

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。美味しい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2024

※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

お米本来の食感が楽しめる
香川の美味しいお米「おいでまい」

香川県のオリジナル米「おいでまい」は、お米本来の食感が楽しめる“粒ぞろい”が自慢。甘みや香りはもちろんのこと、つやがあり、もっちりとした粘りが特徴です。美味しいとともに、元気いっぱいの毎日を応援します！
詳細は→ [おいでまい](#)
お問い合わせ… ☎087-818-4109

JA香川県

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壤で生命力の強い稻を育て上げ、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。

全国 発送 生産者 野口忠博 ☎0439-32-2426

詳細は→ [野口忠博](#) [名品館](#)

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、切ってそのままであっさりいただけます。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

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」

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、切ってそのままであっさりいただけます。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

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.0138-73-5501 FAX.0138-73-5506

株式会社 二 豊 函館工場 TEL.0266-52-3553 FAX.0266-52-8006

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

漬物王国・信州で生まれた
豊かな香りと旨み広がるデガミイワ醤油

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る。アツアツご飯のほか、卵かけご飯のほか、梅醤油はパスタとの相性も抜群です。

詳細はWEBをご覧ください→ [\(株\)三豊](#)
株式会社 二 豊 函館工場 TEL.0266-52-3553 FAX.0266-52-8006

創業 明治7年 岩尾醤油醸造元
〒391-0001 長野県茅野市ちの145番地
TEL.0277-86-1720 FAX.0277-86-1721

企画／ジャパンクリエイト ☎026-405-5674(代)