



**地域資源
活用の会**

出展企業一覧



ブース No:10-119

機能訴求（タンパク質・低糖質を前面に）

株式会社 KULBAY（大阪）

業態：プロテインアイス「pocotein」製造メーカー

公式 WEB：poco-foods.com（ポコテイン公式）

—主力商品—

- ・プロテインアイス「pocotein（ポコテイン）」
- ・フレーバー：バニラ／ココア／めっちゃ抹茶／黒ごまきなこ
- ・1個あたりタンパク質 10g、低糖質・低脂質が特徴

特徴

- ▶ 2023 年創業の新興メーカー
- ▶ 関西・関東のスーパーやコンビニで販売拡大中
- ▶ 代表は Burak Gorgulu 氏（大阪在住）



株式会社 KULBAY は、大阪を拠点に“おいしさ”と“健康”を両立させた新しい食品カテゴリーを創造するフードテック企業です。主力商品である高タンパク・低糖質のプロテインアイス「pocotein（ポコテイン）」は、1個あたりタンパク質 10g を実現しながら、デザートとしての満足感を損なわない味わいを追求しています。

若い世代を中心に広がる「罪悪感のないスイーツ」需要に応えるべく、栄養価・味・デザインの三軸で商品開発を行い、関西・関東の小売店を中心に販路を拡大中です。健康志向のライフスタイルに寄り添いながら、日常に取り入れやすい“食べるプロテイン”という新しい習慣を提案しています。

栄養満点でおいしいアイスクリームを、
原材料にこだわりながら作りました。
大阪で作ったアイス为全国へお届けしています！
ぜひ一度お召し上がりください！

Pocoteinの
アイスクリーム
商品一覧

CLICK HERE!



「山菜・きのこ・乾物のことなら、宮下商店。」

株式会社宮下商店（長野県千曲市）

業態：食品原材料・加工食品の卸売／一部製造

公式 WEB：miyashita-syouten.co.jp

主力商品

- ・山菜原材料（国産・輸入）
- ・きのこ類（水煮・塩蔵）
- ・ドライフルーツ・ナッツ
- ・なめ茸・ジャム・甘露煮などの加工食品
- ・包装資材・食品容器の卸売


特徴

- ▶創業 1953 年、食品原料の専門商社
- ▶関連会社に「須坂食品工業（なめ茸製造）」や
- ▶「浅間商産（産直市場ヤマサン）」



株式会社宮下商店は、長野県千曲市を拠点に、山菜・きのこ・乾物・農産加工品など、幅広い食品原料を取り扱う専門商社です。1953 年の創業以来、国内外の産地ネットワークを活かし、品質の安定した原料供給と、加工食品メーカー・外食産業・小売業への柔軟な対応を強みとしてきました。

また、関連会社には「須坂食品工業（なめ茸製造）」や「浅間商産（産直市場・農産加工）」など製造部門を持ち、原料調達から加工・商品企画まで一貫した提案が可能です。地域の農産物を活かした商品開発や OEM にも対応し、食品産業の多様なニーズに応える総合パートナーとして事業を展開しています。

 株式会社 宮下商店

食品原料の専門商社



「余計なものはいれない、果実本来の力。」

浅間産業株式会社

業態：果実加工品メーカー

公式 WEB：なし

主力商品

- ・干し杏・千曲のあんずネクター
- ・百花蜂蜜・アカシア蜂蜜
- ・100%秋映ジュース

特徴

- ▶千曲市の“あんず文化”を活かした加工メーカー
- ▶果実加工と蜂蜜を中心とした“小規模・高品質”のラインナップ
- ▶“無添加・素材重視”の方向性が強い



浅間商産は、長野県千曲市にて、あんず・りんご・蜂蜜など地域の農産物を活かした加工品を製造・販売する食品メーカーです。干し杏、あんずネクター、百花蜂蜜、アカシア蜂蜜、秋映ジュースなど、素材の味を大切にした商品を中心に展開しています。

千曲市は全国有数のあんず産地として知られ、浅間商産はその恵みを活かした加工品づくりに取り組んでいます。地域の農家と連携し、果実本来の風味を生かした商品を、産直市場や地域流通を通じて全国へ届けています。



「素材の旨みを、やさしく引き出す。」

有限会社宮城商店（長野県千曲市）

業態：漬物・佃煮・ジャムの製造販売（ブランド：木の花屋）

公式 WEB：konohanaya.co.jp

主力商品

野沢菜漬

- ・王滝かぶ甘酢漬
- ・戸隠大根ぬか漬
- ・佃煮・ジャム

特徴

- ▶創業 1909 年の老舗
- ▶地元野菜を使った伝統漬物に強み
- ▶SDGs 推進企業として登録（伝統野菜の活用など）



木の花屋の漬物について

私たちは漬物・佃煮という伝統的な食文化を継承していくのと同時に、

その素材である地域固有の野菜を絶やすまいと努力されている生産者の皆様の思いも、一緒にお客様にお届けしたいと考えています。

有限会社宮城商店（ブランド名：木の花屋）は、長野県千曲市で 1909 年に創業した、漬物・佃煮・和惣菜の製造メーカーです。野沢菜漬をはじめ、王滝かぶ甘酢漬、戸隠大根ぬか漬、佃煮、ジャムなど、信州の野菜や果実を活かした商品づくりを続けています。

