  
The search tool was convenient. We can directly have business negotiations with suppliers anytime.

### 不満足の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

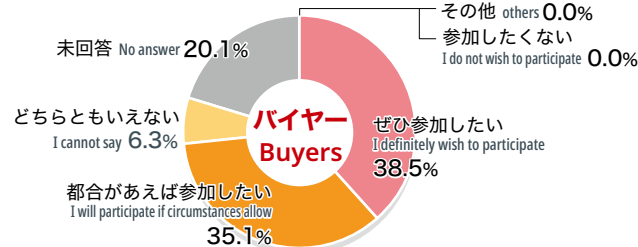
- コロナ禍で致し方ないのですが、現物商品を見て判断できないのが一番のネック。  
It can't be helped due to the ongoing COVID-10 situation, but the most serious problem is that we can't make a decision by seeing real products.
- 余り期待した事業者からのオファーが無かった。  
We didn't have good offers from the operators we had expected very much.

## 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

- バイヤーさんの本気度が高いことや主要なプレーヤーが揃っていることから、非常に大事な商談会という認識であり、次年度以降も是非とも参加させていただきたいと考えています。  
We consider the trade fairs as very important one because the seriousness of buyers is high and major players participate in the trade fairs. We would like to participate in the trade fairs next year onward.
- こちらの商談会はいつも参加させていただいています。来年以降もリアルとオンラインの融合になるとのことなので、事前の準備をしっかりして参加させて頂ければと思います。  
We participate in the trade fairs every year. We heard it will be held in off-line and online next year onward, so we would like to prepare for it well in advance and participate in it.
- 参加回数を重ねるごとに成約頻度が上がる為、今後も参加したい。  
The more we have participated in the trade fairs, the more business contracts we have gotten. So, we would like to participate in the trade fairs, going forward.



### 次回も参加したい理由 Reasons for wishing to participate next time

- 事業者との繋がりだけでなく売り手の繋がり強化にもなるため、是非とも参加させて頂きたいです。  
We can strengthen not only connections with business operators but also connection with buyers. So, we would like to participate in it again.
- サプライヤー数の豊富さと、エリアの幅広さは魅力。  
The trade fairs have a variety of suppliers and a wide range of areas, which is appealing to us.
- 他の商談会より有用な商談が可能で、数社ほど本商談会でマッチングし、継続的に取り組んでいるところが多い。  
The trade fairs enable us to have useful business negotiations. Several companies get a good match in the trade fairs, and many of them have been continuously working together.

- スケジュール Schedule
- 会場周辺マップ 会場図 MAP/ Diagram of the Venue
- 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 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
- オフィシャル 商社の紹介 Introduction of Official Trading Companies
- バイヤー 一覧 List of Buyers
- PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies
- 沖縄国際物流 ハブ About the International Logistics Hub
- 昨年実績 データ Result Data for the Previous Year
- 同時開催 イベント Additional Event

# 沖縄県本土復帰50周年 記念連携事業

Collaborative business to commemorate the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan

場 所 / 沖縄コンベンションセンター  
Venue: Okinawa Convention Center

開催日時 / 11月24日(木) 25日(金) 10:00~17:00  
Date and time: November 24th (Thu) 25th (Fri) 10:00-17:00

## 沖縄大交易会10年の歩み～記念映像の上映～

### 10-Year History of the Great Okinawa Trade Fair — Screening of Commemorative Video

2013年のプレ交易会から今年で10回目を迎える沖縄大交易会は日本最大級の「食」の商談会へ成長してきました。これまでの取り組みをまとめた映像を是非ご覧ください。

The Great Okinawa Trade Fair that started with Pre-Trade Fair in 2013 commemorates the 10th anniversary this year. The Great Okinawa Trade Fair has developed to one of the largest "food" business negotiation meetings. Please take a look at the video of the initiatives taken in the past 10 years.

場 所 会議棟B2

Venue: Conference Building B2

主 催 沖縄大交易会実行委員会

Sponsor: Executive Committee of The Great Okinawa Trade Fair

TEL.098-851-7463

### 「沖縄、復帰後。展」 in 沖縄大交易会

"Exhibition of After the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan" in the Great Okinawa Trade Fair

沖縄県立博物館・美術館において開催した、復帰50周年特別展「沖縄、復帰後。展」のパネルを展示します。是非ご覧ください。Panels of "Exhibition of After the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan", a special exhibition of the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan held in Okinawa Prefectural Museum and Art Museum will be exhibited. Please take a look at the exhibition.

