

世界の舌を魅了する神戸ビーフ®

きめ細かく上品な甘みの赤身が、脂肪の風味・香りと溶け合うハーモニー。上質な「霜降り」は生産者の魂がこもった芸術品。美味しさの決め手であるイノシン酸やオレイン酸を豊富に含むプレミアムな逸品をご賞味下さい。

神戸肉流通推進協議会 ☎078-927-0327 神戸肉流通推進協議会

保存版

全国各地の名品100点をシリーズでご紹介

名品・特産品紹介特集

ブランド名品100 <2024年版>

※カタログやパンフレットなどの資料請求、詳細については各社にお問い合わせ下さい。

『名品館』『名品館SHOP』もご覧下さい

安心と美味しさを追求したコシヒカリ「君津の輝き」
令和5年産「JAきみつ米」食味コンクール優秀賞受賞

豊かな田園風景が広がる千葉県君津市で、化学肥料は使わず、有機肥料のみを使用。安心と美味しさ、粒の大きさ(約2mm)を追求したコシヒカリ「君津の輝き」です。米づくりに適した土質の土壌で生命力の強い稲を育て上げ、惜しみない手間をかけたこだわり米。君津市の学校給食米としても採用。ギフトにも好評です。

生産者 野口忠博
☎0439-32-2426 詳細は→野口忠博 名品館

豊かな香りと旨み広がるチガミイワ醤油

杉樽木桶で「もろみ」を二年間じっくりと熟成させて作った生揚げ醤油を贅沢に使用し、本来の味が際立ち、豊かな香りと旨みが口いっぱいに広がる自信作の醤油と、梅の香りがついた醤油のセット品(さしみ・うめ・おひたし)です。お刺身、卵かけご飯のほか、梅醤油はバター・パスタとの相性も抜群です。

チガミイワ

創業 岩尾醤油醸造元
明治7年 ☎0776-86-1720 FAX0776-86-1721

岐阜県 昭和28年の製造以来、愛され続ける「明宝ハム」
味に自信あり、うまいハムはここにあり!

伝統の製造方法で昔なつかしの味が楽しめます。豚のもも肉だけを使用し食品添加物の使用を控えて安心も徹底追求。サラダやオードブルなど、切ってそのままでお召し上がりいただけます。ご自宅用のほかギフトにも好評です。

明宝ハム
http://www.meihoham.co.jp
☎0120-44-8601 FAX.0575-87-2453

百貨店、スーパー、飲食店様等 業務用ご商談承ります

お中元にはちくま味噌ギフト 「江戸の祭り」

ちくま味噌の人気のいろいろな味噌を詰合せました。北海道産のだし昆布で包み込んだ上品な味のこぶだし味噌(白)と米こうじを豊富に使用して造り上げたまるやか風味の米こうじ味噌。そして力士達がごはんや野菜と共に食すスタミナ満点の力士みそ。さらに新潟産のだいごんときゅうりをみそ漬けにしたほかでは味わえないみそ漬けの組み合わせとなりました。お中元のお品としてぴったりです。

ちくま味噌 TEL.03-3641-3310 FAX.03-3630-9351
URL https://chikuma-tokyo.co.jp

漬物王国・信州で生まれた 早漬一番味シリーズ

昭和56年に販売を開始し、今もなお根強い人気のロングセラー商品です。原液タイプですので何度も使えて経済的。だれでも手軽で簡単においしく野菜が漬かります。

株式会社あぐりライフ信州諏訪
〒391-0001 長野県茅野市ちの145番地
TEL.0266-52-3553 FAX.0266-52-8006

うめしそ風味 かつお風味 めが漬風味 こんぶ風味 からし風味 たまりみそ風味

「おいしい」をもっとおいしく。
信州の健康な大地で育てた 特別でおいしいニラです。

信州名物おやき 餃子
ウインナー 博多名物もつ鍋

飲食店様向けご商談好評受付中! KYOWA FARM
お問合せは… FAX.026-214-1761 きょうわファーム

企画/ジャパנקリエイト ☎026-405-5674(代)