

保存版

全国各地の  
名品100点を  
シリーズで紹介

名品・特産品紹介特集

# ブランド名品100

[VOL.5]

〈2022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

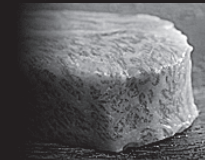
めいひんかん



名品館SHOP



KOBE Beef 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

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。

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

全国発送 明宝ハム

百貨店、スーパー、飲食店様等 業務用ご商談承ります

北海道 北海道産山わさび使用「がごめ昆布 しょうゆ味」

粘りと辛さが決め手の本物の味



北海道の道南地区に生息するがごめ昆布と、キリッとした高貴な辛味が特徴の山わさびを厳選使用し、こだわりの醤油で味付けした「函館がごめ連合認定」の逸品です。がごめ昆布特有の強い粘りと山わさびの辛味が絶妙にマッチし、発売以来好評をいただいています。アツアツご飯にドドンと乗せてお召し上がりください!

詳細はWEBをご覧ください▶ (株)三豊   
株式会社 三豊 函館工場 TEL0138-73-5501  
FAX0138-73-5504

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。

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

チガミイワ 



脂身あっさり、  
おいしさ実感。

は やま こう げん とん  
麓山高原豚

あっさりして良質な脂肪、臭みが少なくアクの出にくい柔らかな肉質の麓山高原豚は、指定生産者が愛情を込めて飼育した、高品質で少しリッチな豚肉です。

専用飼料にととうもろこし、玄米などの穀類といも類のデンプン質、亜麻仁油、木酢酸など自然由来の原料をバランス良く配合。飽きのこない脂身の旨みをお楽しみください。



麓山高原豚生産振興協議会 ☎024-956-2983 はやまこうげんとん 

企画/ジャパנקリエイト ☎026-405-5674(代)