場 所 会議棟B2 Venue: Conference Building B2

所 轄 沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課(県立博物館・美術館)  
Jurisdiction: Department of Culture, Tourism and Sports, Okinawa Prefecture (Okinawa Prefectural Museum and Art Museum)  
TEL.098-941-8200

### 令和首里城復興イベント「木曳式」展

in 沖縄大交易会

Reiwa Shuri Castle Reconstruction Event "Kobikishiki" in the Great Okinawa Trade Fair

去る、11月3日に開催した令和首里城復興イベント「木曳式」について展示や映像で紹介いたします。是非ご覧ください。

"Kobikishiki," an event held on November 3, 2022 for Reiwa Shurijo Castle Restoration Event, will be introduced through exhibition and videos. Please come and visit.

場 所 会議棟B2 Venue: Conference Building B2

所 轄 沖縄県土木建築部首里城復興課  
Shurijo Castle Reconstruction Division, Department of Civil Engineering and Construction, Okinawa Prefecture  
TEL.098-943-0140

### 復帰50周年 沖縄の産業振興のあゆみ in 沖縄大交易会

Commemorative Business for the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan Progress of Okinawa's Industrial Development in The Great Okinawa Trade Fair

本土復帰50周年の節目に、沖縄の産業振興の歩みを振り返るとともに、今後の発展方向性を示すパネルを展示します。是非ご覧ください。

On the occasion of the 50th anniversary of Okinawa's reversion to mainland Japan, panels will be exhibited to look back at the history of industrial promotion in Okinawa and show the direction of the development in the future. Please take a look at the exhibition.

場 所 会議棟B6 Venue: Conference Building B6

所 轄 沖縄県商工労働部産業政策課  
Jurisdiction: Industrial Policy Division, Department of Commerce-Industry and Labor, Okinawa Prefecture  
TEL.098-866-2330

### 「沖縄県優良県産品 展」 in 沖縄大交易会

"Okinawa's Good Products Exhibition" in the Great Okinawa Trade Fair

有識者による審査会を経て選定され、沖縄県が推奨している優良県産品を展示します。是非ご覧ください。

Okinawa's good products selected by intellectuals in an examining meeting and recommended by Okinawa Prefecture will be exhibited. Please take a look at the products.

場 所 会議棟B7 Venue: Conference Building B7

所 轄 沖縄県商工労働部 マーケティング戦略推進課  
Jurisdiction: Marketing Strategies Promotion Division, Department of Commerce, Industry and Labor, Okinawa Prefecture  
TEL.098-894-2030

### 復帰50周年 沖縄音楽コンサート開催事業～沖縄音楽史パネル展～

Okinawan Music Concert Holding Business for the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan — Panel exhibition of Okinawa's music history

沖縄の先人達は、長い歴史の中で、多様な文化を受け入れ、独自の多様な沖縄音楽を創り上げてきました。本土復帰50周年の節目に、先人達が創り上げてきた沖縄音楽の歴史と文化への理解を深めるためにパネル展を実施します。故郷への誇りや愛着を感じられる沖縄音楽史を是非ご覧ください。Okinawa's predecessors have accepted various cultures and created unique diversified Okinawan music in the long history of Okinawa. In the 50th Anniversary of the Reversion of Okinawa to the Mainland of Japan, the Panel Exhibition of Okinawa's music history will be held with the hope that people will deepen their understanding of the history and culture of Okinawan music created by Okinawa's predecessors. Please take a look at Okinawa's music history that will encourage people to have proud and affection of the home.

