A Top-tier Food Business Meeting in Japan

日本最大級の「食」の国際商談会

OKINAWA
Bridging Asia
www.gotf.jp

14th GREAT OKINAWA TRADE FAIR 2026

14th 沖縄大交易会 2026



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

主催：沖縄大交易会実行委員会

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：(株)アカネクリエーション、イオン琉球(株)、(株)上間、ANAホールディングス(株)、沖縄アリーナ(株)、沖縄県漁業協同組合連合会、(株)沖縄タイムス社、沖縄テレビ放送(株)、沖縄電力(株)、沖縄トヨタ自動車(株)、沖縄ビル管理(株)、オリオンビール(株)、(生協)コープおきなわ、(株)サンエー、大同火災海上保険(株)、(株)大米建設、拓南製鐵(株)、南西海運(株)、日本航空(株)、(株)リウボウホールディングス、琉球海運(株)、(株)琉球新報社、琉球通運(株)、琉球物流(株)、(株)りゅうせき

協力会員：INPIT沖縄県知財総合支援窓口、(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、(一社)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(ジェトロ沖縄)

後援：(株)青森みちのく銀行、糸満市商工会、指宿商工会議所、宇佐両院商工会、宇和島市、沖縄市、沖縄商工会議所、鹿屋市、(公財)岐阜県産業経済振興センター、京都商工会議所、京都府、熊野商工会議所、(公財)くまもと産業支援財団、久留米商工会議所、桑名三川商工会、群馬県、五條市商工会、(株)七十七銀行、下関市、下関商工会議所、新ひだか町商工会、(株)東北銀行、(公財)徳島県産業国際化支援機構、徳島県商工会連合会、徳島商工会議所、(株)徳島大正銀行、長崎県農産物輸出協議会、(公財)長野県産業振興機構、菜の花商工会、奈良県御所市商工会、奈良県商工会連合会、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、(公財)宮崎県産業振興機構、(株)武蔵野銀行

※50音順

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)、(株)アカネクリエーション

OFFICIAL GUIDE BOOK
公式ガイドブック

Onsite Business Meeting リアル商談会

2026年
11月26日(木)～27日(金)
Thursday, November 26 – Friday, November 27, 2026

沖縄 サントリー アリーナ OKINAWA ARENA

Online Business Meeting オンライン商談会

2026年
8月3日(月)～12月18日(金)
Monday, August 3 – Friday, December 18, 2026



沖縄県知事
古謝 玄太
Governor of Okinawa
Genta Koja

皆様こんにちは。

この度は、「14th 沖縄大交易会2026」にご参加いただき、誠にありがとうございます。

沖縄大交易会は、「沖縄の地理的優位性と国際物流ハブ機能を活かし、日本全国の質の高い食の海外販路拡大と『万国津梁』の実現を目指す」という経済界の熱意と主導のもと、2013年度にスタートいたしました。

官民が一体となったこの志は多くのご参加とご支援に支えられ、日本最大級の「食」の国際商談会として、今日まで着実に歩みを進めてまいりました。

沖縄大交易会が国内外の皆様に広く認知され、こうして継続開催できますことは、ひとえに関係者の皆様の温かいご支援とご協力の賜物であり、深く感謝申し上げます。

第14回目を迎える本年は、会場を新たに「沖縄サントリーアリーナ」へと移し、国内外の事業者の皆様へさらなるビジネスチャンスを提供してまいります。

現在、沖縄では2050年を見据えた未来への成長戦略「GW2050 PROJECTS」が進められており、アジアと日本を結ぶゲートウェイとしての国際的な機能強化や、持続可能な産業構造の構築に向けた官民の挑戦が加速しております。

沖縄県といたしましても、本交易会を通してグローバルな経済交流を強力に推進し、多様な産業を活性化させながら『沖縄を、前に。』進めていくとともに、「21世紀の万国津梁」としての沖縄の魅力を国内外へ発信してまいります。

企業、行政、関係機関が緊密に連携し、皆様の商談が大きな成果に結びつくよう万全を期してまいりますので、引き続きご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、沖縄大交易会がご参加の皆様にとってビジネスの成長を加速させ、「稼ぐ力」を高める絶好の契機となりますことを祈念いたしまして、ご挨拶といたします。

Distinguished Guests, Ladies and Gentlemen,

It is my great pleasure to welcome you to the 14th Okinawa Great Trade Fair 2026.

The Okinawa Great Trade Fair was launched in 2013, driven by the business community's strong commitment to expanding overseas markets for high-quality food products from across Japan. By drawing on Okinawa's geographical advantages and its role as an international logistical hub, this fair seeks to realize the vision of "Bankoku Shinryo" — being a bridge connecting nations.

This shared commitment between public and private sectors, sustained by the participation and support of so many, has enabled the fair to grow steadily into one of Japan's largest international food business events.

The recognition this fair has gained both in Japan and overseas, as well as our ability to continue holding this event year after year, would not have been possible without the generous support and cooperation of everyone involved. I would like to express my deepest gratitude to you all.

This year marks the fair's 14th edition. With move to our new venue, Okinawa Suntory Arena, we look forward to providing even greater business opportunities for participants from Japan and around the world.

Okinawa is currently advancing "GW2050 PROJECTS," a growth strategy looking ahead to the year 2050. Public and private sector initiatives are gaining momentum to strengthen Okinawa's international role as a gateway connecting Asia and Japan, while building a sustainable industrial structure.

The Okinawa Prefectural Government is likewise committed to promoting global economic exchange through this fair and stimulating growth across a wide range of industries. Guided by our commitment of "Moving Okinawa Forward," we will continue to showcase the many attractions of Okinawa with the world as a "Bridge of Nations for the 21st Century."

Businesses, government bodies, and partner organizations will work closely together to ensure that your business discussions lead to meaningful results. We respectfully ask for your continued understanding and cooperation.

In closing, I sincerely hope that the Okinawa Great Trade Fair will provide an invaluable opportunity for all participants to accelerate business growth and strengthen their capacity to generate revenue.

Thank you very much.

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
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year …… 05
沖縄国際物流ハブについて About the International Logistics Hub …… 06
スケジュール Schedule …… 07
会場周辺マップ Venue Surroundings Map …… 08
会場図 Diagram of the Venue …… 09
都道府県別サプライヤー一覧 Suppliers Listed by Prefecture …… 11

出展商品一覧 List of Exhibited Products
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish / Processed Seafood Products …… 15
精肉・畜産加工品 Processed Meat / Processed Livestock Products …… 18
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods …… 19



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、「14th沖縄大交易会2026」にご参加いただきまして、心より感謝申し上げます。

関係者の皆様のご協力により、沖縄大交易会は14回目の開催を迎えました。これまで多くの商談が成立し、全国各地の優れた食品が国内外の市場へ展開されるなど、国内最大級の「食」の国際商談会として発展してまいりました。

昨年度は、全国から217社のサプライヤーと261社のバイヤーにご参加いただき、2,643件の商談が行われるなど、着実に成果を積み重ねております。

今年度は、会場を「沖縄サントリーアリーナ」とし、全国41都道府県から186社のサプライヤー、国内外から196社のバイヤーにご参加いただき、活発な商談が行われることを期待しております。

沖縄大交易会では、サプライヤーとバイヤー双方の商談希望を踏まえた事前マッチング方式による個別商談に加え、オンライン商談の活用など、参加事業者の皆さまにより多くのビジネスチャンスが生まれるよう取り組んでおります。

また、新会場のメリットを最大限に活用し、参加者の利便性や満足度の向上を図るとともに、沖縄を拠点とした国内外への販路拡大や国際物流拠点の形成に寄与する商談会を目指してまいります。

ご参加いただく事業者の皆さまにおかれましては、本交易会を新たなビジネスパートナーとの出会いや販路拡大の機会として、存分にご活用いただければ幸いです。

沖縄大交易会実行委員会としましても、引き続き、充実した商談環境の整備とサポート体制の強化に努めてまいります。

結びに、沖縄大交易会の開催にあたり、ご支援、ご協力を賜りました関係機関ならびに関係者の皆さまに深く感謝申し上げますとともに、ご参加いただく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、ご挨拶とさせていただきます。

I would like to express my sincere gratitude to all of you for participating in the 14th Great Okinawa Trade Fair 2026.

Thanks to the support and cooperation of everyone involved, the Great Okinawa Trade Fair is now in its 14th year. Over the years, the fair has facilitated numerous successful business deals and helped bring outstanding food products from across Japan to domestic and international markets. Through these achievements, it has grown into one of Japan's largest international food trade fairs.

Last year, we welcomed 217 suppliers from across Japan and 261 buyers, with a total of 2,643 business meetings taking place. These results demonstrate the steady progress we continue to make.

This year, at our new venue, Okinawa Suntory Arena, we are pleased to welcome 186 suppliers from 41 prefectures across Japan and 196 buyers from Japan and overseas. We look forward to lively and productive business discussions.

The Great Okinawa Trade Fair offers individual business meetings arranged in advance based on the interests of both suppliers and buyers. We also make use of online meetings and other initiatives to create more business opportunities for participating companies.

By making the most of our new venue, we aim to enhance convenience and satisfaction for all participants. We will also continue to develop the fair as a platform that helps companies expand into domestic and international markets through Okinawa and contributes to Okinawa's development as an international logistics hub.

I encourage all participating companies to take full advantage of this fair as an opportunity to meet new business partners and expand their sales channels.

The Executive Committee of the Great Okinawa Trade Fair will continue working to provide an environment conducive to productive business meetings and to strengthen our support for all participants.

In closing, I would like to extend my deepest appreciation to all the organizations and individuals whose support and cooperation have made this event possible. I sincerely wish all participants fruitful discussions and successful business outcomes.

Thank you very much.

食品加工品 …… 22
Processed Food Products

飲料・お茶・コーヒー …… 28
Beverages / Tea / Coffee

お菓子・スイーツ …… 29
Confectioneries and Sweets

酒類 …… 31
Alcohol

調味料 …… 33
Seasoning

健康食品・サプリメント …… 35
Health Food Products / Supplements

参加バイヤー一覧 …… 37
List of Buyers

PRブース出展企業一覧 …… 40
List of PR Exhibition Companies

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、国際物流ネットワーク（沖縄国際物流ハブ）の構築・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、県産品をはじめとする日本全国の特産品の海外販路拡大につなげていくことを目的に開催され、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商談会です。昨年度は、16の国・地域から261社のバイヤーと全国42の都道府県から217社のサプライヤーにご参加頂き、約2,650件の商談が行われました。沖縄県の目指す21世紀の「万国津梁」（交易を通して世界の架け橋）の実現に向け、オールジャパン、そしてオールアジアの交易会としての発展を目指しています。

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

The "Great Okinawa Trade Fair" utilizes this network to promote the expansion of overseas sales channels for products from Okinawa Prefecture and specialty products from all over Japan. And in the pre-matching format, it is Japan's largest international "food-themed" trade fair. Last year, we saw participation from 261 buyers from 16 countries and regions as well as 217 suppliers from 42 prefectures in Japan, resulting in approximately 2,650 business negotiations. In order to realize Okinawa Prefecture's vision of being the "Bankoku Shinryo" (Bridge of Nations through the trading) of the 21st Century, we aim to develop our trade fair for not only all of Japan but also for all of Asia.





オープニングセレモニー（2025年）

沖縄国際物流ハブの活用促進 Promotion of Utilization of Okinawa International Logistics Hub

沖縄県では、貨物専用機に加え、那覇空港に就航する旅客便等の貨物スペースを活用して多仕向地、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。

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合わせて、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。

Okinawa Prefecture is, in addition to dedicated cargo flights, working on the construction of a new aerial logistics network utilizing 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.

商談会の概要 Overview of Business Negotiations

『14th沖縄大交易会2026』につきましては、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、『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か月に渡り開催いたします。

また、リアル商談会につきましては、参加者が沖縄に一堂に会し、事前にマッチングされたプログラムに沿って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いただきます。

ハイブリッド型の商談会を開催することで、切れ目ない商談会を実施してまいります。

For "14th Great Okinawa Trade Fair 2026," we will continue to hold a hybrid style business negotiation event that combines "In-person Business Negotiation Event" and "Online Business Negotiation Event."

For the online business negotiation event, it 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 the in-person business negotiation, all participants will meet Okinawa for face-to-face business negotiations and trying out food samples in accordance with prematched programs.

By holding a hybrid-type business negotiation event, we will carry out seamless business negotiations.





※オンライン商談会のイメージ

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190社のサプライヤー、約200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 190 suppliers and approximately 200 buyers will participate.

13th沖縄大交易会2025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-------- 198社 Participating Suppliers: 198 companies	参加サプライヤー数-------- 217社 ※オンライン商談会のみ参加19社 Participating Suppliers: 217 companies *19 companies participating in online business meeting only
参加バイヤー数 ---------- 217社 海外販路76社／国内販路32社／ フリー商談のみ37社 Participating Buyers: 217 companies (108 foreign / 72 national / 37 Free Negotiation)	参加バイヤー数 ---------- 261社 ※オンライン商談会のみ参加44社 海外販路108社／国内72社 Participating Buyers: 261 companies (108 foreign / 72 national) *44 companies participating in online business meeting only





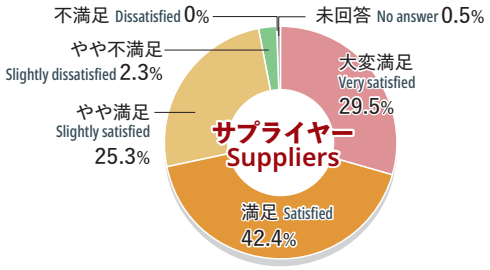


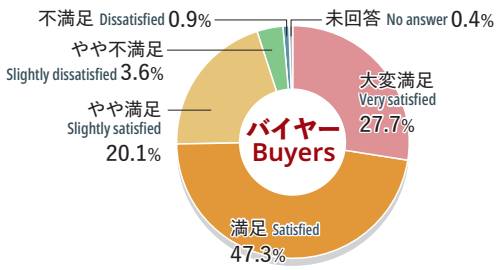
※リアル商談会のイメージ

13th沖縄大交易会2025 リアル商談 アンケート結果

Survey Results of real business meeting held in 13th Great Okinawa Trade Fair 2025

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

- 沖縄大交易会は初めての出展で、事前事後のオンライン商談と沖縄現地での商談の充実性と効果を感じた。
  This was our first time participating in the Great Okinawa Trade Fair, and we found both the pre- and post-event online business meetings and the in-person meetings in Okinawa to be productive and effective.
- 事前に商談が決まっているので管理しやすく、サンプルの持ち込み数も適切に対応できた。
  Having business meetings scheduled in advance made planning easier and allowed us to prepare an appropriate number of product samples.
- 座って30分話せる。展示商談会とは違い余計なエネルギーを使わず体力的にも余裕ができる。
  The 30-minute seated meetings allowed for focused discussions. Unlike conventional trade shows, this format was less physically demanding and helped conserve energy.

不満足の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

- 商談自体はマッチング相手も含めて良かったが、ビジネスマッチングサイトのシステムがものすごく使い勝手が悪かった。
  The business meetings and the quality of the matched partners were satisfactory. However, the business matching platform was extremely difficult to use.

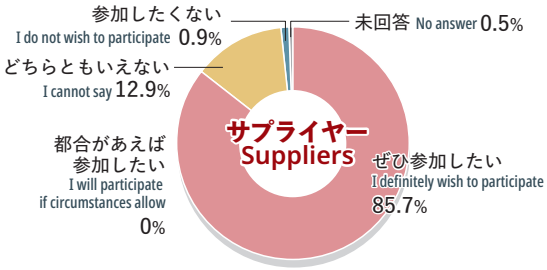
満足の主な理由 Major reasons for satisfaction

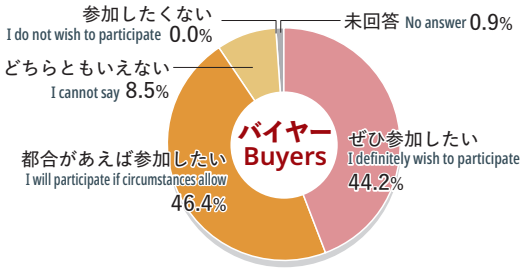
- スケジュールは合理的で、運営も順調に進行していた。
  The schedule was well-organized, and the event operations ran smoothly.
- このように2日間で多くの担当者に直接商品を説明してもらえる機会は少ないので非常に満足。
  We were highly satisfied, as opportunities to receive direct product explanations from so many company representatives over just two days are rare.
- 多くのサプライヤーが出展していてマッチング商談以外にもフリーで話をすることができて充実していた。
  A wide range of suppliers participated, and we had valuable opportunities to engage in informal discussions beyond the scheduled business matching meetings.

不満足の主な理由 Major reasons for dissatisfaction

- 食肉のメーカーが少なかったため。
  There were relatively few meat producers participating in the event.
- 似たようなタイプのサプライヤーを多く手配された。
  Many of the suppliers we were matched with offered similar types of products.

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

- 商談がまとまってできる稀有な商談会と思う。
  This is a rare opportunity to conduct multiple business meetings efficiently within a short period of time.
- 新規開拓ができるだけではなく、既存の取引先とも効率的に商談できる良い機会であるため。
  The event provides an excellent opportunity not only to establish new business relationships but also to hold productive meetings with existing business partners.
- 今まで出会えなかった取引先に出会えるチャンスがある。
  The event offers opportunities to connect with potential business partners whom we would not otherwise have had the chance to meet.

次回も参加したい理由 Reasons for wishing to participate next time

- 一般的な展示会と違い、目的がはっきりとしていて、商談の効率が良い。
  Unlike conventional trade shows, the event has a clear business focus, making meetings more efficient and productive.
- スムーズな運営、モチベーションの高い事業者様と商談ができました。
  The event was well-organized, and we had the opportunity to hold business meetings with highly motivated companies.
- 多くの新商品があり魅力的。
  The wide variety of new products on display was very appealing.

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 —



2026年10月時点
As of Oct. 2026

航空物流ネットワーク

Aviation logistics network

沖縄県では、東アジアの中心に位置する地理的優位性を活用し、那覇空港を沖縄国際ハブとする航空物流ネットワークを展開しています。
令和3（2021）年より、従来の貨物専用機を中心としたモデルから、貨物専用機に加え、那覇空港に就航する旅客便の貨物スペースを活用するモデルへと移行し、国内首都圏及び地方と、アジア各都市を結び、多仕向地・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, by making the best use of its geographical advantage of being located in the center of East Asian region, develops an air logistics network with Naha Airport as the Okinawa International Logistics Hub.
Starting in 2021, we have transitioned from the traditional model centered around cargo-only aircraft to a model that utilizes the cargo space of passenger flights operating at Naha Airport. This shift allows us to connect domestic capital cities, local areas, as well as various Asian cities, building a new air logistics network capable of handling multiple destinations and frequent flights.

ポイント Features

- 貨物専用機に加え、ベリー便（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.

沖縄大交易会について About The Great Okinaswa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

14th沖縄大交易会2026 開催スケジュール

The 14th Great Okinawa Trade Fair 2026 Schedule

11月26日(木)-11月27日(金)
November 26(Thu) -November 27(Fri)
沖縄サントリーアリーナ Okinawa Suntory Arena

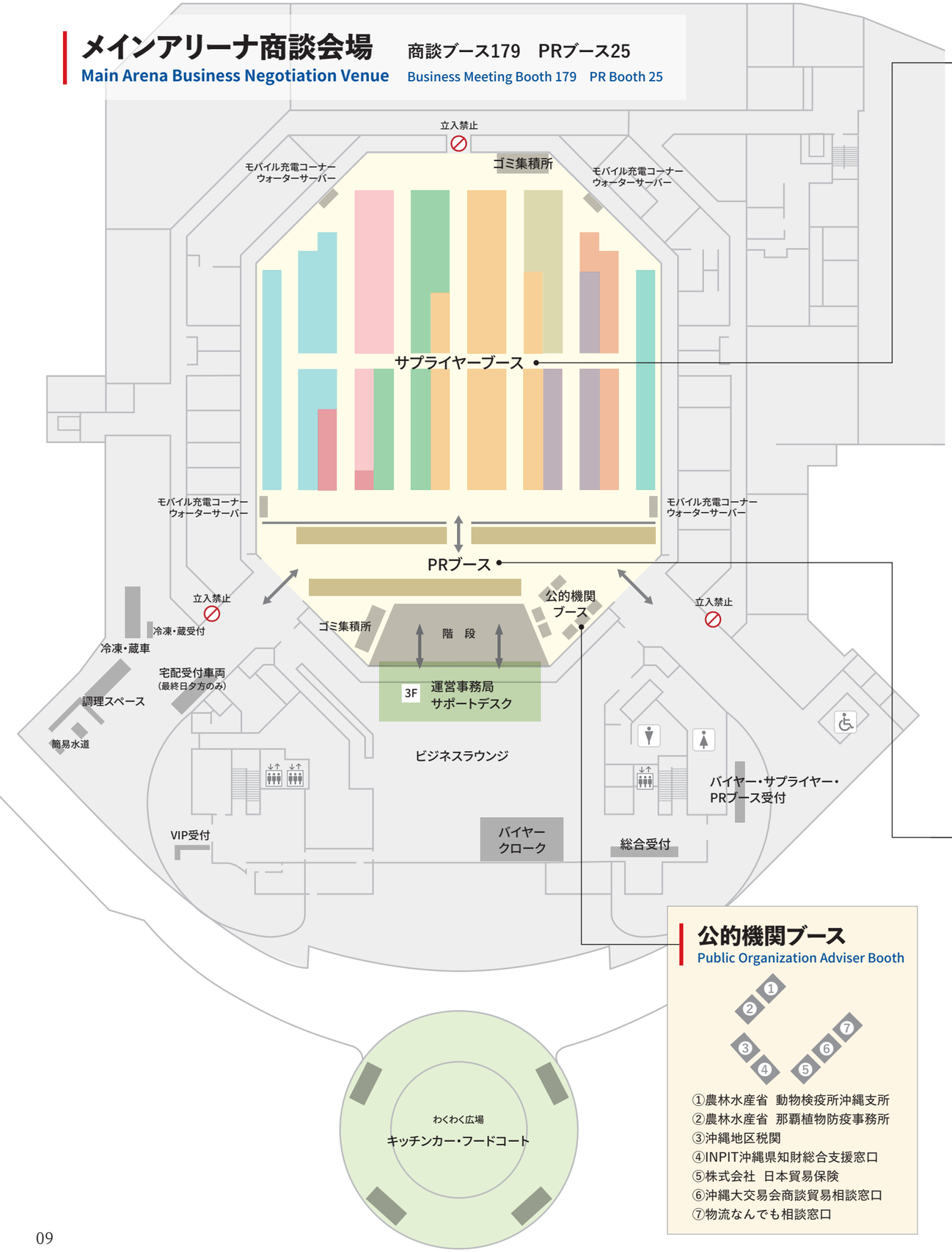
	11月26日(木) November 26(Thu)		11月27日(金) November 27(Fri)	
	PRブース PR Booth	メインアリーナ Main Arena	PRブース PR Booth	メインアリーナ Main Arena
8:30				
9:00	08:40～09:00 オープニングセレモニー Opening Ceremony			
9:30		09:15～09:45 個別商談① Individual Negotiations 1		09:15～09:45 個別商談① Individual Negotiations 1
10:00		休憩(15分) Break		休憩(15分) Break
10:30	10:00～12:00 PR展示 PR Exhibition	10:00～10:30 個別商談② Individual Negotiations 2	10:00～12:00 PR展示 PR Exhibition	10:00～10:30 個別商談② Individual Negotiations 2
11:00		休憩(15分) Break		休憩(15分) Break
11:30		10:45～11:15 個別商談③ Individual Negotiations 3		10:45～11:15 個別商談③ Individual Negotiations 3
12:00		休憩(15分) Break		休憩(15分) Break
12:30		11:30～12:00 個別商談④ Individual Negotiations 4		11:30～12:00 個別商談④ Individual Negotiations 4
13:00	12:00～13:00 昼食 Lunch Time			
13:30	13:00～17:00 PR展示 PR Exhibition	13:00～14:30 フリー商談 Free Negotiation	13:00～17:00 PR展示 PR Exhibition	13:00～14:30 フリー商談 Free Negotiation
14:30		14:30～15:00 個別商談⑤ Individual Negotiations 5		14:30～15:00 個別商談⑤ Individual Negotiations 5
15:00		休憩(15分) Break		休憩(15分) Break
15:30		15:15～15:45 個別商談⑥ Individual Negotiations 6		15:15～15:45 個別商談⑥ Individual Negotiations 6
16:00		休憩(15分) Break		休憩(15分) Break
16:30		16:00～16:30 個別商談⑦ Individual Negotiations 7		16:00～16:30 個別商談⑦ Individual Negotiations 7
17:00		休憩(15分) Break		
17:30		16:45～17:15 個別商談⑧ Individual Negotiations 8		
18:00		18:00～20:00 交流会 Net Working Event		



沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

メインアリーナ商談会場
Main Arena Business Negotiation Venue

商談ブース179　PRブース25
Business Meeting Booth 179　PR Booth 25



公的機関ブース
Public Organization Adviser Booth

①農林水産省　動物検疫所沖縄支所
②農林水産省　那覇植物防疫事務所
③沖縄地区税関
④INPIT沖縄県知財総合支援窓口
⑤株式会社　日本貿易保険
⑥沖縄大交易会商談貿易相談窓口
⑦物流なんでも相談窓口

サプライヤーブース
Business Meeting Booth 179

食品機能性地方連絡会

				D01 沖縄県 沖縄南風堂㈱	E01 北海道 Peekaboo㈱	F01 奈良県 なら育ち益田農園		H01 静岡県 ㈱新丸正	I01 北海道 (一社)北海道バイオ工業会	J01 香川県 四国健康支援食品普及促進協議会	K01 奈良県 御所薬舗㈱												
				D02 茨城県 ㈱ふじ屋	E02 沖縄県 ドラゴンフード㈱	F02 山形県 ㈱あさあけ農場	G02 岡山県 ㈱KANAMS	H02 沖縄県 ㈱あさひ	I02 長崎県 (一社)長崎県地域産業活性協議会	J02 奈良県 大佛堂製薬㈱	K02 新潟県 ㈱ミヤトウ野草研究所												
		C01 鹿児島県 瀬戸内漁業㈱		D03 沖縄県 ㈱ロイヤルエンターテイメント	E03 群馬県 雪国アグリ㈱	F03 三重県 平和製粉㈱	G03 奈良県 ㈱田中農園	H03 秋田県 ㈱ひろまる食品工房	I03 沖縄県 ㈱Grow Around	J03 奈良県 日本医薬品製造㈱	K03 大阪府 日成興産㈱	L01 岡山県 キミセ醤油㈱											
	B01 山口県 前田海産㈱	C02 沖縄県 (一社)北大東島振興機構		D04 神奈川県 ㈱ちぼりホールディングス	E04 大分県 (有)どんど焼本舗	F04 大分県 原木椎茸トヨチーニ	G04 北海道 (有)太田養蜂場	H04 沖縄県 2026チームTSUNAGU75	I04 静岡県 小林食品㈱	J04 沖縄県 ㈱ボージャ沖縄	K04 福岡県 Creative Cross㈱	L02 東京都 カネク㈱	M01 愛知県 ㈱まるや八丁味噌										
A01 茨城県 ツカサ食品㈱	B02 沖縄県 沖縄フレッシュ㈱	C03 兵庫県 (有)播磨海洋牧場		D05 三重県 (有)もんいまぁじゅ	E05 徳島県 市岡製菓㈱	F05 大分県 ㈱ドリームファーマーズJAPAN	G05 徳島県 ㈱黄金の村	H05 愛媛県 ㈱四国シキシマパン	I05 広島県 ㈱あじかん	J05 福島県 ㈱たふぃあ	K05 熊本県 ㈱杉養蜂園	L03 奈良県 五條酒造㈱	M02 三重県 創作料理 華月 Food Labo Kumano	N01 静岡県 ㈱アイデア									
A02 鳥取県 ㈱越河	B03 山口県 ㈱うお萬	C04 沖縄県 ㈱日本バイオテック		D06 長野県 ㈱エイワ	E06 沖縄県 竹商事	F06 山梨県 アグベル㈱	G06 千葉県 マルユー㈱	H06 沖縄県 タイラ製麺所㈱	I06 奈良県 ㈱SONAS	J06 福岡県 サクラみそ食品㈱	K06 沖縄県 (有)沖縄長生薬草本社	L04 沖縄県 (有)八重泉酒造	M03 山口県 大和食品㈱	N02 沖縄県 ソーエイドー35コーヒー㈱									
A03 京都府 京都鰹節㈱	B04 徳島県 ㈱阿波市場	C05 徳島県 徳島魚市場㈱		D07 福井県 新珠製菓㈱	E07 富山県 日の出屋製菓産業㈱	F07 福岡県 武下農園㈱	G07 山口県 (有)ふじ珈琲	H07 鹿児島県 (有)エール	I07 沖縄県 アイラーテイ(同)	J07 福岡県 立花うどん(有)	K07 沖縄県 (有)シモジ	L05 大阪府 ㈱モトックス	M04 広島県 寺岡有機醸造㈱	N03 大分県 ㈱高橋製茶									
A04 岐阜県 東濃建設㈲(S Caviar Labo)	B05 長崎県 五島市／五島市物産振興協会	C06 沖縄県 ㈱たいら水産		D08 沖縄県 神栄㈱沖縄営業所	E08 沖縄県 ㈱沖縄バイオニアファーズ	F08 岡山県 全国農業協同組合連合会岡山県本部	G08 沖縄県 ㈱マキ屋フーズ	H08 沖縄県 ㈱健食沖縄	I08 奈良県 ㈱三輪山本	J08 沖縄県 ㈱首里とうふ	K08 沖縄県 八重山殖産㈱	L06 鹿児島県 吉永酒造㈲	M05 沖縄県 ㈱津梁	N04 京都府 ㈱茶匠六兵衛									
A05 愛媛県 辻水産㈱														N05 京都府 ㈱美濃与									
A06 福岡県 ㈲白水商店	B06 沖縄県 ちゅらゆーな㈱	C07 北海道 ㈲磯貝嘉市商店		D09 東京都 ㈱ナシオ	E09 沖縄県 ㈱ワキュウマッシュルーム	F09 沖縄県 ㈱みやぎ農園	G09 沖縄県 ㈱さし草屋	H09 沖縄県 農業生産法人㈱仲善	I09 青森県 高砂食品㈱	J09 岐阜県 山栄食品工業㈱	K09 沖縄県 Decks Japan㈱	L07 鹿児島県 ㈲大山甚七商店	M06 沖縄県 島唐食品（同）	N06 京都府 ㈱ちきりや									
A07 兵庫県 丸魚水産㈱	B07 山口県 ㈱ふく衛門	C08 沖縄県 国際創造都市事業協		D10 茨城県 ㈱つかもと(農ケ崎市商工会)	E10 香川県 かがわアグリグローバルネットワーク	F10 三重県 多度グリーンファーム	G10 愛知県 ㈱金トビ志賀	H10 宮城県 湊水産㈱	I10 東京都 ジャパン・インターナショナル・トレーディング㈱	J10 兵庫県 ㈱高田商店	K10 埼玉県 横田酒造㈱	L08 大分県 ㈱赤嶺酒造場	M07 愛知県 SANKYO FOODS㈱	N07 鹿児島県 TUNAGU㈱									
A08 青森県 武輪水産㈱	B08 青森県 クボタフーズ㈱	C09 徳島県 ㈱丸本		D11 福岡県 ㈱ミツヤ	E11 鹿児島県 Nice to 32	F11 沖縄県 ㈱478 COMPANY	G11 三重県 (有)熊野薬草園	H11 京都府 ㈱大安	I11 茨城県 ㈱さかいまちづくり公社	J11 山口県 ㈱旨楽庵	K11 長崎県 ㈱Madder Red	L09 沖縄県 協琉球泡盛古酒の郷	M08 大阪府 ㈱スカイ・フード	N08 北海道 北海道クラフトビネガー㈱									
A09 福島県 ㈱貴千	B09 東京都 ㈱Japan Navi	C10 大阪府 Nourtlas㈱		D12 沖縄県 Pandanova（同）	E12 沖縄県 NISHI GROUP㈱	F12 愛知県 Umai Japan㈱	G12 宮城県 (有)川口納豆	H12 福岡県 ㈱丸信	I12 愛知県 ㈱おおしま	J12 兵庫県 前原製粉㈱	K12 山口県 下関酒造㈱	L10 鹿児島県 ㈱奄美大島開運酒造	M09 兵庫県 赤穂あらなみ塩㈱	N09 島根県 ㈱千茶荘									
A10 沖縄県 ㈱ARK	B10 高知県 フジ物産㈱	C11 北海道 北一ミート㈱		D13 福島県 Bis Carina	E13 茨城県 ㈱小太郎物産	F13 宮城県 ㈱燦燦園	G13 山口県 komeko 88	H13 香川県 丸虎食品工業㈱	I13 東京都 ㈱日本海水	J13 鹿児島県 (有)マルチョンラーメン	K13 大阪府 MKトレーディング	L11 京都府 ㈱丹後王国ブルワリー	M10 福岡県 ゑびす醤油㈱	N10 兵庫県 日米珈琲㈱									
A11 沖縄県 うみのわ（同）	B11 北海道 ㈱銀鱗	C12 沖縄県 ㈱イバノ		D14 沖縄県 ㈱もとぶ牧場	E14 沖縄県 沖縄オーガニックリエイト㈱	F14 沖縄県 有TORIKOFARM MIYAKOJIMA	G14 沖縄県 ㈱大亜	H14 沖縄県 農業生産法人㈲アセローラフレッシュ	I14 青森県 ㈱吉田屋	J14 沖縄県 沖縄ハム総合食品㈱	K14 沖縄県 SAKHRANI DISTILLERY㈱	L12 沖縄県 ㈱TABELU	M11 愛知県 甘強酒造㈱	N11 沖縄県 ㈱新垣通商									

PRブース
PR Booth 25

PR-1	PR-2	PR-3	PR-4	PR-5	PR-6	PR-7	PR-8	PR-9	PR-10	PR-11	PR-12	PR-13	PR-14	PR-15	PR-16
㈱ANA Cargo	日本貿易振興機構	山口県 下関市	兵庫県 姫路市	株Color Scope	オーシャンネットワークエクスプレスジャパン㈱	香港貿易発展局 大阪事務所	沖縄サントリー㈱	Digital Halusa 協同組合	大和ハウス工業㈱	琉球海運㈱	沖縄ヤマト運輸㈱	SUPERMARKET TRADE SHOW (SMTS)	株那覇港総合物流センター	那覇国際コンテナターミナル㈱	那覇港振興協議会

PR-17	PR-18	PR-19	PR-20	PR-21	PR-22	PR-23	PR-24	PR-25
㈱みらいおきなわ（令和5年度離島特産品等マーケティング支援事業）	鹿児島県 鹿屋市	南城セレクション事業者	沖縄県健康産業協議会	宮古島離島観光復興協議会 SABANI	沖縄ハム総合食品㈱	㈱おおしま	沖縄市 沖縄市工芸産業振興会／知花花織事業（協組）／コザ工芸館ふんどう	㈱小浜養蜂場

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 amunicipality, chamber of commerce, commercial and industrial association and food-related manufacturing company to promote product and service.

※詳しくはP40～44をご確認ください。
Page 40-44 for details.

