

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

保存版

あつ、
それいいね！

お取りよせ・業務用ご商談なども可能な

名品セレクション2022

※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**

安心と美味しさを追求したコシヒカリ「君津の輝き」

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の米。君津市の学校給食米としても採用。ギフトにも好評です。

安心で高品質のお米を農家直送
生産者 **野口忠博** 詳細は▶野口忠博 名品館
☎0439-32-2426 令和4年産新米 順次発送できます

食べ応えあり、
大粒サイズのみを厳選

国産Premium Dried fruit

南信州特産「いつもの市田柿」

■内 容 量 170g(5〜6粒)×4袋入
■お申込期限 令和5年1月31日

JAみなみ信州 農産物総合DMセンター
〒399-3101 長野県下伊那郡高森町山吹1674-1
TEL 0265-34-3705 FAX 0265-34-3706

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

岡山の豊かな大地の贈り物「ミルキーQueen」

ご家庭用・業務用 好評販売中!!

清らかな水と豊かな大地で育った絶品米です。「おいしさ」「安心」にこだわり、万田酵素や大豆の搾りかすなど独自の肥料を使用。注文を受けてから精米し発送します。ぜひ一度ご賞味いただき、「晴れの国おかやま」の豊かな自然の恵みを感じて下さい。飲食店様向けご商談も承ります。

詳細は▶名品館SHOP 渡辺農産
渡辺農産 お問い合わせは…
☎FAX0866-83-0187
Mail:takubon3157satoyamada@gmail.ne.jp

豊かな自然と生産者の愛情で育んだ味の芸術品

至福の極み **前沢牛**

詳細は 前沢牛協会
岩手前沢牛協会
☎0197-34-0263

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

青森県産りんごのみを使用した果汁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。

厳選した青森県産りんごを使用

合同 五代農産加工 会社
TEL0172-82-2101 FAX0172-82-5310
〒036-1331 青森県弘前市五代字早稲田557

信州産プレミアムコシヒカリ「せせらぎ米」

【米・食味分析鑑定コンクール・国際大会 特別優秀賞受賞】

北アルプスを間近に望む自然豊かな地で、妥協を許さず、手間をかけて美味しさと安心を追求したコシヒカリです。昼夜の寒暖差が大きいため、旨み、甘味、香りが良く、つや、粘りなど全てにおいて満足していただける自信の逸品。ぜひ一度ご賞味ください！贈答用のほか業務用ご商談も承ります。

信州 白馬 太谷農場
☎070-2824-0924

脂身あっさり、
おいしさ実感。

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

は や ま こう げん とん

麓山高原豚

企画/ジャパנקリエイト ☎026-405-5674(代)