場 所 会議棟B6・7 Venue: Conference Building B6/7

所 轄 沖縄県文化観光スポーツ部文化振興課  
Jurisdiction: Department of Culture, Tourism and Sports, Okinawa Prefecture  
TEL.098-866-2768

### 沖縄県海外事務所活動パネル展

Panel exhibition to show activities of Okinawa Prefecture's Overseas Office

沖縄県海外事務所では、県産品の販路拡大支援、企業誘致や観光誘客プログラム等、各市場のニーズに合わせた様々な取り組みを日々行っています。

その具体的な活動の様子や、海外展開に役立つ現地市場のトレンド、ニーズ等についてのパネルを展示します。是非ご覧ください。

Okinawa Prefecture's Overseas Office is working on a variety of initiatives tailored to each market's needs such as sales expansion of Okinawa's specialty goods, attraction of enterprises and promotion to attract tourists. Panels that show the specific activities, trends and needs in local markets that are useful in overseas expansion will be exhibited. Please take a look at them.

場 所 展示棟 Venue: Exhibition Hall

所 轄 沖縄県商工労働部アジア経済戦略課  
Jurisdiction: Asian Economic Strategy Division, Department of Commerce, Industry and Labor, Okinawa Prefecture  
TEL.098-866-2340



The Great Okinawa  
Trade Fair 10<sup>th</sup> 2022  
沖縄大交易会

# 沖縄大交易会10周年記念

# 日本ま～さむんフェスタ in 沖縄大交易会

**入場  
無料**

**2022  
11/26** 土

時間 AM 10:00 ~ PM 5:00  
会場 沖縄コンベンションセンター展示場

**肉王フェス**  
沖縄肉王グランプリ決定戦



写真はイメージです

出店社(10店舗出店予定)

- バルコラボ ●焼肉きんちゃん ●ISLE PASTA LOVERS
- ベジタルサンドイッチ ●TOPRANK ●パチマ原人 ●tammy
- GOOD BOWL ●にくよし ●江田フードサービス

「琉球アスティータ」プロデュースの肉王フェス。  
県内人気店が1日限りの限定出店。  
当日は肉王グランプリの投票も実施します。

**日本ま～さむん  
販売会**

「10th沖縄大交易会2022」へ  
出展した日本各地の企業が  
ご当地自慢の特産品を販売します。



**沖縄県本土復帰  
50周年記念  
連携事業**

今年で10周年を迎える「沖縄大交易会」の歴史パネル展示をはじめ、「沖縄、復帰後。展」の  
パネル展、「令和首里城復興イベント」の様子を紹介しします。破損瓦を利用したワークショップもあります！  
詳しくは裏面をご覧ください。



沖縄復帰50周年

**ステージ  
イベント**

出演者・出演時間(予定)



MASA\*MAGIC  
11:35 ~ 14:25 ~



クラウンコトラ  
10:50 ~ 13:40 ~  
15:45 ~



パッション屋良  
10:40 ~ 13:30 ~

ご来場の皆様へお願い ●発熱、咳、のどの痛み等の症状がある場合は来場をご遠慮いただき、来場前にワクチン接種を最新の状態にするか、事前にPCR検査等での陰性確認をお願いします。  
●会場入口での検温、手指消毒にご協力ください。 ●会場内ではマスクを着用し、密集回避、大声を出さない、食べ歩きをしない、黙食等の感染対策にご協力ください。

お問い合わせ：沖縄大交易会実行委員会事務局  
TEL：098-851-7463

〒901-0152 沖縄県那覇市小禄 1831-1 (沖縄県産業振興公社内)  
E-mail: daikouekikai@okinawa-ric.or.jp 担当：新垣・島崎・森

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event



The Great Okinawa  
Trade Fair 10<sup>th</sup> 2022  
沖縄大交易会

# 沖縄大交易会10周年記念

# 日本ま～さむんフェスタ in 沖縄大交易会

**入場  
無料**

**2022年11月26日土曜日**  
**AM10:00～PM5:00**  
沖縄コンベンションセンター 展示棟

日本最大級の『食』をテーマとした国際食品商談会『沖縄大交易会』は、2013年のプレ大会から数えて本年度で10回目の開催となります。

また、本年度は沖縄県の本土復帰50周年と節目の年にあたることから、『日本ま～さむんフェスタ in 沖縄大交易会』を開催し、沖縄大交易会のこれまでの取り組みや本土復帰からのあゆみなどを沖縄県民の皆さまへ知っていただく機会を提供いたします。