伝統的な製法を守りながら、現代の食卓に合う味わいへと進化させることを大切にしており、素材の持ち味を引き出すやさしい味付けが特徴です。地域の農家との連携や、地元食材の活用にも積極的に取り組み、SDGs 推進企業としても評価されています。

信州のお漬け物

信州の伝統から生まれる
新しい食文化



「信州の果実を、「百年の技術で磨く。」

寿高原食品株式会社（長野県千曲市）

業態：果実加工（ジュース・ジャム・ピューレ・果汁）メーカー

公式 WEB：kotobuki-hfc.co.jp（寿高原食品）

主力商品

- ・信州産りんごジュース「しぼりっぱなし」
- ・白桃ジュース「千曲の滴」
- ・ジャム・フルーツソース
- ・果汁・ピューレ・果肉（業務用）

特徴

- ▶創業 100 年以上の果実加工メーカー
- ▶OEM 開発に強く、大手食品メーカー向け原料供給も多数
- ▶地元果実（りんご・あんず等）に特化した高品質製品



寿高原食品株式会社は、長野県千曲市で 100 年以上にわたり、果実加工品の製造を行う食品メーカーです。信州産のりんご・あんず・白桃などを中心に、ジュース、ジャム、フルーツソース、果汁・ピューレなど、多様な果実加工品を製造しています。

代表商品である「しぼりっぱなし」シリーズは、果実本来の風味を活かしたストレートジュースとして高い評価を得ています。また、業務用原料や OEM 開発にも強く、大手食品メーカーや外食産業への供給実績も豊富です。地域の果実を活かした高品質な商品づくりを通じて、信州の果実文化を全国へ届けています。



「茨城の大地が育て、職人が仕上げる干し芋。」

株式会社幸田商店（茨城県）

業態：干し芋・自然食品の製造／販売

公式 WEB： <https://www.k-sho.co.jp/>

主力商品

- ・干し芋（平干し・丸干し）
- ・さつまいも加工品
- ・自然素材タブレット食品

特徴

- ▶干し芋の名産地・茨城を代表する老舗メーカー
- ▶無添加・自然食品にこだわった製造体制
- ▶全国流通・ギフト需要にも強いブランド力



幸田商店
KOUTA SHOUTEN



株式会社幸田商店は、干し芋の名産地として知られる茨城県で、さつまいも本来の甘さと香りを最大限に引き出すための技術を磨き続けてきた自然食品メーカーです。肥沃な土壌で育ったさつまいもを厳選し、収穫後の熟成管理から蒸し工程、乾燥、仕上げに至るまで、素材の個性を見極めながら最適な加工を施すことで、平干し・丸干しをはじめとした干し芋に深い甘みとしっとりとした食感を生み出しています。無添加製法にこだわり、自然の味わいをそのまま届ける姿勢は創業以来変わらず、全国の小売店や専門店、ギフト市場で高い信頼を獲得しています。また、自然素材を活かしたタブレット食品など新たなカテゴリーにも挑戦し、伝統と革新を両立させながら、茨城のさつまいも文化を未来へつなぐ食品メーカーとして進化を続けています。



「世界のオリーブを、信州から。」

株式会社北山商事（長野県）

業態 :EX バージンオリーブオイルの輸入・販売商社

公式 WEB:<https://kitayamashoji.com/>

主力商品

- ・EX バージンオリーブオイル
- ・業務用オリーブオイル
- ・高品質オイルのセレクト販売

特徴

- ▶世界各国の高品質オリーブオイルを専門に輸入
- ▶品質基準が厳しく、プロ向け供給に強い
- ▶飲食店・小売・食品メーカーへの安定供給



株式会社北山商事は、世界各国のオリーブ産地を自ら歩き、品質基準を満たしたエクストラバージンオリーブオイルだけを厳選して輸入する専門商社です。生産者の哲学や畑の環境、収穫から搾油までの工程を丁寧に確認し、香り・味わい・鮮度のすべてにおいて“本物”と呼べるオイルのみを日本市場へ届けています。飲食店や食品メーカー、小売企業などプロフェッショナルの現場で求められる品質に応えるため、ロット管理や輸送温度、保管環境に至るまで徹底した品質管理を実施。信州を拠点に、世界の食文化と日本の食卓をつなぐ架け橋として、オリーブオイルの新しい価値を提案し続ける企業です。