沖縄大交易会について
About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果
Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ
About the International Logistics Hub
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

サプライヤー出展商品一覧

鮮魚・水産加工品　P15
Fresh Fish / Processed Seafood Products
精肉・畜産加工品　P18
Processed Meat / Processed Livestock Products
青果・農産加工品　P19
Fruit and Vegetables / Processed Agricultural Goods
食品加工品　P22
Processed Food Products
飲料・茶・コーヒー　P28
Beverages / Tea / Coffee
お菓子・スイーツ　P29
Confectioneries and Sweets
酒　類　P31
Alcohol
調味料　P33
Seasoning
サプリメント・健康食品　P35
Health Food Products / Supplement
バイヤー一覧
List of Buyers
PRブース出展企業一覧
List of PR Exhibition Companies

A00 商談会場 Business Negotiation Venue　ONLINE オンラインのみ Online only

186 Suppliers
[41 都道府県：41 Prefectures]

北海道 Hokkaido 8社

E01 Peekaboo株式会社
P29 Peekaboo Co.,Ltd.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

C07 有限会社磯貝嘉市商店
P15 Isogai Kaichi Shoten Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

G04 有限会社太田養蜂場
P19 Ota Beekeeping Farm Co., Ltd.
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

C11 北一ミート株式会社
P18 Kitaichi Meat Co., Ltd.
精肉・畜産加工品 Fresh Meat & Processed Livestock Products

B11 株式会社銀鱗
P15 GINRIN Co.,Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

ONLINE 渋谷醸造株式会社
P33 Shibuya Jyouzo
調味料 Seasoning

N08 北海道クラフトビネガー株式会社
P28 Hokkaido Craft Vinegar Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

I01 一般社団法人北海道バイオ工業会
P22 Hokkaido Association for Bio-Business
食品加工品 Processed Food Products

青森県 Aomori 4社

B08 クボタフーズ株式会社
P15 KUBOTA FOODS
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

I09 高砂食品株式会社
P22 TAKASAGO FOODS
食品加工品 Processed Food Products

A08 武輪水産株式会社
P15 TAKEWA SEAFOODS
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

I14 株式会社吉田屋
P22 Yoshidaya Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

宮城県 Miyagi 3社

G12 有限会社川口納豆
P22 KAWAGUCHI NATTO co,.ltd.
食品加工品 Processed Food Products

F13 株式会社燦燦園
P19 Berry Planet Sunsunen
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

H10 湊水産株式会社
P23 Minato Seafoods Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

秋田県 Akita 2社

ONLINE 株式会社稲庭吟祥堂本舗
P23 Inaniwa Ginshodo Honpo Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

H03 株式会社ひろまる食品工房
P23 Hiromaru Food Workshop Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

山形県 Yamagata 2社

F02 株式会社あさあけ農場
P19 Asaake Farm Co., Ltd.
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

ONLINE 株式会社オードヴィ庄内
P31 Eau-de-vie Shonai Co., Ltd.
酒類 Alcohol

福島県 Fukushima 3社

D13 Bis Carina
P29 Bis Carina
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

A09 株式会社貴千
P15 Kisen Corporation
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

J05 株式会社たふいあ
P23 Taawhia Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

茨城県 Ibaraki 5社

E13 株式会社小太郎物産
P19 KOTARO BUSSAN
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

I11 株式会社さかいまちづくり公社
P23 SAKAIMACHI MACHIZUKURI AUTHORITY CO., LTD.
食品加工品 Processed Food Products

A01 ツカサ食品株式会社
P16 Tsukasa Foods Co.Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

D10 株式会社つかもと（龍ケ崎市商工会）
P29 Tsukamoto Co.,Ltd. (Ryugasaki City CCI)
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

D02 株式会社ふじ屋
P29 Fujiya Corporation
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

栃木県 Tochigi 1社

ONLINE 株式会社エコロ・インターナショナル
P35 Ecoro International Co., Ltd.
健康食品・サプリメント Health Food Products & Supplements

群馬県 Gunma 1社

E03 雪国アグリ株式会社
P29 Yukiguni Agri Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

埼玉県 Saitama 1社

K10 横田酒造株式会社
P32 Yokota Sake Brewery Co., Ltd.
酒類 Alcohol

千葉県 Chiba 1社

G06 マルユー株式会社
P23 Maruyu Foods Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

東京都 Tokyo 5社

B09 株式会社 Japan Navi
P16 Japan Navi Co.,Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

L02 カネク株式会社
P34 Kaneku Corporation
調味料 Seasoning

I10 ジャパン・インターナショナル・トレーディング株式会社
P23 Japan International Trading Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

D09 株式会社ナシオ
P30 NASIO Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

I13 株式会社日本海水
P23 Nihon Kaisui Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

神奈川県 Kanagawa 1社

D04 株式会社ちぼりホールディングス
P30 TIVOLI Holdings Inc.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

新潟県 Niigata 1社

K02 株式会社ミヤトウ野草研究所
P35 Miyato Wild Herb Research Institute Co., Ltd.
健康食品・サプリメント Health Food Products & Supplements

富山県 Toyama 1社

E07 日の出屋製菓産業株式会社
P30 HINODEYA-SEIKASANGYO CO., LTD.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

福井県 Fukui 1社

D07 新珠製菓株式会社
P30 ARATAMA Co., Ltd.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

山梨県 Yamanashi 1社

F06 アグベル株式会社
P20 AG-BELL Co., Ltd.
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

長野県 Nagano 1社

D06 株式会社エイワ
P30 EIWA Confectionery Co,.Ltd.
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

岐阜県 Gifu 2社

A04 東濃建設有限会社（S Caviar Labo）
P16 TONO Construction inc. (S Caviar Labo)
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

J09 山栄食品工業株式会社
P23 YAMAEI FOOD INDUSTRIES CO.,LTD.
食品加工品 Processed Food Products

静岡県 Shizuoka 3社

N01 株式会社アイデア
P28 IDEA Corporation
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

I04 小林食品株式会社
P24 Kobayashi Foods Co.Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

H01 株式会社新丸正
P24 Shinmarusho Corporation
食品加工品 Processed Food Products

愛知県 Aichi 6社

M07 SANKYO FOODS 株式会社
P34 Sankyo Foods Co., Ltd.
調味料 Seasoning

F12 Umai Japan 株式会社
P20 Umai Japan Inc.
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

I12 株式会社おおしま
P24 Oshima Corporation
食品加工品 Processed Food Products

M11 甘強酒造株式会社
P34 Kankyo shuzo Corporation
調味料 Seasoning

G10 株式会社金トビ志賀
P24 Kintobi Shiga Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

M01 株式会社まるや八丁味噌
P34 MARUYA HATCHO MISO Co.,Ltd.
調味料 Seasoning

三重県 Mie 5社

M02 創作料理 華月（Food Labo Kumano）
P34 Food Labo Kumano
調味料 Seasoning

G11 有限会社熊野薬草園
P24 Kumano Medicinal Herb Garden Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

F10 多度グリーンファーム
P20 TADO GREEN FARM
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

F03 平和製粉株式会社
P20 Heiwa Seifun
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

D05 有限会社もんいまぁじゅ
P30 Mon Image-Kumano
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

京都府 Kyoto 6社

A03 京都鰹節株式会社
P16 KYOTO KATSUOBUSHI co.,Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

H11 株式会社大安
P24 Daiyasu Inc.
食品加工品 Processed Food Products

L11 株式会社丹後王国ブルワリー
P32 Tango Okoku Brewery Co., Ltd.
酒類 Alcohol

N06 株式会社ちきりや
P28 Chikiriya Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

N04 株式会社茶匠六兵衛
P28 Rokubei Teahouse
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

N05 株式会社美濃与
P28 Minoyo Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

大阪府 Osaka 6社

K13 MKトレーディング
P32 MK Trading
酒類 Alcohol

C10 Nourtlas 株式会社
P19 Nourtlas Co.,Ltd.
精肉・畜産加工品 Fresh Meat & Processed Livestock Products

ONLINE いちご屋株式会社
P20 ICHIGOYA Co., Ltd.
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

M08 株式会社スカイ・フード
P34 SKY FOOD CO.,LTD.
調味料 Seasoning

K03 日成興産株式会社
P35 Nissei Kousan Co., Ltd.
健康食品・サプリメント Health Food Products & Supplements

L05 株式会社モトックス
P32 Mottox Inc.
酒類 Alcohol

兵庫県 Hyogo 6社

M09 赤穂あらなみ塩株式会社
P34 Akaho Aranami Salt Co., Ltd.
調味料 Seasoning

J10 株式会社高田商店
P24 Takata Syouten Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

N10 日米珈琲株式会社
P28 Nichibeicoffee Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

C03 有限会社播磨海洋牧場
P16 Harima Ocean Farm Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

J12 前原製粉株式会社
P24 Maehara Flour Milling Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

A07 丸魚水産株式会社
P16 Maruuo Suisan Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

奈良県 Nara 8社

I06 株式会社SONAS
P24 SONAS Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

L03 五條酒造株式会社
P32 GOJOSHUZO CO., LTD.
酒類 Alcohol

K01 御所薬舗株式会社
P35 Goseyakuho Co.,Ltd.
健康食品・サプリメント Health Food Products & Supplements

J02 大佛堂製薬株式会社
P36 Daibutsudo Pharmaceutical Co., Ltd.
健康食品・サプリメント Health Food Products & Supplements

G03 株式会社田中農園
P20 TANAKA AGRI FARM
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

F01 なら育ち 益田農園
P20 Masuda Farm
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

J03 日本医薬品製造株式会社
P36 NIHON IYAKUHIN MANUFACTURE Co.,Ltd
健康食品・サプリメント Health Food Products & Supplements

I08 株式会社三輪山本
P25 Miwa Yamamoto Co., Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

鳥取県 Tottori 1社

A02 株式会社越河
P16 Koshikawa Corporation
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

島根県 Shimane 1社

N09 株式会社千茶荘
P28 Senchasou Co.,Ltd.
飲料・お茶・珈琲 Drinks, Tea, Coffee

岡山県 Okayama 3社

G02 株式会社KANAMS
P20 KANAMS Inc.
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

L01 キミセ醤油株式会社
P34 Kimise Soy Sauce Co., Ltd.
調味料 Seasoning

F08 全国農業協同組合連合会岡山県本部
P20 JA ZEN-NOH OKAYAMA
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

広島県 Hiroshima 2社

I05 株式会社あじかん
P25 Ajikan Corporation
食品加工品 Processed Food Products

M04 寺岡有機醸造株式会社
P34 Teraoka Yuuki Jyouzou Co.,Ltd.
調味料 Seasoning

山口県 Yamaguchi 8社

G13 komeko88
P25 komeko88
食品加工品 Processed Food Products

B03 株式会社うお萬
P16 Uoman Corporation
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

K12 下関酒造株式会社
P32 Shimonoseki Shuzo Co., Ltd.
酒類 Alcohol

J11 株式会社旨楽庵
P25 Shirakuan Co.,Ltd.
食品加工品 Processed Food Products

M03 大和食品株式会社
P35 Daiwa Syokuhin Co.,Ltd.
調味料 Seasoning

B07 株式会社ふく衛門
P16 Fukuemon Co.,Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

G07 有限会社ふじ珈琲
P25 Fuji Coffee
食品加工品 Processed Food Products

B01 前田海産株式会社
P17 MAEDA KAISAN CORPORATION
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

徳島県 Tokushima 5社

B04 株式会社阿波市場
P17 AWA ICHIBA Co.,Ltd.
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

E05 市岡製菓株式会社
P30 ICHIOKA SEIKA CO.,LTD
お菓子・スイーツ Confectionaries & Sweets

G05 株式会社黄金の村
P21 Judicial Persons Qualified to Own Farmland Corporation OGON no mura Co.,Ltd
青果・農産加工品 Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

C05 徳島魚市場株式会社
P17 Tokushima Uoichiba Co.,Ltd
鮮魚・水産加工品 Fresh Fish & Processed Seafood Products

A00 商談会場 Business Negotiation Venue
ONLINE オンラインのみ Online only

C09 株式会社　丸本
P19 Marumoto Co.Ltd.
精肉・畜産加工品　Fresh Meat & Processed Livestock Products

香川県 Kagawa 3社

E10 かがわアグリグローバルネットワーク
P21 Kagawa Agri-Global Network
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

J01 四国健康支援食品普及促進協議会
P36 Shikoku Health Support Food
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

H13 丸虎食品工業株式会社
P25 MARUTORA SHOKUHIN CO., LTD.
食品加工品　Processed Food Products

愛媛県 Ehime 2社

H05 株式会社四国シキシマパン
P25 Pasco Shikoku Shikishima Corporation
食品加工品　Processed Food Products

A05 辻水産株式会社
P17 Tsuji suisan Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

高知県 Kochi 1社

B10 フジ物産株式会社
P17 Fuji Bussan Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

福岡県 Fukuoka 8社

K04 Creative Cross株式会社
P36 Creative Cross Corporation
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

M10 ゑびす醤油株式会社
P35 EBISU SYOUYU
調味料　Seasoning

J06 サクラみそ食品株式会社
P25 Sakura-Miso Foods Corporation
食品加工品　Processed Food Products

A06 有限会社 白水商店
P17 Sirouzu Syouten
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

F07 武下農園株式会社
P21 Rakuno Farm Takeshita
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

J07 立花うどん有限会社
P25 Tachibana Udon
食品加工品　Processed Food Products

H12 株式会社丸信
P26 Marushin Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

D11 株式会社ミツヤ
P30 MITSUYA CO.,LTD.
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

長崎県 Nagasaki 4社

K11 株式会社Madder Red
P32 Madder Red Co., Ltd.
酒類　Alcohol

B05 五島市／五島市物産振興協会
P17 Goto City Hall / Goto City Products Promotion Association
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

ONLINE 株式会社ディアー・カンパニー
P26 Dear Company Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

I02 一般社団法人長崎県地域産業活性協議会
P26 General Incorporated Association Nagasaki Pref. Regional Industrial Revitalization Council
食品加工品　Processed Food Products

熊本県 Kumamoto 1社

K05 株式会社　杉養蜂園
P36 Sugi Bee Garden
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

大分県 Oita 5社

L08 合資会社赤嶺酒造場
P32 Akamine Sake Brewery
酒類　Alcohol

F04 原木椎茸トヨチーニ
P21 TOYOCINI.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

N03 株式会社髙橋製茶
P28 Takahashi Organic Green Tea
飲料・お茶・珈琲　Drinks, Tea, Coffee

F05 株式会社ドリームファーマーズJAPAN
P21 Dream Farmers Japan Co. Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

E04 有限会社どんど焼本舗
P30 GOEMON Limited Company
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

鹿児島県 Kagoshima 8社

E11 Nice to 32
P21 Nice to 32
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

N07 TUNAGU株式会社
P29 TUNAGU Inc.
飲料・お茶・珈琲　Drinks, Tea, Coffee

L10 株式会社奄美大島開運酒造
P32 Amami Oshima KAIUN SHUZO CO., LTD.
酒類　Alcohol

H07 有限会社エール
P26 Ale Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

L07 有限会社大山甚七商店
P33 Jinhichi Shoten,ltd
酒類　Alcohol

C01 瀬戸内漁業協同組合
P17 Setouchi Fisheries Cooperative Association
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

J13 有限会社マルチョンラーメン
P26 Maruchon Ramen Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

L06 吉永酒造有限会社
P33 Yoshinaga Shuzo Co.,Ltd.
酒類　Alcohol

沖縄県 Okinawa 50社

H04 2026チームTSUNAGU75
P26 TSUNAGU75 Team2026
食品加工品　Processed Food Products

F11 株式会社478COMPANY
P21 478COMPANY Co., Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

A10 株式会社ARK
P17 ARK Inc.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

K09 Decks Japan株式会社
P33 Decks Japan Co, Ltd.
酒類　Alcohol

I03 株式会社Grow Around
P26 Grow Around Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

E12 NISHI GROUP株式会社
P21 NISHI GROUP Co., Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

D12 Pandanova合同会社
P31 Pandanova LLC
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

K14 SAKHRANI DISTILLERY株式会社
P33 SAKHRANI DISTILLERY Co.,Ltd.
酒類　Alcohol

L12 株式会社TABELU
P33 TABELU Co., Ltd.
酒類　Alcohol

F14 株式会社TORIKOFARM MIYAKOJIMA
P21 TORIKOFARM MIYAKOJIMA Co., Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

I07 アイラーテイ合同会社
P26 AILATI LLC
食品加工品　Processed Food Products

H02 株式会社 あさひ
P26 Asahi Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

H14 農業生産法人株式会社アセローラフレッシュ
P27 Acerola Fresh Co., Ltd. (Agricultural Production Corporation)
食品加工品　Processed Food Products

N11 株式会社新垣通商
P29 Arakaki Tsusho Co., Ltd.
飲料・お茶・珈琲　Drinks, Tea, Coffee

C12 株式会社イバノ
P19 IVANO Co., Ltd.
精肉・畜産加工品　Fresh Meat & Processed Livestock Products

A11 うみのわ合同会社
P18 Uminowa LLC
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

E14 沖縄オーガニッククリエイト株式会社
P22 OKINAWA ORGANIC CREATE Co.,Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

K06 有限会社沖縄長生薬草本社
P36 Okinawa Chousei Herb Corp.
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

D01 沖縄南風堂株式会社
P31 Okinawa Nanpudo Co., Ltd.
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

E08 株式会社沖縄パイオニアフーズ
P31 Okinawa Pioneer Foods Co., Ltd.
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

J14 沖縄ハム総合食品株式会社
P27 OKINAWA HAM SOGO SHOKUHIN K.K.
食品加工品　Processed Food Products

B02 沖縄フレッシュ株式会社
P18 Okinawa Fresh Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

C02 P18
一般社団法人北大東島振興機構
General Incorporated Association Kitadaito Island Development Organization
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

H08 P27
株式会社 健食沖縄
Kensyoku Okinawa Co.,Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

C08 P18
国際創造都市事業協同組合
International Creative City Business Cooperative
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

L09 P33
協同組合 琉球泡盛古酒の郷
Ryukyu Awamori Kusu no Sato Cooperative Association
酒類　Alcohol

G09 P27
株式会社さし草屋
Sashikusaya Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

M06 P35
島唐食品合同会社
Shimakara Foods
調味料　Seasoning

K07 P36
有限会社シモジ
Shimoji Co., Ltd.
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

J08 P27
株式会社首里とうふ
Shuri Tofu Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

D08 P31
神栄株式会社 沖縄営業所
SHINYEI KAISHA Okinawa Branch
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

M05 P35
株式会社　津梁
Shinryo Co.,Ltd.
調味料　Seasoning

N02 P29
ソーエイドー35コーヒー株式会社
SOOEIDO 35COFFEE Co.,Ltd.
飲料・お茶・珈琲　Drinks, Tea, Coffee

G14 P27
株式会社大亜
Daia Co., Ltd.
食品加工品　Processed Food Products

C06 P18
株式会社たいら水産
Taira Suisan Co.,Ltd.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

H06 P27
タイラ製麺所株式会社
Taira Noodle Factory
食品加工品　Processed Food Products

E06 P31
竹商事
Take Shoji Corporation
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

ONLINE P22
株式会社玉城ファーム
Tamashiro Farm Co.,Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

B06 P18
ちゅらゆーな株式会社
Churayuna Co., Ltd.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

E02 P31
ドラゴンフード株式会社
Dragon Food Co., Ltd.
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

H09 P27
農業生産法人株式会社仲善
Nakazen Corp.
食品加工品　Processed Food Products

C04 P18
株式会社日本バイオテック
Uminchi.
鮮魚・水産加工品　Fresh Fish & Processed Seafood Products

J04 P36
株式会社ボージャ沖縄
Boja Okinawa Co., Ltd.
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

G08 P27
株式会社マキ屋フーズ
Makiya Foods
食品加工品　Processed Food Products

F09 P22
株式会社みやぎ農園
Miyagi Farm LLC.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products

D14 P19
株式会社もとぶ牧場
Motobu Farm Corporation
精肉・畜産加工品　Fresh Meat & Processed Livestock Products

L04 P33
有限会社八重泉酒造
Yaesen Shuzo Co., Ltd.
酒類　Alcohol

K08 P36
八重山殖産株式会社
Yaeyama Shokusan Co., Ltd.
健康食品・サプリメント　Health Food Products & Supplements

D03 P31
株式会社ロイヤルエンターテイメント
Royal Entertainment Co., Ltd.
お菓子・スイーツ　Confectionaries & Sweets

E09 P22
株式会社ワキュウマッシュルーム
Wakyū Mushroom Co., Ltd.
青果・農産加工品　Fruits & Vegetables, Processed Agricultural Products



出展商品一覧

List of Exhibited Products



北海道 Hokkaido

有限会社磯貝嘉市商店
Isogai Kaichi Shoten Co., Ltd.



C07

日高昆布入り豚まん「あらいそまる」
Hidaka Kombu Pork Bun 'Araisomaru

日高昆布入りの豚まんです。生地には竹炭を使用し、インパクトのある黒に仕上げました。あんには豚肉と自社の日高昆布を細切りにして使用しています。昆布の風味と食感をお楽しみいただけます。

This is a pork bun made with Hidaka kombu. The dough is colored with bamboo charcoal, giving it a striking black finish. The filling is made with pork and our own Hidaka kombu, cut into thin strips. Enjoy the flavor and texture of the kombu in every bite.

北海道 Hokkaido

株式会社銀鱗
GINRIN Co.,Ltd.



B11

絹白雲丹 ひと汐漬け
Ichiya-zuke Uni (Overnight-Marinated Sea Urchin)

北海道の三大味覚の雲丹に、ここ日高地区の開拓の歴史と関わり合いが深い淡路島特産品の塩を使用し、当社の持つ特許技術を施し、旨味や甘味の濃い雲丹に仕上げることができました。

Sea urchin (uni), one of Hokkaido's three great delicacies, is prepared using salt from Awaji Island-a specialty product deeply tied to the history of settlement here in the Hidaka region. Through our company's proprietary patented technique, we've achieved a sea urchin with rich, concentrated umami and sweetness.

青森県 Aomori

クボタフーズ株式会社
KUBOTA FOODS



B08

きんめだいフィレ
Golden Eye Snapper Fillet

八戸港水揚げの天皇海山産キンメダイを、鮮度抜群のまま丁寧に骨抜き（ピンボーン除去）加工。殺菌海水を使用して旨味を守り、衛生管理も万全です。さらに独自の技術で美しい赤色の退色や身割れを防止。解凍後も獲れたての美しさと、ふっくら極上の食感を楽しめます。

This golden eye snapper, caught from the Emperor Seamounts and landed at Hachinohe Port, is carefully deboned (with pin bones removed) while still at peak freshness. Sterilized seawater is used to preserve its umami, ensuring thorough hygiene management throughout the process. A proprietary technique further prevents fading of its beautiful red color and prevents the flesh from breaking apart. Even after thawing, it retains the fresh-caught beauty and rich, tender texture at its finest.

青森県 Aomori

武輪水産株式会社
TAKEWA SEAFOODS



A08

しめさば
Shime Saba (Vinegar-Cured Mackerel)

お刺身に（スライスしおろししょうが、わさび醤油でお召し上がり下さい）/さば寿司に（ラップの中央に鯖をのせ、お好みでガリ、シソをのせ、酢飯を鯖の中央にのせ巻きつけ棒状の形をつくり30分以上なじませその後スライスしてお召し上がり下さい）

As sashimi (enjoy with sliced grated ginger and wasabi soy sauce)As saba sushi (place the mackerel skin-side down in the center of plastic wrap, add pickled ginger and shiso leaves to taste, place sushi rice on top of the mackerel, roll it into a stick shape, let it rest for at least 30 minutes, then slice and serve)

生のサバを、塩と酢につけた日本の伝統的な料理です。酢の効果で魚の生臭さが消え、サバの脂のうまみとさっぱりとした酸味が調和します。弊社は、魚の脂の質にこだわった原料選別と、徹底した品質管理を行っています。4枚入れ、8枚入れといった業務用もございます。

This traditional Japanese dish is made by curing raw mackerel in salt and vinegar. The vinegar removes the fish's raw odor, allowing the rich umami of the mackerel's fat to harmonize with a refreshing tartness. We carefully select our raw ingredients based on the quality of the fish's fat, backed by thorough quality control. Commercial-use packs of 4 or 8 fillets are also available.

福島県 Fukushima

株式会社貴千
Kisen Corporation



A09

ワインによく合うかまぼこイカ＆ペッパー
Kamaboko for Pairing with Wine Squid & Pepper

解凍後そのまま召し上がれます。トマトとかまぼこを食べやすいサイズにカットしオリーブオイルをかけてカプレーゼ風に。またクラッカーにのせてもパスタや野菜サラダのトッピングに利用できます。

Enjoy as is after thawing.For a caprese-style dish, cut the tomato and kamaboko into bite-sized pieces and drizzle with olive oil. It can also be served on crackers or used as a topping for pasta and vegetable salads.

チーズを練り込んだかまぼこ生地に、いかとブラックペッパー・あおさを混ぜて両面を軽く焼きました。洋風仕立てのかまぼこですので、お酒との相性が抜群です。特にワインとの相性が良く、女性に人気のかまぼこです。

A Western-style kamaboko made by blending squid, black pepper, and aosa seaweed into a cheese-infused kamaboko base, then lightly grilling both sides.Its savory flavor pairs exceptionally well with alcoholic beverages, especially wine, making it a popular choice among female consumers.

茨城県 Ibaraki

ツカサ食品株式会社
Tsukasa Foods Co.Ltd.



A01

冷凍生白魚
Frozen Raw Whitebait

釜揚げ、かき揚げ、天ぷら、寿司ネタ、珍味

Boiled Whitebait, Kakiage Fritters, Tempura, Sushi Toppings, Delicacies

当社の主力商品である冷凍生白魚。この商品は地元の漁師たちが漁獲した新鮮な白魚を使用しています。私たちは地元の漁師たちと一体になり、漁獲した白魚を素早く急速冷凍しています。安全で安心な日本産の白魚をお客さまにお客様に提供致します。

Our flagship product, Frozen Raw Whitebait, is made from fresh whitebait caught by local fishermen. Working closely with local fishermen, we rapidly freeze the freshly caught whitebait to preserve its freshness and quality. We provide safe and reliable Japanese whitebait to customers around the world.

東京都 Tokyo

株式会社Japan Navi
Japan Navi Co.,Ltd.



B09

ベビーホタテ
Baby Scallop

青森県陸奥湾で朝水揚げされた帆立貝をそのままスチーム加熱して冷却滅菌海水で急冷し身を締めております。生食可なので、そのままでもお召し上がりいただけます。サラダ等のトッピング、バターソテーなど、どのような調理方法にも最適です。

Scallops harvested each morning from Mutsu Bay in Aomori Prefecture are steamed on the spot, then rapidly chilled and firmed using sterilized, chilled seawater.Since they are safe to eat raw, they can be enjoyed just as they are.They're also perfect for a variety of preparations, such as topping salads or sautéing in butter.

岐阜県 Gifu

東濃建設有限会社（S Caviar Labo）
TONO Construction inc. (S Caviar Labo)



A04

Almas Caviar Zioang（黄金のキャビア）
Almas Caviar Zioang (Golden Caviar)

日本初の黄金色キャビア「Almas Caviar Zipang」。黄金色のキャビアは、世界では「Almas Caviar」として知られ、世界最高峰の希少食材として限られた富裕層や最高級レストランで扱われています。当社では、希少なアルビノチョウザメを自社で掛け合わせ、自家繁殖・孵化・養殖・加工・販売までを一貫して行っています。日本国内で、黄金色キャビアを自家繁殖から一貫生産しているのは当社のみとなります。自然に近い環境で、低密度・ストレスフリー飼育を徹底することで、魚体のコンディションを高め、濃厚でクリーミーな味わいの中に、上品な甘みと長い余韻を感じられるキャビアに仕上げています。加工後は特殊凍結技術により急速凍結し、−60℃で保管管理することで、解凍後も採れたてに近い品質を維持しています。「Zipang」という名前には、"黄金の国ジパング"から世界へ発信する、日本ならではのラグジュアリー食材という想いを込めています。希少性だけではなく、日本の繊細なものづくりと職人技術を体現した、唯一無二の黄金色キャビアです。

Japan's First Golden Caviar, "Almas Caviar Zipang"Golden caviar, known worldwide as "Almas Caviar," is one of the rarest and most prestigious delicacies in the world, served to a select clientele and at the finest restaurants.Our company exclusively breeds, hatches, raises, processes, and sells rare albino sturgeon varieties in-house. We are the only company in Japan to produce golden caviar entirely in-house, from breeding through processing.By raising the sturgeon in a natural-like environment at low stocking densities and with minimal stress, we optimize their condition and produce caviar with a rich, creamy flavor, complemented by an elegant sweetness and a long, lingering finish.After processing, the caviar is rapidly frozen using specialized freezing technology and stored at −60°C. This helps preserve a quality close to that of freshly harvested caviar even after thawing.The name "Zipang" embodies our vision of sharing a uniquely Japanese luxury food with the world, inspired by "Zipang," the legendary "Land of Gold" of Japan.More than simply a rare delicacy, this one-of-a-kind golden caviar embodies Japan's refined craftsmanship and meticulous artisanal techniques.

京都府 Kyoto

京都鰹節株式会社
KYOTO KATSUOBUSHI co.,Ltd.



A03

花鰹 B 500g
Hana-katsuo
(Shaved Bonito Flakes)

業務用として、主に、外食店、食品メーカーに使用いただいております

Used primarily as a commercial-use product by restaurants and food manufacturers.

だし用、トッピング用として使用いただけます。香りが良く、旨味も強く、海外のお客様にもご愛顧いただいております。

Can be used both for making dashi and as a topping. Known for its rich aroma and strong umami, it's also well-loved by customers overseas.

兵庫県 Hyogo

有限会社播磨海洋牧場
Harima Ocean Farm Ltd.



C03

Half Shell Oyster

Bars&Restaurants:Course.MenusSushi.DiningPoolside.LoungePrivate.Parties & Events

①There is no product loss caused by bad oyster meat when they are shucked.②This product can be served to customers just 6 minutes after an order is placed.③There is zero financial loss or waste from unsold products.④To date, we have had no issues with customs clearance or food poisoning.⑤We can provide customers with oysters at their absolute best quality all year round.

兵庫県 Hyogo

丸魚水産株式会社
Maruuo Suisan Co., Ltd.



A07

特殊技術で加工した骨ごと食べられる鮎
cookie

炉端焼き、釜めし、フリッター、天ぷらなど様々な形でご利用いただけます。また晴れの日商材の生産も行っております。

Suitable for a wide variety of preparations, including robatayaki, kamameshi, fritters, and tempura. We also produce products for special occasions and celebrations.

鮎は岐阜県の県魚となっており、品質生産ともに日本でも有数の産地です。その中でも本製品の製造会社様は冷凍の鮎から特殊技術を利用した骨まで食べられる鮎を販売されております。また昆布巻なども生産されており、原料にもこだわりを持って生産を行っております。特に、骨まで食べられる鮎は、骨を取る手間をかけずかつ通常外すため摂取できないカルシウムまで摂取できる製品となっており国内の外食様そして海外の飲食店様でも定評をいただいております。また、加工品は温めれば食べられる製品も多くReady To Eatの商材となっております。

This assortment features 45 pieces of confectionery in 12 different varieties.In addition to pursuing delicious flavors, we carefully select safe and reliable ingredients and take the time and care to produce each piece individually, with a commitment to delivering high-quality confectionery with quality as our top priority.

鳥取県 Tottori

株式会社越河
Koshikawa Corporation



A02

かにみそ甲ら焼き
Crab Miso (Crab Innards)

日本酒とともに、軽く焼いていただきお召し上がりください。

Enjoy lightly grilled and paired with Japanese sake.

マイルドに炊き上げたかにみそと、ズワイかに身を和えて甲羅に詰めた商品です。かにみその香りとかに身の食感が同時に味わえます。甲羅のまま焼いていただくと、香ばしさも感じていただける逸品です。

A product made by gently simmering crab miso, blending it with snow crab meat, and filling it into a crab shell.Enjoy the rich aroma of crab miso and the satisfying texture of crab meat in every bite. Grilling it directly in the shell brings out an additional layer of delicious, savory aroma, making it a truly exceptional delicacy.

山口県 Yamaguchi

株式会社うお萬
Uoman Corporation



B03

小鯛甘酢漬け
Processed Yellowback Seabream Product

自宅、ホテル、レストラン、飲食店、小売り、通販事業、生協、量販店

Home Use, Hotels, Restaurants, Foodservice Establishments, Retail Stores, Online Retailers, Consumer Cooperatives, and Mass Retailers

山口県で水揚げされるレンコダイを原料に使用し甘酢漬けを作りました。弊社の前浜である下関漁港より新鮮なまま鮮魚で入荷しワンフローズン（産地一回凍結品）にて加工しています。色鮮やかなレンコダイはおせち料理や手毬寿司、押し寿司などお刺身として重宝致します。

Made with Yellowback Seabream caught in Yamaguchi Prefecture and prepared as a sweet vinegar-marinated product.The fish is delivered fresh from Shimonoseki Fishing Port, our local fishing port, and processed as a "one-frozen" product, meaning it is frozen only once at the production site.With its vibrant color, Yellowback Seabream is ideal for osechi ryori (traditional Japanese New Year dishes), temari sushi, pressed sushi, and other sashimi-style preparations.

山口県 Yamaguchi

株式会社ふく衛門
Fukuemon Co.,Ltd.



B07

骨取り小フグ唐揚げ
Boneless Small Pufferfish Karaage

食べやすいサイズのシロサバフグを3枚おろしにして骨と取り尾は残しました。粉付きなので、180℃の油で3分揚げるだけの時短メニューです。

Bite-sized shirosaba pufferfish, filleted (three-piece cut) with the bones removed but the tail left on. Since it's pre-coated with batter, it's a quick and easy dish-just deep-fry at 180°C for 3 minutes.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

山口県 Yamaguchi

前田海産株式会社
MAEDA KAISAN CORPORATION



B01

MAEDA SAUCE
MAEDA SAUCE

パスタ、うどん、おにぎり等様々な料理と合わせてご使用いただけます。

It can be used in a variety of dishes, including pasta, udon noodles, rice balls (onigiri), and more.

「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。もちろん日本独自の「おにぎり」や「すし」でも。パスタでは、そのまま混ぜるだけでも美味しいですし、バターまたは牛乳などのアレンジを加えることも一般的です。このソースを使ったパンは、日本のどこのパン屋でも買えますし、アラカルト料理でも使われる親和性の高い味です。

"MAEDA SAUCE" is a premium, original Japanese sauce.Imagine a spicy caviar-style sauce unlike anything you have seen before-an innovative flavor that has yet to be introduced to many overseas markets.Pasta made with this sauce has become one of the most popular menu choices in Japan. It also pairs perfectly with uniquely Japanese dishes such as onigiri (rice balls) and sushi.For pasta, it can simply be mixed in and enjoyed as is, or customized with ingredients such as butter or milk.The sauce is also widely used in bread products, and breads made with this sauce can be found at bakeries throughout Japan. Its versatile flavor also makes it an excellent ingredient for a wide range of à la carte dishes.

徳島県 Tokushima

株式会社阿波市場
AWA ICHIBA Co.,Ltd.



B04

ええんが採れたでよ 鳴門産カットわかめ
Dried Wakame

忙しい朝・夕食の副菜・お弁当・ヘルシーな夜食・休日の本格料理・アウトドア・防災・お味噌汁・スープ・わかめごはん・即席麺はお鍋にそのまま入れて、酢の物・海藻サラダ・炒め物は水に戻すだけアレンジ自在。軽くて長持ちするため、非常食やキャンプ飯のストックにもおすすめです。

Perfect for busy mornings and evenings, as a side dish, in bento boxes, as a healthy late-night snack, for hearty weekend cooking, outdoor activities, and disaster preparedness. For miso soup, soups, wakame rice, or instant noodles, simply add it straight into the pot. For vinegared dishes, seaweed salads, or stir-fries, just rehydrate it in water for endless versatility. Being lightweight and long-lasting, it's also great to keep on hand as emergency food or for camping meals.

日常のお料理から健康志向のメニュー、非常食まで、使いやすいカットタイプに仕上げました。

From everyday cooking to health-conscious menus and emergency food supplies, this cut wakame is designed for easy, convenient use.

徳島県 Tokushima

徳島魚市場株式会社
Tokushima Uoichiba Co.,Ltd



C05

ヤンバルすぎ
Yanbaru Cobia

刺身はもちろん火を入れると旨味が増します。炙り、また、ムニエルやフライ、バター焼きなど幅広い用途に使えます。白身で1週間後でもしっかりした食感が味わえる事ができ、変色もほぼありません。

Delicious as sashimi, of course, but its umami deepens even further when cooked. It works well seared, or prepared as meunière, fried, or pan-seared in butter-versatile for a wide range of dishes. As a white-fleshed fish, it retains a firm texture even a week later, with almost no discoloration.

日本国内では、沖縄県を中心に養殖され、大宜味村が日本一の生産量を誇ります。完全養殖の稚魚を導入し、直径40メートルの国内最大級の生簀でのびのびと成長します。弾力のあるコリコリとした食感、また変色しづらく、血合い部分も鮮やかで、刺身用はもちろん、焼き、煮つけ、ムニエルと幅広い調理法を楽しめます。

Within Japan, this fish is farmed primarily in Okinawa Prefecture, with Ogimi Village boasting the highest production volume in the country. Fully farm-raised juveniles are introduced and grown freely in one of the largest fish pens in Japan, measuring 40 meters in diameter. The fish has a firm, springy texture, resists discoloration, and features a vividly colored bloodline-making it ideal not only for sashimi, but also for grilling, simmering, meunière, and a wide range of other cooking methods.

愛媛県 Ehime

辻水産株式会社
Tsuji suisan Co., Ltd.