入場は無料となっておりますので多くのご来場をお待ちしております！



【会場】展示棟東口駐車場

## 肉王フェス 沖縄肉王グランプリ決定戦

- バルコラボ
- 焼肉きんちゃん
- ISLE PASTA LOVERS
- ベジタブルサンドイッチ
- TOPRANK
- パナマ原人
- tammy
- GOOD BOWL
- にくよし
- 江田フードサービス

「琉球アスティーダ」プロデュースの肉王フェス 県内人気店が1日限りの限定出店。肉王グランプリの投票も実施します。

## 令和首里城復興イベント

【会場】展示棟西口

首里城の破損瓦を利用した漆喰シーサー作りなどものづくり体験イベント



	B	C	D	E
	<b>B01</b> 群馬県 田村製菓(有)	<b>C01</b> 三重県 (有)もん いまあじゆ	<b>D01</b> 兵庫県 東亜食品工業(株)	<b>E01</b> 大分県 レイジインターナショナル(株)
<b>A</b>	<b>B02</b> 東京都 小川産業(株)	<b>C02</b> 三重県 (株)TA西村	<b>D02</b> 兵庫県 (有)播磨海洋牧場	<b>E02</b> 大分県 (株)Log STYLE
<b>01</b>	<b>A01</b> 北海道 網走ビール株式会社	<b>B03</b> 東京都 (株)ハックルベリー	<b>C03</b> 三重県 (有)丸善水産	<b>D03</b> 和歌山県 (株)松尾
<b>02</b>	<b>A02</b> 北海道 (株)イーストフロント北海道	<b>B04</b> 石川県 (株)平和商店	<b>C04</b> 三重県 (株)ジャパントレードインターナショナル	<b>E03</b> 鹿児島県 セイカ食品(株)
<b>03</b>	<b>A03</b> 北海道 (株)北海道ハーバル	<b>B05</b> 福井県 新珠製菓(株)	<b>C05</b> 三重県 (株)喜場	<b>D04</b> 岡山県 (有)海田園黒坂製茶
<b>04</b>	<b>A04</b> 北海道 (株)不二屋本店	<b>B06</b> 長野県 (株)信州自然王国	<b>C06</b> 三重県 (株)つじ農園	<b>E04</b> 沖縄県 ちゅらゆーな(株)
<b>05</b>	<b>A05</b> 北海道 (株)北見ハッカ通商		<b>D05</b> 山口県 グローロジスティクス(株)	<b>E05</b> 沖縄県 (株)久米島の久米仙
<b>06</b>	<b>A06</b> 北海道 (株)フーズアンドブレッド		<b>D06</b> 山口県 (株)和田又	<b>E06</b> 沖縄県 石垣島ビール(株)
<b>07</b>	<b>A07</b> 青森県 (株)PEBORA	<b>B07</b> 岐阜県 (株)FESTA	<b>C07</b> 三重県 (株)野田米菓	<b>D07</b> 徳島県 西地食品(有)
<b>08</b>	<b>A08</b> 岩手県 (株)ミナミ食品	<b>B08</b> 岐阜県 奥田農園(株)	<b>C08</b> 京都府 Jack Farm	<b>E07</b> 沖縄県 琉球guava entirely(株)
<b>09</b>	<b>A09</b> 宮城県 (有)マルセンファーム	<b>B09</b> 岐阜県 (株)丸昌醸造場	<b>C09</b> 京都府 (株)YASAI	<b>D08</b> 佐賀県 三栄興産(株)
<b>10</b>	<b>A10</b> 宮城県 水月堂物産株式会社	<b>B10</b> 岐阜県 香福屋	<b>C10</b> 兵庫県 (株)トキワ	<b>E08</b> 沖縄県 しろう農園(株)
<b>11</b>	<b>A11</b> 秋田県 (株)稲庭うどん販売	<b>B11</b> 岐阜県 (株)新杵堂	<b>C11</b> 兵庫県 日米珈琲(株)	<b>D09</b> 長崎県 (有)ふるせ
<b>12</b>	<b>A12</b> 福島県 相馬アグリ(株)	<b>B12</b> 静岡県 水月		<b>E09</b> 沖縄県 アイラーティ(合)
			<b>D10</b> 熊本県 (株)海老の宮川	<b>E10</b> 沖縄県 浜口水産(株)
			<b>D11</b> 熊本県 (株)杉養蜂園	<b>E11</b> 沖縄県 (株)食のかけはしカンパニー

