

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

※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

紙上商談会 ビジネスマッチガイド

滋賀県 珠玉の味わい「きぬむすめ」「ミルキーQueen」

おいしい大地の恵みを食卓へ。
令和6年産 新米ご予約好評受付中!!

甲賀市水口町山の自然豊かな地で、牛糞の完熟堆肥を使用した良質な土壌と、清らかなミネラル豊富な山からの水を使い、妥協を許さず手間ひまをかけて作り上げた絶品米です。おいしさはもちろんのこと安心も徹底追求し「環境こだわり農産物」にも認定されています。ぜひご賞味ください!

詳しくは➡

☎0748-63-4959 FAX.0748-60-4023

《新鮮・便利なお米の定期購入も承ります》しまだファーム



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、惜しめ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➡

粘りと辛さが決め手の本物の味
北海道産山わさび使用「がごめ昆布 しょうゆ味」

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つけた「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➡

株式会社 **三豊** 函館工場 TEL0138-73-5501
FAX0138-73-5504

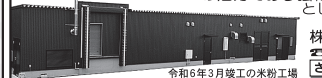


お米が麺になりました!

国産うるち米を使用した米粉のみを使用し、製造過程において国内でも希少な米粉専用工場にてコンタミの問題もしっかりクリアし、安心して召し上がっていただける冷凍米粉麺です。作り方も簡単で、沸騰したお湯に冷凍米粉麺を入れ、同時に火を止め、ほぐれたら出来上がり!(約1分半から2分) 塩・加工デンプン・増粘剤は使用せずお米の香りはもちろん、米粉麺の魅力である独特のつるつるモチモチとした食感の米粉麺です。

令和6年3月竣工の米粉工場

株式会社 **あっとん**
☎087-802-3181

伝統野菜を使用「法性寺ねぎ肉味噌」

「法性寺ねぎ」は蜜が出るほど甘く、香りが強いあいちの伝統野菜。その法性寺ねぎと岡崎市発祥の長期熟成させた豆味噌「八丁味噌」を合わせました。肉は高タンパク低脂質な大豆ミートを、ヘルシーなのにしっかりとした味が特徴です。是非ご賞味ください。

JAあいち三河 ☎44-0213
愛知県岡崎市坂左右町葺ノ部18-1 ☎0564-55-2994



青森県産りんごのみを使用
厳選した青森県産りんごを使用

果汁100%ストレートりんごジュースです。フレッシュで品質の良いりんごを使い、昔ながらの製法でりんごのおいしいところだけを搾った一品。飲み切りサイズの「RICH APPLE」が好評! ご家族向けに1Lサイズの「林檎倶楽部」も販売しています。

TEL.0172-82-2101
FAX.0172-82-5310
〒036-1331 青森県弘前市五代字早稲田557

詳細は➡



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

企画/ジャパנקリエイト ☎026-405-5674(代)