A05

だてまぐろ ロイン
Farmed Pacific Bluefin Tuna

【寿司店・和食店】面倒な解体が不要なロイン形態。皮・血合いを取り除く手間だけで、即座にサク取り・切り付けが可能。歩留まりが計算しやすく、高級寿司や刺身の提供に最適。【小売・スーパー】ブロック販売や、お刺身コーナーの目玉商品として、鮮度抜群の「生」の本マグロを提供できます。

【Sushi Restaurants & Japanese Restaurants】Supplied in loin form, eliminating the need for time-consuming butchering. Once the skin and bloodline are removed, it can be quickly portioned into blocks or sliced for serving. The predictable yield makes it ideal for premium sushi and sashimi. 【Retail & Supermarkets】Can be sold as blocks or featured as a premium product in the sashimi section, offering exceptionally fresh, raw Pacific bluefin tuna.

愛媛・宇和海の恵まれた環境で育った、脂乗りの良い最高品質の養殖本マグロです。水揚げ直後に加工し、一度も凍結させない「生（チルド）」の状態でお届け。冷凍解凍品にはない、ねっとりとした濃厚な食感と、鮮やかな赤身の色合いが特徴です。鮮度保持シートを使用しており鮮度の良い状態でお届けいたします。

This premium farmed Pacific bluefin tuna is raised in the pristine waters of the Uwa Sea in Ehime, Japan, where it develops a rich, desirable fat content.Processed immediately after harvest and delivered fresh (chilled), without ever being frozen, it offers a rich, silky texture and vibrant red color that cannot be achieved with frozen and thawed tuna.Using freshness-preserving sheets, the tuna is delivered in optimal condition to maintain its exceptional freshness.

高知県 Kochi

フジ物産株式会社
Fuji Bussan Co., Ltd.



B10

うなぎ蒲焼（有頭背割）
Grilled Eel (Kabayaki)

飲食店（うな重・ひつまぶし・寿司・和食）、量販店・スーパー、ギフト、ホテル・旅館、輸出・ハラル対応メニュー

Restaurants (unaju, hitsumabushi, sushi, Japanese cuisine), mass retailers and supermarkets, gift products, hotels and ryokans, export, and halal-compliant menus

高知県産うなぎを使用した冷凍蒲焼です。養鰻から蒲焼、タレ製造まで自社一貫で行い、香ばしくふっくらと焼き上げました。100～300gまでサイズ対応可能で、ハラル認証・HACCP対応のため国内外の業務用・小売・に対応できます。

Frozen kabayaki eel made with eels from Kochi Prefecture. We handle the entire process in-house, from eel farming and kabayaki preparation to sauce production, and grill the eel to a fragrant, tender finish. Available in sizes from 100 to 300 g. With Halal certification and HACCP compliance, the product is suitable for foodservice and retail markets both in Japan and overseas.

福岡県 Fukuoka

有限会社 白水商店
Sirouzu Syouten



A06

アマダイ
Tilefish

生でも焼いても、揚げても非常に美味で、骨からは上品な出汁も取れる高級魚です。余すところなく使えるおすすめの魚で、弊社取扱い量No.1と言っても過言では無いくらい人気商品です。大量に入荷がある時に冷凍で3枚卸フィレ加工しストックしておりますので、安価で安定供給できるのもおすすめの要因です。

Whether raw, grilled, or fried, this premium fish is exceptionally delicious, and even its bones can be used to make an elegant dashi broth. It's a highly recommended fish that can be used from head to tail without waste, and it's safe to say it's our No. 1 best-selling item. When large quantities come in, we process and freeze it into three-piece filleted stock, which is also why we're able to offer it at a stable, affordable price.

長崎県 Nagasaki

五島市／五島市物産振興協会
Goto City Hall / Goto City Products Promotion Association



B05

ウタマル ガンガゼウニ（生うに・塩ウニ）

海鮮丼

新たな食材（ガンガゼ商品化）で持続可能な漁業と海の環境を守る。ムラサキウニなどより食感がしっかりしており、ウニの概念を変える旨みをご賞味ください。無添加で、他の食材との相性も抜群です。

鹿児島県 Kagoshima

瀬戸内漁業協同組合
Setouchi Fisheries Cooperative Association



C01

養殖クロマグロ（柵）
Bluefin Tuna Block (Saku)

奄美大島の養殖クロマグロです。通年を通して販売できます。

This is farm-raised bluefin tuna from Amami Oshima, available for sale year-round.

沖縄県 Okinawa

株式会社ARK
ARK Inc.



A10

陸上養殖ヤイトハタ
Land-Based Farmed Yaito Hata (Malabar Grouper)

沖縄県で陸上養殖されたヤイトハタです。冷凍、セミドレス、フィーレ、柵等の加工も可能です。

This Yaito Hata (Malabar grouper) is land-based farmed in Okinawa Prefecture.It can also be processed as frozen, semi-dressed, filleted, or saku-block cuts.

沖縄県 Okinawa

うみのわ合同会社
Uminowa LLC



A11

陸上養殖 ヤイトハタの干物（一夜干し）
Dried Grouper

陸上養殖ヤイトハタ（沖縄呼称：アーラミーバイ）による干物（一夜干し）。ヤイトハタは上品な白身と旨味が特徴ですが、干物にすることで魚本来の旨味がさらに凝縮され、干物との相性は抜群。そもそも市場流通量が少なく通常流通サイズが大型のハタでは、これまで干物の商品化が困難でしたが、計画生産ができる陸上養殖魚がそれを可能にしました。唯一無二の商品です！

Dried (overnight-dried) Yaito Grouper, a land-based farmed fish known in Okinawa as “Aara Miibai.”Yaito Grouper is characterized by its delicate white flesh and rich umami. Drying further concentrates the fish’s natural flavor, making it exceptionally well suited for dried fish. Because grouper is generally large in size and has limited market distribution, it has traditionally been difficult to commercialize as a dried fish product. However, land-based aquaculture enables planned production, making this unique product possible. A truly one-of-a-kind product.

沖縄県 Okinawa

沖縄フレッシュ株式会社
Okinawa Fresh Co., Ltd.



B02

旨辛もずく キムチ200ｇ
Kimchi-Seasoned Mozuku

そのまま美味しく頂けます。　お酒のお供に最適

Delicious as is. Perfect as a snack to enjoy with alcoholic beverages.

韓国風辛味噌を使用し、ピリッとした辛さとコクのある味わいに仕上げました。

Made with Korean-style spicy miso, offering a pleasantly spicy kick and a rich, savory flavor.

沖縄県 Okinawa

一般社団法人北大東島振興機構
General Incorporated Association Kitadaito Island Development Organization



C02

しんとうヒラメ
Flounder

刺身、寿司、バター焼き、塩焼き、煮つけ

Sashimi, Sushi, Butter-Fried, Salt-Grilled, Simmered

5500万年の時をかけて形成された石灰岩層を通り、島の地下深くへ浸透した海水を、地下約70mから取水。年間を通じて水温20～24℃と安定し、外気や天候の影響を受けにくいのが特徴です。北大東島ならではの安定した飼育環境が、「しんとうヒラメ」の品質を支えています。

Seawater that has filtered deep underground through limestone layers formed over 55 million years is drawn from approximately 70 meters below the surface. The water temperature remains stable at 20–24°C throughout the year, making it less susceptible to changes in outside air temperature and weather conditions.This stable aquaculture environment, unique to Kitadaito Island, supports the quality of “Shinto Hirame” flounder.

沖縄県 Okinawa

国際創造都市事業協同組合
International Creative City Business Cooperative



C08

鰻（冷凍）
eel

ミュシュランや厚生労働大臣表彰を受けた料理人、河原畑豪二氏開発の確かな味とクオリティの鰻料理店の国内外展開に興味のあるパートナー企業様と共に、世界一の鰻料理店を目指しています。

Seeking partner companies interested in expanding, in Japan and overseas, a chain of eel restaurants offering dependable flavor and quality, developed by Chef Goji Kawarahata, a recipient of Michelin recognition and a commendation from Japan’s Minister of Health, Labour and Welfare.

水質環境の良い養鰻場と直接契約することで安定的な供給を可能としています。福岡筑後の伝統「せいろ蒸し」からインスパイアされたとろけるようなふんわりした鰻、臭みのない鰻を、ミシュラン獲得の和食料理人による技術で冷凍加工しています。

By contracting directly with eel farms that have excellent water quality, we ensure a stable supply. Inspired by the traditional “seiro-mushi” (steaming in a bamboo steamer) of Chikugo, Fukuoka, our eel is meltingly soft and fluffy, with no unpleasant fishy odor. It is frozen and processed using the techniques of a Michelin-recognized Japanese chef.

沖縄県 Okinawa

株式会社たいら水産
Taira Suisan Co.,Ltd.



C06

県産トビイカ
Flying squid

家庭用、飲食店、加工業者

Households, restaurants, and food processors

生トビイカは時期になると、地元の多くの方は家庭用に炒め物、汁物、刺身用、漬物などの為にかいもとめます。生のまま冷凍も可能なので年間を通して保存も可能です。

When fresh flying squid is in season, many local residents purchase it for home use-for stir-fries, soups, sashimi, and pickled dishes. It can also be frozen fresh, making it possible to store and enjoy year-round.

沖縄県 Okinawa

ちゅらゆーな株式会社
Churayuna Co., Ltd.



B06

沖縄産 乾燥もずく・原反
Dried Mozuku (Seaweed)

沖縄の美しい海で育ったもずくを、美味しさと栄養そのままに乾燥させました。水で戻すだけで、生のもずくのような豊かな風味と食感が蘇ります。和洋中あらゆるジャンルの料理に活用でき、飲食店の厨房から食品メーカーの製造ラインまで、現場のオペレーション改善とコスト削減に貢献する万能食材です。•驚異のコストパフォーマンス（戻し率約25倍）わずか2kgの乾燥もずくが、水で戻すと約50kgに膨張します。歩留まりが非常に高く、メニューの原価低減に大きく貢献します。必要な時に必要な分だけ戻せるため、食品ロスも防げます。•常温で約2年の長期ストックが可能冷蔵・冷凍庫の貴重なスペースを一切圧迫しません。在庫管理が容易なだけでなく、常温輸送が可能なため、遠方や海外への輸出時の物流コストも大幅に削減できます。•水で戻すだけ！時短調理＆完全無添加食品や面倒な下処理は不要。水でサッと戻すだけで、お味噌汁、卵焼き、サラダ、スープなど、和・洋・中問わず幅広い料理にすぐにお使いいただけます。添加物は一切不使用（素材100%）のため、健康志向のメニューにも最適です。

Mozuku seaweed, grown in the beautiful seas of Okinawa, is dried while preserving its natural flavor and nutrition. Simply rehydrate it in water, and it regains the rich flavor and texture of fresh mozuku. Versatile enough for Japanese, Western, and Chinese cuisine alike, it’s an all-purpose ingredient that helps improve kitchen operations and reduce costs-from restaurant kitchens to food manufacturing lines.Remarkable cost performance (expands roughly 25x when rehydrated). Just 2kg of dried mozuku expands to approximately 50kg when rehydrated in water. With an extremely high yield, it significantly helps reduce menu costs. Since you can rehydrate only as much as you need, it also helps prevent food waste.Long-term storage at room temperature for up to 2 years.It takes up no valuable refrigerator or freezer space. Not only is inventory management easy, but since it can be transported at room temperature, it also greatly reduces logistics costs for shipping to distant locations or exporting overseas.Just add water! Time-saving prep and completely additive-free.No heating or troublesome preparation required. Simply rehydrate it quickly in water, and it’s ready to use in a wide range of dishes-miso soup, rolled omelets, salads, soups, and more, across Japanese, Western, and Chinese cuisine. With no additives whatsoever (100% natural ingredient), it’s also ideal for health-conscious menus.

沖縄県 Okinawa

株式会社日本バイオテック
Uminchi.



C04

ふくらむぷちぷち海ぶどう（ぷちしゃきサラダ）
Plump, Popping Sea Grapes - “Crunchy-Pop Salad”

ポン酢につけてそのままでももちろん、海鮮サラダや卵かけご飯など、ぷちシャキ食感との相性がバツグンです！

Delicious dipped in ponzu sauce as is, of course, but its crunchy-pop texture also pairs wonderfully with seafood salads, tamago kake gohan (rice with raw egg), and more!

【賞味期限2年！水に戻すと「ぷちぷち」とふくらむ海ぶどう！】沖縄県産の「採れたて海ぶどう」を新鮮なうちに塩水にとじこめました。海ぶどうは”ぷちぷち”部分のみを摘み取ることが多いですが、本商品ではあえて茎部分を残して商品化することで茎の”シャキシャキ”食感が加わり、”ぷちシャキ”という新たな食感が誕生！より自然に近い状態の海ぶどうとなり、新鮮さがウリです！

[2-year shelf life! Sea grapes that plump up and ‘pop’ when soaked in water!] Freshly harvested sea grapes from Okinawa are sealed in salt water while still fresh. While sea grapes are typically harvested using only their ‘popping’ clusters, this product intentionally keeps the stems intact as well, adding a ‘crunchy’ texture from the stem-creating a brand-new ‘crunchy-pop’ texture! The result is sea grapes in a more natural state, with freshness as their standout feature!

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

北海道 Hokkaido

北一ミート株式会社
Kitaichi Meat Co., Ltd.



C11

サッポロ クラフト生ハム
Sapporo Craft Prosciutto

ホテルビュッフェ、飲食店等、トッピングやおつまみとして

Hotel Buffets, Restaurants, etc.As a Topping or Snack

北海道産の豚肉と塩だけで作った札幌育ちのクラフト生ハム。伝統的な製法で札幌の風をあてて、じっくり熟成させました。

A craft prosciutto made using only Hokkaido pork and salt, crafted in Sapporo.Traditionally cured and carefully aged in the natural breeze of Sapporo, it offers a distinctive flavor and character.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

大阪府 Osaka

Nourtlas株式会社
Nourtlas Co.,Ltd.



C10

黒毛和牛 一頭売り（ホルモンあり/ホルモンなし）（冷凍/冷蔵）
Frozen/Refrigerated Japanese Black Wagyu Beef - Whole Animal (with/without offal)

一頭販売、部位別販売設計、焼肉、ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ホルモン焼き、煮込み、テスト販売

Whole-animal sales, cut-by-cut sales planning, yakiniku, steak, sukiyaki, shabu-shabu, grilled offal (horumon), simmered dishes, test marketing

自然豊かな知多半島で現地ならではの飼料にこだわり大切に育てられた黒毛和牛。飼料は現地でこれまで廃棄されていた酒粕、たまり醤油粕、みりん粕、野菜、梅、みかんの皮などを家畜栄養学的に検討し、独自の配合にしたもの。その黒毛和牛を一頭単位で提案する商談用モデルです。一頭(ホルモンなし)は、マエ・ロイン・バラ・モモなど正肉部位を287kg換算で構成します。一頭(ホルモンあり)は、正肉一式に加え、タン、ハラミ、サガリをはじめとした複数部位を組み合わせた提案です。バイヤーの販路に合わせ、ホルモンあり/なし、ロイン多め、赤身多め、焼肉向けなどの部位アレンジも可能です。

Raised with great care in the nature-rich Chita Peninsula, this Japanese Black Wagyu is fed a uniquely formulated diet developed through careful animal nutrition research, using locally sourced ingredients that were previously discarded-such as sake lees, tamari soy sauce lees, mirin lees,vegetables, plums, and citrus peels.This is a business proposal model offering the Wagyu by the whole animal.A whole animal (without offal) is configured with primal cuts such as chuck, loin, belly, and round, totaling the equivalent of 287kg.A whole animal (with offal) includes the full set of primal meat cuts, plus a combination of additional parts such as tongue, skirt steak (harami), and outer skirt (sagari).Cut arrangements can also be customized to fit the buyer's sales channel-for example, with or without offal, loin-heavy, lean-meat-heavy, or configurations tailored for yakiniku.

徳島県 Tokushima

株式会社　丸本
Marumoto Co.Ltd.



C09

阿波尾鶏 もも肉
Awaodori Chicken Thigh Meat

阿波尾鶏は肉に赤みを帯びて美しく甘みとコクがあり適度な歯ごたえがあります。

Awaodori chicken has a beautiful reddish color, with a naturally sweet and rich flavor and a pleasantly firm texture.

沖縄県 Okinawa

株式会社イバノ
IVANO Co., Ltd.



C12

美ら島　あぐー豚ソーセージ
Churashima Agu Pork Sausage

沖縄県産豚肉使用にこだわり、肉汁があふれ出す ジューシーな味わいが楽しめます。プレーンの他にも、アーサ、島ラッキョウ、島バジル、島唐辛子など沖縄フレーバーを配合した独特の味わいが楽しめます。

Made with a commitment to using Okinawa-grown pork, offering a juicy flavor that bursts with meat juices. In addition to the plain variety, you can enjoy unique flavors blended with Okinawan ingredients such as asa seaweed, island shallots, island basil, and island chili pepper.

沖縄県 Okinawa

株式会社もとぶ牧場
Motobu Farm Corporation



D14

沖縄県産 もとぶ牛・もとぶ牛加工品

もとぶ牛は、沖縄・本部町やんばる産の黒毛和牛ブランド。オリオンビール粕を活かした独自発酵飼料で25年以上かけて育て上げた肉質は、オレイン酸が豊富で口どけが格別。全頭トレーサビリティとファームHACCP認証による徹底した品質管理のもと、生産から加工・販売まで一貫した6次産業化を実現。農林水産大臣賞、全国和牛能力共進会第1席など受賞多数。安心・安全と本物の美味しさを、食卓へお届けします。

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

北海道 Hokkaido

有限会社太田養蜂場
Ota Beekeeping Farm Co., Ltd.



G04

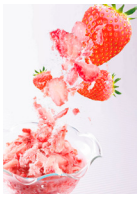
ホワイトクローバー蜜 200ｇ
Honey

トマトソースのピザにかけると、抜群に美味しいハチミツです。他にもレモネードやグレープフルーツにかけたり、酸味との相性が良いですよ。

This honey is exceptionally delicious drizzled over tomato-based pizza.It also pairs wonderfully with tart flavors, such as lemonade or grapefruit.

宮城県 Miyagi

株式会社燦燦園
Berry Planet Sunsunen



F13

いち氷®（業務用）
Frozen Sliced Strawberries

デザートメニューや飲食メニューの素材として（ジャムや練乳をかけて「いち氷（かき氷）」、生ハムやチーズを合わせた「いちごサラダ」等）・ドリンクメニューの素材として（いちごミルク、いちごシェイク、いちごカクテル、いちごハイボール等）・居酒屋、カフェ、バーなどの飲食店やホテル、製菓店などに

As an ingredient for dessert and food menus (such as 'ichigo-gori' shaved ice topped with jam or condensed milk, or 'strawberry salad' paired with prosciutto and cheese).As an ingredient for drink menus (such as strawberry milk, strawberry shakes, strawberry cocktails, and strawberry highballs).For use in izakayas, cafés, bars, hotels, confectionery shops, and other food & beverage businesses

【完熟苺をそのままに。苺100%のかき氷】宮城県亘理郡山元町産の完熟苺の果肉を厳選し、水や氷は一切使わず丸ごと凍らせスライスさせた贅沢な一品。東北一の苺の産地である、山元町のブランド認定を頂いた燦燦園の「商標登録商品」です。こちらをベースに、ジャムと練乳をかければ、手軽に苺100%のかき氷として提供できます。このかき氷（いち氷®）は、地元仙台でのイベントで、1日数千個を販売するヒット商品です。その他バリンクメニューなど、様々な用途での活用・メニュー展開が可能です。日本の苺本来の美味しさを味わってもらえる苺農家ならではの商品です。※小売用いち氷®（ジャム、練乳入り）もあります

[Fully ripe strawberries, just as they are. 100% strawberry shaved ice.]This luxurious product is made by carefully selecting fully ripe strawberries from Yamamoto Town, Watari District, Miyagi Prefecture-frozen whole with no added water or ice, then sliced. It is a trademarked product of Sansan-en, a certified brand producer in Yamamoto Town, one of the leading strawberry-growing regions in the Tohoku area.Simply topped with jam and condensed milk, this base can easily be served as 100% strawberry shaved ice. This shaved ice, called 'Ichi-Gori®,' has been a hit product at local events in Sendai, selling several thousand servings a day.It can also be used in a variety of other menu items, including drinks.Made by strawberry farmers themselves, this product lets you experience the true, authentic flavor of Japanese strawberries.A retail version of Ichi-Gori® (with jam and condensed milk included) is also available.

山形県 Yamagata

株式会社あさあけ農場
Asaake Farm Co., Ltd.



F02

ペイズリースイカ
Paisley Watermelon

季節限定の高級フルーツとしてのお取り寄せ・誕生日や記念日などのお祝いギフト・家族団らんやホームパーティー

As a seasonal premium fruit for mail-order purchase.As a celebratory gift for birthdays and anniversaries.For family gatherings and home parties

山形県尾花沢市の生産者が熟度にこだわって栽培する希少なペイズリースイカ。ラグビーボールのような特徴的な形状で冷蔵庫にも収納しやすく、糖度13度以上の安定した甘さとシャリシャリとした食感、なめらかな果肉が特長。皮の近くまで甘みがあり、最後まで美味しくお召し上がりいただけます。

A rare Paisley watermelon carefully grown for optimal ripeness by producers in Obanazawa City, Yamagata Prefecture.Its distinctive rugby-ball-like shape makes it easy to store in the refrigerator, and it's known for its consistently high sweetness (13+ Brix), crisp texture, and smooth flesh.The sweetness extends close to the rind, so every bite-right to the end-stays deliciously sweet.

茨城県 Ibaraki

株式会社小太郎物産
KOTARO BUSSAN



E13

一年熟成冷やしとろ焼き芋
Frozen Baked Sweet Potato

繊維質が多く、ねっとりした食感が特徴の茨城県産紅はるかを使用。畑で正常に生育し、完熟させたもの（植付け後140日以上のもの）だけを掘りあげ、収穫後も時間をかけて丁寧に熟成。そこからさらに厳選し、糖度の高まったものかつ形の揃ったものだけを選別し、1本1本丁寧に、時間をかけて焼き上げます。添加物や砂糖は一切不使用。平均糖度は50度以上。冷凍保存なら賞味期限1年間と日持ちもしっかり。茨城おみやげ大賞2016にて、最高金賞を受賞。自然なさつまいもの甘さを楽しめる、スイーツを超えた焼き芋です。

Made using Beni Haruka sweet potatoes from Ibaraki Prefecture, known for their high fiber content and rich, sticky texture. Only potatoes that have grown properly in the field and fully matured (over 140 days after planting) are harvested, then carefully aged over time even after harvest. From these, only the sweetest and most uniformly shaped potatoes are selected, and each one is carefully baked, one by one, taking the time needed to bring out its full flavor. No additives or added sugar are used. The average sugar content exceeds 50 degrees Brix. When kept frozen, it has a long shelf life of up to 1 year. It was awarded the top Gold Prize at the 2016 Ibaraki Souvenir Awards. With the natural sweetness of sweet potato shining through, this baked sweet potato goes beyond an ordinary dessert.

山梨県 Yamanashi

アグベル株式会社
AG-BELL Co., Ltd.



F06

シャインマスカット
Shine Muscat

種がなく、パリッとした薄皮ごとそのまま手軽に食べられるのが最大の特徴です。糖度が非常に高く、酸味が少ないため、上品で深みのある甘さを存分に味わえます。口に入れた瞬間にマスカット特有の芳醇で爽やかな香りが広がり、従来のブドウに比べて日持ちも良いため、ギフトや特別な日のデザートとしても非常に人気があります。

Its greatest appeal lies in being seedless and easy to eat, skin and all, with a crisp, thin peel. Extremely high in sugar content and low in acidity, it offers an elegant, deep sweetness that can be fully savored. The moment it touches your palate, the rich, refreshing muscat aroma unfolds. It also keeps noticeably longer than traditional grapes, making it a hugely popular choice for gifts and desserts on special occasions.

愛知県 Aichi

Umai Japan株式会社
Umai Japan Inc.



F12

Umai 富有柿
Umai Fuyu KAKI

デザートとして・サラダや生ハムなどとの組み合わせ・天ぷらやなますなどの素材として・スイーツの素材として

As a dessert.Paired with salads, prosciutto, etc.As an ingredient for tempura, namasu (vinegared vegetables), etc.As an ingredient for sweets

柿の王様富有柿を発祥の地、岐阜県からお届けします。一枝になる果実を最小限に減らし、一玉により多くの養分がいきわたるように生産しています。贈答商品からバルク出荷用商品まで様々な規格があるので、お客様のご要望に合わせてご提案させていただきます。※価格は1玉当たりの金額、パッケージ・ケースサイズはバルク出荷用の規格になっています。

We deliver Fuyu persimmons, the "king of persimmons," straight from Gifu Prefecture, their place of origin.The number of fruits left on each branch is kept to a minimum so that more nutrients reach each individual persimmon during growth.We offer a wide range of specifications, from gift products to products for bulk shipment, and can make proposals tailored to each customer's needs.*The price shown is per fruit, and the packaging and case sizes are the specifications used for bulk shipment.

三重県 Mie

多度グリーンファーム
TADO GREEN FARM



F10

いちご15品種詰め合わせ
Assorted 15 Strawberry Varieties

大切な方への贈答や記念日の特別なギフトに結婚式や出産祝いなど人生の節目のお祝いに企業の贈答品や取引先へのご挨拶として季節のご挨拶やお歳暮の贈り物に

As a special gift for someone important or for anniversaries.For life's milestone celebrations, such as weddings and the birth of a child.As a corporate gift or greeting for business partners.As a seasonal greeting or year-end gift

三重県桑名市の豊かな自然の中で育まれた、「多度グリーンファーム」のこだわりいちご。当園では24種類もの品種を栽培しており、その中から「すべて異なる15品種」を厳選して贅沢に詰め合わせました。箱を開けた瞬間に広がる色とりどりの鮮やかさと、個性豊かな味わい。特別な方へのギフトにピッタリのプレミアムないちごの贈り物です。

Grown in the rich natural surroundings of Kuwana City, Mie Prefecture, these carefully cultivated strawberries come from 'Tado Green Farm.'Our farm grows as many as 24 different varieties, from which we've carefully selected 15 completely different varieties for this luxurious assortment.The moment you open the box, you're greeted with a vibrant array of colors and a rich diversity of flavors. It's the perfect premium strawberry gift for someone special.

三重県 Mie

平和製粉株式会社
Heiwa Seifun



F03

春よ恋
Haruyokoi

業務用製パン用材料小麦粉

Commercial-use Bread Flour (Wheat Flour)

北海道産強力パン用小麦粉春よ恋100％。もっちりした食感と甘みが特徴。北海道産強力小麦粉人気ブランド

100% Haruyokoi, a strong bread flour made from Hokkaido-grown wheat.Known for its chewy texture and natural sweetness.A popular brand of strong wheat flour from Hokkaido."

大阪府 Osaka

いちご屋株式会社
ICHIGOYA Co., Ltd.



ONLINE

奈良いちごラボ 3色いちご 250gパック
Nara Ichigo Lab Three-Color Fresh Strawberries 250g Pack

高級ギフト、季節限定フェア、日本産フルーツフェア、ホテル・レストランのデザート、百貨店催事、VIP向け贈答品、旧正月・クリスマス等のギフト需要

Premium gifts, seasonal limited-time fairs, Japanese fruit fairs, hotel & restaurant desserts, department store events, VIP gifts, and gift demand for occasions such as Lunar New Year and Christmas.

奈良県産の希少ないちごを使用した、見た目にも華やかな3色いちごパックです。赤・淡色・白系など、色味の異なるいちごを組み合わせることで、高級感と特別感を演出できます。ギフト販売、日本産フルーツフェア、百貨店催事、ホテル・レストラン向けデザートに適したプレミアム商品です。輸出時には冷蔵管理と品質維持包装を行い、現地売場での見栄えと鮮度維持を重視してお届けします。

This vibrant three-color strawberry pack features rare strawberries grown in Nara Prefecture. By combining strawberries of different colors-red, pale pink, and white-it creates a sense of luxury and special occasion appeal. This premium product is well-suited for gift sales, Japanese fruit fairs, department store events, and hotel & restaurant desserts. For export, the strawberries are kept under refrigerated management and packed to preserve quality, ensuring an attractive appearance and freshness upon arrival at the destination sales floor.

奈良県 Nara

株式会社田中農園
TANAKA AGRI FARM



G03

富有柿のドライフルーツ
Dried Fuyu Persimmon

小腹がすいた際などの満腹感を補ったり、お酒のお供に

Perfect for curbing hunger between meals, or as a snack to enjoy with a drink.

奈良県五條市で愛情をかけて育てた柿を柿農家自らが安心と共に美味しさをお届け、柿の旨味をギュッと凝縮しました。各柿の違いも楽しんでもらえます。

Grown with care by persimmon farmers themselves in Gojo City, Nara Prefecture, these persimmons are delivered with both quality and peace of mind-capturing the rich, concentrated flavor of persimmon in every bite. Enjoy discovering the unique characteristics of each variety, too.

奈良県 Nara

なら育ち　益田農園
Masuda Farm



F01

あんぽ柿 2玉
Anpo Persimmon

食後のデザート、生ハムと相性ばっちりです。暑い時期は冷凍して食べて頂けます

Enjoy as a dessert after a meal.Pairs exceptionally well with prosciutto.During hot weather, it can be frozen and enjoyed as a refreshing treat.

自社農場で生産した柿をあんぽ柿に仕上げました。　柿を乾燥させ、甘みを凝縮させた自然の柿のお菓子になります

We use persimmons grown on our own farm to make traditional Anpo Persimmons. The persimmons are gently dried to naturally concentrate their sweetness, creating a naturally sweet Japanese confection made from persimmons.

岡山県 Okayama

株式会社KANAMS
KANAMS Inc.



G02

糀味柚子ぽん酢
Koji & Yuzu Ponzu

糀由来のコクとうまみがポイントの新感覚ぽん酢。3年熟成赤酢と真庭市蒜山高原の椎茸パウダー、国産昆布だしを使い、優しい甘みと風味に糀の自然な甘さで野菜を召し上がっていただけます。保存料やうま味調味料、砂糖、動物性素材は無添加。ビーガン認証取得商品

A new-style ponzu featuring the rich depth and umami derived from koji. Made with three-year-aged red vinegar, shiitake mushroom powder from the Hiruzen Highlands in Maniwa City, and dashi made from domestically sourced kombu. Its gentle sweetness and flavor are complemented by the natural sweetness of koji, making it a delicious dressing for vegetables.No preservatives, flavor enhancers, sugar, or animal-derived ingredients are added. This product is vegan certified.

岡山県 Okayama

全国農業協同組合連合会岡山県本部
JA ZEN-NOH OKAYAMA



F08

岡山県産「冬桃がたり」
Winter Peach Gatari

「くだものの王国おかやま」が誇る白桃のなかでも特に希少な冬の白桃です。その名前のごとく、冬に収穫される全国でも珍しい桃であり、美しい乳白色の外観、濃厚な甘さ、なめらかな肉質、日持ちの良さが特徴です。

"Winter Momotarō" is an exceptionally rare winter white peach from Okayama, the renowned "Kingdom of Fruit."As its name suggests, it is a unique variety harvested in winter, making it one of the rarest peaches in Japan. It is characterized by its beautiful milky-white appearance, rich sweetness, smooth flesh, and excellent shelf life.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

徳島県 Tokushima

株式会社黄金の村
Judicial Persons Qualified to Own Farmland Corporation OGON no mura Co.,Ltd



G05

木頭ゆず一番搾り100ml
Yuzu juice

アルコールやソフトドリンクの割り材として、または魚料理や肉料理の調味料として海外でも広く使われるようになってきました。

It has become increasingly popular overseas, both as a mixer for alcoholic and soft drinks, and as a seasoning for fish and meat dishes.

無農薬・無化学肥料で育てた「木頭ゆず」を皮ごと丸ごと搾汁しました。農林水産省からGI認証も受けている日本で最高級の柚子果汁です。

This juice is made from 'Kito Yuzu,' grown without pesticides or chemical fertilizers, pressed whole-peel and all. Certified with a Geographical Indication (GI) by Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, it is considered one of the finest yuzu juices in Japan.

香川県 Kagawa

かがわアグリグローバルネットワーク
Kagawa Agri-Global Network



E10

はざまいちじく
Fig

贅沢なデザート　贈答用

A luxurious dessert, for gift-giving

一般的ないちじくが糖度15度なのに対し、はざまいちじくは糖度20度にも到達する甘酸っぱさが特徴。150年もの歴史があり、皮がとても薄く柔らかいため皮ごと食べることができる。

While ordinary figs typically have a sugar content of around 15 degrees Brix, Hazama figs can reach as high as 20 degrees Brix, giving them a distinctive sweet-tart flavor. With a history spanning some 150 years, they have an extremely thin, tender skin that can be eaten along with the fruit.

福岡県 Fukuoka

武下農園株式会社
Rakuno Farm Takeshita



F07

急速冷凍「完熟あまおう」3Lサイズ
Quick-Frozen 'Ripe Amaou' Strawberries (3L Size)

贈り物にはお歳暮、お年賀、誕生日、お見舞い、お礼、お祝い、結婚記念日、内祝い、お供え、合格祝い、入学祝、進級進学祝いなどあらゆる感謝の気持ちを表現する必殺技になる。

As a gift, it serves as the perfect way to express gratitude for any occasion-year-end gifts, New Year's gifts, birthdays, get-well gifts, thank-you gifts, celebrations, wedding anniversaries, return gifts, memorial offerings, exam pass celebrations, school entrance celebrations, and grade promotion or graduation gifts, among many others.

【説明】完熟あまおうのサイズは、なんと「卵サイズ」3Lのサイズ感は卵サイズなのでたけしたファームの完熟あまおうは食べ応え抜群！約4.2cmのゴルフボールよりも断然大きいのが完熟あまおうの3Lサイズです。【入数】果実重量30グラム以上×15玉入りもしくは 果実重量25グラム以上×18玉入り

[Description]The size of our fully ripened Amaou strawberries is nothing short of 'egg-sized.'The 3L size feels just like an egg, making Takeshita Farm's fully ripened Amaou incredibly satisfying to eat!Our 3L Amaou strawberries are noticeably larger than a golf ball, which measures about 4.2cm.[Quantity]15 berries, each weighing 30g or more, or 18 berries, each weighing 25g or more.

大分県 Oita

原木椎茸トヨチーニ
TOYOCINI.



F04

トヨチーニペースト/プレーンタイプ
Dried Shiitake Mushroom Paste

一人前90gのパスタ麺に対しペースト9～10g。1本で約10食分。茹で立てのパスタ、他の野菜等を加えて絡めるだけで美味しい一皿になります。お好きなオイルで伸ばし、ディップソース、バゲット、リゾット、魚肉料理、各種ソースへご使用ください。海産物との相性は抜群です。

For a single 90g serving of pasta, use about 9–10g of paste-one bottle makes approximately 10 servings. Simply toss it with freshly boiled pasta and other vegetables for a delicious dish. Thin it with your favorite oil to use as a dip, on baguettes, in risotto, with fish and meat dishes, or in a variety of sauces. It pairs especially well with seafood.

トヨチーニを主原料に、うま味・香りをギュッと詰め込んだキノコペーストです。使用の際は、お好みのオイルで延ばすことで使いやすくなります。

This mushroom paste is made primarily from Toyochini shiitake mushrooms, packed full of rich umami and aroma. Thin it with your favorite oil before use to make it easier to work with.

大分県 Oita

株式会社ドリームファーマーズJAPAN
Dream Farmers Japan Co. Ltd.



F05

シャインマスカット
Shine Muscat

甘みが強く、実が大きいシャインマスカット。皮ごと食べることができ、お子様から大まで多くの方に愛されてる商品です。

Shine Muscat grapes are known for their strong sweetness and large, plump berries. They can be eaten skin and all, making them a beloved treat enjoyed by everyone from children to adults.

大分県宇佐市安心院（あじむ）町で作られたシャインマスカット。この地域は、深い朝霧と昼夜の激しい寒暖差を活かし、巨峰やシャインマスカットなどが栽培が盛んです。

This Shine Muscat is grown in Ajimu, Usa City, Oita Prefecture. Taking advantage of the region's deep morning mist and the sharp temperature difference between day and night, this area is known for its thriving cultivation of Kyoho grapes, Shine Muscat, and other varieties.

鹿児島県 Kagoshima

Nice to 32
Nice to 32



E11

つみな焼き芋チップ
Baked Sweet Potato

さつま芋を油、砂糖、塩をいっさい使用せずただ焼き上げただけの商品。噛めば噛むほど焼き芋の旨味が

Made simply by baking sweet potatoes-no oil, sugar, or salt used at all.The more you chew, the more the rich flavor of the baked sweet potato comes through.

沖縄県 Okinawa

株式会社478COMPANY
478COMPANY Co., Ltd.