## 全国物産展

WELLNESS OKINAWA JAPAN  
認証制度

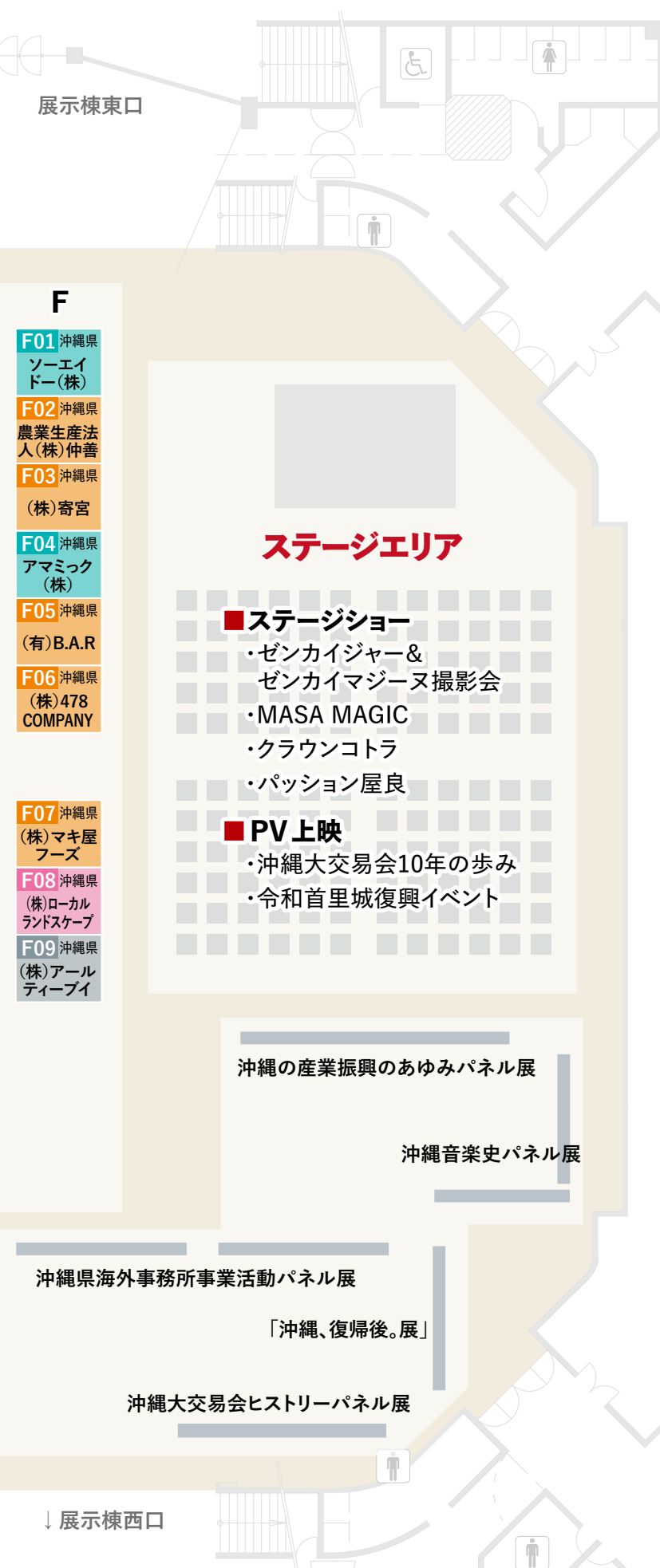
沖縄県優良県産品展

沖縄の伝統的な食文化・  
琉球料理伝承人

## 展示エリア

沖縄食文化パネル展





## 展示エリア



### ■ 沖縄大交易会歴史パネル展

2013年のプレ交易会から今年で10回目を迎える沖縄大交易会は日本最大級の「食」の商談会へ成長してきました。これまでの取り組みをまとめた歴史パネルを是非ご覧ください。