F11

青切りシークヮーサー100
Shikuwasa Juice

朝の目覚ましに：冷水や炭酸水で割って、シャキッと爽快なスタート！お子様のおやつ・水分補給に：はちみつとお湯を加えて、甘酸っぱいドリンクに。料理やスイーツに：レモン代わりに手作りぽん酢やドレッシングへ。アイスにかけても絶品です。

For a morning wake-up call: Mix with cold water or sparkling water for a refreshing, invigorating start!As a snack or hydration drink for kids: Add honey and hot water for a sweet and tangy drink.For cooking and desserts: Use in place of lemon for homemade ponzu sauce or dressings. Also delicious drizzled over ice cream.

沖縄の太陽を味わう、家族みんなの健康習慣。ノビレチンを豊富に含む沖縄県産シークヮーサーを100%使用した、南国特産のプレミアム柑橘飲料です。ぎゅっと凝縮された爽やかな酸味と心地よい苦みが、毎日の健康維持を美味しくサポートします。

Taste the Okinawan sun-a healthy habit for the whole family.Made with 100% Okinawa-grown shikuwasa, rich in nobiletin, this premium citrus drink is a specialty of the subtropics. Its concentrated, refreshing tartness and pleasant bitterness deliciously support your family's daily health.

沖縄県 Okinawa

NISHI GROUP株式会社
NISHI GROUP Co., Ltd.



E12

アサイー 10L Foodservice Block
Açaí

大量提供を行う店舗・キッチン向け。

For stores and kitchens serving large volumes.

Acai pulp with guarana superfood. Designed for stores and kitchens preparing acai in volume.アサイーにガラナと少量の砂糖を加えたピューレ。大量提供を行う店舗・キッチン向け。

Acai pulp with guarana superfood. Designed for stores and kitchens preparing acai in volume.

沖縄県 Okinawa

株式会社TORIKOFARM MIYAKOJIMA
TORIKOFARM MIYAKOJIMA Co., Ltd.



F14

恋ぽとりん
Mango

恋愛をしてるときのように幸せな優しい気持ちにさせてくれる、思わず笑みがしたたる甘さと芳醇な香りのマンゴーです。マンゴーは完熟を迎えると「ポトリ」と落ちます。そんな最高の状態の時にお客様の手に届くようにお届けいたします。食べた瞬間まるで恋に落ちるような、甘くて香り高く、思わず虜になるマンゴーです。

This mango brings a happy, gentle feeling just like being in love, with a sweetness and rich aroma so delightful it brings an instant smile to your face.When a mango reaches full ripeness, it drops from the tree on its own.We deliver it to you at that very peak moment, in its very best condition.The instant you taste it, it's like falling in love—.a mango so sweet and fragrant that you'll find yourself completely captivated.

沖縄県 Okinawa

沖縄オーガニッククリエイト株式会社
OKINAWA ORGANIC CREATE Co.,Ltd.



E14

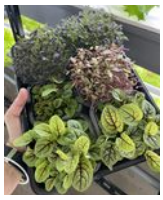
有機パイナップル（ピーチ・スナック・ゴールドバレル・ハワイ種）
Pineapple

自社独自の有機資材「OC-α」を活用し、土壌づくりからこだわって栽培した有機栽培ハワイ種です。枯草菌や乳酸菌など微生物の力を活かし、土が本来持つ力を引き出すことで、パイン本来の旨味と甘さを追求しています。一般的なハワイ種に比べ酸味が穏やかで、しっかりとした甘さを感じられる味わいが特徴。沖縄の太陽と大地の恵みを、ぜひ味わってください。

This organic Hawaiian variety pineapple is cultivated with particular attention to soil preparation, using our proprietary organic material, "OC-α." By harnessing the power of microorganisms such as Bacillus subtilis and lactic acid bacteria to enhance the natural vitality of the soil, we pursue the authentic flavor and sweetness of pineapple. Compared with conventional Hawaiian varieties, it has a milder acidity and a distinctly sweet flavor. Enjoy the bounty of Okinawa's sun and soil.

沖縄県 Okinawa

株式会社玉城ファーム
Tamashiro Farm Co.,Ltd.



ONLINE

マイクログリーンミックス
Microgreen Mix

メニューに合わせた品目の栽培リクエストに対応可能です。要相談。

We can accommodate requests to grow specific varieties tailored to your menu. Please inquire for details.

室内で完全無農薬栽培のマイクログリーン。種類によりことなりますが、約一週間～二週間で収穫。主な栽培品目はカラシナ、スイスチャード、レッドソレル、バジル、チャービル、ルッコラ、マスタードなど。シェフのメニューに合わせたご希望する品目のリクエスト栽培をしています。香りが強いのが特徴。1ケース6P入り、ご希望の品目と数量が選べます。例）レッドソレル×2、カラシナ×2、スイスチャード×2　など

These microgreens are grown completely pesticide-free indoors. Depending on the variety, they're ready to harvest in about one to two weeks. The main varieties we grow include mustard greens, Swiss chard, red sorrel, basil, chervil, arugula, and mustard.We also grow custom varieties upon request to match a chef's specific menu needs.They're known for their strong, distinctive aroma. Each case contains 6 packs, and you can choose your preferred varieties and quantities.Example: Red sorrel × 2, mustard greens × 2, Swiss chard × 2, etc.

沖縄県 Okinawa

株式会社みやぎ農園
Miyagi Farm LLC.



F09

みやぎ農園のプレミアムマヨネーズ
Mayonnaise

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

Mayonnaise made with freshly laid, one-day-old free-range eggs from herb-fed chickens raised in the natural environment of Okinawa. The chickens are fed a diet containing corn, mugwort powder, seaweed powder, and other ingredients. Using domestically produced, cold-pressed rapeseed oil from Hirata Sangyo gives the mayonnaise an even smoother, milder flavor.

沖縄県 Okinawa

株式会社ワキュウマッシュルーム
Wakyū Mushroom Co., Ltd.



E09

ブラウンマッシュルーム 100g パック
Brown Mushrooms, Grade A, 100 g Pack

沖縄県産のブラウンマッシュルームになります。新鮮さと香りの高さに特徴が御座います。

Brown mushrooms grown in Okinawa Prefecture.They are characterized by their freshness and rich aroma.



北海道 Hokkaido

一般社団法人北海道バイオ工業会
Hokkaido Association for Bio-Business



I01

まるごとタモギタケ

記憶力（人や物の名前などを記憶し、後から呼び起こす能力）及び注意力（物事に対して注意を集中して持続させる能力）が気になる中高年の方のサプリメントとして

「まるごとタモギタケ」は、北海道で栽培されたタモギ茸を熱水抽出・濃縮したタモギタケエキスを手軽に摂取できるようタブレットタイプにした食品です。タモギタケエキスには、アミノ酸誘導体の一種「エルゴチオネイン」が含まれています。本品はヘルシーDoでは初めての認知機能素材として認定された商品です。（認定第15-0111号）。2022年ヘルシーDoに加え、認知機能の機能性表示食品としてリニューアルいたしました。抗酸化作用をもつエルゴチオネインは継続的な摂取により、中高年の方の記憶力（人や物の名前などを記憶し、後から呼び起こす能力）及び注意力（物事に対して注意を集中して持続させる能力）を維持する機能があります。消費者庁　届出番号：H65

青森県 Aomori

高砂食品株式会社
TAKASAGO FOODS



I09

十和田バラ焼きうどん
Towada Bara-yaki Udon

休日のお昼ご飯などにおすすめです。

Recommended for a weekend lunch, among other occasions.

B-1グランプリ公認、十和田バラ焼きゼミナール認定のコラボ商品。青森県産小麦ネバリゴシを5割使用したもんを青森にんにくと青森りんごを使用した濃厚なたれで召し上がりください。ご用意頂いた牛肉とたっぷりの玉ねぎで炒めれば、より本格的な味わいを楽しめます。

This collaboration product is officially certified by the B-1 Grand Prix and the Towada Bara-yaki Seminar. The noodles are made with 50% Neba-Rigoshi wheat from Aomori Prefecture, paired with a rich sauce made using Aomori garlic and Aomori apples. For an even more authentic flavor, stir-fry with beef and plenty of onion, prepared to your liking.

青森県 Aomori

株式会社吉田屋
Yoshidaya Co., Ltd.



I14

【冷凍】吉田屋のシャリ玉 赤酢
Shari Rice Balls with Red Vinegar

弊社特製の赤酢と青森県産まっしぐら100％で仕上げた、冷凍赤酢シャリ玉です。赤酢ならではの深い香りとまろやかな酸味、しっかりした粒立ちを解凍後も維持し、均一な品質の寿司を手軽に提供できます。にぎり・軍艦・丼・テイクアウトなど幅広く活用できます。

Frozen red vinegar shari rice balls made with our specially crafted red vinegar and 100% Aomori-grown Masshigura rice.They retain the deep aroma and mellow acidity characteristic of red vinegar, as well as the firm, well-defined texture of the rice grains even after thawing, allowing you to serve sushi with consistent quality and ease.Ideal for a wide range of applications, including nigiri sushi, gunkan sushi, sushi rice bowls, and takeout.

宮城県 Miyagi

有限会社川口納豆
KAWAGUCHI NATTO co,.ltd.



G12

乾燥納豆
Freeze-Dried Natto

自宅でのご飯、旅行先で和食が食べたいとき、介護食や離乳食、ペットのご飯にも使えます。

It can be used with meals at home, when you want to enjoy Japanese cuisine while traveling, as a component of care food or baby food, and even as an addition to pet food.

朝の忙しい時間帯に手軽に納豆をプラス！様々な料理にも、ふりかけのように納豆をちょい足しできます。フリーズドライなので、納豆の栄養がそのまま残っています！

Easily add natto to your breakfast, even on busy mornings! It can also be sprinkled over a variety of dishes like a furikake seasoning for an extra boost of natto flavor.Thanks to the freeze-drying process, the nutritional value of natto is preserved.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

宮城県 Miyagi

湊水産株式会社
Minato Seafoods Co., Ltd.



H10

特別栽培米新潟コシヒカリの天然だしおにぎり3種詰合せ
Onigiri Set (Cod Roe, Mentaiko, Edamame)

ご家庭での朝食や昼食、夜食、忙しい時の簡単な食事など、様々な食シーンで手軽に本格的な味わいをお楽しみ頂けます。電子レンジで1分温めるだけで、新潟県弥彦村産の皇室献上米・特別栽培米コシヒカリの甘みと天然だしの旨みをご堪能いただけます。小売店の冷凍食品売場、百貨店・ギフト・土産店・ECサイト、ホテル等

Perfect for breakfast, lunch, a late-night snack, or a quick meal on busy days-this product lets you enjoy an authentic taste with ease in any dining situation. Just heat in the microwave for 1 minute to savor the natural sweetness of Koshihikari rice, specially cultivated in Yahiko Village, Niigata Prefecture, and once presented to the Imperial Household, along with the rich umami of natural dashi.Suitable for frozen food sections in retail stores, department stores, gifts, souvenirs, e-commerce sales, hotels, and more.

「たらこ」と「明太子」は、国産の鰹節と昆布、能登の魚醤を使い、たらこをじっくり煮上げた際に生まれる旨み豊かなだしでご飯を炊き上げました。お米一粒一粒にだしの風味がしっかりと染み込み、贅沢なほどたらこ・明太子を使用しています。「枝豆とたらこ」は、甘みの強い新潟県弥彦村産枝豆と香ばしい焼きたらこを組み合わせた人気商品です。枝豆の豊かな甘みと焼きたらこの旨みが絶妙に調和し、何度でも食べたくなる味わいに仕上げました。地域素材と品質にこだわった、付加価値の高い冷凍おにぎりです。

For both the 'cod roe' and 'mentaiko' varieties, the rice is cooked in a rich, flavorful broth made from Japanese bonito flakes, kelp, and fish sauce from Noto, created by slowly simmering the roe itself. The broth's flavor soaks deeply into every grain of rice, and both varieties are made with a generous amount of cod roe or mentaiko.The 'edamame and cod roe' variety is a popular combination of naturally sweet edamame from Yahiko Village, Niigata Prefecture, and fragrant, grilled cod roe. The rich sweetness of the edamame harmonizes beautifully with the umami of the grilled cod roe, creating a flavor you'll want to enjoy again and again. These are premium frozen onigiri crafted with a strong commitment to local ingredients and quality.

秋田県 Akita

株式会社稲庭吟祥堂本舗
Inaniwa Ginshodo Honpo Co., Ltd.



ONLINE

手綯いの稲庭うどん 竹炭仕込み【漆黒SHIKKOKU】
Tenobe Dried Noodles

黒の麺による圧倒的な視覚価値を実現し、ギフト・外食・ホテル・海外和食売場など幅広いシーンで高い評価を得ています。

The striking visual impact of its black noodles has earned high praise across a wide range of settings, including gifts, restaurants, hotels, and Japanese food sections overseas.

稲庭でも希少な手綯い製法で丁寧に仕上げた麺に、国産竹炭を練り込んだ特別仕様。竹炭が持つ微細孔による吸着作用が雑味を抑え、つゆの旨みを引き立てる澄んだ味わいを実現。さらに竹炭はミネラルを含み、料理の香りをクリアに整える働きも。漆黒の麺線は料理映えに優れ、冷・温・創作まで幅広い提案が可能です。

These noodles are carefully finished using tenai, a rare hand-twisting technique even within Inaniwa udon craftsmanship, and are specially made with domestic bamboo charcoal kneaded into the dough. The fine pores of bamboo charcoal help absorb unwanted off-flavors, resulting in a clean, refined taste that lets the umami of the broth shine through. Bamboo charcoal also contains minerals and helps clarify the aroma of the dish. With their striking jet-black color, these noodles are visually stunning and versatile-perfect for cold, hot, or creative dish presentations.

秋田県 Akita

株式会社ひろまる食品工房
Hiromaru Food Workshop Co.,Ltd.



H03

まるぼし 男鹿の甘えび

パリパリの触感と風味豊かな香りの逸品です。お酒のおつまみに最適です

秋田県男鹿市で水揚げされたホッコクアカエビ鮮度の良いまま使用しております

福島県 Fukushima

株式会社たふぃあ
Taawhia Co.,Ltd.



J05

米粉麺とんこつらーめん
Vegan & Gluten-Free Tonkotsu Ramen with Rice Noodles

忙しい日の昼食や夕食、夜食に。ひと鍋で簡単に調理でき、野菜を加えるだけで満足感のある一杯に仕上がります。グルテンフリーやヴィーガン対応メニューとしてもおすすめです。自然食品店、土産品、海外向け日本食コーナーなど幅広い売場で提案できます。

Ideal for lunch, dinner, or a late-night meal on busy days. It can be easily prepared in a single pot, and simply adding vegetables creates a satisfying bowl of ramen.It is also recommended as a gluten-free and vegan-friendly menu option. Suitable for a wide range of retail channels, including natural food stores, souvenir shops, and Japanese food sections for international markets.

ニンニクパワー!簡単ひと鍋調理!自社JGAP認証農場（笑いーと農園）にて栽培したブランド米コシヒカリを原料に、茹でて時間1分の歯ごたえの良いグルテンフリー米粉麺と動物性原料不使用のとんこつ風らーめんスープをセットにしました。たっぷりの野菜を一緒に茹でて最後にヴィーガン、グルテンフリーのスープを入れてお召し上がりください。

Garlic Power! Easy One-Pot Cooking!Made with our branded Koshihikari rice grown at our own JGAP-certified farm, "Warai-to Farm," this set combines chewy gluten-free rice noodles that cook in just 1 minute with a vegan tonkotsu-style ramen soup made without any animal-derived ingredients. Simply boil the noodles together with plenty of vegetables, then add the vegan and gluten-free soup at the end. Enjoy a hearty and satisfying bowl of ramen with minimal preparation.

茨城県 Ibaraki

株式会社さかいまちづくり公社
SAKAIMACHI MACHIZUKURI AUTHORITY CO., LTD.



I11

干し芋（平干し）
Dried Sweet Potato (Flat-Dried)

小売店
Retail Stores

優れた甘み、優しい甘みが特徴の茨城県産『紅はるか』を使用し美味しさを凝縮した【干し芋】はまさに極上スイーツ。贈答品としても大変ご好評頂いております。心を込めて丁寧に仕上げた干し芋をぜひご賞味下さい!!※商品到着時、表面に白い粉がついている干し芋もございますが、これは芋の糖分が結晶化し、表面に浮きで出てきたものになります。また、クロロゲン酸が変色し干し芋の一部が黒く変色している場合がございますが、クロロゲン酸が変色したものになります。どちらも品質上は問題ございませんので、安心してお召し上がりください。

Made from "Beni Haruka" sweet potatoes grown in Ibaraki Prefecture, known for their exceptional and naturally gentle sweetness. Carefully dried to concentrate their delicious flavor, these dried sweet potatoes are truly a premium Japanese treat.They are also highly popular as a gift.Please enjoy our carefully crafted dried sweet potatoes, made with attention to every detail.Upon arrival, some products may have a white powder on the surface. This is crystallized sugar from the sweet potato that has naturally risen to the surface. In some cases, parts of the dried sweet potato may also appear.dark due to the oxidation of chlorogenic acid. Neither of these conditions affects the quality or safety of the product, so you can enjoy it with confidence.

千葉県 Chiba

マルユー株式会社
Maruyu Foods Co.,Ltd.



G06

冷凍厚焼玉子 500ｇ ノーカット
Frozen Thick Japanese Omelet, 500 g (Uncut)

ホテル・旅館の朝食、寿司店・和食店、弁当・惣菜、給食、外食チェーン、コンビニ・スーパー惣菜、機内食など幅広い業態でご利用いただけます。

Suitable for a wide range of foodservice applications, including hotel and ryokan breakfasts, sushi and Japanese restaurants, boxed meals and prepared foods, school and institutional meals, restaurant chains, convenience store and supermarket prepared foods, airline catering, and more.

国産鶏卵を使用し、独自の製法でふんわりと焼き上げた冷凍厚焼玉子です。解凍後のふんわりやわらかな食感と国産鶏卵ならではの鮮やかな色合いが特徴です。解凍後そのままご使用でき、ホテル・旅館、寿司店、弁当・総菜、外食など幅広い業態でご利用いただけます。

A frozen thick Japanese omelet made with domestically sourced eggs and cooked to a fluffy texture using our proprietary method.It features a soft, fluffy texture after thawing and the vibrant color characteristic of Japanese eggs. Ready to use immediately after thawing, it is suitable for a wide range of foodservice applications, including hotels and ryokans, sushi restaurants, boxed meals and prepared foods, and other foodservice businesses.

東京都 Tokyo

ジャパン・インターナショナル・トレーディング株式会社
Japan International Trading Co.,Ltd.



I10

北海道 石臼挽き 十割蕎麦 200g 乾麺（グルテンフリー）
100% Buckwheat Soba Noodles 200 g (Dried)

日常から贈答用、お土産など幅広い用途があります。食塩無添加、グルテンフリー

Suitable for a wide range of occasions, from everyday meals to gifts and souvenirs.No Added Salt, Gluten-Free

石臼挽き十割そば、回転する「石臼」で、ゆっくり時間をかけ挽いた香り豊かで滑らかなそば粉を使用しました。そば湯も美味しい、十割そばを茹でた後は、美味しいそば湯をぜひお楽しみください。細打ち仕上げ、喉越し良い、細打ちの十割蕎麦です。食塩無添加、グルテンフリー

Stone-Ground 100% Buckwheat Soba.Made with aromatic and smooth buckwheat flour slowly ground using a traditional rotating stone mill. Delicious Soba-Yu.After cooking the 100% buckwheat soba, be sure to enjoy the flavorful soba-yu (buckwheat cooking water).Fine-Cut Noodles/Thinly cut 100% buckwheat soba with a smooth, pleasant texture.No Added Salt, Gluten-Free

東京都 Tokyo

株式会社日本海水
Nihon Kaisui Co.,Ltd.



I13

カレーふりかけ 45ｇ
Curry Furikake 45 g

ご飯にかけるだけでなく、トーストやピザ、サラダ、タコス等のトッピングとしてもお召し上がれます。

Enjoy it not only sprinkled over rice, but also as a topping for toast, pizza, salads, tacos, and more.

世界的に人気のある日本式の甘口カレーの味で大人から子供まで幅広くお召し上がれます。・ご飯にかけるだけでなく、トーストやピザ、サラダ、タコス等のトッピングとしてもお召し上がれます。・かつお、たまごやえび等の乳以外の動物原料を使用しておりませんので、動物アレルギーを気にされる方でもお召し上がれます。・海外でも人気の熊本県公式キャラクター「くまモン」のデザインを使用しています。・北米やEU圏にも輸出可能な原料のみを使用しております。（原料「乳糖」は、EU規格適合の原料を使用しております。）・賞味期間が18か月と長く設定しておりますので、在庫余りのリスクが少ない商品です。・水産原料を使用していない為、中国への輸出も可能です。

Features the globally popular Japanese-style mild curry flavor, making it enjoyable for both adults and children.Not only can it be sprinkled over rice, but it can also be used as a topping for toast, pizza, salads, tacos, and more.Contains no animal-derived ingredients other than dairy, such as bonito, egg, or shrimp, making it suitable for consumers concerned about animal allergies.Features the design of Kumamon, the official mascot of Kumamoto Prefecture, which is also popular overseas.Made exclusively with ingredients that can be exported to North America and the EU. The lactose used as an ingredient complies with EU standards.With a long shelf life of 18 months, the product carries a lower risk of excess inventory.Contains no seafood-derived ingredients, making it suitable for export to China.

岐阜県 Gifu

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



J09

深絞り やわらかチーズ帆立 100g
Sweetfish (Ayu)

北海道産の帆立貝を味付けしてチーズとあわせました。

Ayu is the official fish of Gifu Prefecture, one of Japan's leading regions for ayu production in both quality and volume. The manufacturer of this product uses specialized technology to produce frozen ayu that can be eaten whole, including the bones. The company also produces products such as kelp-wrapped ayu and maintains a strong commitment to carefully selected ingredients.In particular, the bone-in edible ayu eliminates the need to remove the bones while also providing calcium that is normally lost when the bones are discarded. This product has earned a strong reputation among foodservice operators in Japan as well as restaurants overseas.Many of the processed products are also Ready-to-Eat products that can be enjoyed simply by heating, making them convenient options for foodservice and retail.

静岡県 Shizuoka

小林食品株式会社
Kobayashi Foods Co.Ltd.



I04

鰹と昆布 合わせだし
Blended Dashi (Bonito & Kelp)

味噌汁・吸い物などの汁物・うどん・そば・そうめんつゆ・煮物・おでん・鍋物・茶碗蒸し・だし巻き卵・炊き込みご飯・雑炊・和風たれ・つゆ・スープ原料・惣菜・冷凍食品などの加工食品・だしパック・粉末だし・調味料原料

Miso Soup, Clear Soup, and Other Soups, Udon, Soba, and Somen Noodle Broths, Simmered Dishes, Oden, and Hot Pot Dishes, Chawanmushi (Savory Steamed Egg Custard) and Japanese Rolled Omelets, Seasoned Rice and Rice Porridge, Japanese-Style Sauces, Broths, and Soup Ingredients, Processed Foods such as Prepared Foods and Frozen Foods, Dashi Packs, Powdered Dashi, and Seasoning Ingredients

焼津産鰹節と利尻昆布を使用した、風味豊かな合わせだしです。伝統製法により高濃度に抽出し、鰹節の上品な香りと昆布のまろやかな旨味を引き出しました。無塩充填により常温保管が可能で、味噌汁、麺つゆ、煮物、鍋物、惣菜、各種加工食品のだしベースとして幅広くご使用いただけます。同じシリーズに、鰹だし、昆布だし、煮干しだし、4種類節の混合出汁もあります。メーカー用の10kgx2の経済ロットも提供可能です。

A flavorful blended dashi made with Yaizu-produced bonito flakes and Rishiri kelp. Using traditional methods, the ingredients are extracted at a high concentration to bring out the elegant aroma of bonito flakes and the mellow umami of kelp. Aseptic filling allows for storage at room temperature. It can be used as a versatile dashi base for miso soup, noodle broths, simmered dishes, hot pot dishes, prepared foods, and a wide range of processed foods. The same series also includes bonito dashi, kelp dashi, dried sardine dashi, and a blended dashi made from four types of dried fish. An economical 10 kg × 2 bulk pack is also available for manufacturers.

静岡県 Shizuoka

株式会社新丸正
Shinmarusho Corporation



H01

鰹節屋がつくった 海宝飯ふりかけ
Furikake (Japanese rice seasoning)

鰹節屋がこだわって、鰹節・あおさ海苔・海苔・とろろ昆布を絶妙なバランスでブレンドしました。ごはんに乗せて醤油をかけるだけで、口のなかに鰹節と磯の風味が香る、まさに海の幸（宝）のつまったふりかけ。塩をはじめとする調味料を使用していない自然派のふりかけです。

A bonito flake specialist has carefully blended bonito flakes, aosa seaweed, nori, and tororo kombu in a perfectly balanced mix. Simply sprinkle it over rice and add a little soy sauce, and the flavor of bonito and the sea fills your mouth-truly a furikake packed with the treasures of the sea. This is a natural furikake made without salt or any other added seasonings.

愛知県 Aichi

株式会社おおしま
Oshima Corporation



I12

あいちの恵み 「白のおでん」
Oden (Japanese Hot Pot)

メインの売先は自社顧客の置き社食用で開発。タイパ重視の独身・共働きビジネスパーソン、30～50代の主婦・在宅ワーカーをターゲットに家事負担軽減プラスちょっと贅沢を意識した利用を想定して商品開発しました。

Developed primarily for use as an in-office meal service for our existing customers. The product is designed for single and dual-income business professionals who value time efficiency, as well as housewives and work-from-home professionals in their 30s to 50s. It was developed with the concept of reducing the burden of household chores while providing a touch of indulgence.

日本初の七福醸造の白だしと杉浦味淋の黄金出汁。名店ヤマサちくわ、味が染みた大根や厚揚げなど厳選具材に極上の旨味がジュワッと広がります。愛知の醸造文化と名店の技が織りなす、最後の一滴まで旨い極上おでん。

Made with Japan's first white dashi from Shichifuku Jozo and the golden dashi from Sugiura Mirin. Carefully selected ingredients, including Yamasa Chikuwa's renowned fish cakes, daikon radish and deep-fried tofu infused with rich broth, deliver an exquisite burst of umami with every bite. This premium oden brings together Aichi's rich brewing culture and the craftsmanship of renowned local producers, creating a luxurious dish that is delicious down to the very last drop of broth.

愛知県 Aichi

株式会社金トビ志賀
Kintobi Shiga Co., Ltd.



G10

金トビ 名古屋きしめん
Nagoya Kishimen (flat wheat noodles)

夏（6～8月）は冷たく「きしころ」。秋冬（10～2月）は温かいかけきしめん、鍋のメとして召し上がるのが最適です。

In summer (June–August), it's best enjoyed cold as 'kishikoro.' In autumn and winter (October–February), it's ideal served hot as 'kake kishimen,' or as a finishing course after a hot pot meal.

愛知県産小麦「きぬあかり」を使用。もちつる食感が特徴のきしめんです。乾麺グランプリ（第6回2025年度、第7回2026年度）グランプリ受賞書品。

Made with 'Kinu Akari,' a wheat variety grown in Aichi Prefecture. This kishimen is known for its smooth, chewy texture. It is a Grand Prix-winning product at the Dried Noodle Grand Prix (6th edition, 2025, and 7th edition, 2026).

三重県 Mie

有限会社熊野薬草園
Kumano Medicinal Herb Garden Co.,Ltd.



G11

熊野SAKE・GIN
Kumano SAKE GIN

宴会、晩酌、また和食、洋食ともに合います

Ideal for banquets and casual home drinking, and pairs well with both Japanese and Western cuisine.

三重県熊野灘の面する地域で収穫されたお米を一旦日本酒に仕立て、その後蒸留することでジンとして発展させた「酒・じん」です。周りを山に囲まれ、熊野の海風を受けて育った逞しい米。熊野の大自然が育てた希少柑橘「新姫」と「クマノザクラ」。これらが組み合わさって生まれた新しいカテゴリーのこれまでにないお酒です。醸造酒から蒸留酒へ、熊野の「酒・じん」をご堪能ください。

"SAKE GIN" is a unique new category of gin made by first brewing rice harvested in the Kumano region of Mie Prefecture into Japanese sake and then distilling it into gin. The robust rice is grown surrounded by mountains and nurtured by the sea breeze of Kumano. It is combined with "Niihime," a rare citrus fruit cultivated in the rich natural environment of Kumano, and "Kumano-zakura," a cherry blossom variety native to the region. Together, these distinctive ingredients create an unprecedented spirit with a character unlike any other. From brewed sake to distilled spirit, experience the unique "SAKE GIN" of Kumano.

京都府 Kyoto

株式会社大安
Daiyasu Inc.



H11

千枚漬

京都三大漬物の一つで、京の冬の味覚を代表する「千枚漬」。大安では国産の吟味した「聖護院かぶら」を使い、下漬、本漬を経る伝承の味で丁寧に漬込んでいます。なめらかな食感と昆布の旨味、大安の自信作をぜひご賞味ください。

兵庫県 Hyogo

株式会社高田商店
Takata Syouten Co.,Ltd.



J10

揖保乃糸 手延ラーメン 3把×15入
Hand-Stretched Ramen Noodles 240 g

レストラン、飲食店、ご家庭、日常の軽めランチ・夜食に・仕事帰りの軽い一杯・ご飯は重いが麺は食べたい時・油脂控えめにしたい人・カップ麺より上質・外食より軽い"中間ポジション"

Restaurants, Foodservice Establishments, and Home Use. Ideal for a light lunch or late-night meal. A light bowl of ramen after work. When you want noodles but prefer something lighter than a full meal. For those looking to reduce their intake of fats and oils. For those who are cutting back on eating ramen at restaurants. A higher-quality alternative to instant cup noodles. A lighter "middle-ground" option between restaurant ramen and instant noodles

SDGsの観点から開発。環境に配慮した紙製包材を使用し、着色料不使用で、欧米など海外の食品添加物規制もクリア。兵庫県播州地方の風味豊かな小麦と伝統の手延べ製法によりラーメンとパスタを融合させたアルデンテのような食感をお楽しみいただけます。

Developed with the SDGs in mind, this product uses environmentally friendly paper packaging and contains no artificial coloring. It also complies with food additive regulations in overseas markets, including Europe and the United States. Made with flavorful wheat from the Banshu region of Hyogo Prefecture and crafted using traditional hand-stretching techniques, these noodles combine the characteristics of ramen and pasta, offering a pleasantly al dente-like texture.

兵庫県 Hyogo

前原製粉株式会社
Maehara Flour Milling Co., Ltd.



J12

プチまるもち
Petit Maru Mochi

カップラーメンに入れて3分で柔らかくなる、おしるこ・ぜんざい用の餅、あべかわ（きな粉餅）、ピザトッピング、お鍋・スープ・シチュー・アヒージョ・たこ焼きなどの具材、お好み焼き・チジミの生地、てんぷら・素揚げで塩を振り掛けて食べる、フライパン・鉄板で醤油を掛けて加熱調理

Add to cup noodles and it becomes soft in 3 minutes. Ideal for oshiruko (sweet red bean soup) and zenzai. Perfect for kinako mochi (mochi coated with roasted soybean flour). Great as a pizza topping. Can be added to hot pots, soups, stews, ajillo, takoyaki, and more. Can be mixed into the batter for okonomiyaki or chijimi. Deep-fry or lightly fry and sprinkle with salt. Pan-fry or cook on a griddle with soy sauce.

国産もち米100％で製造した杵つき餅です。1個5gの日本一小さな丸餅ですのでどんなお料理・デザートにも利用できます。熱いお湯でしばらく浸すと柔らかくなるのでカップラーメンやお鍋に入れてしばらくすると召し上がれます。ほぼどんな料理でもアレンジ・利用可能です。

A traditional Japanese rice cake made from 100% domestically grown glutinous rice and pounded using the traditional mortar-and-pestle method. Each piece weighs just 5 g, making it one of the smallest round mochi in Japan. Its bite-sized shape makes it versatile and suitable for a wide variety of dishes and desserts. Simply soak the mochi in hot water for a short time to soften it. It can then be added to cup noodles, hot pots, and many other dishes. Its versatility allows it to be incorporated into almost any recipe.

奈良県 Nara

株式会社SONAS
SONAS Co.,Ltd.



I06

天果ノ御所柿蜜
Heaven's Bounty" Gosho Persimmon Honey

大切な人と過ごす日や、人生の節目に。ひと滴をゆっくり味わい、300年を超える御所柿の物語に触れる時間へ。贈ること、味わうこと、その時間ごとに記憶に残る一瓶です。VIP、富裕層向けギフト等、御所柿の歴史と風土を体験するプレミアムな食の時間を提案します。

For days spent with someone special, or for life's meaningful milestones. Savor each drop slowly, and step into a story spanning over 300 years of Gosho persimmon heritage. Whether given as a gift or savored in the moment, this is a bottle that leaves a lasting memory with every experience. Designed for VIP and affluent gift-giving, it offers a premium culinary journey through the history and terroir of Gosho persimmon.

御所でしか生まれない、特別な一滴。日本の甘柿のルーツといわれる、奈良県御所市の「御所柿」。収穫量の少ない希少な御所柿だけを使い、収穫から選別、下処理、煮詰め、仕上げまで、すべてひとの手で行います。砂糖も水も使わず、果実そのものを時間をかけて、わずかな量へ。年間製造可能数はわずか約200本。2026年モンドセレクション最高金賞を受賞した「天果ノ御所柿蜜」は甘柿の原点と御所の風土、人の手仕事を一瓶に凝縮した、御所でしかつくれない"KAKIMITSU"です。

A special drop that can only be born in Gosho. Gosho persimmon, from Gosho City in Nara Prefecture, is said to be the very root of Japan's sweet persimmon varieties. Made using only rare, limited-harvest Gosho persimmons, every step-from harvesting and sorting to preparation, slow simmering, and final finishing-is done entirely by hand. With no added sugar or water, the fruit itself is slowly transformed over time into a small amount of precious nectar. Only about 200 bottles can be produced each year. Awarded the Grand Gold Award at the 2026 Monde Selection, 'Tenka no Gosho Kaki Mitsu' condenses the very origin of sweet persimmons, the terroir of Gosho, and true handcrafted artistry into a single bottle-a 'KAKIMITSU' that can only be made in Gosho.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

奈良県 Nara

株式会社三輪山本
Miwa Yamamoto Co., Ltd.



I08

極細手延べそうめん「白龍」
Hand-Stretched Somen Noodles “Hakuryu”

冷温共に茹で伸びしにくく、美味しくお召し上がり頂けます。

Retains its texture and resists becoming soft when overcooked, whether served hot or chilled, allowing you to enjoy delicious somen noodles.

直径約0.6ミリの極細麺、茹で時間はたったの60秒。口あたりは絹のようになめらか。絶妙なコシと喉越しを追求し、白龍が生まれました。1年熟成ならではの旨味や風味も十分に楽しめる贅沢なそうめんです。

Ultra-thin noodles approximately 0.6 mm in diameter, with a cooking time of just 60 seconds.With a silky-smooth texture, Hakuryu was created to achieve the perfect balance of firmness and a smooth, satisfying finish. This premium somen has been aged for one year, offering a rich umami flavor and depth of taste unique to well-aged noodles.

広島県 Hiroshima

株式会社あじかん
Ajikan Corporation



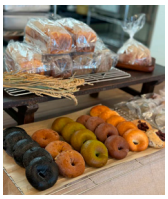
I05

MSCシーフードレッグスティック<10本入>
Seafood Leg Stick

タラバガニの脚肉の繊維配列を忠実に再現し、ボリューム感を持たせたことにより、口当りのよさとほぐれ感などの食感がよい。アメリカ市場仕様としてグルタミン酸、紅麹色素は使用していません。

山口県 Yamaguchi

komeko88
komeko88



G13

米粉ベーグル
Rice Flour Bagel

米粉ベーグル各種。米粉だけでなく、圧搾米油、米こうじ、きび砂糖、天然酵母、天日塩などを使用したこだわりの原材料を使用した日本独自のグルテンフリーベーグルです。

A variety of rice flour bagels made with carefully selected ingredients, including rice flour, cold-pressed rice oil, rice koji, millet sugar, natural yeast, and sun-dried salt. These uniquely Japanese gluten-free bagels are made without wheat flour.

山口県 Yamaguchi

株式会社旨楽庵
Shirakuan Co.,Ltd.



J11

しものせき 咲がゆ
Shimonoseki Sakayu

そのまま美味しく召し上がれます。1袋155gの食べ切りサイズ。ローリングストック、防災備蓄にも。また、その日の体調や気分に合わせて、温めて、冷やして、凍らせてと自由にアレンジ(トッピング)できます。日常に寄り添い、健康を気遣う方への差し入れや、手土産・贈り物としても活用頂けます。

Enjoy it straight from the package. Each 155 g pouch is a convenient single-serving size, making it ideal for emergency preparedness and rolling stock. It can also be enjoyed in a variety of ways depending on your mood or condition-served warm, chilled, or frozen, with your choice of toppings.A thoughtful choice for those who care about their health, it also makes a convenient gift, souvenir, or thoughtful treat to share with others.

山口県産米「きぬむすめ」を使用。100年以上の歴史を持つ下関の酒蔵が醸し、世界に認められた日本酒の「酒かす」を合わせた、贅沢な発酵米食(お粥)です。ベースとなる日本酒は、「London Sake Challenge」で2019年・2020年連続プラチナ賞を受賞。さらに「SINGAPORE SAKE CHALLENGE」では2023年プラチナ賞を受賞、2024年にはシンガポール最高賞として表彰されています。酒かすの豊かな風味とコク、やさしい甘みで、毎日食べたくなる味わいに仕上げました。これまでの「お粥」のイメージを覆す、新しい健康習慣として、また、トッピングなどで自由にアレンジできる万能フードとして、幅広い世代にお楽しみいただけます。

“Shimonoseki Sakayu” is a luxurious fermented rice porridge made with “Kinumusume” rice from Yamaguchi Prefecture and sake lees produced by a sake brewery in Shimonoseki with more than 100 years of history.The sake used as the base for the sake lees has received the Platinum Award at the London Sake Challenge for two consecutive years, in 2019 and 2020. It also received the Platinum Award at the Singapore Sake Challenge in 2023 and was recognized with the highest award in Singapore in 2024.The rich flavor and depth of the sake lees, combined with its gentle sweetness, create a taste that you will want to enjoy every day.It offers a new approach to healthy eating that goes beyond the traditional image of rice porridge. As a versatile food that can be freely customized with toppings and other ingredients, it can be enjoyed by people of all ages.

山口県 Yamaguchi

有限会社ふじ珈琲
Fuji Coffee



G07

抹茶ベース
Matcha Base

抹茶の香り豊かなベースです。濃縮タイプなので、お好みでお飲みいただけます。

A rich matcha-flavored base with a fragrant aroma. This concentrated product can be diluted to your preferred strength for a customized drinking experience.

香川県 Kagawa

丸虎食品工業株式会社
MARUTORA SHOKUHIN CO., LTD.



H13

ラー油きくらげ(業務用)
Chili Oil Wood Ear Mushroom

ご飯のお供としてはもちろん、チャーハンや餃子に混ぜたり、そうめんの薬味にしたりなど、調味料としてもお使いいただけます。

Perfect not only as a topping for rice, but also as a seasoning-mix it into fried rice or dumplings, or use it as a condiment for somen noodles.

ごま油製造量No.1のかどや製油とのコラボレーション商品第一弾。きくらげの佃煮とフライドガーリックとごま油を合わせました。TVでも多数紹介されています。

This is the first product in a collaboration with Kadoya Sesame Mills, Japan’s No. 1 producer of sesame oil. It combines tsukudani-style simmered wood ear mushroom, fried garlic, and sesame oil. It has also been featured on numerous TV programs.

愛媛県 Ehime

株式会社四国シキシマパン
Pasco Shikoku Shikishima Corporation



H05

ロングライフ十勝バタースイート
Long-Life Tokachi Butter Sweet Bread

ロングライフブレッドは、独自技術で賞味期限68日(常温)を実現。国産小麦を使用し、天然酵母「パネトーネ種」でしっとり食感とおいしさを長期間維持します。日常の食事用としてだけでなく備蓄用としても(ローリングストック)に最適です。

Our long-life bread achieves a 68-day shelf life at room temperature through proprietary technology. Made with domestic wheat and naturally leavened with panettone starter, it maintains its moist texture and delicious flavor over an extended period. Perfect not only for everyday meals but also for emergency food stockpiling (rolling stock)

パネトーネ種を使用した生地に、十勝産バター入りのクリームを折り込んで焼き上げました。

The dough, made with panettone starter, is folded with a cream filling made using butter from Tokachi before baking.

福岡県 Fukuoka

サクラみそ食品株式会社
Sakura-Miso Foods Corporation



J06

極旨えび天
Dried Tempura Bits

うどんやそばの具材として、そのままのせるだけでお召し上がりいただけます。

Can be enjoyed simply by placing it directly on top of udon or soba noodles as a topping.

3種の揚げ玉とアミエビをブレンドし、あおさの香りを添えた、海老の旨み豊かな極旨えび天。独自製法により、汁に浸してもサクサク食感が続き、直径約95mmの大判サイズで満足感のある一品です。さらに、1枚ずつの個包装タイプなので必要な分だけ使えて、開けたての鮮度をキープ。アルミバリアフィルム＋窒素ガス充填により未開封で長期保存が可能なため、廃棄ロス削減にも貢献し、効率的な商品運用をサポートします。

A premium shrimp tempura made by blending three types of tempura bits with small dried shrimp and adding the fragrant aroma of green laver. Thanks to our proprietary production method, it maintains its crispy texture even when soaked in broth. With a generous diameter of approximately 95 mm, it offers a satisfying serving size.Each piece is individually packaged, allowing you to use only what you need while maintaining freshness. The aluminum barrier film and nitrogen filling enable long-term storage while unopened, helping reduce food waste and supporting efficient inventory management.

福岡県 Fukuoka

立花うどん有限会社
Tachibana Udon



J07

肉ごぼ天うどん

当店人気NO1甘辛お肉とあげたてサクサクごぼうにふわもち麺とこだわり出汁。究極マッチの肉ごぼ天うどん

福岡県 Fukuoka

株式会社丸信
Marushin Co., Ltd.



H12

若竹屋 大吟醸
Sake / Daiginjo

贈答用、和食とのペアリング、特別な日の乾杯、レストラン・ホテルでの提供

Gifts, pairing with Japanese cuisine, toasts for special occasions, and serving at restaurants and hotels

全量山田錦を使用し、精米歩合38％まで磨き上げた大吟醸酒です。フルーティーなリンゴを思わせる華やかな香りと、芳醇な甘み、すっきりとした後味が特徴。和食との相性が良く、贈答用や特別な日の一杯にもおすすめです。

This daiginjo sake is made entirely from Yamada Nishiki rice, polished down to a 38% rice-polishing ratio. It features a gorgeous aroma reminiscent of fruity apples, a rich sweetness, and a clean, crisp finish. It pairs beautifully with Japanese cuisine and is also a great choice for gifts or as a drink for special occasions.

長崎県 Nagasaki

株式会社ディアー・カンパニー
Dear Company Co., Ltd.



ONLINE

ルーロン鹿の角
Deer Antler

30代以上の男女。慢性疲労や体力低下、自律神経の不調による不眠、男女の更年期症状、不妊治療、貧血、冷え性、などの腎虚の方におすすめ。動物生薬のため、漢方薬の中では比較的即効性があり、実感しやすくリピートも多い。

Recommended for men and women in their 30s and older experiencing symptoms associated with kidney deficiency (jinkyo) in traditional Chinese and Kampo medicine, such as chronic fatigue, reduced stamina, insomnia due to autonomic nervous system imbalance, menopausal symptoms in both men and women, fertility treatment support, anemia, and poor circulation/cold sensitivity. As an animal-derived herbal ingredient, it tends to act relatively quickly compared to other Kampo remedies, making its effects easier to notice-leading to a high rate of repeat use.

漢方で有名な鹿茸を日本で唯一国産で製造販売しています。長崎大学薬学部との共同研究にて鹿の品種改良を行い、食品として販売できる鹿の袋角を使用しています。鹿の餌である牧草は自社の牧草地で有機無農薬で栽培し与えています。体感的に女性のホルモンに効果があるため、現在富山県立大学と鹿の袋角に含まれる各種ホルモンの研究を行っています。

We are Japan's only company to produce and sell domestically raised roku-jyou (velvet deer antler), a well-known ingredient in Kampo medicine. Through joint research with the Faculty of Pharmaceutical Sciences at Nagasaki University, we have selectively bred our deer and use velvet antler that can be sold as a food product. The grass used to feed our deer is grown organically, without pesticides, on our own pastureland. Because it is reported to have a noticeable effect on female hormones, we are currently conducting joint research with the University of Toyama on the various hormones contained in velvet deer antler.

長崎県 Nagasaki

一般社団法人長崎県地域産業活性協議会
General Incorporated Association Nagasaki Pref. Regional Industrial Revitalization Council



I02

長崎冷果（NAGASAKIHIYAKA）みかん
Frozen Fruit

凍ったままでもおいしくお召し上がりいただけます。ヨーグルトやアイスクリームのトッピング、スムージーや削りみかんジャム用の原料としてもご利用いただけます。そのまま、かき氷の原料としてご利用いただけます。ヴィーガン対象食品です。

Enjoy them straight from frozen. They are also ideal as toppings for yogurt and ice cream, or as an ingredient for smoothies and shaved mandarin orange jam. They can also be used as-is as an ingredient for shaved ice. This product is suitable for vegans.

美味しいみかんを作られている生産者の原料を吟味して使用しています。急速冷凍技術で加工しているので果実の内部の細胞を壊すことなく凍結できますのでドリップが出にくく、食感が『サクサク』していて即食で美味しく食べられます。通常の緩慢冷凍と違う本商品の美味しさをお楽しみ下さい。お子様にも安全の食品です

We carefully select and use mandarins sourced from growers who produce exceptionally delicious fruit.Thanks to our rapid freezing technology, the fruit can be frozen without damaging the cells inside, resulting in less drip and a pleasantly crisp texture. The mandarins can be enjoyed straight from frozen and are delicious as an instant snack. Experience the superior taste and texture of this product, which differs from conventionally slow-frozen fruit. It is also a safe and family-friendly food that can be enjoyed by children.

鹿児島県 Kagoshima

有限会社エール
Ale Co., Ltd.



H07

オクラと米粉のパンケーキ
Okra and Rice Flour Pancakes

朝食やおやつはもちろん、子どもの補食や家族団らんの時間、カフェメニュー、ホテルの朝食、保育園や福祉施設のアレルゲン対応食など、幅広いシーンで活用いただけます。

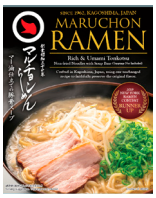
Perfect not only for breakfast and snacks, but also for children's supplementary meals, family time, café menus, hotel breakfasts, and allergen-friendly meals at nurseries and welfare facilities-suitable for a wide range of occasions.

指宿産オクラの自然な粘性を活かしたグルテンフリーのパンケーキミックスです。卵・乳製品不使用のヴィーガン対応レシピにも対応でき、アレルゲン配慮食品として提案可能。乳化剤や増粘剤に頼らないクリーンラベル設計で、健康志向や海外市場の多様な食ニーズに応える商品です。

This gluten-free pancake mix makes the most of the natural viscosity of okra grown in Ibusuki. It also supports egg-free, dairy-free vegan recipes, making it suitable as an allergen-friendly food option. With a clean-label design that doesn't rely on emulsifiers or thickeners, it's a product that meets the diverse dietary needs of health-conscious consumers and overseas markets.

鹿児島県 Kagoshima

有限会社マルチョンラーメン
Maruchon Ramen Co., Ltd.



J13

マルチョンらーめん（マー油仕立ての豚骨スープ）
MARUCHON RAMEN Rich & Umami Tonkotsu

ヘルシーな麺：かん水不使用（無かん水）＆ノンフライ製法で小麦本来の上質な味わい。
極上のスープ：コク深い旨味がありながら、後味は驚くほどあっさり。

Healthy Noodles: Kansui-free (no alkaline salts) and air-dried non-fried for a clean, natural taste.
Exquisite Flavor: A deeply satisfying Tonkotsu soup with a surprisingly light and clean finish.

沖縄県 Okinawa

2026チームTSUNAGU75
TSUNAGU75 Team2026



H04

名護市特産品各種（加工品・菓子デザート類・飲料他）

2026チームTSUNAGU75として、名護ならではの地域資源や事業者のこだわりを活かした魅力ある商品をご紹介いたします

沖縄県 Okinawa

株式会社Grow Around
Grow Around Co., Ltd.



I03

太麺

ラーメン以外にも、焼きそばやつけ麺に利用できる麺となっています。もちっとした食感が特徴です。

沖縄県 Okinawa

アイラーテイ合同会社
AILATI LLC



I07

マーリオ×OKINAWA高カカオチョコレート
High-Cacao Chocolate

珈琲・紅茶のお供に、おやつに、アルコールとの相性もとても良いです。高カカオを1日25g摂取すると美容と健康に貢献し生活の質の向上につながります。

A perfect companion to coffee or tea, as a snack, and it also pairs wonderfully with alcohol.Eating 25g of high-cacao chocolate daily is said to contribute to beauty and health, helping improve overall quality of life.

イタリアの創業150年の老舗チョコレートメーカーマーリオ社の秘蔵のホワイトカカオ「ボッカディーリョ」と砂糖と沖縄の伊江島産黒糖だけで作った高カカオチョコレートです。カカオ分70%、80%、90%を各4枚ずつ詰め合わせました。パッケージデザインは琉球伝統工芸の琉球紅型の宗家の一つ知念紅型研究所10代目知念冬馬さんのサトウキビの意匠です。

This high-cacao chocolate is made from just three ingredients: 'Bocca di Leo,' a prized white cacao variety from Marioni, an Italian chocolate maker with 150 years of history; sugar; and brown sugar from Ie Island, Okinawa. The assortment includes four bars each of 70%, 80%, and 90% cacao content. The package design features a sugarcane motif created by Toma Chinen, the 10th-generation head of the Chinen Bingata Research Institute-one of the leading families of traditional Ryukyu bingata dyeing.

沖縄県 Okinawa

株式会社 あさひ
Asahi Ltd.



H02

ジーマーミ豆腐 琉の月 3個入袋入り
Peanut Tofu

ピーナッツのしぼり汁を固めてつくるジーマーミ豆腐は、惣菜やデザートとして親しまれています。ピーナッツを惜しみなく使用することで、濃厚な味わいとなめらかな舌ざわりに仕上がっています。高温殺菌する事により、常温で120日の賞味期間を設定することができました。＊品質保持のため5度以下での保存はお控えください。（固くなります）

Jiimaami Tofu is made by extracting and setting peanut milk, and is enjoyed both as a side dish and as a dessert. By generously using peanuts, it achieves a rich flavor and smooth, silky texture. Thanks to high-temperature sterilization, it can be stored at room temperature with a shelf life of 120 days. To maintain quality, please avoid storing below 5°C, as this will cause the texture to harden.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄県 Okinawa

農業生産法人株式会社アセローラフレッシュ
Acerola Fresh Co., Ltd. (Agricultural Production Corporation)



H14

アセローラピューレ
Acerola purée

そのまま召し上がる・お水、炭酸水などで割って飲む・ヨーグルトにかけて食べる・ジュース、スムージー等の原材料として・ジャム、ドレッシング、ソース等の原材料として

Enjoy as it is・Mix with water, sparkling water, etc.・Sprinkle over yoghurt・Use as an ingredient in juices, smoothies, etc.・Use as an ingredient in jams, dressings, sauces, etc.

沖縄県産アセローラ果実を100％使用した希少なピューレ。鮮やかな赤色と爽やかな酸味、果実本来の風味が特長で、ドリンクやスイーツ、加工食品など幅広い商品開発にご活用いただけます。

A rare purée made from 100 per cent Okinawa-grown acerola fruit. Characterised by its vibrant red colour, refreshing tartness and the fruit's natural flavour, it can be used in a wide range of product developments, including drinks, desserts and processed foods.

沖縄県 Okinawa

沖縄ハム総合食品株式会社
OKINAWA HAM SOGO SHOKUHIN K.K.



J14

チキンハッシュ

袋から取り出し、そのままでもお召し上がりいただけます。お野菜と一緒に炒めるチャンプルー料理や卵で包みオムレツ等様々なお料理にご利用いただけます。

チキンハッシュは、濃厚な旨味が特徴の「沖縄県産親鶏」を使用しています。そのままお皿に盛付けおつまみとしてもお召し上がりいただけます。チャンプルー料理やサンドイッチ等、和風、洋風、中華風と、バラエティーに富んだ料理に楽しくお手軽にご使用いただけます。

沖縄県 Okinawa

株式会社 健食沖縄
Kensyoku Okinawa Co.,Ltd.



H08

手摘み青切りシークヮーサー
Shikuwasa Juice

農家さんが愛情込めて育てた沖縄県産シークヮーサー果実（沖縄県北部地区）をひとつひとつ手摘みで収穫し、そのまま皮ごと搾ったストレート果汁飲料です。細かなメッシュ濾過を行う事で苦みやえぐみを軽減しさわやかな酸味で飲みやすい味わいを実現しました。①原液1に対して5~8倍の水で薄めてお好みのシロップ・はちみつ・砂糖など甘みをつけてお召し上がりください。炭酸で割ると爽快感な味わいに。②焼き魚やお刺身、から揚げなどの調味料としてレモンの代わりにもお使いいただけます。③焼酎や泡盛・ビールなどお好みのお酒にアクセント付けとしてもおすすめです。青切り"あおざり"とは実が熟する前の9~10月頃に収穫された果実が濃い緑色のシークヮーサーの事で、"青切り"で収穫された果実は酸味が強く、「ノビレチン」や「クエン酸」が豊富に含まれております。日々の生活習慣の一環としてご愛飲ください。

Okinawan shikuwasa fruit (from northern Okinawa Prefecture), lovingly grown by local farmers, is hand-picked one by one and pressed whole-peel and all-to create this straight, unconcentrated juice.Fine mesh filtering reduces bitterness and astringency, resulting in a refreshing, easy-to-drink tartness.① Dilute 1 part juice with 5–8 parts water and sweeten to taste with syrup, honey, or sugar. Mixed with sparkling water, it makes a refreshingly crisp drink.② Use it as a seasoning in place of lemon for grilled fish, sashimi, karaage, and more.③ It also makes a great accent for shochu, awamori, beer, and other favorite drinks.'Aogiri' (green-picked) refers to shikuwasa harvested while still unripe, around September to October, when the fruit is a deep green color. Fruit harvested at this 'aogiri' stage has a stronger tartness and is rich in nobiletin and citric acid.Enjoy it daily as part of your healthy lifestyle.

沖縄県 Okinawa

株式会社さし草屋
Sashikusaya Co., Ltd.



G09

想いがよりそうまぜごはんのもと 朝
A Rice Seasoning Mix That Stands Beside Your Feelings - Morning

時間のない朝でも食べやすくごはんに馴染む味わいです。お子様も食べやすい優しい風味に仕上げました。

Even on busy mornings, this seasoning blends easily into rice for a quick, satisfying meal. It's crafted with a gentle flavor that's easy for children to enjoy, too.

国産素材にこだわり、海ぶどうのやさしい塩味が、時間のない朝でも食べやすくごはんに馴染む味わいに。このひとふりに込めた想いがさし草の種のように寄り添います。さし草は子どもも食べやすい優しい風味です。

Made with carefully selected domestic ingredients, the gentle saltiness of sea grapes blends easily into rice, making it easy to enjoy even on busy mornings. The care put into every sprinkle stays close to you, like the seeds of sashigusa.Sashigusa has a gentle flavor that's easy for children to enjoy, too.

沖縄県 Okinawa

株式会社首里とうふ
Shuri Tofu Co., Ltd.



J08

首里とうふ
Firm tofu (Okinawan shima-dofu)

創業当時から製造している、弊社を代表する島豆腐。大豆の豊かな風味と、ほどよい塩味があるので、炒め物はもちろんそのまま召し上がっていただくのがおすすめ。

Our flagship shima-dofu, made since our founding. With its rich soybean flavor and just the right amount of saltiness, it's delicious in stir-fries, but we especially recommend enjoying it as is.

沖縄県 Okinawa

株式会社大亜
Daia Co., Ltd.



G14

ダイエース沖縄そばだし
Okinawa Soba Dashi

〇スープのベースとして、他の食材と合わせる事で、オリジナルのスープに仕上げる事も出来ます。〇沖縄そば以外に、ジューシー（沖縄炊込みご飯）のベース出汁に、チャンプルーの隠し味など様々な料理にご使用出来ます。

〇 Used as a soup base, it can be combined with other ingredients to create your own original soup.〇 Beyond Okinawa soba, it can also be used as the base broth for juushii (Okinawan mixed rice) or as a hidden flavor-enhancer in champuru and many other dishes.

カツオ出汁ベースの沖縄そばだしです。〇本品1本で約60杯分（300ml/杯）約18ℓのスープが取れます。〇本品1本に対して16~17倍のお湯で希釈してご使用下さい。

This is an Okinawa soba dashi made with a bonito-based broth.〇 One bottle makes approximately 18L of soup, enough for about 60 servings (300ml per serving).〇 Dilute with 16–17 times the amount of hot water per bottle before use.

沖縄県 Okinawa

タイラ製麺所株式会社
Taira Noodle Factory



H06

なまソーキそば
Soki Soba (Okinawan noodle soup with braised pork ribs)

旅行のお土産など

As a travel souvenir, among other uses

沖縄そばをもっと身近に、もっと気軽に楽しんでいただけるよう、常温でも保存できる商品に仕上げました。ご自宅で手軽に本場沖縄の味を楽しめるだけでなく、旅行のお土産としておすすめの商品です。常温保存が可能なため、旅行中の持ち運びにも便利。

To make Okinawa soba more accessible and easier to enjoy, this product has been crafted to be stored at room temperature. Not only can you easily enjoy the authentic taste of Okinawa at home, but it also makes a great travel souvenir. Since it can be stored at room temperature, it's convenient to carry while traveling.

沖縄県 Okinawa

農業生産法人株式会社仲善
Nakazen Corp.



H09

春うっちん粒

春うっちん（ハルウコン）の根茎を使用し飲みやすい粒状に加工した食品です。風味や色、香りを安定させるための添加物は一切使用せず、自然素材の原料だけをそのまま使用しています。原料加工から仕上げまで自社工場で一貫管理。クルクミンの含有量は秋ウコンの1/3程度ですが、精油成分が豊富に含まれており、免疫力向上にも期待が寄せられています。

沖縄県 Okinawa

株式会社マキ屋フーズ
Makiya Foods



G08

発酵発芽玄米紅麹あまざけ
Amazake

1日50gを目安に朝食や寝る前の1杯に。ヨーグルトにかけてもおいしくお召し上がりいただけます。

Enjoy about 50g a day-perfect with breakfast or as a drink before bed. It's also delicious drizzled over yogurt.

1日1杯の「紅麹あまざけ」で、腸から毎日を快適に!琉球王朝時代から伝わる伝統の健康素材・紅麹菌で発芽玄米を発酵させた美しい紅色のあまざけです。マキ屋の紅麹は自社で培養・管理しているため、食物繊維やビタミン、GABA等の栄養成分がたっぷり含まれています。素材の風味の豊かさを生かすために少し粒感を残し、シークヮーサーを加えることでさっぱりとした味わいに仕上げました。GABAをたっぷり摂取できるので、健康面、美容面への効果だけでなく、夜ゆっくり休んで気分の良い朝を迎えたい人におすすめです。

One cup a day of 'Beni-koji Amazake' for a comfortable, healthy life from the gut! This beautifully red amazake is made by fermenting germinated brown rice with beni-koji (red yeast rice mold), a traditional health ingredient passed down since the era of the Ryukyu Kingdom. Because Makiya cultivates and manages its own beni-koji in-house, it's packed with nutrients such as dietary fiber, vitamins, and GABA. A bit of texture is intentionally retained to bring out the rich flavor of the ingredients, and the addition of shikuwasa gives it a refreshingly clean taste. With its generous GABA content, it offers benefits for both health and beauty, and is especially recommended for those who want to rest well at night and wake up feeling refreshed.



飲料・お茶・コーヒー

Beverages / Tea / Coffee

北海道 Hokkaido

北海道クラフトビネガー株式会社

Hokkaido Craft Vinegar Co., Ltd.



N08

SUNOMO ＜ハスカップ＞

SUNOMO＜Haskap＞

北海道産ハスカップを酢酸発酵し、飲みやすくほんのりと加糖したフルーツ発酵ビネガーです。

This fruit fermentation vinegar is made by acetic-fermenting haskap berries grown in Hokkaido, lightly sweetened for an easy-to-drink flavor.

静岡県 Shizuoka

株式会社アイデア

IDEA Corporation



N01

食べる菊川茶

パスタやフライなどの味付け用のソースやピザやトーストなど手軽に日常使いが出来ます。

ジェノベーゼソースからヒントを得て、良質な有機茶葉をロスすることなく摂取する商品として開発。食物繊維の豊富な茶葉を摂取することでおいしく、健康的な食事を提案します。オリーブオイルを使用していることで、イタリア料理やチーズにマッチし、その他でも暖かいものに掛ければお茶の香りが広がりつつ、適度な苦みで料理に深みを持たせられます。

京都府 Kyoto

株式会社ちきりや

Chikiriya Co., Ltd.



N06

ミルクジャム 宇治抹茶

Uji Matcha Milk Jam

牛乳と砂糖をじっくり煮詰めた後に宇治抹茶を加えて作ります。宇治抹茶の風味が引き立つミルクジャムです。糖度約60度。着色料、保存料等の添加物は使用しておりません。濃厚な味わい。パン、クラッカー、パンケーキ等につけてお召し上がりください。※出荷単位　72個（12個入×6ケース）
25.5cm×40cm×24cm　約21kg

This jam is made by slowly simmering milk and sugar, then adding Uji matcha. It's a milk jam that lets the flavor of Uji matcha truly shine. With a sugar content of about 60 degrees Brix, it contains no artificial coloring, preservatives, or other additives.Rich and full-flavored, it's delicious spread on bread, crackers, pancakes, and more.

京都府 Kyoto

株式会社茶匠六兵衛

Rokubei Teahouse



N04

宇治抹茶 一期一会

Uji Matcha Ichigo Ichie

日常のくつろぎのひと時

A moment of everyday relaxation

当社の看板商品である高級宇治抹茶です。芳醇な甘みのある味わいが楽しめます。プライベートブランドラベル対応も可能です。

This is our signature product-a premium Uji matcha. Enjoy its rich, mellow sweetness in every cup. Private label branding is also available.

京都府 Kyoto

株式会社美濃与

Minoyo Co., Ltd.



N05

大豆珈琲 ドリップパック

Processed Soy Product

休憩・ティータイム、朝食や夕食後など、お土産・ギフト。ホテル・飲食店でのノンカフェインメニューにもお使いいただけます。

Perfect for breaks, tea time, after breakfast or dinner, or as a souvenir or gift.It can also be used for caffeine-free menu items at hotels and restaurants.

ドリップパックのほか、300g入り・業務用1kgサイズもご用意しております。焙煎した国産大豆100％から生まれた、ノンカフェインの代替コーヒー。お湯を注ぐだけで手軽に香ばしい一杯を楽しめます。カフェインを含まないため、時間を気にせずお楽しみいただけます。また、大豆由来のため酸化しにくく、保存性にも優れているのが特徴です。お土産やギフトにも最適です。

In addition to drip packs, we also offer 300g bags and 1kg bulk sizes for commercial use.Made from 100% roasted domestic soybeans, this is a caffeine-free coffee alternative. Simply add hot water for an easy, fragrant cup, anytime—no need to worry about caffeine. Being soy-based, it's also resistant to oxidation, giving it excellent shelf stability. It also makes a wonderful souvenir or gift.

兵庫県 Hyogo

日米珈琲株式会社

Nichibeicoffee Co., Ltd.



N10

レギュラーコーヒー

Regular Coffee

マンデリンをベースに、濃厚で苦味・コクがあり独特の香ばしさの円熟した味。奥行きのある苦味の中にも甘味と濃厚なコクがあって、独特の香ばしい風味を有した心地よい余韻が楽しめますよ！【こんなシーン・フードに】●濃厚な苦味と香が、こってりした洋食の旨味をさらに引き立てます！もちろんこってりケーキにも！●頭がボーっとしている朝に飲むと、とってもスッキリします。

島根県 Shimane

株式会社千茶荘

Senchasou Co.,Ltd.



N09

抹茶 宇治 八女 鹿児島 静岡 セレモニアル/ラテ/カリナリー/業務用

Matcha - Ceremonial / Latte / Culinary / Commercial-use

当社は1939年の創業以来、日本茶の製造・販売に取り組んでまいりました。宇治・八女・静岡・鹿児島をはじめ、日本全国の主要産地から年間100トン以上の抹茶原料を調達しています。セレモニアルグレードから飲料・製菓・食品加工向けの業務用まで、幅広い品質・価格帯の抹茶をご用意し、お客様の用途やご予算に合わせた商品をご提案いたします。包装形態は30gの小容量から25kgの業務用まで対応し、オリジナルパッケージやOEM製造にも柔軟に対応可能です。FSSC 22000認証に基づく品質・衛生管理体制のもと、安全で高品質な日本産抹茶を製造しています。これまでに世界20カ国以上への輸出実績があり、海外市場のニーズに合わせた商品開発や包装、輸出に必要な各種書類についてもサポートいたします。

Since our founding in 1939, we have been dedicated to manufacturing and selling Japanese tea. We source over 100 tons of matcha raw material annually from major production regions across Japan, including Uji, Yame, Shizuoka, and Kagoshima.We offer a wide range of matcha, from ceremonial grade to commercial-use grade for beverages, confectionery, and food processing, spanning various quality levels and price points-allowing us to propose products tailored to each customer's needs and budget.Our packaging options range from small 30g sizes to 25kg commercial-use bulk packaging, with flexible support for original packaging and OEM production. Under a quality and hygiene management system based on FSSC 22000 certification, we produce safe, high-quality Japanese matcha.We have a proven track record of exporting to over 20 countries worldwide, and we also provide support for product development, packaging tailored to overseas market needs, and the various documentation required for export.

大分県 Oita

株式会社髙橋製茶

Takahashi Organic Green Tea



N03

有機JAS認証 有機抹茶309ｇ

Organic Matcha

健康志向の高まりを背景に、海外のウェルネス市場で爆発的な需要を誇る「抹茶」。当社の有機抹茶は、農薬・化学肥料を一切使用しない茶園で約20～30日間の「被覆栽培」を行い、鮮やかな緑色と濃厚な旨味を最大限に引き出した逸品です。飲料用途のみならず、厳しい安全基準が求められる高級スイーツやスムージーなどの料理用原料としても、国内外のオーガニック専門店やディストリビューターから高い評価を頂いており、確実なロット供給が可能な体制を整えています。

Amid growing health consciousness worldwide, 'matcha' is experiencing explosive demand in overseas wellness markets. Our organic matcha is grown in tea fields completely free of pesticides and chemical fertilizers, using approximately 20–30 days of shading cultivation to draw out its vivid green color and rich umami to the fullest. Beyond its use as a beverage, it is also highly valued by organic specialty stores and distributors both in Japan and abroad as a culinary ingredient for premium sweets, smoothies, and other dishes that require strict safety standards. We maintain a stable supply system capable of reliable, consistent lot production.

沖縄大交易会について About The Great Okinaswa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

鹿児島県 Kagoshima

TUNAGU株式会社
TUNAGU Inc.



N07

ANOTHER COLA（レギュラー）
Craft Cola Syrup

ギフト、記念日・特別な日の乾杯、レストラン・バーでのドリンク提供

Gifts, toasts for anniversaries and special occasions, drink service at restaurants and bars

奄美大島の湧水と自社農場産の柑橘・生姜・ウコンを使用し、着色料・保存料無添加でつくるプレミアムクラフトコーラ。黒糖や海塩など島の恵みを活かし、丁寧な火入れで仕込んでいます。1本で約20杯分。特別な日の一本として、国内外の高級ホテル・レストラン・バーで採用実績があります。

A premium craft cola made with spring water from Amami Oshima and citrus, ginger, and turmeric grown on our own farm, with no added coloring or preservatives. It's carefully brewed using island blessings such as brown sugar and sea salt. One bottle makes about 20 servings. As a bottle for special occasions, it has a track record of being adopted by high-end hotels, restaurants, and bars both in Japan and overseas.

沖縄県 Okinawa

株式会社新垣通商
Arakaki Tsusho Co., Ltd.



N11

沖縄県 大宜味村産100% 青切りシークヮーサー
Shikuwasa Juice

水や炭酸水で果汁1:水7を目安に割り、毎日のリフレッシュドリンクに。お酒・カクテルの割材のほか、ドレッシング、ポン酢、焼き魚や肉料理、デザートの風味付けにもおすすめです。

Dilute with water or sparkling water at a ratio of about 1 part juice to 7 parts water for a refreshing daily drink. It's also great as a mixer for alcoholic drinks and cocktails, and recommended for flavoring dressings, ponzu sauce, grilled fish and meat dishes, and desserts.

沖縄・やんばるの大宜味村で育った青切りシークヮーサーを、皮や種まで丸ごと搾汁しました。充填前に果汁を特殊濾過することで、油分の分離や沈殿を抑え、オリが少なくコクのある味わいに。爽やかな酸味と上品な渋みを楽しめる商品です。

This juice is made from unripe (green-picked) shikuwasa grown in Ogimi Village, in the Yanbaru region of Okinawa, pressed whole-including the peel and seeds. A special filtration process before bottling helps prevent oil separation and sediment, resulting in a rich flavor with minimal residue. Enjoy its refreshing acidity and elegant, subtle bitterness.

沖縄県 Okinawa

ソーエイドー35コーヒー株式会社
SOOEIDO 35COFFEE Co.,Ltd.



N02

35COFFEE TETRA BAG O.L.T Caramel

忙しい朝でも、お湯を注ぐだけで本格コーヒーが楽しめます。・仕事の合間のリフレッシュに。デスクでも簡単に。・キャンプやピクニックでも、手軽に香り豊かな一杯のコーヒーを。・荷物にならず、旅先でもお気に入りの味を。・会議前や休憩時間にも、サッと淹れられる便利さ。・沖縄土産にもおすすめです。

「テトラバッグだから簡単！　浸すだけでコーヒーの出来上がり」O.L.TCARAMELはキャラメルのまろやかな苦みと香ばしさが感じられるブレンド。チコリの自然な甘味をほのかに感じていただけるテイストです。チコリローストとは、キク科の植物であるチコリの根を焙煎して抽出した飲料で、コーヒーの代用品として利用されています。コーヒーと似た香ばしい香りや色合いを持ち、ノンカフェインであることから、ヨーロッパで広く普及しました。チコリコーヒーは、主にフランスを中心に飲み続けられており、コーヒーとチコリをブレンドした飲み方を「パリジャンコーヒー」とも呼ばれています。沖縄のサンゴ礁は温暖化などの影響で、絶滅の危機（10年前の10分の1）に瀕してます。35コーヒーの売上の3.5％をサンゴ再生活動に活用しています。皆様の1日1杯のコーヒータイムが、沖縄のサンゴ礁また、地球環境を良くする、1つのキッカケになって頂ければと思っています。

お菓子・スイーツ
Confectioneries and Sweets

北海道 Hokkaido

Peekaboo株式会社
Peekaboo Co.,Ltd.



E01

みるくジャム
Food Made Primarily from Dairy Ingredients

希少価値の高い生乳を100％使用して作ったみるくジャム。人工的な添加物や保存料を一切使用しておらず、生乳本来のお味をお楽しみいただけます。

This milk jam is made using 100% rare, high-quality raw milk. Free of any artificial additives or preservatives, it lets you enjoy the natural flavor of raw milk itself.

福島県 Fukushima

Bis Carina
Bis Carina



D13

米粉の発酵ビスチップ（有機かぼちゃ糀）
Rice Flour Shio Koji Sliced Biscotti (Organic Pumpkin)

ティータイムお菓子やお子様のおやつ、手土産に最適です。

Perfect for tea-time treats, snacks for kids, or as a hostess gift.

福島県産米粉と有機野菜を使用したグルテンフリーヴィーガンビスコッティに、我が国固有の国菌「塩麹」を練り込んだ発酵菓子です。

This fermented confection is a gluten-free, vegan biscotti made with rice flour from Fukushima Prefecture and organic vegetables, kneaded with 'shio koji'-made using koji, Japan's official national fungus.

茨城県 Ibaraki

株式会社つかもと（龍ケ崎市商工会）
Tsukamoto Co.,Ltd. (Ryugasaki City CCI)



D10

芋なっとう
Amanatto (Sweetened Candied Beans)

国内産のさつま芋を直火炊き製法で丁寧に時間をかけて蜜漬けしました。さつま芋の風味を残しながら、しっとりとした仕上りの「芋なっとう」です。

Domestically grown sweet potatoes are carefully candied over an open flame using a traditional slow-cooking method. The result is 'Imo Nattou'-a moist, tender confection that retains the natural flavor of the sweet potato.