### ■ 沖縄県海外事務所事業活動パネル展

沖縄県海外事務所では、県産品の販路拡大支援、企業誘致や観光誘客プロモーション等、各市場のニーズに合わせた様々な取り組みを日々行っています。

その具体的な活動の様子や、海外展開に役立つ現地市場のトレンド、ニーズ等についてのパネルを展示します。是非ご覧ください。

### ■ 「沖縄、復帰後。展」

沖縄県立博物館・美術館において開催した、復帰50年特別展「沖縄、復帰後。展」のパネルを展示します。是非ご覧ください。

### ■ 沖縄音楽史パネル展

沖縄の先人達は、長い歴史の中で、多様な文化を受け入れ、独自の多様な沖縄音楽を創り上げてきました。本土復帰50周年の節目に、先人達が創り上げてきた沖縄音楽の歴史と文化への理解を深めるためにパネル展を実施します。故郷への誇りや愛着を感じられる沖縄音楽史を是非ご覧ください。

### ■ 沖縄食文化パネル展

伝統料理や現代料理、泡盛などの酒文化を含む沖縄の食文化を学ぶパネル展です。是非ご覧ください。

### ■ 沖縄の産業振興のあゆみパネル展

本土復帰50周年の節目に、沖縄の産業振興の歩みを振り返るとともに、今後の発展方向性を示すパネルを展示します。是非ご覧ください。

### ■ 沖縄の伝統的な食文化・琉球料理传承人

「沖縄の伝統的な食文化」「琉球料理」について琉球料理传承人がご案内します。

### ■ 沖縄県優良県産品展

有識者による審査会を経て選定され、沖縄県が推奨している優良県産品を展示します。是非ご覧ください。

スケジュール  
Schedule

会場周辺マップ  
会場図  
MAP/  
Diagram of  
the Venue

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

オフィシャル  
商社の紹介  
Introduction of  
Official Trading  
Companies

バイヤー  
一覧  
List of Buyers

PRブース  
出展企業一覧  
List of  
PR Exhibition  
Companies

沖縄国際物流  
ハブ  
About the  
International  
Logistics Hub

昨年実績  
データ  
Result Data for  
the Previous Year

同時開催  
イベント  
Additional Event

# 最新鋭のICTスマートビルが旭橋に誕生 沖縄セルラーフォレストビル

地上13階、延床面積8,009㎡(2,439坪)、構造は鉄筋コンクリート造(免震構造)を採用。厳重なセキュリティに加え、24時間365日の有人監視体制、高信頼のファシリティで、九州をはじめ首都圏及び近隣アジアなどのお客様のオフィスやバックアップサイトの拠点を目指します。

## 良好なアクセス環境

沖縄県庁や那覇市役所などの行政施設をはじめ各種企業が集結。那覇空港、商業施設へのアクセスにも最適です。

那覇空港より  
車で10分

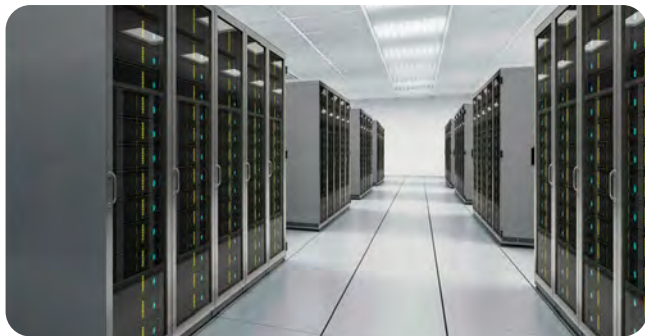
沖縄県庁まで  
徒歩約12分

ゆいレール  
旭橋駅前



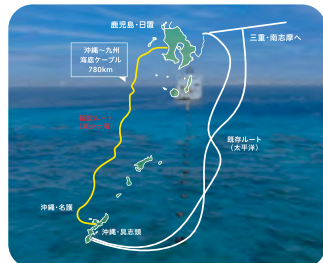
確実なBCP対応で、  
お客さまのビジネスを最大限にサポート

## OCT 那覇データセンター



### 災害に強い高品質・大容量 ネットワーク

本土向け東西海底ケーブルを複数ルート用意。KDDI、OTNet回線を利用することで、高品質・大容量ネットワークでの通信が可能です。



### BCP/DR対策

本ビルは、鉄筋コンクリート造の基礎免震構造です。免震構造とすることで、建物の揺れを低減させ大地震時においても構造体を無被害に留める、ハイレードな耐震性能が備わっています。また、本土向け東西海底ケーブルを複数ルート用意。災害にも強いネットワークを提供しています。