茨城県 Ibaraki

株式会社ふじ屋
Fujiya Corporation



D02

抹茶ぷりん
Frozen Matcha Pudding

ご家庭でのデザートはもちろん、ホテル・カフェ・レストラン・観光施設での提供や、ギフト・OEM商品としても幅広い用途にご利用いただけます。冷凍商品のため、必要な分だけ解凍して提供できる利便性も特長です。

Perfect not only as a dessert at home, but also for serving at hotels, cafés, restaurants, and tourist facilities, as well as for gifts and OEM products-suitable for a wide range of uses. Since it's a frozen product, another key benefit is the convenience of thawing only as much as needed.

国内産の抹茶を使用し、低温でじっくり時間をかけて蒸し焼きにすることで、なめらかでとろけるような食感に仕上げました。抹茶本来の豊かな香りと上品な旨みを引き出した、素材と製法にこだわった抹茶プリンです。

Made with domestically produced matcha, this pudding is slowly steam-baked at a low temperature to achieve a smooth, melt-in-your-mouth texture. It's a matcha pudding crafted with care in both ingredients and method, fully bringing out the rich aroma and refined umami unique to matcha.

群馬県 Gunma

雪国アグリ株式会社
Yukiguni Agri Co., Ltd.



E03

抹茶わらび餅 こんにゃくゼリー
Matcha Warabimochi Konnyaku Jelly

ちょっと小腹がすいた時やスポーツ、勉強、仕事の合間にお召し上がり下さい。暑い時は、冷蔵庫や冷凍庫などで冷やして食べると、より一層美味しく頂けます。

Perfect for a quick snack when you're a little hungry, or during a break from sports, studying, or work. In hot weather, chilling it in the refrigerator or freezer makes it even more delicious.

食べやすい個包装（ピロータイプ）の「抹茶わらび餅こんにゃくゼリー」です。国産抹茶を使用した抹茶わらび餅の味がお楽しみ頂けます。自社にて蒟蒻芋から製粉・加工、こんにゃくゼリーまでを一貫生産しています。

This konjac jelly comes in easy-to-eat individual pillow-pack servings, offering the flavor of matcha warabimochi made with domestic matcha. We handle the entire production process in-house, from milling and processing konjac potatoes to producing the final konjac jelly.

東京都 Tokyo

株式会社ナシオ
NASIO Co., Ltd.



D09

純国産 ポテトチップス うすしお味
100% Domestic Potato Chips - Light Salt Flavor

「お家でじゃがいもを揚げた味」を目指したポテトチップスです。アミノ酸などの調味料を使用せず、原材料もシンプルに3つだけ。一般的なポテトチップスは、安価な外国産パーム油を混合していますが、本商品は国内産こめ油を100%使用しています。こめ油の強みのひとつに、油酔いの原因であるアクロレイン発生量がパーム油の約半分しかありません（三和油脂調べ）。厚めのザク切りカットで美味しくたくさん召し上がれます♪

These potato chips are made to taste just like potatoes fried at home. No amino acid-based seasonings are used, and the ingredient list is refreshingly simple-just three ingredients.While typical potato chips are often made with a blend of inexpensive imported palm oil, this product uses 100% domestically produced rice oil.One of the strengths of rice oil is that it produces roughly half the amount of acrolein-a compound associated with the discomfort of frying odors-compared to palm oil (according to research by Sanwa Yushi).Cut into thick, rustic pieces, they're deliciously satisfying to enjoy by the handful.

神奈川県 Kanagawa

株式会社ちぼりホールディングス
TIVOLI Holdings Inc.



D04

赤い帽子 レッド

12種類45枚のお菓子をアソートした商品となっています。お菓子の美味しさの追求は勿論、安全・安心な素材を使用し、お客様に品質第一のお菓子を提供したいとの思いから、一枚一枚手間を惜しまず製造させていただいております。

富山県 Toyama

日の出屋製菓産業株式会社
HINODEYA-SEIKASANGYO CO., LTD.



E07

7Pしろえび小判
White Shrimp Rice Crackers

おやつ・手土産
Snacks & Souvenirs

富山県産米100%に富山湾の宝石とも呼ばれるしろえびを練りこんだ、あっさり塩味の薄焼きせんべいです。希少なしろえびの上品な風味とお米の風味が香ばしい、一口サイズのおせんべいです。13gの個包装が7袋入っている大袋タイプで、日本国内・海外ともに1番の売れ筋商品です。

A lightly salted, thin rice cracker made with 100% Toyama-grown rice and white shrimp, known as the "Jewel of Toyama Bay," kneaded into the dough. These bite-sized rice crackers offer an elegant flavor of rare white shrimp combined with the fragrant, savory taste of rice. The large package contains seven individually wrapped 13 g bags. It is the best-selling product both in Japan and overseas.

福井県 Fukui

新珠製菓株式会社
ARATAMA Co., Ltd.



D07

HABUTAE MOCHI ～MATCHA & KINAKO～
Semi-Moist Confectionery

土産需要に加え、ギフト、ティータイム向け和スイーツとして幅広いシーンでご利用いただけます。観光施設、空港、駅売店、百貨店、量販店、インバウンド向け販路にも適しております。

In addition to souvenir demand, this Japanese-style sweet is suitable for a wide range of occasions, including as a gift or for tea time. It is ideal for distribution through tourist facilities, airports, station shops, department stores, mass retailers, and sales channels targeting inbound tourists.

福井銘菓「羽二重餅」の抹茶ときなこが7個ずつ楽しめる詰合せです。日本らしさを感じられるパッケージになりました。1つずつ個包装されているためシェアにも最適。旅行先でのちょっとしたおやつやお土産としてもぴったりです。

This assortment includes seven pieces each of matcha and kinako flavors of Fukui's famous confectionery, "Habutae Mochi." The package is designed to evoke a distinctly Japanese feel. Each piece is individually wrapped, making it perfect for sharing. It is also ideal as a light snack or souvenir while traveling.

長野県 Nagano

株式会社エイワ
EIWA Confectionery Co,.Ltd.



D06

ホワイト マシュマロ

ふわふわしたマシュマロです。

三重県 Mie

有限会社もんいまぁじゅ
Mon Image-Kumano



D05

神の国チーズ
Cheesecake

お土産、贈答品、ご家庭でのおやつや来客時等いつでも解凍してお召し上がりいただけます

Ideal as a souvenir or gift, as well as a treat at home or when entertaining guests. Simply thaw and enjoy whenever you like.

添加物を使用しないプレミアムチーズケーキ。2種類のクリームチーズを使用した濃厚なレアチーズに三重県産のマイヤーレモン果汁のさわやかさをプラスしました。

A premium cheesecake made without additives. Two types of cream cheese create a rich, smooth no-bake cheesecake, complemented by the refreshing citrus flavor of Meyer lemon juice from Mie Prefecture.

徳島県 Tokushima

市岡製菓株式会社
ICHIOKA SEIKA CO.,LTD



E05

【新商品】しっとりふんわり蒸しケーキ 柚子の味【輸出専用品】
Steamed Cake

やわらかくふんわり蒸し上げた生地に柚子果汁・果皮を使用したペースト入りの柚子風味クリームを詰めた蒸しケーキ。約100℃の低温蒸気で膨脹剤を使わずに卵の力だけでふんわり仕上げた蒸し生地はしっとりやわらかく、柚子風味クリームはとろりまろやか。冷蔵庫で冷やして食べても美味しいです。他にもカスタード味、バナナ味もございます。

A soft, fluffy steamed cake filled with yuzu-flavored cream made using yuzu juice and peel paste. Steamed slowly at a low temperature of around 100°C, the dough is leavened using only the natural power of eggs-no leavening agents added-resulting in a moist, tender texture. The yuzu cream is smooth and mellow. It's also delicious served chilled from the refrigerator. Custard and banana flavors are also available.

福岡県 Fukuoka

株式会社ミツヤ
MITSUYA CO.,LTD.



D11

うまか豆イカリ豆

ビールのつまみ、子供のおやつ、栄養補給。

寒暖差のある高地で栽培された美味しいそら豆の中から、品質の良いそら豆だけを原料として使用。原料の美味しさを維持するため低温倉庫で徹底した管理・保管を行っています。独自の低温フライ製法で油の温度にまでこだわり本当の美味しさを追及しています。日本でカテゴリー部門で6年連続売上NO.1を記録しています。(2024年)

大分県 Oita

有限会社どんど焼本舗
GOEMON Limited Company



E04

甘太くん すいーとぽてと
Sweet Potato Dessert made with Kantakun potatoes

大分県ブランド芋「甘太くん」を使用したしっとり新食感のすいーとぽてとです。

This sweet potato tart is made using 'Kantakun,' a branded sweet potato variety from Oita Prefecture, offering a moist texture with a delightfully new twist.

沖縄大交易会について About The Great Okinaswa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

沖縄県 Okinawa

Pandanova合同会社
Pandanova LLC



D12

パンダン大使の黒糖カヤ
Pandan Ambassador's "Okinawan Kokutou" Kaya.

トーストに塗るペースト、アイスクリームのトッピングやクッキーに挟む・載せる

A spread for toast.A topping for ice cream, or a filling/topping for cookies

沖縄の素材にこだわり抜いて仕立てた「黒糖カヤ」。パンダンリーフのやさしい香りを引き立てながら、黒糖の奥行きある甘みと、海水塩のほどよいキレが重なり合う、スプレッドです。東南アジアで親しまれている「パンダンカヤ」を、沖縄の素材でMade in Okinawaのカヤに仕立てました。＜黒糖カヤの特徴＞沖縄県産パンダンリーフを贅沢に使用。粟国島産黒糖とグラニュー糖を組み合わせた、重層的な味わい。浜比嘉島産の海水塩が引き出す、すっきりとした甘さ。東南アジアの伝統的なパンダンカヤを、沖縄流にアレンジ。トーストに塗るのはもちろん、アイスクリームやクッキーとも好相性

Kokuto Kaya' is a spread carefully crafted using Okinawan ingredients. It showcases the gentle aroma of pandan leaf, layered with the deep sweetness of brown sugar (kokuto) and a refreshing finish from sea salt. Inspired by 'pandan kaya,' a beloved spread throughout Southeast Asia, this version has been reimagined using Okinawan ingredients as a truly 'Made in Okinawa' kaya.Features of Kokuto Kaya:Generously made with pandan leaf grown in Okinawa Prefecture.A layered flavor achieved by combining brown sugar from Aguni Island with granulated sugar.A clean, refined sweetness brought out by sea salt from Hamahiga Island.A traditional Southeast Asian pandan kaya, reimagined with an Okinawan twist.Delicious spread on toast, and equally wonderful paired with ice cream or cookies

沖縄県 Okinawa

沖縄南風堂株式会社
Okinawa Nanpudo Co., Ltd.



D01

島とうがらしえびせんべい（大）
Baked Confectionery

そのまま袋から取り出してお召し上がりください。

Simply remove from the bag and enjoy.

えびを練り香ばしく焼き上げました。サックリとした歯触りが特徴です。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ます。

Made by kneading in shrimp and baking to a fragrant finish, these crackers have a light, crisp bite. Made with Okinawan island chili peppers and kuruma shrimp surimi, they offer a satisfying, spicy kick.

沖縄県 Okinawa

株式会社沖縄パイオニアフーズ
Okinawa Pioneer Foods Co., Ltd.



E08

黒ごま黒糖きな粉
Black Sesame & Brown Sugar Kinako

お酒のおつまみや、おやつに最適

Perfect as a snack with drinks or as a casual treat.

黒ごまをきな粉と黒糖で美味しくキューブ状で仕上げたごま菓子です。食物繊維、カルシウム、セサミンが含んだ美味しいごまお菓子です。

A delicious sesame confection made with black sesame, kinako (roasted soybean flour), and brown sugar, finished in convenient cube shapes. This tasty sesame snack contains dietary fiber, calcium, and sesamin.

沖縄県 Okinawa

神栄株式会社　沖縄営業所
SHINYEI KAISHA Okinawa Branch



D08

北海道塩キャラメルクッキー 32枚
Hokkaido Salted Caramel Cookies (32 pieces)

北海道産小麦粉を使用したサクサクのクッキー。程よい塩味がキャラメルの甘さと香りを引き立てます。

A crispy cookie made with Hokkaido-grown wheat flour. Its subtle saltiness enhances the sweetness and aroma of the caramel.

沖縄県 Okinawa

竹商事
Take Shoji Corporation



E06

島の飴・塩飴
Hard Candy

100%沖縄の海水から作られた4つの地域（本島北部、中部、南部、離島）の塩を使用した塩飴です。それぞれの塩を独自の配合で加えることで程よい甘さを表現しました。「海をみて、製法をみて、味をみる」沖縄に根ざす企業だからこそ、産地に通い塩づくりから作り上げた塩飴です。

A salt candy made using salt produced 100% from seawater in four regions of Okinawa: northern, central, and southern Okinawa Island, as well as the outlying islands. Each type of salt is blended in a unique ratio to create a perfectly balanced sweetness."See the sea, see the process, taste the difference." As a company rooted in Okinawa, we visit the production areas and have crafted this salt candy from the salt-making process itself.

沖縄県 Okinawa

ドラゴンフード株式会社
Dragon Food Co., Ltd.



E02

バナナケーキ
Baked Sweets

そのまま喫食

Ready to eat as is

香料・着色料・保存料、不使用。完熟バナナをたっぷり使い、しっとりふわふわなバナナケーキ。宮古島で愛されて50年の沖縄土産の定番です。

No artificial flavoring, coloring, or preservatives used.Made with plenty of fully ripened bananas, this banana cake is moist and delightfully fluffy.A beloved local treat in Miyako Island for over 50 years, it's a classic Okinawan souvenir.

沖縄県 Okinawa

株式会社ロイヤルエンターテイメント
Royal Entertainment Co., Ltd.



D03

マンゴーフロマージュ
Mango fromage

ギフトはもちろん、家族友人とのリッチなデザートにご利用いただけます。

Perfect not only as a gift, but also for a rich, indulgent dessert to share with family and friends.

滑らかなマンゴーレアチーズケーキの中に、濃厚なマンゴーピューレを流し込みました。

A layer of rich mango purée is poured into the center of this smooth mango rare cheesecake.

酒　類
Alcohol

山形県 Yamagata

株式会社オードヴィ庄内
Eau-de-vie Shonai Co., Ltd.



ONLINE

純米大吟醸「舞娘姿 凛」
Maiko-Sugata-RIN

食中酒として

As a drink to pair with meals

山形県産「出羽燦々」で醸した純米大吟醸 出羽燦々で醸された日本酒は、「やわらかくて巾（はば）がある」と表現され、ふっくらとした質感が特徴です。香り：青リンゴやメロンを思わせる、華やかで爽やかな吟醸香が引き立ちます。味わい：雑味が少なく透明感があり、柔らかな旨味と上品な酸のバランスに優れています。余韻：キレが良く、後味には心地よい余韻が残ります。山形県の日本海に面した酒田市は、17世紀後半、川村瑞賢により西回り航路が整備され、その拠点港として、北前船による大阪や江戸に至る交易が盛んになり、大繁盛した港町です。その一方で、酒田の街では花柳界も活気づき、昔より芸者や舞娘も数多く活躍していました。それが「酒田舞娘」になります。その往時に思いを馳せて、日本酒のラベルに「酒田舞娘」を再現し、純米大吟醸「舞娘姿 凛」として商品化しました。このお酒を飲みながら、当時の舞娘を想像してみてください。

This Junmai Daiginjo is brewed with 'Dewa Sansan,' a sake rice variety grown in Yamagata Prefecture. Sake brewed with Dewa Sansan is often described as 'soft with breadth,' characterized by a plump, rounded texture.Aroma: A gorgeous, refreshing ginjo aroma reminiscent of green apple and melon shines through.Taste: Clean and transparent with minimal off-flavors, offering an excellent balance of gentle umami and refined acidity.Finish: Crisp and clean, leaving a pleasant, lingering aftertaste.Sakata City, facing the Sea of Japan in Yamagata Prefecture, flourished as a port town in the late 17th century after Kawamura Zuiken established the western sea route. As a key hub for kitamaebune trade ships traveling to Osaka and Edo, the town thrived with commerce. Alongside this prosperity, Sakata's flower-and-willow world (geisha district) also flourished, with many geisha and maiko dancers active there since ancient times. These were known as the 'Sakata Maiko.' In tribute to that era, we've recreated the image of the 'Sakata Maiko' on the sake label, bringing it to life as this Junmai Daiginjo, 'Maiko Sugata Rin.' As you enjoy this sake, we invite you to imagine the maiko dancers of that bygone era.

埼玉県 Saitama

横田酒造株式会社
Yokota Sake Brewery Co., Ltd.



K10

日本橋 濃醇純米 江戸の宴
Nihonbashi Junmai Sake – Edo no Utage

日本最古の清酒酵母（サッカロマイセスサケ）と、あえて飯米を使い醸した江戸時代の復刻酒です。やや甘口で濃醇且つ複雑なその味わいは他にはないこだわりの1品です。

This is a revival of an Edo-period sake, brewed using Japan's oldest sake yeast, Saccharomyces sake, and deliberately made with table rice. Slightly sweet, rich, and complex, it offers a distinctive flavor unlike any other.

京都府 Kyoto

株式会社丹後王国ブルワリー
Tango Okoku Brewery Co., Ltd.



L11

TANGOKINGDOM Beer マイスター
Meister

副原料で丹後産コシヒカリを使用。まろやかですっきりクリアな味わいが特徴の京都丹後クラフトビール

A Kyoto Tango craft beer made with Tango-grown Koshihikari rice as an adjunct ingredient. It features a smooth, clean, and crisp flavor.

大阪府 Osaka

MKトレーディング
MK Trading



K13

篠川シングル モルトウイスキー
Whisky

福島県・安積（あさか）蒸溜所で製造された、ノンピートの国産シングルモルトウイスキーです。厳選したバーボン樽をファーストフィル（ウイスキーを初めて熟成する樽）として使用し、気温の寒暖差が激しい環境で3年以上熟成させました。複雑で深みのある味わいと、若々しくフレッシュでフルーティーな香りが楽しめます。シトラスの香りの余韻も感じられます。

This non-peated Japanese single malt whisky is produced at the Asaka Distillery in Fukushima Prefecture, Japan. It is matured for more than three years in carefully selected first-fill bourbon casks, which are used for whisky maturation for the first time. The significant temperature variations in the region contribute to its complex and deep flavor profile. It offers a youthful, fresh, and fruity aroma, followed by a lingering citrus finish.

大阪府 Osaka

株式会社モトックス
Mottox Inc.



L05

れもんしとろん
Remon Shitoron(Lemon Citron)

きゅんきゅんするような爽やかさと低アルコール。お米と水だけ、のコンセプトはそのままに「レモン」のような味がする日本酒ができました。日本酒の新しい魅力がきっと見つかる『れもんしとろん』の登場です。

A refreshing, heart-fluttering taste with a low alcohol content.Staying true to the concept of using only rice and water, we've created a sake that tastes just like lemon.Introducing 'Remon Shitoron'-a sake that's sure to reveal a whole new charm of Japanese sake.

奈良県 Nara

五條酒造株式会社
GOJOSHUZO CO., LTD.



L03

大和五神 純米大吟醸 神秘薫
Yamato Goshin

食中酒、お酒だけでも楽しめます。

Perfect as a sake to accompany a meal, or enjoyable on its own.

兵庫県産特等山田錦磨き40％と金剛山の伏流水で、長期低温発酵で仕込みました。フルーツに似た香りとうまみときれのよい最高級クラスのお酒です。

Brewed using Grade 1 Yamada Nishiki rice from Hyogo Prefecture, polished to 40%, and pristine underground water from Mount Kongo. It is carefully fermented at a low temperature over an extended period. This premium sake features a fruit-like aroma, rich umami, and a clean, crisp finish, making it a truly exceptional sake.

山口県 Yamaguchi

下関酒造株式会社
Shimonoseki Shuzo Co., Ltd.



K12

ALL BLUE さーもん
ALL BLUE Salmon

寿司などサーモンとの相性が特に良好

Pairs Particularly Well with Salmon Dishes, Especially Sushi

下関は豊富な魚介類に恵まれた港町。新鮮でおいしい魚料理をおいしく味わうための地酒として誕生いたしました。心地よくのどを流れる柔らかなお米感が、濃厚な脂身とマリアージュします。

Shimonoseki is a port city blessed with an abundance of seafood. This local sake was created to complement the fresh and delicious seafood of the region.Its smooth, mellow rice flavor glides pleasantly down the throat, creating a harmonious pairing with rich, fatty seafood.

長崎県 Nagasaki

株式会社Madder Red
Madder Red Co., Ltd.



K11

白いちごワイン Acl7%
White Strawberry Wine

北海道足寄町産の希少な白いちご「天使のいちご」を100％使用した、国内でも非常に珍しい白いちごワインです。市場にほとんど流通しない希少な果実を贅沢に使用し、上品な香りと爽やかな甘みをそのまま閉じ込めました。

Made using 100% 'Tenshi no Ichigo' (Angel Strawberry), a rare white strawberry variety grown in Ashoro Town, Hokkaido, this is an exceptionally rare white strawberry wine, even within Japan. Made generously from a fruit that's almost never found on the market, it captures the strawberry's elegant aroma and refreshing sweetness just as they are.

大分県 Oita

合資会社赤嶺酒造場
Akamine Sake Brewery



L08

焙り焦がし麦 真政
Roasted and Charred Barley "Shinsei"

俳優・竹内力氏が味、香り、デザインの全てに魂を込めてプロデュースした本格麦焼酎。大分県産麦「トヨノホシ」を香ばしく焙り焦がし、常圧蒸留で麦本来の深い旨味を抽出。力強いコクとさっぱりした後味が癖になる一本です。熊本国税局酒類鑑評会で2度の優等賞に輝き、審査員も認めた確かな品質を誇ります。炭酸で割る「焼酎ハイボール」にすると焙煎香が際立ち、格別な味わいに。意匠を凝らした化粧箱入りで特別なギフトにも最適です。

A premium authentic barley shochu produced by actor Riki Takeuchi, who personally poured his passion into every aspect of the product, from its taste and aroma to its design.Oita-grown "Toyonohoshi" barley is carefully roasted and charred, then distilled under atmospheric pressure to bring out the barley's naturally deep umami and rich flavor. It offers a bold, full-bodied character with a clean, refreshing finish that keeps you coming back for more.This shochu has received the Award of Excellence twice at the Kumamoto Regional Taxation Bureau's Sake and Shochu Appraisal, demonstrating its outstanding quality recognized by professional judges.Enjoy it with soda as a "Shochu Highball" to bring out its distinctive roasted aroma and create an exceptionally satisfying drinking experience.Presented in an elegantly designed gift box, it is also an excellent choice for special occasions and premium gifts.

鹿児島県 Kagoshima

株式会社奄美大島開運酒造
Amami Oshima KAIUN SHUZO CO., LTD.



L10

奄美黒糖焼酎 紅さんご
AMAMI KOKUTO Beni Sango

日本国内で奄美群島でしか製造が許可されていない黒糖焼酎。主原料に純黒糖を使用し酒質はラム的要素と米麹からのやさしい風味と味わいを醸し出す。紅さんごは、オーク樽とシェリー樽で3年以上長期熟成された本格焼酎。力強くも上品でドライな味わいを長い余韻を持って楽しめます。「仕込み水」には、2021年に世界自然遺産に登録された湯湾岳地域からの伏流水を使用。アジア最大級の品評会「東京ウィスキー&スピリッツコンペティション」の焼酎部門で2021・2022年の2年連続で最高賞の「Best of the Best」に輝く。

Kokuto shochu is a distilled spirit that, within Japan, is legally permitted to be produced only in the Amami Islands. Made primarily from pure brown sugar, its character carries rum-like qualities alongside the gentle flavor and aroma derived from rice koji. 'Beni Sango' is an authentic shochu, aged for over three years in a combination of oak and sherry casks. It offers a bold yet refined, dry flavor with a long, lingering finish. The brewing water is drawn from underground springs originating in the Yuwandake region, designated a UNESCO World Natural Heritage site in 2021.At the Tokyo Whisky & Spirits Competition, one of Asia's largest spirits competitions, it was awarded the top honor of 'Best of the Best' in the shochu category for two consecutive years, in 2021 and 2022.

沖縄大交易会について About The Great Okinaswa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

鹿児島県 Kagoshima

有限会社大山甚七商店
Jinhichi Shoten,ltd



L07

ACOU RUM Aging α FIRST EDITION 2025 (アコウラム エイジングアルファ ファーストエディション 2025)

ラム本来の個性を保ちながらも主張しすぎない設計は、モヒートやダイキリなどのクラシックカクテルから、ソーダ割り・トニック割りといったシンプルな提供方法まで自在。

ACOU SPIRITSがプロデュースする国産のクラフトラム。鹿児島の大地が育んだサトウキビ原料を厳選し、ローカルな風土で醸し、蒸留した日本産ラム酒「ACOU RUM Silver」。豊かな陽光と清らかな水に恵まれた土地で育ったサトウキビは、この地ならではの純度の高い風味を生み出します。カラム式蒸留によって引き出された澄み切った味わいは、凛とした透明感と心地よいスムースさを兼ね備え、口に含むたびに洗練された余韻が広がります。海外産ラムにはない鹿児島のテロワール、風土が宿る個性が特徴です。一杯ごとに広がる上質な余韻は、日常を彩るカジュアルな一時から特別な日まで、シーンを選ばず豊かに演出してくれます。

鹿児島県 Kagoshima

吉永酒造有限会社
Yoshinaga Shuzo Co.,Ltd.



L06

利八白
Rihachishiro

温泉街ならではのミネラル豊富で微量の塩分を含む地下水を仕込水に使用し、100年以上伝わる甕壷仕込。さつま芋には厳選された南薩摩産の新鮮な黄金千貫を使用。白麹ならではの、芋の風味が活きた本格派芋焼酎。家族経営だからこそ、大量生産に走ることなく目の届く範囲で、製造から出荷のラベル貼りまで、一つ一つ丁寧に手作業でじっくりと手間暇を掛け、愛情を注いで造った焼酎、「利八」シリーズの焼酎を是非ご堪能下さい。

Made using groundwater unique to this hot spring town-rich in minerals with a trace of natural salinity-as the brewing water, and crafted using a traditional kame-tsubo (earthenware pot) fermentation method passed down for over 100 years.The sweet potatoes used are carefully selected, freshly harvested Kogane Sengan from southern Satsuma.This is an authentic imo shochu that showcases the rich sweet potato flavor unique to white koji.Because we are a family-run operation, we don't pursue mass production. Instead, every step-from brewing to attaching the labels before shipping-is carried out carefully by hand, within a scale we can personally oversee, with time, care, and love poured into every bottle. We hope you'll enjoy the shochu of our 'Rihachi' series.

沖縄県 Okinawa

Decks Japan株式会社
Decks Japan Co, Ltd.



K09

美らウィスキー アルコール度数43%
Whisky

亜熱帯の純度を液体として体現したものであり、慶良間諸島のミネラル豊富な水によってその個性が際立ち、徹底した透明度を追求し蒸留されています。沖縄特融の熟成環境を活かすことで、このウィスキーは沖縄の群島のありのままの自然を映し出すような鮮やかで滑らかな味わいを生み出しています。重厚な伝統スピリッツという枠を超え、現代の嗜好に寄り添う爽やかで高揚感のある体験をもたらすウィスキーとして綿密に作り上げられました。

A liquid expression of subtropical purity, this whisky draws its distinctive character from the mineral-rich waters of the Kerama Islands and is meticulously distilled to achieve exceptional clarity.Taking advantage of Okinawa's unique maturation environment, it delivers a vibrant and smooth flavor that reflects the untouched natural beauty of Okinawa's island chain.Going beyond the traditional image of a rich, full-bodied spirit, this carefully crafted whisky offers a refreshing and uplifting experience tailored to modern tastes.

沖縄県 Okinawa

SAKHRANI DISTILLERY株式会社
SAKHRANI DISTILLERY Co.,Ltd.



K14

サクラニウィスキー（クリ）
Sakhrani Whisky (Chestnut)

希少な栗栗材で仕上げられたこのウイスキーは、日本原産の木材を使用し、キャラメル、桃、そしてほのかなスパイスの香りが温かみとともに広がります。豊かで深みがあり、余韻が長く続く味わいです。

Finished with rare Japanese chestnut wood, this whisky offers warm aromas of caramel, peach, and subtle spices. It has a rich, deep flavor with a long, lingering finish.

沖縄県 Okinawa

株式会社TABELU
TABELU Co., Ltd.



L12

シシカム
Shishikamu

白麹の酸味を活かしたお肉料理に合う濁り酒

A cloudy sake that pairs well with meat dishes, featuring the refreshing acidity of white koji.

沖縄県 Okinawa

協同組合 琉球泡盛古酒の郷
Ryukyu Awamori Kusu no Sato Cooperative Association



L09

琉球泡盛 古酒の郷 15年古酒 原酒（44度）
Ryukyu Awamori Kusu no Sato 15year 44°

貴社オリジナル商品としての瓶詰販売、樽貯蔵・カスクフィニッシュによる商品開発、他のスピリッツとのブレンドなどに活用できます。荷姿は1,000L IBCタンクに対応します。

Suitable for private-label bottling, cask-aged or cask-finished product development, and blending with other spirits.

協同組合の組合員である泡盛酒造所から集めた泡盛原酒を、ステンレスタンクで長期間にわたり貯蔵・熟成しています。熟成年数は15年以上、アルコール分は44度。長期熟成によるまろやかな口当たり、豊かなコク、複雑な香味を活かし、そのままの瓶詰、ブレンド、樽熟成、カスクフィニッシュ、新たなスピリッツ開発など幅広い用途にご提案できます。

Awamori made by the cooperative's member distilleries are blended, and aged for more than 15 years in stainless steal tanks. You can enjoy a smooth toch, rich body, and elegant aroma and flavor.

沖縄県 Okinawa

有限会社八重泉酒造
Yaesen Shuzo Co., Ltd.



L04

YAESEN GIN 01
YAESEN GIN 01

八重泉GINは、島々の恵みを巡る新シリーズ、堂々の第一弾です。ボタニカルには、石垣島で親しまれてきた香辛料「ピパーツ（島胡椒）」を使用。あえて原材料をシンプルにすることで、それぞれの素材が持つ個性を引き立て、石垣島ならではの風土や味わいを表現しました。グラスに注ぐと、ピパーツ由来の爽やかなスパイス香が広がり、すっきりとした飲み口の中に奥行きのある余韻を感じられます。素材本来の魅力を大切にしながら、石垣島の自然と文化を一杯に込めた、八重泉ならではのクラフトジンをお楽しみください。

Yaesen Gin is the first release in a new series inspired by the natural bounty of the islands.One of its key botanicals is Pipparts, an aromatic spice known locally as Okinawan island pepper and cherished in Ishigaki Island cuisine. By keeping the ingredients deliberately simple, we bring out the unique character of each botanical and capture the distinctive landscape and flavors of Ishigaki Island.When poured into a glass, a refreshing spicy aroma derived from Pipparts unfolds, followed by a clean, smooth palate and a lingering, complex finish.Enjoy a distinctive Yaesen craft gin that captures the natural beauty and cultural heritage of Ishigaki Island while preserving the authentic character of its ingredients.

調味料
Seasoning

北海道 Hokkaido

渋谷醸造株式会社
Shibuya Jyouzo



ONLINE

麹のめぐみ 抹茶テイスト
Koji Amazake

ストレート飲料は勿論、ヨーグルト・豆乳に混ぜたり、お子様向けに凍らせて砂糖不使用のシャーベットやかき氷。パウンドケーキの生地に！夏バテ防止、整腸作用、お腹と脳とお肌の潤い（弊社の麹から保湿成分セラミド1.6㎎/本が生成されております。）

Delicious as a straight drink, but also great mixed into yogurt or soy milk, or frozen into a sugar-free sherbet or shaved ice for kids. It also works well in pound cake batter! It helps prevent summer fatigue, supports healthy digestion, and provides moisture for the gut, brain, and skin (our koji naturally produces 1.6mg of ceramide, a moisturizing component, per bottle).

新商品！飲む麹第三段、「麹のめぐみ 抹茶テイスト」。北海道産米を使用し、昔ながらの折り箱製法で製造した「生こうじ」で二段発酵・二段熟成せた「飲む麹」であります。普通の甘酒とは違い、酒粕・砂糖は一切使用せず、爽やかなブドウ糖の甘味に抹茶のほのかな苦味に旨味・甘みですっきりとした味わいです。勿論アルコール分は無く、発酵させた自然な甘味ですから、糖分の気にされる方やお子様から中高年まで、健康の為に。女性の方は、セラミド1.6mg／本が含まれているので、美容のためにお楽しみ頂けます。

New product! The third installment in our 'drinkable koji' series: 'Koji no Megumi (Blessing of Koji) - Matcha Flavor.' This 'drinkable koji' is made using Hokkaido-grown rice, crafted through a traditional wooden-box koji-making method to produce 'raw koji,' then double-fermented and double-aged. Unlike ordinary amazake, it contains no sake lees or added sugar whatsoever-offering a refreshingly clean taste, with the natural sweetness of glucose balanced by matcha's gentle bitterness and umami. Of course, it contains no alcohol, and its sweetness comes entirely from natural fermentation, making it a great choice for health-conscious individuals of all ages, from those watching their sugar intake to children and older adults alike. For women, it also contains 1.6mg of ceramide per bottle, making it an enjoyable choice for skincare and beauty as well.

東京都 Tokyo

カネク株式会社
Kaneku Corporation



L02

505わさび
505wasabi

日本でトップシェアを誇る業務用わさびです。多くのプロの料理人に愛用されている、本格的な味わいのわさびです。世界60か国以上に輸出しています。
Japan's leading foodservice wasabi, widely used by professional chefs. It delivers an authentic, full-bodied wasabi flavor and is exported to more than 60 countries worldwide.

愛知県 Aichi

甘強酒造株式会社
Kankyo shuzo Corporation



M11

昔仕込本味醂
Mirin

調理に使用。
For Cooking Use.

お米から手造りの本味醂です。そのまま飲めるほど、まろやかな調味料で、お砂糖要らず。添加物も一切含まれていません。
Authentic hon-mirin traditionally made from rice. It is a mellow seasoning that is smooth enough to drink on its own, allowing you to cook without adding sugar. It contains no additives.

愛知県 Aichi

SANKYO FOODS 株式会社
Sankyo Foods Co., Ltd.



M07

食べるラー油（500g）
TABERU RA-YU (commercial use)

白ご飯、冷奴、餃子、炒飯等のトッピングや仕上げ
Toppings or finishing touches for rice, chilled tofu, gyoza, fried rice, etc.

サクサク食感のにんにくと粗びき唐辛子で抽出したラー油を合わせた具材感のあるラー油です。
This chili oil features a satisfying texture, combining crispy garlic and coarsely ground chili peppers with the oil infused with their flavors.

愛知県 Aichi

株式会社まるや八丁味噌
MARUYA HATCHO MISO Co.,Ltd.



M01

有機八丁味噌

みそ汁、味噌カツ、味噌煮込みうどん、鯖の味噌煮、カレー、デミグラスソース

有機大豆を100％使用し、伝統製法で2年以上天然醸造した有機JAS認定の八丁味噌です。

三重県 Mie

創作料理　華月（Food Labo Kumano）
Food Labo Kumano



M02

新姫じゃん
seasoning

わさびの様にお造り、焼肉のたれと一緒に薬味としてなど、様々なお料理にお使いいただけますが、おすすめはクリームパスタ。甘いクリームの中に程よくピリッとした辛味と香酸柑橘「新姫」の香り強く立ちます。
Like wasabi, it can be used as a condiment with sashimi, yakiniku sauce, and many other dishes-but our recommendation is cream pasta. Amid the mild sweetness of the cream, a pleasant hint of spiciness comes through, along with the strong, fragrant aroma of Shinhime, a fragrant citrus.

ほぼすべての原材料が、1時間圏内で生産されている商品です。熊野で育てられる唐辛子はスコヴィル値31,000SHU。香酸柑橘「新姫」は、熊野市でしか生産されていない希少な柑橘です。辛さの中にも酸味とほのかな香りがお料理を引き立てます。
Nearly all of the ingredients are produced within a one-hour radius. The chili peppers grown in Kumano have a Scoville rating of 31,000 SHU. Shinhime, a fragrant citrus, is a rare variety produced only in Kumano City. Amid the spiciness, its acidity and subtle aroma bring out the best in any dish.

大阪府 Osaka

株式会社スカイ・フード
SKY FOOD CO.,LTD.



M08

四季彩々欧風だし
Granulated Vegetable Bouillon

洋風の煮込み料理や炒め物などにご使用下さい。そのままお湯に溶かすだけで美味しいスープになりますので朝食にぴったりです。
Ideal for Western-style stews, stir-fries, and other dishes. Simply dissolve in hot water to make a delicious soup, making it perfect for breakfast.

動物性素材を使用せず国産野菜の旨味を活かしたブイヨンです。洋風の煮込み料理や炒めのにご使用いただくだけでなく、そのままお湯に溶かすだけで美味しいスープとしてもお召し上がりいただけます。調味料（アミノ酸等）不使用になります。
A bouillon made without any animal-derived ingredients, bringing out the natural umami of domestically grown Japanese vegetables. In addition to being ideal for Western-style stews and stir-fried dishes, it can simply be dissolved in hot water and enjoyed as a delicious soup.Made without flavor enhancers such as monosodium glutamate (MSG).

兵庫県 Hyogo

赤穂あらなみ塩株式会社
Akaho Aranami Salt Co., Ltd.



M09

ARANAMI SAMURAI SHIITAKE SALT
ARANAMI SAMURAI SHIITAKE SALT

外食産業向け：スープ・お茶漬けのベースや、寿司・焼肉・ステーキ・天ぷらのつけ塩として活用でき、簡単にメニューの差別化と付加価値向上が可能です。小売向け：ひと振りで料理の味が決まる万能調味塩。スープ、パスタ、炒め物、お茶漬けなど幅広いメニューに使用でき、時短調理にも最適です。
For Foodservice: Can be used as a base for soups and ochazuke, as well as a dipping salt for sushi, yakiniku, steak, and tempura. It offers an easy way to differentiate menus and add value.For Retail: A versatile seasoned salt that enhances the flavor of dishes with just a sprinkle. Suitable for a wide range of dishes, including soups, pasta, stir-fries, and ochazuke, making it ideal for quick and easy cooking.

ARANAMI SAMURAI SHIITAKE SALTは、東洋の椎茸が持つ豊かなうま味と赤穂の塩を融合させたプレミアム調味塩です。ミシュラン1つ星を獲得した日本人シェフの監修のもと開発され、椎茸由来の自然なうま味が料理に深みとコクを与えます。肉料理、魚料理、パスタ、スープ、炒め物など幅広いメニューにご使用いただけます。動物性原料を使用せず、ヴィーガン認証を取得しており、ヴィーガンやベジタリアンの方にも安心してお楽しみいただけます。フードシフトセレクション2025優秀賞を受賞した、和のうま味を世界へ届ける新しい調味塩です。
ARANAMI SAMURAI SHIITAKE SALT is a premium seasoned salt that combines the rich umami of Eastern shiitake mushrooms with Ako salt. Developed under the supervision of a Japanese chef awarded one Michelin star, it adds depth and richness to dishes through the natural umami of shiitake mushrooms.It can be used in a wide range of dishes, including meat, seafood, pasta, soups, and stir-fries. Made without any animal-derived ingredients and certified vegan, it can be enjoyed with confidence by vegans and vegetarians alike.Winner of the Excellence Award at the Food Shift Selection 2025, this innovative seasoned salt brings the distinctive umami of Japanese cuisine to the world.

岡山県 Okayama

キミセ醤油株式会社
Kimise Soy Sauce Co., Ltd.



L01

ぽん酢醤油 ゆず
Yuzu Juice Soy Sauce

肉にも魚介類にも合います。ゆずの華やかな香りと酸味に、醤油のうま味と塩味が加わり、さっぱりとした味付けに仕上がります。
Pairs wonderfully with both meat and seafood.The vibrant aroma and tartness of yuzu combine with the umami and saltiness of soy sauce, resulting in a refreshingly clean flavor.

丸搾りしたゆず果汁を、国産丸大豆で仕込んだ自社製造の本醸造醤油にたっぷり加えました。柑橘のゆず果汁が、お料理をさっぱりとした味付けに仕上げてくれます。ゆずの華やかな香りと酸味に、醤油のうま味と塩味が加わり、香り高い味わいの逸品です。
This soy sauce is generously blended with whole-pressed yuzu juice, added to our own naturally brewed soy sauce made from domestic whole soybeans.The citrus flavor of the yuzu juice gives dishes a refreshingly clean finish.The vibrant aroma and tartness of yuzu combine with the umami and saltiness of soy sauce, creating an exceptional, fragrant flavor.

広島県 Hiroshima

寺岡有機醸造株式会社
Teraoka Yuuki Jyouzou Co.,Ltd.



M04

寺岡家のたまごにかけるお醤油
Soy sauce

たまごにぴったりのこだわり醤油!!かつお節と昆布の旨みをブレンドし、隠し味にかきエキスを加えたまろやかなほんのり甘めのお醤油です!!すでに26か国へ輸出しており、世界で味を認められた商品です。オススメはやっぱり卵かけご飯!!お醤油・たまごのおいしさがダイレクトに伝わります!!海外の方には、目玉焼きと一緒に召し上がっていただいております。たまご料理はもちろんのこと、炒め物や煮物にも幅広く使用していただけます!!
A specially crafted soy sauce perfect for eggs!!Blended with the umami of bonito flakes and kelp, and finished with a hint of oyster extract as a secret ingredient, this soy sauce offers a mellow, gently sweet flavor!!Already exported to 26 countries, its taste has earned recognition around the world.Our top recommendation is tamago kake gohan (rice with raw egg)!! It lets you fully experience the delicious harmony of soy sauce and egg!! For customers overseas, we recommend enjoying it with fried eggs.Beyond egg dishes, it's also wonderfully versatile for stir-fries and simmered dishes!!

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

山口県 Yamaguchi

大和食品株式会社
Daiwa Syokuhin Co.,Ltd.



M03

ガルム 200ml
Garum 200ml

魚醤ガルムは、料理の旨味を底上げする万能調味料です。パスタやリゾットなどの洋食、炒め物、スープ、カレーなどのアジア料理、和食の出汁や煮物にも少量で深いコクを加えます。肉、魚、野菜の下味として優秀で、素材の味を引き立てながら香りを邪魔しません。家庭料理からプロまで幅広く活用できる天然発酵調味料です。

Garum fish sauce is an all-purpose seasoning that boosts the umami of any dish. Just a small amount adds deep richness to Western dishes like pasta and risotto, stir-fries, soups, Asian cuisine such as curry, and even Japanese dashi broth and simmered dishes. It works excellently as a marinade base for meat, fish, and vegetables, enhancing the natural flavor of ingredients without overpowering their aroma. This natural umami seasoning can be used widely, from home cooking to professional kitchens.

魚醤ガルムは、国産魚をじっくり発酵させて旨味を凝縮した、伝統製法による天然発酵調味料です。雑味のない深いコクと香りが特徴で、和食はもちろん、洋食・アジア料理にも相性抜群。少量で料理全体の味を底上げし、素材の持つ力を引き出します。化学調味料に頼らない本物の旨味を求める方に最適です。

Garum fish sauce is a naturally fermented seasoning made using traditional methods, crafted by slowly fermenting domestic fish to concentrate their umami. It's characterized by a deep, clean richness and aroma, pairing perfectly not only with Japanese cuisine but also with Western and Asian dishes. Just a small amount elevates the flavor of an entire dish, drawing out the natural power of the ingredients. It's the perfect choice for those seeking authentic umami without relying on chemical seasonings.

福岡県 Fukuoka

ゑびす醤油株式会社
EBISU SYOUYU



M10

醸白 JOHAKU
Soy Sauce-Style Seasoning

発酵が生み出す豊かな香りとうま味が、いつもの料理をより上質な味わいへと導きます。和食だけでなく肉料理や洋食、野菜料理にも合わせやすく、かける・和える・隠し味として幅広く活用できます。ご飯と合わせればお寿司のシャリができ、サーモンや白身魚の漬けにもおすすめです。

The rich aroma and umami produced through fermentation elevate everyday cooking to a more refined level. Well-suited not only for Japanese cuisine but also for meat dishes, Western dishes, and vegetable dishes, it can be used in a variety of ways-drizzled on top, mixed in, or as a hidden flavor booster. Combined with rice, it can even be used to make sushi rice, and it's also recommended for marinating salmon or white fish.

白い発酵から生まれた、琥珀の旨み。創業350年を超える酒蔵の酒粕を米糀と塩水だけで丁寧に再発酵した、新しい発酵調味料です。大豆・小麦を使わず、グルテンフリー・ヴィーガンにも対応。やさしく奥深い旨みと美しい琥珀色が素材本来の味わいを引き立て、生臭さを抑えながら料理に上品なコクと豊かな余韻を与えます。和食はもちろん、洋食や中華まで幅広くお楽しみいただけます。

Amber-hued umami, born from white fermentation. This new fermented seasoning is carefully re-fermented from the sake lees of a sake brewery with over 350 years of history, using only rice koji and salt water. Made without soy or wheat, it's suitable for gluten-free and vegan diets. Its gentle, deep umami and beautiful amber color enhance the natural flavor of ingredients, subtly reducing any raw or fishy notes while adding refined richness and a lingering, elegant finish to dishes. Perfect not only for Japanese cuisine, but also for Western and Chinese cooking.

沖縄県 Okinawa

島唐食品合同会社
Shimakara Foods



M06

節照たれ（オリジナル）
Umami Seasoning

カキではなく、カツオで作ったオイスターソースのような濃厚な旨味ソースです。そのまま掛けても、料理の旨味を引き出すのも、味にコクを付ける時にも使えます。今までなかった調味料、マヨネーズのように使える日本の調味料。

Not made from oysters, but from bonito, this is a rich, umami-packed sauce similar to oyster sauce. It can be poured directly over dishes, used to bring out the umami of a meal, or added to deepen the flavor.A seasoning unlike anything before-a Japanese condiment that can be used just like mayonnaise.

宮古島の鰹を、島内加工した「なまり節」を当社独自の粉砕二段火入熟成製法で加工、黒糖、塩、シークワーサー、しま唐辛子などの沖縄原料を使用。沖縄県優良特産品2021優秀賞受賞。WOJ沖縄ウエルネスジャパン認証。脂質0％なのにコクある調味料。

Made from 'namaribushi'-bonito caught and processed on Miyako Island-using our company's original two-stage crushing and heat-aging process, and combined with Okinawan ingredients such as brown sugar, salt, shikuwasa, and shima chili pepper. Winner of the Excellence Award at the 2021 Okinawa Prefecture Quality Specialty Products Awards. Certified by WOJ (Wellness Okinawa Japan). A rich, flavorful seasoning with zero fat.

沖縄県 Okinawa

株式会社　津梁
Shinryo Co.,Ltd.



M05

津梁琉球和三盆糖

沖縄産原料100％使用。弊社の琉球和三盆糖は、淡い黄色で粒子が細かく、くちどけが良いという特徴があります。いろいろなお菓子、半生菓子、プリン等にお使いいただけますとその素材の持つ良さを最大限に引き出しコクのある味に仕上げる砂糖です。

健康食品・サプリメント

Health Food Products / Supplements

栃木県 Tochigi

株式会社エコロ・インターナショナル
Ecoro International Co., Ltd.



ONLINE

D&D Plus
D&D Plus

食前、または食中に1包～3包お召し上がりください。そのまま食べてもよいですし、お水やぬるま湯と一緒にのんでいただいてもよいです。

Take 1 to 3 packets before or during meals.You can eat it as is, or take it with water or lukewarm water.

D&D Plus日本発・次世代デトックスサプリメント「現代人の体内環境を整え、毎日の健康と美容をサポートする」D&D Plusは、食物繊維をベースに、乳酸菌・スルフォラファン・希少糖・ゼオライト・アミノ酸などを独自配合した、日本製プレミアムサプリメントです。近年増加している食品添加物や環境汚染物質、加工食品中心の食生活など、現代人を取り巻く健康課題に着目し、「体内環境を整えること」をコンセプトに開発しました。① デトックス × 腸活 × ダイエットを1つでサポート② 話題の成分を配合し、感動体験が得られる製品③特許成分「エコロゼオライト」を配合■世界市場での可能性。世界では、Gut Health (腸活) Detox (デトックス) Longevity (健康寿命) Functional Food (機能性食品) 市場が急成長しています。D&D Plusはこれら4つの市場を同時に狙える数少ない商品です。

D&D Plus Next-generation detox supplement, made in Japan. Supporting modern people's inner health and daily beauty by balancing the body's internal environment. D&D Plus is a premium, Japanese-made supplement built on a foundation of dietary fiber, featuring a proprietary blend of lactic acid bacteria, sulforaphane, rare sugars, zeolite, amino acids, and more. Developed with a focus on the health challenges facing modern people-such as the increasing presence of food additives and environmental pollutants, along with diets centered on processed foods-it was created around the concept of 'balancing the body's internal environment.' ① Supports detox, gut health, and weight management all in one. ② Formulated with buzzworthy ingredients for a noticeable experience. ③ Contains the patented ingredient 'Eco Zeolite' Global market potential. Around the world, the gut health, detox, longevity, and functional food markets are all rapidly growing. D&D Plus is one of the few products able to target all four of these markets at once.

新潟県 Niigata

株式会社ミヤトウ野草研究所
Miyato Wild Herb Research Institute Co., Ltd.



K02

ユアラーゼ
Soft Drink

健康補助食品ですので用法・容量はありません。一日に添付の計量カップ一杯程度(25ml～30ml程度)を目安にお召し上がりください。原液そのまま、もしくはお好みで水や酢と混ぜたり、ヨーグルトなどにかけてお召し上がりください。

As this is a health-supporting food product, there are no specific directions or dosage requirements. As a general guideline, consume approximately one included measuring cup (25–30 ml) per day.Enjoy it straight, or mix it with water or vinegar to taste, or drizzle it over yogurt and other foods.

大自然に育まれた生命力豊かな野草、新鮮な野菜・果物など、合わせて60種類の原材料を独自の発酵技術で一年以上かけてじっくり発酵熟成させて作った健康発酵飲料です。アルコールを除去してありますので、清涼飲料水での取り扱いです。【PB/OEM/受託製造を承ります】

A healthy fermented beverage made by slowly fermenting and aging a total of 60 ingredients, including nutrient-rich wild herbs, fresh vegetables, and fruits, for more than one year using our proprietary fermentation technology.The alcohol is removed during production, so the product is classified as a soft drink.[Private Label / OEM / Contract Manufacturing Available]

大阪府 Osaka

日成興産株式会社
Nissei Kousan Co., Ltd.



K03

SYSTEM NMN
SYSTEM NMN

朝のスタート前、一日の活動を始めるタイミングに、毎朝の健康習慣として摂取。

Before Starting Your Day.Take it as part of your daily wellness routine each morning, at the start of your day.

すべてのアスリートに、本当の健康を実感したい方にオススメです。β-NMNと相性の良い黒ウコンエキスと働きを助けるレスベラトロールをバランス良く配合しました。

Recommended for all athletes and anyone who wants to experience true wellness.Contains a well-balanced blend of black turmeric extract, which pairs well with β-NMN, and resveratrol, which supports its function.

奈良県 Nara

御所薬舗株式会社
Goseyakuho Co.,Ltd.



K01

マンゴーピーチダイエット
Health Food (Fat-Blocking Dietary Supplement)

ダイエット中の方、脂っこいものを好む方のカロリーコントロールに

For Calorie Control for Those on a Diet or Those Who Enjoy Fatty Foods.

油分の吸収をブロック!!脂質阻害型サプリメント。本製品は脂肪吸収阻害作用があるカニキトサンと分子量が高い以下キトサンを配合することで食事制限なく油や脂肪を吸収して、体外に排出するサプリメントです。海外への輸出実績も豊富で、オリジナルデザインやOEM生産も可能。実際の減量したエビデンスあり。

Blocks the Absorption of Dietary Fats! A Fat-Blocking Dietary Supplement. This supplement combines crab-derived chitosan with high-molecular-weight chitosan to help reduce the absorption of dietary fats and oils and support their elimination from the body, without requiring dietary restrictions.With extensive experience exporting products overseas, we also offer custom designs and OEM production. Evidence of actual weight loss is available.

奈良県 Nara

大佛堂製薬株式会社
Daibutsudo Pharmaceutical Co., Ltd.



J02

ありがちょう
Lactic Acid Bacteria Supplement

お腹の調子が気になる方や腸活を心掛けたい方におすすめいたします。

Recommended for those concerned about digestive health or looking to support their daily gut health routine.

本品は、加熱処理した2種類の乳酸菌（ヒト由来乳酸菌EC-12、米由来植物性乳酸菌K-1）を1包中に合計400億個配合いたしました。さらに、腸の善玉菌であるビフィズス菌の増殖に役立つフラクトオリゴ糖も配合しています。パイン風味で水なしでも美味しくお召し上がりいただけます。

This product contains a total of 40 billion heat-treated lactic acid bacteria per sachet, including the human-derived lactic acid bacterium EC-12 and the plant-based lactic acid bacterium K-1 derived from rice. It also contains fructooligosaccharides, which support the growth of beneficial Bifidobacteria in the gut.With a refreshing pineapple flavor, it can be enjoyed deliciously without water.

奈良県 Nara

日本医薬品製造株式会社
NIHON IYAKUHIN MANUFACTURE Co.,Ltd



J03

金粒サプリメント
Processed Food Containing Coenzyme Q10

毎日の健康維持をサポートするために、コエンザイムQ10やナットウキナーゼをはじめ、健やかな毎日を支える成分をバランスよく配合した金粒サプリメントです。コエンザイムQ10は、年齢とともに減少するといわれる成分で、毎日の活力をサポート。ナットウキナーゼは、納豆由来の注目成分として、日々の健康習慣に取り入れられています。さらに、日々のコンディション維持を考えた植物由来成分や栄養成分を配合し、忙しい現代人の健康管理を応援します。

A gold-bead supplement formulated with a balanced blend of ingredients, including Coenzyme Q10 and nattokinase, to support daily health and well-being.Coenzyme Q10 is a compound said to decrease with age and helps support daily vitality. Nattokinase is a notable compound derived from natto and is widely incorporated into daily health routines. The supplement also contains plant-derived and nutritional ingredients selected to support overall well-being, making it a convenient choice for health-conscious people with busy modern lifestyles.

香川県 Kagawa

四国健康支援食品普及促進協議会
Shikoku Health Support Food



J01

Sudachin（スダチン）

1日2粒を目安に、水またはお湯と一緒にお召し上がりください。

池田薬草株式会社様（徳島県三好市）の商品です。徳島県産のすだちの果皮から抽出・精製したスダチ果皮エキス末を飲みやすく錠剤化したものです。すだちの果皮には「スダチチン」を始めとする特長的なポリフェノールが含まれています。レモン果汁と比べても、健康維持に必要なビタミン類や、からだの組織を構成する重要な栄養素であるミネラルが多く含まれています。ヘルシー・フォー認証食品です。

福岡県 Fukuoka

Creative Cross株式会社
Creative Cross Corporation



K04

みらい茶 MEGAMI
Mirai Tea “MEGAMI”

お水に入れて飲む（毎日の水分補給に）子供にもOK・お酒にいれて飲む（二日酔い予防に）

Add to water and drink as part of your daily hydration routine. Suitable for children.Add to alcoholic beverages and drink to help prevent hangovers.

みらい茶 MEGAMIは、美容と健康をサポートするために開発された、プレミアムβ-NMN配合の鹿児島県産緑茶です。毎日のお茶習慣に取り入れるだけで、手軽に美容成分を摂取できます。ノンカフェインではなく、緑茶本来の風味を楽しみながら、エイジングケアを意識する方におすすめです。1袋あたりβ-NMNを250mg配合し、水やお湯で簡単に作れるスティックタイプで、毎日続けやすいのも特長です。お酒にいれて飲んでもOK

Mirai Tea “MEGAMI” is a premium green tea from Kagoshima Prefecture, formulated with β-NMN to support beauty and overall wellness. It provides a convenient way to incorporate beauty-supporting ingredients into your daily tea routine.This tea is not caffeine-free, allowing you to enjoy the authentic flavor of green tea while incorporating it into an age-conscious wellness routine.Each sachet contains 250 mg of β-NMN. The convenient stick format makes it easy to prepare with either water or hot water, making it simple to enjoy every day. It can also be added to alcoholic beverages.

熊本県 Kumamoto

株式会社　杉養蜂園
Sugi Bee Garden



K05

ゆず蜜 500g
Yuzu & Honey 500g

杉養蜂園で圧倒的人気No.1のゆず蜜。香り豊かな国産ゆずをたっぷり使用し、はちみつの優しい甘さがゆずの爽やかな風味を引き立てます。ドリンクやお料理に幅広く使え、心安らぐひとときを提供する逸品です。

Yuzu Honey, the overwhelmingly No. 1 best-seller at Sugi Beekeeping Farm.Made with generous amounts of fragrant, domestically grown yuzu, the gentle sweetness of honey enhances the refreshing flavor of the yuzu.Versatile enough for both drinks and cooking, it’s a delightful treat that brings a moment of comfort and relaxation.

沖縄県 Okinawa

有限会社沖縄長生薬草本社
Okinawa Chousei Herb Corp.



K06

尿酸安心（機能性表示食品）
Uric Acid Supplement (Food with Function Claims)

健康維持

Health maintenance

尿酸値が高めな方の尿酸値を下げる！沖縄県産シークヮーサーの粒。機能性表示食品【届出番号Ｉ1307】ルテオリンには尿酸値が高め（5.5mg/ｄＬ超～7.0mg/dL未満）な男性の尿酸値を下げる機能が報告されております。【1日の摂取目安量】０.５ｇ（2粒）　【機能性関与成分】ルテオリン（1日の摂取目安量あたり１０mg含有）シークヮーサーの栄養が集まった果皮部分を配合しているので、ノビレチンも４００μg含有。

Lowers uric acid levels in men with elevated uric acid! Made with Okinawa-grown shikuwasa in tablet form.Food with Function Claims [Notification No. I 1307].Luteolin has been reported to help lower uric acid levels in men with elevated uric acid (above 5.5mg/dL and below 7.0mg/dL).[Recommended daily intake] 0.5g (2 tablets) [Key functional ingredient] Luteolin (10mg per recommended daily intake).Made using the peel portion of shikuwasa, where its nutrients are concentrated, this product also contains 400μg of nobiletin.

沖縄県 Okinawa

有限会社シモジ
Shimoji Co., Ltd.



K07

琉球 酒豪伝説
Processed Food Containing Turmeric

「琉球 酒豪伝説」は、沖縄の伝統的な薬草文化と大学との共同研究から誕生した健康補助食品です。沖縄県産の4種のウコンと4種のハーブを独自配合し、自社農園で栽培した原料を使用。保存料・着色料・防腐剤・酸化防止剤を使用せず、自社GMP認証工場で製造しています。2003年の発売以来、累計販売数1.6億包以上を記録し、日本全国の小売店やECに加え、台湾・韓国・中国・香港・マカオ・タイ・モンゴル・シンガポール・インドネシアなど海外でも販売実績があります。沖縄ブランドを代表する健康食品として、多くのリピーターに支持されています。

Ryukyu Shugo Densetsu' is a health supplement born from Okinawa's traditional herbal medicine culture and joint research with a university. It features a proprietary blend of four types of Okinawan turmeric and four types of herbs, using raw ingredients cultivated on our own farm. Made without preservatives, artificial coloring, or antioxidants, it is manufactured in our own GMP-certified facility. Since its launch in 2003, it has recorded cumulative sales of over 160 million packets, sold not only through retail stores and e-commerce across Japan, but also overseas in countries including Taiwan, South Korea, China, Hong Kong, Macau, Thailand, Mongolia, Singapore, and Indonesia. As a leading health food representing the Okinawa brand, it continues to be supported by many loyal repeat customers.

沖縄県 Okinawa

株式会社ボージャ沖縄
Boja Okinawa Co., Ltd.



J04

琉球フコイダン BASIC
Soft drink

沖縄県産もずく由来フコイダンを1,000mg配合した健康ドリンクです。海藻のヌメリ成分が持つ守るチカラに注目し、希少なフコイダンを独自製法で抽出。毎日継続しやすい飲み切りパウチタイプを採用し、無糖で幅広いお客様にお召し上がりいただけます。沖縄県産原料を活かした付加価値の高い商品として、健康食品売場やギフト、通販など幅広い販売チャネルに対応可能です。OEM・PB開発や法人向け卸売にも対応しており、小売店・百貨店・EC・海外販路など、さまざまな販売形態に合わせたご提案が可能です。

This health drink contains 1,000mg of fucoidan derived from mozuku seaweed grown in Okinawa Prefecture. Focusing on the protective power found in the slippery components of seaweed, this rare fucoidan is extracted using our proprietary method. Packaged in convenient, single-serve pouches for easy daily use, it's unsweetened and suitable for a wide range of customers.As a high-value-added product that makes the most of raw ingredients from Okinawa, it's well-suited for a variety of sales channels, including health food stores, gifts, and mail-order retail.We also support OEM and private-brand (PB) development, as well as corporate wholesale, and can propose solutions tailored to a range of sales formats-including retail stores, department stores, e-commerce, and overseas distribution channels.

沖縄県 Okinawa

八重山殖産株式会社
Yaeyama Shokusan Co., Ltd.



K08

Japan H2 Plus
Japan H2 Plus

上質なウェルネス習慣を取り入れたい方のために開発されました。朝の目覚めのひとときや、仕事の合間のリフレッシュタイム、運動後や外出先など、さまざまなシーンで手軽にお楽しみいただけます。日本最西端の与那国島産カラハリスイカと、日本最南端の有人島である波照間島産黒糖を使用した豊かな味わいがライ彩添えます

Developed for those who want to incorporate a high-quality wellness routine into their daily lives. It can be easily enjoyed in a variety of situations, such as in the morning, during a refreshing break at work, after exercise, or while on the go. The rich flavor is enhanced by the use of Kalahari watermelon from Yonaguni Island, Japan's westernmost inhabited island, and brown sugar from Hateruma Island, Japan's southernmost inhabited island.

高濃度水素ゼリーは、日本最西端の与那国島で栽培された希少なカラハリスイカと、日本最南端の有人島である波照間島産黒糖を使用したプレミアム水素ゼリーです。特許技術により高濃度の水素をゼリーに保持し、美味しく手軽に摂取できるよう設計されています。沖縄の離島が育んだ希少原料と独自技術を融合した、付加価値の高い健康・ウェルネス製品です。

High-Concentration Hydrogen Jelly is a premium hydrogen jelly made with rare Kalahari watermelon cultivated on Yonaguni Island, Japan's westernmost inhabited island, and brown sugar from Hateruma Island, Japan's southernmost inhabited island. Using patented technology, the product retains a high concentration of hydrogen in the jelly, making it easy and enjoyable to consume. It is a high-value health and wellness product that combines rare ingredients nurtured by Okinawa's remote islands with proprietary technology.

沖縄大交易会について About The Great Okinawa Trade Fair
昨年のアンケート結果 Survey Results of Previous Year
沖縄国際物流ハブ About the International Logistics Hub
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 Seafood Products
精肉・畜産加工品 Processed Meat/ Processed Livestock Products
青果・農産加工品 Fruit and Vegetables/ Processed Agricultural Goods
食品加工品 Processed Food Products
飲料・お茶・コーヒー Beverages/ Tea/Coffee
お菓子・スイーツ Confectioneries and Sweets
酒類 Alcohol
調味料 Seasoning
健康食品・サプリメント Health Food Products/ Supplements
バイヤー一覧 List of Buyers
PRブース 出展企業一覧 List of PR Exhibition Companies

201 Buyers
［16の国とエリア：16 Country and Area］

海外バイヤー Overseas 100 Buyers

台湾 Taiwan 23社
01 中琉物産企業有限公司
02 合垣興業有限会社（あいがきこうぎょう）
03 佐藤貿易有限会社
04 日華科技有限会社
05 旭林百貨商行
06 京都上品國際貿易有限公司
07 日亜特選名物
08 大樂株式会社
09 達正食品有限会社
10 億誠貿易有限会社
11 梅好株式会社
12 台灣棗道甜國際貿易有限公司 Taiwan Date Sweet International Trade Co., Ltd
13 朝日夫婦商社
14 全農企業社
15 度小月美食名店株式会社
16 自慢生活株式会社
17 堇力国際有限会社
18 盛美開発有限会社
19 EZLink易達聯運株式会社
20 日藥本舖股份有限公司
21 耐駛有限会社
22 台灣農產企業股份有限公司
23 天品元貿易有限会社

韓国 Korea 5社
01 Horock inc
02 Dosun Corp
03 OECLIFE/HYUNDAI GREEN FOOD/ Seowoo Lee
04 SHIFT CLICK
05 TORI Corporation

香港 Hong Kong 17社
01 Bright Overseas Food Ltd. (Member HK JEBN Group)
02 Kyoto Japanese Food（HK) LTD
03 HOKKAIDOYA CO.,Ltd.
04 PERI-INFINITE LIMITED
05 Goldmali Sunshine co., Ltd
06 萬基國際投資有限公司
07 極香港貿易会社
08 皐月有限会社
09 OCEAN LINE HONG KONG有限責任会社
10 SHIN TAI HO（HONG KONG）株式会社
11 ローズウッドホテル 香港
12 TOP WEAL有限会社
13 エムエックスサプライチェーンリミテッド
14 茶誌有限公司
15 新亜食品公司
16 Maxim's Caterers Limited
17 R&Z Development Limited

マカオ Macau 3社
01 愉麗堂有限会社
02 加藤屋食品有限会社
03 RYUKYU MACAU

中国 China 4社
01 南京冠风亚食品贸易有限公司
02 北京京和資材商貿有限会社
03 篠崎屋貿易（上海）有限公司
04 R&Z（Guangzhou）Development Limited

ベトナム Vietnam 13社
01 ISSHO ASIA COMPANY LIMITED
02 TSUKISHIMA SOKO VIETNAM
03 Plan C Vietnam
04 ToBe Coop
05 トミブン・ベトナム有限責任会社
06 Thùy Minhサービス・貿易有限責任会社（JAPAN）
07 VIET HA CHI株式会社
08 Gourmet International株式会社
09 SHIZEN FOOD Co.,LTD
10 VNM logistics Co.,LTD
11 NHÀ HÀNG IITOMO
12 GOLDEN CASTEL
13 Family Sakura CO.,LTD.

タイ Thai 7社
01 KOBE-YA SHOKUHIN KOGYO CO.,LTD 1
02 KOBE-YA SHOKUHIN KOGYO CO.,LTD 2
03 K.C. General Farm Co.,Ltd.
04 Cpoint（Thailand）Corp.,Ltd.
05 T.K.Intersupply Co.,Ltd.
06 A.M. INTER FOODS CO.,LTD.
07 Food Project（Siam）有限会社

シンガポール Singapore 13社
01 SAKURAYA FOODS非公開有限会社
02 KOKONOE PTE.LTD.
03 ROYAL QUEEN SERVICES PTE LTD
04 ARTISAN FINE FOODS PTE LTD
05 Kirei Japanese Food Supply Pte Ltd
06 RE&S
07 Yocorn Food Enterprise Pte Ltd
08 Commodity Vantage有限責任パートナーシップ
09 KENRYU IMPEX非公開有限会社
10 A&J HAKKO PTE LTD
11 Offer & Save
12 Mount Fuji Enterprise
13 Zaigen Singapore Pte Ltd

マレーシア Malaysia 2社
01 ISETAN OF JAPAN（三越伊勢丹のマレーシア）
02 J HUNT SDN BHD

インドネシア Indonesia 5社
01 PT Klik Eat Indonesia
02 Yummy Bites（PT Leon Boga Sentosa）
03 PT Lautan Mas Pertiwi
04 CV Kusuma Food Indonesia
05 Supra Boga Lestari

インド India 3社
01 Al Dente
02 Apis India Limited
03 Fine Food

オーストラリア Australia 2社
01 Vanirr group pty ltd
02 TRYBER PTY LTD

ハンガリー Hungary 1社
01 BysonFoods Europe有限責任会社

英国 UK 1社
01 クリアスプリング

米国 USA 1社
01 Vinamall International LLC

赤色の社名のバイヤーはオンライン商談会のみ参加するバイヤー
Buyers with its name in red will participate only in the online business negotiations.

海外バイヤー（国内輸出商社） Overseas (Export) 24 Buyers

01 株式会社Double Doors
大阪府 Osaka
02 株式会社ITADAKIMASU FINE FOOD
大阪府 Osaka
03 kokonoE株式会社
東京都 Tokyo
04 株式会社OTO
東京都 Tokyo
05 Quest Vision株式会社
神奈川県 Kanagawa
06 TOKYO POPCORN合同会社
東京都 Tokyo
07 株式会社天立
沖縄県 Okinawa
08 宇治原振商株式会社
大阪府 Osaka
09 営家株式会社
沖縄県 Okinawa
10 株式会社エス・ティプランニング沖縄
沖縄県 Okinawa
11 河田トレーディング株式会社
兵庫県 Hyogo
12 クラウン貿易株式会社
兵庫県 Hyogo
13 ケイロト商事合同会社
東京都 Tokyo
14 誠信商事株式会社
沖縄県 Okinawa
15 センコン物流株式会社
宮城県 Miyagi
16 株式会社大貴
福岡県 Fukuoka
17 株式会社谷商店
京都府 Kyoto
18 株式会社チャンプリー
沖縄県 Okinawa
19 株式会社トーカ
神奈川県 Kanagawa
20 株式会社七ツ星
大阪府 Osaka
21 ファミリー物産株式会社
東京都 Tokyo
22 マノア株式会社
東京都 Tokyo
23 株式会社山根
東京都 Tokyo
24 ワックパートナーズ株式会社
山口県 Yamaguchi

国内バイヤー Domestic 65 Buyers

01 ANAフーズ株式会社
東京都 Tokyo
02 株式会社Bridge
東京都 Tokyo
03 株式会社Earth to Table
東京都 Tokyo
04 I.C.ティアラム株式会社
沖縄県 Okinawa
05 株式会社JAL JTAセールス
沖縄県 Okinawa
06 株式会社JALUX
東京都 Tokyo
07 株式会社JTBパブリッシング
東京都 Tokyo
08 LINEヤフー株式会社
東京都 Tokyo
09 株式会社MARIN'S
奈良県 Nara
10 株式会社RE&S Japan
大阪府 Osaka
11 All Tokyo Colors 合同会社
東京都 Tokyo
12 合同会社TSUMUGI
沖縄県 Okinawa
13 イオン琉球株式会社 青果・農産加工品
沖縄県 Okinawa
14 イオン琉球株式会社 鮮魚・水産加工品
沖縄県 Okinawa
15 イオン琉球株式会社 食品加工品
沖縄県 Okinawa
16 株式会社岩田屋三越
福岡県 Fukuoka
17 株式会社ウィンフォース
沖縄県 Okinawa
18 エスアールエムプラス株式会社
大阪府 Osaka
19 株式会社エムアイフードスタイル
東京都 Tokyo
20 株式会社オージーフーズ
東京都 Tokyo
21 株式会社沖縄県物産公社
沖縄県 Okinawa
22 株式会社かわた
千葉県 Chiba
23 協和物産株式会社
東京都 Tokyo
24 株式会社近鉄百貨店
大阪府 Osaka
25 株式会社クアパパ
東京都 Tokyo
26 株式会社グラナダ
東京都 Tokyo
27 株式会社コンタン
東京都 Tokyo
28 株式会社さかいまちづくり公社
茨城県 Ibaraki
29 株式会社サンエー 精肉・畜産加工品
沖縄県 Okinawa
30 株式会社サンエー お菓子・スイーツ
沖縄県 Okinawa
31 株式会社サンエー お菓子・スイーツ
沖縄県 Okinawa
32 株式会社サンエー 農産加工品/水産加工品
沖縄県 Okinawa
33 株式会社サンエー 飲料
沖縄県 Okinawa
34 株式会社ジェイアール京都伊勢丹
京都府 Kyoto
35 株式会社ショクセン
奈良県 Nara
36 スター物産株式会社
東京都 Tokyo
37 株式会社生産者直売のれん会
東京都 Tokyo
38 株式会社セイノー商事
東京都 Tokyo
39 有限会社セレンディブ
東京都 Tokyo
40 株式会社泉州屋
大阪府 Osaka
41 株式会社そごう・西武
東京都 Tokyo
42 株式会社大亜
沖縄県 Okinawa
43 株式会社台信商店
熊本県 Kumamoto
44 株式会社大丸松坂屋百貨店
東京都 Tokyo
45 タムラ
東京都 Tokyo
46 ディーアンドディー株式会社
東京都 Tokyo
47 データトレード株式会社
東京都 Tokyo
48 株式会社錦屋商事
宮崎県 Miyazaki
49 有限会社ハッピーモア
沖縄県 Okinawa
50 株式会社ビー・ワイ・オー
東京都 Tokyo
51 株式会社ファーマーズフォレスト
沖縄県 Okinawa
52 株式会社フィッシェル
東京都 Tokyo
53 株式会社フォーフーム
新潟県 Niigata
54 株式会社プラザハウス
沖縄県 Okinawa
55 株式会社ベルーフ
東京都 Tokyo
56 株式会社ベルノート
神奈川県 Kanagawa
57 株式会社マルイチ一番屋
青森県 Aomori
58 株式会社丸井
東京都 Tokyo

赤色の社名のバイヤーはオンライン商談会のみ参加するバイヤー
Buyers with its name in red will participate only in the online business negotiations.