### セキュリティ対策

監視カメラ、生体認証装置、共連れ防止装置をはじめとした厳重なセキュリティ環境が備わっています。24時間365日の有人監視を実施。

公式HP



那覇から多様な「はたらく」を支える、  
新しいコワーキングスペース



### テレワーク、ハイブリッド ワークなど多様な働き方に 対応

1名~2名の小スペースと複数名で利用できる会議室を提供。5Gの安定した通信環境と働き心地を高める機能性や利便性を兼ね備えた空間です。



### これからのビジネスを支援する

ワークラウンジを活用し、情報発信(イベントの実施やコンテンツオンライン配信)が可能。そこから、ビジネスネットワーク、コミュニティが実現できます。

### これからの働き方を支援する

5G、Wi-Fi6など高速ネットワークが整備されたワークスペース。テレワーク対応・ワーケーション、近隣ホテルとの提携プランを提供予定。

公式HP



お電話でのお問い合わせ 9:00~17:00(土日祝休)

☎ 098-869-1757

OCT那覇データセンター営業窓口

メールフォームでのお問い合わせ



こちらから ▶



ご相談、資料請求など  
お気軽にご連絡ください。

お電話でのお問い合わせ 9:00~17:00(土日祝休)

☎ 098-954-5289

メールフォームでのお問い合わせ



こちらから ▶





澄みわたる大空とまばゆい海島々で育まれた文化や歴史は、  
私たちが暮らす沖縄の宝。  
私たちは、ふるさとの宝を未来へつなぐため積極的に発信し、  
地域と連携し、自ら行動します。

# つなごう沖縄

SDGs関連番組放送中  
RBC3チャンネル

RBC NEWS **Link**

月～金 6時15分

つなごう沖縄 **プラス**  
～わたしたちのSDGs～

毎週金曜 10時54分

RBC | SUSTAINABLE DEVELOPMENT **GOALS**

琉球放送は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

ソーシャルメディアやテレワーク、オンライン会議。

人と人が接する機会は少なくなっているけど、

その分、想いを伝える方法は増えた気がする。

想いを広告へ。

 株式会社 アカネクリエーション  
AKANE CREATION



## 交通広告



路線バス広告  
モノレール広告  
タクシー広告  
空港広告  
屋外広告 他

## 総合広告



テレビCM・ラジオCM  
新聞・雑誌・タブロイド広告  
印刷物全般  
WEB広告  
看板制作 他

## MICE事業



国際・国内学会・大会  
会議・展示会・イベント  
オンラインセミナー  
報奨・研修旅行  
企画運営制作 他


<http://www.akane-ad.co.jp>

この島の損保。

### 「交通安全講和」のご案内

大同火災では、沖縄県内の企業や学校・各種団体向けに、  
無料の「交通安全講和」を開催しております。  
当社内で蓄積した県内の事故データ等を独自に分析し、  
ドライブレコーダーの映像等も交えた大変好評な取り組みです。  
ご興味のある方はぜひ当社までお問い合わせください。  
大同火災は、地元沖縄の損害保険会社として、  
「あんしん・あんぜん」なカーライフのために、  
県民のみならずとも歩んでまいります。

この島の損保。

 **大同火災**

<http://www.daidokasai.co.jp/>

【お問合せ先】お客さま相談センター 0120-671-071

受付時間：9:00～17:00（土日・祝日及び12/31～1/3を除きます）



テレビCM「いってらっしゃい」に込められた願いを  
ぜひご視聴ください！  
QRコードまたは「大同火災 いってらっしゃい」で検索

大同火災 いってらっしゃい

PEOPLE'S BANK

 **沖縄銀行**



ヒト・モノ・コトを繋げる

**みらいおきなわ**

 **おきぎん Big Advance**

Big Advanceが様々な経営課題を解決

**初月利用料無料**

**全国の金融機関と  
連携して御社の  
事業拡大をサポート！**



販路拡大

情報発信  
認知拡大

導入メリット

業務  
効率化

人材不足  
解消

従業員  
満足度向上

ご利用料金

月額 **3,300円** (税込)

※お支払いはクレジットカードのみ

<https://www.okigin-ba.jp/>







 **OKINAWA**  
**Japan**  
Where inspiration meets

マイス  
世界のビジネスは、MICEで満ちあふれています。  
それはいつものオフィスから離れた場所で行う  
ミーティング、会議、報奨旅行、学会、展示会などの総称で、日本でも盛んに開催されています。

その開催地に、沖縄を。

日本とアジアの間にあるこの島は、国を、人を、英知をつなぎ、  
新たな価値を創造する架け橋として役割を果たしてきました。  
そしていま沖縄は、あなたのビジネスを未来へとつないでいきます。

非日常の空間で柔軟な発想を、心躍るひらめきを。  
ビジネスに変化をもたらす風を沖縄で感じてみては。

MICEを迎え入れる環境は万全です。そして今なお進化を続けています。  
沖縄は、あなたのビジネスの力になる。

ビジネスが、新しい閃きと出会う日。

**OKINAWA MICE**



沖縄の会議・研修・展示会の開催をサポートする専門サイト  
おきなわ MICE ナビ [mice.okinawastory.jp](http://mice.okinawastory.jp)





いつか、  
あなたがオトナになって  
夢を叶える時、  
この島が美しい色に包まれた  
安心できる環境でありますように。  
わたしたちは、脱炭素化にチャレンジしています。  
目指しているのは、  
島の暮らしと自然に優しい発電。  
2050年までにCO<sup>2</sup>排出ネットゼロに。  
それが  
「2050おきでんゼロチャレンジ」。



2050 おきでん  
**ZERO**  
CHALLENGE

沖縄のために。これまででも、これからも。



## オオイタビ茶

多い旅のお供に

本部の自然と水で育った  
オオイタビ茶の元気を  
お届けします

製造元 そば処 夢の舎

本部町古島794 tel.0980-48-4529

販売元 アマミック株式会社

那覇市安里2-6-24 tel.090-4851-7823



たなびき

# 田磨製麺とは

麵処 播州地方に業を起し創業125年、伝統食品の乾麵を残しつつ、時代のニーズに合った、新たな便利で美味しい麵づくりを追究しております。安心安全で美味しく、赤ちゃんからお年寄りまで全世代の食卓で当社の麵を楽しんでいただけるよう、変わりゆく時代の中で変わらぬご愛顧を頂くために努力を惜しまず全社員一丸となって邁進しております。



取扱品目：揖保乃糸素麵・出石そば・塩分ゼロ極細素麵・赤ちゃんうどん 他



かるしおコラボ



近畿売上NO.1のそば



田磨製麺

〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町甲 841-48

TEL (079)245-0425

<https://www.tanabiki-seimen.com/>



# 株式会社 フーズアンドブレッド



海外でお客様の目の前で水を一滴も使わず北海道産小麦100%、牛乳100%で練り上げたパンが焼き立てアツアツで提供できます。

札幌市西区八軒 6 条西 11 丁目 1-45

☎011-641-8200

10th沖縄大交易会2022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。

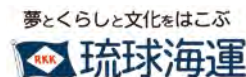
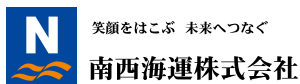
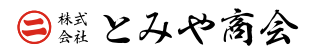
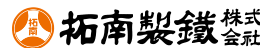
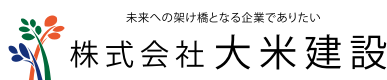
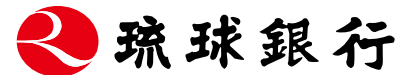
The 10th Great Okinawa Trade Fair 2022 is able to operate due to the understanding and support of many enterprises and organizations.



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 沖縄県那覇市小祿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  
TEL +81-98-851-7463 / FAX +81-98-859-6233  
<http://www.gotf.jp>

本誌の原材料調達・印刷・流通・廃棄に伴うCO<sub>2</sub>排出量1.208tCO<sub>2</sub>(604gCO<sub>2</sub>/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。