59 株式会社三越伊勢丹①
東京都　Tokyo

60 株式会社三越伊勢丹②
東京都　Tokyo

61 株式会社三越伊勢丹③
東京都　Tokyo

62 株式会社ミナト
京都府　Kyoto

63 宮古島トゥリバーホテル合同会社
沖縄県　Okinawa

64 株式会社やっちゃばくらじ
東京都　Tokyo

65 楽天グループ株式会社
東京都　Tokyo

フリー商談会参加バイヤー
Free Negotiation participating buyers
12 Buyers

01 エアポートトレーディング株式会社
沖縄県　Okinawa

02 株式会社沖縄物産企業連合
沖縄県　Okinawa

03 オリエンタルホテル沖縄リゾート&スパ
沖縄県　Okinawa

04 株式会社萌す
沖縄県　Okinawa

05 こまや合同会社沖縄営業所
沖縄県　Okinawa

06 株式会社ジェイシーシー
沖縄県　Okinawa

07 株式会社ブライダルハウスチュチュ沖縄
ラソールシーリゾート
沖縄県　Okinawa

08 ホテル日航アリビラ
沖縄県　Okinawa

09 ホテルモントレ沖縄スパ&リゾート
沖縄県　Okinawa

10 丸宗株式会社
大阪府　Osaka

11 La BOMBANCE 古宇利島
沖縄県　Okinawa

12 株式会社ワタリ
沖縄県　Okinawa

PR01

株式会社
ANA Cargo
ANA Cargo Inc.
東京都　Tokyo

航空貨物輸送業
Air Cargo Transportation

ANA Cargo

高品質な航空物流で沖縄の貿易活性化に貢献
Supporting Okinawa's Trade through High-Quality Air Logistics

那覇空港に就航する国際線旅客便とANAグループの航空輸送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。沖縄県における貿易の活性化に航空物流から貢献し、万国津梁の一翼を担います。

With international passenger flights serving Naha Airport and the ANA Group's extensive air transport network, we provide safe, reliable, high-quality air cargo services. Through air logistics, we help strengthen Okinawa's trade and serve as a bridge connecting nations.

PR02

日本貿易振興機構（ジェトロ）
Japan External Trade Organization(JETRO)
東京都　Tokyo

支援機関
Business Support Organization

JETRO
日本貿易振興機構（ジェトロ）

沖縄の特色のある農林水産・食品を世界に繋ぎます！
Connecting Okinawa's Distinctive Food and Agricultural Products to the World!

沖縄県をはじめとした自治体や農林水産省等の関係者と一体となって農林水産・食品分野の輸出拡大に取組む体制を構築し、特に商流構築支援事業に重点を置き、海外の輸入制度や市場に関する情報の提供、貿易相談、見本市や商談会等の商談機会の提供、海外バイヤー等に向けた情報発信、専門家による個別支援等を行っています。

Working closely with the Okinawa Prefectural Government, other local authorities, and Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, we help expand exports of agricultural, forestry, fishery, and food products. With a particular focus on developing international sales channels, we provide information on overseas import requirements and markets, trade consultations, opportunities to connect with buyers at trade fairs and business matching events, outreach to overseas buyers, and tailored support from experts.

PR03

下関市
Shimonoseki City
山口県　Yamaguchi

地方公共団体
Local Government



三つの海と交易の歴史が育んだ下関の味わい
Flavors of Shimonoseki, Shaped by Three Seas and a History of Trade

本州最西端の下関市は、三つの海と山々に抱かれ、豊かな自然の恵みと交易の歴史を受け継ぐ「食の街」です。海の幸をはじめ、多彩な食文化が育まれてきた下関から、8社のこだわりの商品が集結。海峡のまちならではの多彩な味わいと食の魅力をご紹介します。ぜひPRブースへお気軽にお立ち寄りください。

Located at the westernmost tip of Honshu, Shimonoseki is a city of rich culinary traditions, surrounded by three seas and mountains. Its abundant natural resources and long history of trade have nurtured a diverse food culture, with seafood at its heart. We bring together distinctive products from eight local companies to showcase the flavors and culinary appeal of this strait-side city. Stop by our booth and discover a taste of Shimonoseki!

PR04

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
Local Government



自然の恵みを受けた魅力的な産品を紹介
Discover Local Specialties Blessed by Nature

姫路・播磨地域は、肥沃な播磨平野や優良な漁場である播磨灘に恵まれ、多彩な食材があふれている地域です。自然の恵みを受けた「海の幸」「山の幸」のほか、日本酒、乾麺・素麺、醤油などの製造もおこなわれています。魅力的な姫路・播磨の地場産品をご紹介しますので、是非、この機会にお立ち寄りください。

With the fertile Harima Plain and the rich fishing grounds of the Harima Sea, the Himeji–Harima region offers an abundance of quality ingredients. Alongside seafood and produce from the mountains, the region makes sake, dried noodles—including somen—and soy sauce. Stop by our booth to discover the distinctive flavors and local specialties of Himeji–Harima!

PR05

株式会社
color scope
color scope Inc.
沖縄県　Okinawa

海外販路開拓支援・商品プロモーション
Overseas Market Development Support and Product Promotion

MOUVE
JAPAN, IN MOTION.

地方の良いものを、海外で「売れる形」に。
Turning Quality Regional Products into Marketable Successes Overseas.

沖縄・日本の商品をタイ・ベトナム市場へ。MOUVEは、現地の飲食店やバイヤーに商品を味わってもらう試食商談会・展示会を企画し、現地運営から開催後のフォローまで支援します。現地の反応を確かめ、次の商談や販路開拓につなげます。タイ・ベトナムへの販路開拓に関心のある企業様は、ぜひブースへお越しください。

Bringing products from Okinawa and across Japan to the Thai and Vietnamese markets. MOUVE organizes product tasting and business matching events, as well as trade exhibitions, where local restaurant operators and buyers can experience products firsthand. We provide comprehensive support, from on-site event management to post-event follow-up. By gathering feedback from local markets, we help businesses identify new opportunities, arrange further business discussions, and expand their distribution channels. If your company is interested in entering the Thai or Vietnamese market, we warmly invite you to visit our booth.

PR06

オーシャンネットワークエクスプレス ジャパン株式会社
Ocean Network Express(Japan) Ltd.
東京都　Tokyo

定期コンテナ船集荷事業
Container Shipping Services



沖縄から世界へ海上輸送でお届けします。
Connecting Okinawa to the world by sea.

川崎汽船、商船三井、日本郵船の定期コンテナ船事業を統合し、今年創立8周年目のONEです。那覇港と、アジア、欧米、中南米、アフリカをシームレスで繋ぐ幅広いサービスネットワークで輸出入のサポートをさせていただきます。

Ocean Network Express (ONE), formed through the integration of the container shipping businesses of "K" Line, MOL, and NYK Line, celebrates its eighth anniversary this year. Our extensive service network seamlessly connects Naha Port with Asia, Europe, North America, Latin America, and Africa, supporting your import and export needs.

PR07

香港貿易発展局
Hong Kong Trade Development Council (HKTDC)

香港　Hong Kong

支援機関
Business Support Organization

日本産食品の香港への輸出を支援します！
Helping Japanese Food Businesses Export to Hong Kong!

日本産食品への関心が高い香港は、日本の農林水産物の主要な輸出先となっており、中小企業にとって魅力的な海外展開先です。香港市場の特徴や、日本産食品にとってのビジネスチャンス、販路開拓のポイントなどについてご紹介します。情報収集を目的とするご来場も歓迎いたしますので、是非ブースへお立ち寄りください。

With strong interest in Japanese food, Hong Kong is a major export market for Japan's agricultural, forestry, and fishery products, offering attractive opportunities for small and medium-sized businesses expanding overseas. We share insights into the Hong Kong market, business opportunities for Japanese food products, and practical tips for developing sales channels. Whether you are exploring export opportunities or simply gathering information, we welcome you to stop by our booth.

PR08

サントリーフーズ沖縄株式会社
Suntory Foods Okinawa Ltd.

沖縄サントリー株式会社
Okinawa Suntory Ltd.

沖縄県　Okinawa

清涼飲料・酒類の販売
Soft Drinks and Alcoholic Beverages

サントリーの多彩なおいしさを、沖縄で。
Bringing Suntory's diverse flavors to Okinawa.

サントリーフーズ沖縄と沖縄サントリーは、沖縄県内でサントリーの清涼飲料・酒類商品を幅広く取り扱っています。「サントリー天然水」「BOSS」「伊右衛門」「ペプシ」から、「ザ・プレミアム・モルツ」「金麦」などのビールやウイスキー、ワインまで、食事や日々の暮らしに寄り添う商品をお届けしています。ぜひ共同ブースへお立ち寄りください。

Suntory Foods Okinawa and Okinawa Suntory offer an extensive range of Suntory soft drinks and alcoholic beverages throughout Okinawa. Our lineup includes Suntory Natural Mineral Water, BOSS, Iyemon, and Pepsi, as well as beers such as The Premium Malt's and Kin-Mugi, alongside whisky and wine. We bring you beverages that complement meals and everyday moments. We look forward to welcoming you to our joint booth.

PR09

Digital Halusa協同組合
Digital Halusa Cooperative

沖縄県　Okinawa

農産物地域商社
Regional Agricultural Products Trading Company



沖縄の食の魅力を、全国の売場と食卓へつなぐ
Bringing the Flavors of Okinawa to Stores and Dining Tables Across Japan

沖縄フェアの開催や沖縄県産品の仕入れをご検討の企業様へ。デジタルはるさー協同組合では、沖縄県内の生産者ネットワークを活かし、旬の農産物や加工品のご提案から、生産者との調整、商品選定、物流手配まで幅広くサポートします。スーパーの売場づくり、百貨店の催事、飲食店のメニュー開発など、用途やご希望に合わせたご相談を承ります。

For businesses interested in hosting Okinawa-themed food fairs or sourcing products from Okinawa, Digital Harusa Cooperative offers comprehensive support through its network of local producers.
Our services range from recommending seasonal agricultural products and processed foods to coordinating with producers, selecting products, and arranging logistics.
Whether you are planning a supermarket promotion, a department store event, or developing new restaurant menu items, we can provide tailored solutions to meet your specific needs and requirements.

PR10

大和ハウス工業株式会社
Daiwa Hause Industry Co,Ltd.

大阪府　Osaka

総合建設業
General Construction



理想の食品・物流施設、用地の提案します
Finding the Right Facilities and Sites for Your Food and Logistics Business

理想の食品施設、物流施設の提案と共に様々な事業用地提案を豊富な実績に基づいた提案をします。培ったノウハウによる安心・安全・快適な食品施設や物流施設を適地提案、計画・設計の段階から施工・アフターフォローまでをトータルに取組み、バランスの取れた最適な建物を提案致します。

With extensive experience, we offer food and logistics facilities tailored to your needs, along with a wide range of commercial and industrial sites. Our expertise helps us create safe, secure, and comfortable facilities, with comprehensive support from site selection, planning, and design through construction and after-sales service. We deliver well-balanced building solutions that meet your operational needs.

PR11

琉球海運株式会社
RYUKYU KAIUN KAISHA

沖縄県　Okinawa

海運業／物流業
Shipping and Logistics



夢とくらしと文化をはこぶ
Carrying Dreams, Everyday Essentials, and Culture

外航船MIYARABI IIは、週1の運航で博多から鹿児島・那覇・宮古・石垣を経由し、台湾（高雄）へ寄港します。高雄で提携船社と接続し、常温・REF貨物を世界と繋ぎ、さらに内航船とグループ会社にて日本全国の輸送も対応可能です。各種温度帯倉庫（-60°Cまで可能）も備えております。お気軽にご相談下さい。

Our international vessel MIYARABI II operates weekly from Hakata to Kaohsiung, Taiwan, via Kagoshima, Naha, Miyako, and Ishigaki. Through connections with partner shipping lines in Kaohsiung, we link both ambient and refrigerated cargo to destinations worldwide. Our domestic vessels and group companies also provide transportation throughout Japan. We offer warehousing across a range of temperatures, including ultra-low-temperature storage down to -60° C. Contact us to discuss your logistics needs.

PR12

沖縄ヤマト運輸株式会社
Okinawa Yamato Transport Co.,Ltd.

沖縄県　Okinawa

国内・国際貨物輸送業、倉庫業、通関業
Domestic and International Freight Transportation, Warehousing and Customs Clearance

沖縄から世界へ、未来へつなぐ「サステナブルロジスティクス」
Sustainable Logistics: Connecting Okinawa to the World and the Future

那覇空港近くの国際物流拠点「サザンゲート」を活用し、保税倉庫での在庫管理や検品・加工、小口・中ロット対応の輸出入までをワンストップで提供しています。高品質なクール輸送・コールドチェーン技術と、航空・海上・陸上輸送を効果的に組み合わせたマルチモーダル輸送により、スピードとコストの両立を実現。沖縄からアジア・世界への販路拡大と持続可能な物流で、事業者のグローバル展開を強力にサポートします。

Based at Southern Gate, an international logistics hub near Naha Airport, we offer one-stop services covering bonded warehouse inventory management, inspection and processing, and import and export shipments in small to medium-sized lots. Our high-quality temperature-controlled transport and cold chain expertise, combined with multimodal solutions integrating air, sea, and road transport, deliver both speed and cost efficiency. Through sustainable logistics, we help businesses expand from Okinawa into markets across Asia and around the world.

PR13

スーパーマーケット・トレードショー（SMTS）

SUPERMARKET TRADE SHOW（SMTS）

東京都　Tokyo

業界団体
Industry Association



Japan's Ultimate Food Business Hub

Hosted by the National Supermarket Association of Japan, SUPERMARKET TRADE SHOW features over 2,000 manufacturers and producers. Join us from Feb 17–19, 2027, at Makuhari Messe to discover Japanese foods.

PR14

株式会社那覇港総合物流センター

NAHA PORT LOGISTICS CENTER

沖縄県　Okinawa

物流業
Logistics



国際競争力を高める海上物流の拠点

A Maritime Logistics Hub Strengthening Global Competitiveness

那覇港総合物流センターの目的は、東アジアの中心に位置する那覇港の地理的特性を活かした輸出入貨物を取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ある。

The Naha Port Comprehensive Logistics Center draws on the port's strategic location at the heart of East Asia to attract and generate import and export cargo flows. As an integrated logistics facility, it aims to increase cargo volumes, enhance logistics capabilities, and bring together businesses that create added value through services such as processing and packaging for distribution.

PR15

那覇国際コンテナターミナル株式会社

Naha International Container Terminal Inc.（NICTI）

沖縄県　Okinawa

施設管理運営（コンテナターミナル運営）
Container Terminal Management and Operations



那覇港でのコンテナ輸出入貨物増加促進

Promoting Growth in Container Cargo Imports and Exports through Naha Port

当社は特定ふ頭運営効率化推進事業の一環として、民間運営能力を活用しながら那覇国際コンテナターミナルを発展させていくことを目的として創設された会社です。単なる運営に留まらず、2016年から経営参画している三井倉庫のネットワークも駆使しながら那覇港管理組合と共に那覇港の発展に努めてまいります。

Our company was established under a government initiative to improve the efficiency of designated wharf operations, with the aim of developing Naha International Container Terminal through private-sector expertise. Beyond terminal operations, we work closely with the Naha Port Authority to support the port's continued growth, drawing on the extensive network of Mitsui-Soko, which has participated in our management since 2016.

PR16

那覇港振興協議会

Naha Port Promotion Council

沖縄県　Okinawa

港運、港湾管理
Port Transport and Management



沖縄の海の玄関口“那覇港”とともに

Supporting Naha Port—Okinawa's Maritime Gateway

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。

The Naha Port Promotion Council works to advance the port's development by actively promoting trade and tourism, helping Naha Port grow as a gateway to Okinawa.

PR17

株式会社みらいおきなわ（令和8年度離島特産品等マーケティング支援事業）

Future Okinawa Co., Ltd.

沖縄県　Okinawa

地域総合商社
Regional Trading Company

ヒト・モノ・コトを繋げる
みらいおきなわ

沖縄県の様々な離島の「特産品」をご紹介！

Discover Local Specialties from Okinawa's Outlying Islands!

沖縄県の様々な離島から魅力溢れる「特産 品」を揃えました！色々な種類の商品をご 紹介しております。見て、触って、離島の魅 力を存分に感じていただけるブースです。離島ならではの逸品に出会うチャンスです！「ブースでは各種商品のご説明、離島事業 者さんのご紹介を行っております」お気軽 にお立ち寄りください！

Explore a diverse selection of distinctive local products from across Okinawa's outlying islands. Visit our booth to see the products up close and experience the unique charm of these island communities. Discover something special, learn about the products, and meet the stories behind the local businesses that make them. Our team will be happy to introduce the products and their producers. Stop by and say hello!

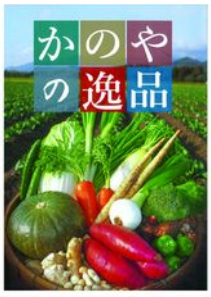
PR18

鹿屋市

Kanoya City

鹿児島県　Kagoshima

地方自治体
Local Government



“かのや”の恵みを世界へお届けします！

Bringing the Best of Kanoya to the World!

温暖で穏やかな気候、実り豊かな大地、いのちを育む海。鹿屋（かのや）市は、これらの恵みを受けた全国有数の農業・畜産・水産のまちです。生産者が丹精込めて育てた「安心・安全」で「おいしい」魅力ある“かのやの逸品”を取り揃えましたので、お気軽にお立ち寄りください。

Blessed with a warm, mild climate, fertile land, and seas rich in marine life, Kanoya City is one of Japan's leading centers for agriculture, livestock farming, and fisheries. Discover a selection of delicious, high-quality local specialties, carefully cultivated and produced with a commitment to food safety. Stop by our booth and explore the best Kanoya has to offer!

PR19

南城セレクション事業者
(沖縄県 南城市)

Nanjyo Selection Certified Business Operator
(Okinawa Pref. Nanjyo City)

沖縄県　Okinawa

自治体
Local Government



南城が誇る、信頼の特選品
Nanjo's Finest: Quality You Can Trust

2026沖縄南城セレクションの6商品を厳選しました。豊かな自然と確かな技が生み出した逸品たちは、品質とストーリーにこだわり抜いたラインナップです。貴社の事業や新たな価値創造に確かな手応えをお届けします。沖縄・南城の魅力を伝える特別な商品を、ぜひこの機会にご覧ください。

Discover 6 carefully selected products from the 2026 Okinawa Nanjo Selection. Born from the region's abundant nature and skilled craftsmanship, each offers exceptional quality and a distinctive story. This lineup presents fresh opportunities to enrich your business and create new value. Take this opportunity to explore these special products that capture the charm of Nanjo, Okinawa.

PR20

沖縄県健康産業協議会

Okinawa Health & Wellness Industry Association

沖縄県　Okinawa

産業団体
Industry Association



沖縄の認証された健康食品をご紹介
Industry Discover Okinawa's Certified Health Food Products

沖縄独自の認証制度「WELLNESS OKINAWA JAPAN」。第三者の専門家が品質管理や機能性、地域性を審査した、信頼性と沖縄らしさを兼ね備えた健康関連商品をご紹介します。科学的根拠と沖縄の自然・伝統の魅力を備えた、サプリメント、菓子、飲料、発酵食品などをご紹介します。

Discover health and wellness products certified under WELLNESS OKINAWA JAPAN, Okinawa's own certification program. Independent experts assess quality management, functional benefits, and regional characteristics, recognizing products that combine reliability with a distinctive Okinawan identity. Explore supplements, confectionery, beverages, fermented foods, and more that bring together scientific evidence and the appeal of Okinawa's nature and traditions.

PR21

宮古島離島輸出促進協議会 SABANI

MIYAKOJIMA ISLANDS EXPORT COUNCIL SABANI

沖縄県　Okinawa

食品製造・農産物生産／加工（輸出協議会）
Food Manufacturing and Agricultural Production / Processing (Export Council)

SABANI
MIYAKOJIMA

宮古島の恵みを、サバニに乗せて世界へ
Bringing Miyakojima's Bounty to the World aboard a Sabani

「サバニ」は琉球王国時代の海人の舟。宮古島の食品メーカー・生産者が一つの舟に乗り、商品開発からブランディング、海外営業までを一貫して行う輸出協議会です。調味料、ブランドマンゴー、紅芋菓子、グァバ加工品など、島の素材を活かした商品を安心の輸出体制とともにお届けします。

A sabani is a traditional fishing boat from the Ryukyu Kingdom era. Inspired by the spirit of "sharing one boat," our export council unites Miyakojima's food producers. Together, we handle product development, branding, and overseas sales—offering island specialties such as seasonings, branded mangoes, purple sweet potato sweets, and processed guava products, supported by a reliable export system.

PR22

沖縄ハム総合食品株式会社

OKINAWA HAM SOGO SHOKUHIN K.K.

沖縄県　Okinawa

食品加工
Food processing



この島のおいしいを、100年先も。
Sharing the flavors of Okinawa for the next 100 years.

オキハムは沖縄の食文化を全国へ届ける食品メーカーです。独自のレトルト技術でラフテー等の伝統料理を完全再現し、県産豚100%ポークや中味汁など地域密着の商品を強みとしています。御社の販路やノウハウと融合させることで、沖縄発の健康で豊かな食生活を全国に共創・提案いたします。

Okiham is a food manufacturer bringing Okinawa's culinary traditions to tables across Japan. Our proprietary retort processing technology captures the authentic flavors of traditional dishes such as rafute (braised pork belly). Our specialties include luncheon meat made with 100% Okinawan pork and nakami-jiru (pork offal soup), reflecting our deep local roots. By combining our strengths with your distribution network and expertise, we aim to bring the wholesome flavors of Okinawa to more people across Japan and inspire healthier, richer everyday meals.

PR23

株式会社おおしま

Oshima Co.,LTD.

愛知県　Aichi

製造業
Manufacturing



愛知の食文化を、世界の食卓へ。
Bringing Aichi's Culinary Heritage to Tables around the World

愛知・三河の豊かな食文化を、全国そして世界へ。地元の生産者や老舗調味料メーカーと連携し、厳選した食材と伝統の味を活かしたレトルト食品を開発しています。白のおでん、ヴィーガンカレー、ポタージュなど、地域の魅力を詰め込んだ「あいちの恵み」シリーズをお届けします。

We share the rich culinary heritage of Mikawa, Aichi, with people across Japan and around the world. In collaboration with local producers and established seasoning makers, we create shelf-stable, ready-to-eat products made with carefully selected ingredients and traditional flavors. Try our "Aichi no Megumi" series—white oden, vegan curry, and creamy soups that capture the distinctive taste of the region.

PR24

沖縄市
工芸産業振興会

Okinawa City Craft Industry Promotion Association

沖縄県　Okinawa

工芸
Arts and Crafts



沖縄市の工芸店
「コザ工芸館ふんどぅ」運営

Operating Koza Craft Center Fundu, a craft shop in Okinawa City

コザ工芸館ふんどぅにて、地域の職人たちが生み出す、個性豊かで魅力あふれる工芸品や、ものづくりに込められた想い・技術を広く発信しています。工芸品の展示販売を行うアンテナショップの運営をはじめ、職人と来場者が交流し、工芸の魅力に触れられる工芸市などを開催し、地域の工芸産業の振興と発展につなげています。

At Koza Craft Center Fundu, we showcase the unique and appealing crafts created by local artisans, sharing the creativity, dedication, and craftsmanship behind each piece.
In addition to operating a showroom and retail shop featuring locally made crafts, we organize craft markets and other events where visitors can interact directly with artisans and discover the appeal of traditional and contemporary craftsmanship. Through these activities, we aim to promote and support the growth of the local craft industry.

(沖縄市)
知花花織事業
協同組合

(Okinawa City)
chibana-hanaori

沖縄県　Okinawa

製造業（伝統的工芸品）
Manufacturing (Traditional Crafts)



受け継ぐ技、
広がる花織の可能性。

Preserving Traditional Craftsmanship, Expanding the Possibilities of Hanaori Weaving.

沖縄の伝統織物「知花花織」。受け継がれてきた手仕事と、色鮮やかな模様が織りなす独自の魅力を大切に、現代の暮らしに寄り添う商品づくりにも取り組んでいます。伝統の技を未来へつなぎ、新たな価値と可能性を広げていきます。

Chibana Hanaori is a traditional woven textile from Okinawa, known for its intricate handwoven craftsmanship and vibrant patterns. While preserving its unique heritage, we also develop products that complement modern lifestyles. By passing down traditional weaving techniques to future generations, we aim to create new value and explore new possibilities for this cherished craft.

(沖縄市)
コザ工芸館ふんどぅ

(Okinawa City)
Koza Craft Gallery Fundu

沖縄県　Okinawa

工芸品
Crafts



沖縄工芸品アンテナショップと
工芸市を運営

Operation of an Okinawan crafts showcase shop and craft fairs

地域に根ざした職人たちが生み出す、個性豊かで魅力あふれる工芸品や、ものづくりに込められた想い・技術を広く発信しています。工芸品の展示販売を行うアンテナショップの運営をはじめ、職人と来場者が交流し、工芸の魅力に触れられる工芸市などを開催し、地域の工芸産業の振興と発展につなげています。

We showcase the unique beauty and appeal of crafts made by local artisans, sharing the stories, passion, and craftsmanship behind each piece. Through our craft shop, where visitors can explore and purchase these creations, and craft fairs that offer opportunities to meet the artisans in person, we help promote and support the growth of the local craft industry.

PR25

(沖縄商工会議所)
株式会社 小浜養蜂場

(Okinawa Chamber of Commerce and Industry)
Kohama Honey Farm Co., Ltd.

沖縄県　Okinawa

養蜂製造業
Beekeeping and Honey Production



サクしっとり食感と、
シークヮーサーの魔法

A Crisp Yet Tender Bite and a Touch of Shikuwasa Magic

創業から続く養蜂の技術で、沖縄ならではの素材を活かした極上のハチミツをお届けします。採れたての蜂蜜と国産バターのクリームをサクしっとり生地でサンドした焼き菓子「コザハニー」と、シークヮーサーの爽やかな酸味と生ローヤルゼリーをブレンドした、飲み物や料理に幅広く使えるハチミツの2点を出展します。

With generations of beekeeping expertise, we create premium honey products that highlight distinctive Okinawan ingredients. We're showcasing two specialties: Koza Honey—a baked sandwich with a crisp yet tender texture and a rich cream filling made from freshly harvested honey and Japanese butter; and a versatile honey blend that combines the bright, refreshing tang of shikuwasa citrus with fresh royal jelly—perfect for drinks and cooking.

この島の損保。
大同火災



大同火災キャラクター
「デイゴーマン」

次回開催予告　NOTICE FOR THE TRADE FAIR NEXT YEAR



日程（予定） Schedule (tentative)

2027年 11月9日（火）～10日（水）
Tuesday, November 9 – Wednesday, November 10, 2027

開催場所（予定） Venue (tentative)

沖縄サントリーアリーナ
Okinawa Suntory Arena

主催 Host
沖縄大交易会実行委員会
Executive Committee of the Great Okinawa Trade Fair
沖绳大交易会实行委员会 ／ 沖繩大交易會實行委員會

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
OKINAWA Bridging Asia

地元に全力!

沖縄セルラー

OKINAWA CELLULAR

次の商談相手を、今すぐ見つけよう。

おきぎん Big Advance

ビジネスマッチング

おきぎん Big Advance って??

全国の企業とつながりたい…
そんな時は、**ビジネスマッチング**！

企業ホームページもかんたん作成！
入力するだけですぐ公開できます。

補助金検索や**福利厚生「FUKURI」**も
企業活動を幅広くサポート！

その他の機能も充実したプラットフォーム、
それが**おきぎんBig Advance**です!!

お申し込み・お問い合わせ

株式会社みらいおきなわ
おきぎん Big Advance 事務局
☎ 098-860-0960



応援！18の旅立ち

RBC

RBCではラジオを中心に2014年から児童養護施設や里親家庭から卒業する生徒たちの進学・就職を支援するチャリティーキャンペーンを展開し、放送を通じ理解と支援の輪を広げる取組みを行っています。募金やチャリティカレンダーを販売し、18歳の節目に旅立つ彼らに寄付金を贈呈しています。ご協力よろしくお願いいたします。詳しくはRBCホームページをご覧ください。

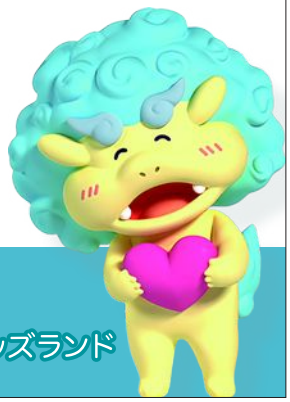
【2026年度キャンペーン期間】2026年10月1日～2027年2月15日

募金受付口座　※各銀行窓口での振込手数料は無料です。

応援18の旅立ちチャリティーキャンペーン事務局

- 沖縄銀行 店番101 普通口座 2621997
- 琉球銀行 店番201 普通口座 1297244
- 沖縄海邦銀行 店番002 普通口座 921129

壁掛け
チャリティカレンダーが
税込1000円だシー！



チャリティカレンダー販売店舗

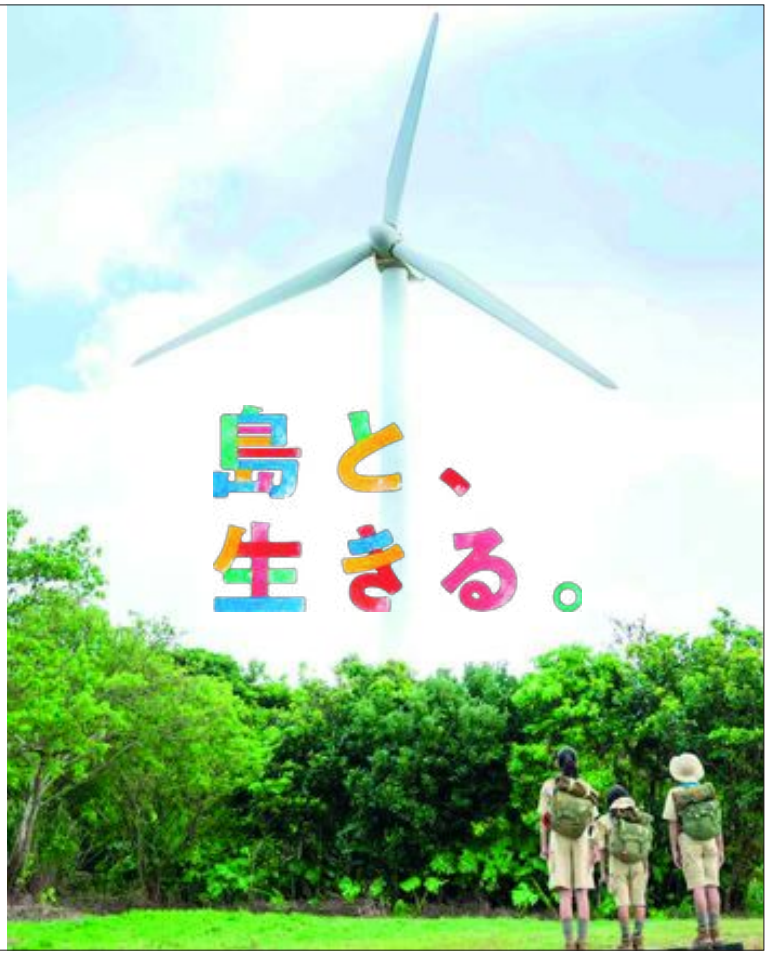
TSUTAYA那覇新都心店、TSUTAYA首里店、TSUTAYA小禄店、波の上わくわくキッズランド

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CO²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。これまでも、これからも。

地域とともに、地域のために
沖縄電力











沖縄・本部町から、赤いお茶
From Motobu, Okinawa, after 600 years of enduring tradition — a crimson tea, now in your hands.

**本部の自然と水が育てる
島の色合いと旅の余韻**
The hues of the island, born of Motobu's nature and pure waters — a lingering taste of the journey.

**沖縄ならではの
手土産・飲料提案に**
For souvenir, An ideal choice for uniquelyOkinawan gifts and beverage offerings

**琉球の緑と赤い一杯を
そのままに。**
The lush green of Ryukyu, together with a cup of crimson tea.

オオイタビ茶 ～多い旅のあなたのお供に～

A vivid red Okinawa botanical tea for travel, gifts, and memorable hospitality.

**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**
Delivering the natural vitality of Ooitabi tea, nurtured by Motobu's rich nature and pure waters.

製造元 そば処 夢の舎
本部町古島794 tel.0980-48-4529

販売元 アマミっク株式会社
那覇市安里2-6-24 tel.090-4851-7823



ビールになった金麦が
1億本突破！*



STOP! 20歳未満飲酒

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。
のんだあとはリサイクル。 ビール サントリー（株） ＊2026年10月新発売の金麦グループ計 当社出荷実績ベース（350ml換算） ※「金麦」比

SUNTORY

OKINAWA
SUNTORY
ARENA

沖縄をもっと楽しく！



施設紹介

沖縄アリーナ株式会社は、沖縄市の施設である沖縄サントリーアリーナの指定管理者として、「スポーツ及び文化の振興を図り、地域の活性化に寄与する」ことを目的に、安心安全な施設運営・管理、多彩なイベントの企画・誘致を行っています。関係団体と協力しながら各事業を実施し、今後も多くの人々が来場し、楽しく賑わい溢れるアリーナを目指してまいります。

・用途：スポーツ・ライブ・MICE
・最大収容人数：約10,000人
・ショップ・カフェ・プレミアムラウンジを併設
・2023年FIBAバスケットボールW杯の会場
・災害時の支援物資集積拠点として認定

お問い合わせ・施設利用について

沖縄アリーナ株式会社
〒904-0034　沖縄県沖縄市山内1丁目16-1
TEL：050-5444-1478　　公式サイト：https://okinawa-arena.jp/

14th沖縄大交易会2026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 14th Great Okinawa Trade Fair 2026 is able to operate due to the understanding and support of many enterprises and organizations.

沖縄県 OKINAWA PREFECTURE

沖縄懇話会 OKINAWA KONWAKAI

Beyond the Bank あなたの明日へ

ANA Cargo

OKINAWA KAIHO 海邦銀行

沖縄銀行

沖縄ヤマト運輸

地元と ともに コザ信用金庫

琉球銀行

あなたの暮らし丸ごと応援! JAおきなわ

地元に全力! 沖縄セルラー OKINAWA CELLULAR

NACT 那覇空港貨物ターミナル株式会社

welcome NAHA AIRPORT BUILDING CO.,LTD. 那覇空港ビルディング株式会社

QAB 琉球朝日放送

RBC 琉球放送

株式会社 アカネクリエーション AKANE CREATION

AEON イオン琉球株式会社

上間沖縄天ぷら店 UEMA OKINAWA TENPURA

ANA

OKINAWA SUNTORY ARENA

JF JF沖縄漁連

沖縄タイムス OKINAWA TIMES

沖縄テレビ放送

沖縄電力

沖縄トヨタ自動車

人にやさしい環境・創り 沖縄ビル管理(株) 60th

Orion

コープおきなわ

San-A

この島の損保。 大同火災

未来への架け橋となる企業でありたい 株式会社 大米建設

拓南製鐵株式会社

笑顔をはこぶ、未来へつなぐ 南西海運株式会社

JAL JAPAN AIRLINES

RYUBO HOLDINGS

夢とくらしと文化をはこぶ RKK 琉球海運

琉球新報社

RFF 琉球通運

日本通運代理店 琉球物流 RYUKYU LOGISTICS

幸せの原動力 RYUSEKI

沖縄大交易会実行委員会事務局
Executive Committee of The Great Okinawa Trade Fair

〒901-0152 沖縄県那覇市小禄1831-1 (沖縄県産業振興公社内)
1831-1 Oroku, Naha City, Okinawa 901-0152 Japan (inside the Okinawa Industry Promotion Public Corporation)
TEL 098-851-7463 ／ FAX 098-859-6233 ／ E-mail daikouekikai@okinawa-ric.or.jp
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_2排出量1.076tCO_2(284gCO_2/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。

2026年11月13日現在