笑顔、おいしさ、健康、癒しを感じる毎日

「健康習慣をはぐくむ」をテーマに、様々な商品によって
日本から世界へ、世界から日本へつなげる。それが、私たち北山商事の使命です。

kitayama



「紀州梅の香りを、日々の食卓へ。」

業態：梅酢ドリンク・梅酢ごはんの開発／製造
(梅を活かした飲料・食品の企画・製造)

公式 WEB： <https://umenokuni.com/>

主力商品

- ・梅酢ドリンク (UMENOKUNI ブランド)
- ・梅酢ごはん (炊飯器向け商品)
- ・梅を活かした健康志向食品
- ・うめボーイズ関連商品

特徴

- ▶紀州梅を使った“梅酢食品”という独自カテゴリーを展開
- ▶飲料・ごはんなど日常に取り入れやすい梅商品の開発に強み
- ▶ブランド「梅の国」「うめボーイズ」を通じた発信力が高い



株式会社うめひかりは、梅の名産地である和歌山県を拠点に、紀州梅の香りと酸味を活かした梅酢ドリンクや梅酢ごはんなど、独自性の高い梅関連食品を開発・製造する食品メーカーです。自社ブランド「梅の国 (UMENOKUNI)」や「うめボーイズ」を通じて、梅酢の持つ爽やかな酸味と健康価値を、飲料や炊飯器向け商品といった日常の食卓に取り入れやすい形へと再構築し、従来の梅加工品とは異なる新しいカテゴリーを生み出しています。原料となる紀州梅は品質を厳選し、梅酢の風味を損なわない製法を追求することで、香り・味わい・使いやすさを両立した商品づくりを実現。小ロットでの開発や新商品の企画にも柔軟に対応し、梅の新しい楽しみ方を提案する企業として、地域の梅文化と食の可能性を広げ続けています。



「伝統の旨味を、北海道から食卓へ。」

株式会社山久

業態：佃煮・煮魚・昆布加工品の製造／販売

公式 WEB：なし

主力商品

- ・にしん甘露煮
- ・昆布佃煮
- ・魚介の煮付け・甘露煮
- ・昆布・海藻加工品

特徴

- ▶伝統的な煮物技術を活かした佃煮・煮魚の専門メーカー
- ▶素材の旨味を引き出す甘露煮・佃煮に強み
- ▶家庭用・業務用の双方に対応できる製造体制



株式会社山久は東京都を拠点とし、函館で製造されるにしん甘露煮や昆布佃煮をはじめとした和惣菜の製造を行う食品メーカーです。伝統的な煮込み技術を大切にしながら、素材の旨味を引き出す甘露煮・佃煮・煮魚を中心に、多様な和惣菜を展開しています。魚介や昆布などの原料は品質を厳選し、味の安定性と安全性を重視した製造体制を整えることで、家庭用から業務用まで幅広いニーズに応えています。和食文化に根ざした商品づくりを通じて、日々の食卓に安心とおいしさを届ける企業として、長年にわたり信頼を築いてきました。

株式会社山久は、長年にわたり培ってきた煮物・佃煮づくりの技術と、素材を見極める確かな目を活かし、新たに北海道産エゾシカを使用したプレミアムペットフードを展開しています。原料を厳選し、無添加で安全性の高い素材を提供することで、ペットの健康寿命を支える新たな価値を創造しています。



「1℃が決める、納豆の旨さ。」

有限会社加豆フーズ

業態：納豆の製造・販売

(低温熟成製法による納豆、納豆加工品、業務用納豆の製造)

公式 WEB：<https://kato-foods.com/>

主力商品

- ・ かつぶ納豆シリーズ（紙カップ・脱プラ対応）
- ・ 納豆加工品（アイス納豆・どらい納豆など）
- ・ 業務用納豆（学校給食・病院・介護施設・ホテル向け）
- ・ NATTO POWDER（フリーズドライ納豆）

特徴

- ▶ 低温熟成製法で納豆菌をじっくり育て、旨味を最大化
- ▶ 水圧 × 気泡洗浄で大豆を傷つけずに洗浄する独自工程
- ▶ 最新ラインによる自動化製造（盛込み〜たれ・からし投入〜トップシール）
- ▶ 学校給食・病院・ホテルなど業務用に強い供給体制
- ▶ 紙カップなど環境配慮型商品を開発



有限会社加豆フーズは、群馬県みどり市に本社を構え、納豆本来の旨味を最大限に引き出す「低温熟成製法」にこだわった納豆メーカーです。納豆菌が最も活性化する温度・湿度を精密に管理し、長時間かけてじっくり発酵させることで、深い味わいと香りを実現しています。また、大豆を傷つけずに洗浄するために水圧と気泡を利用した独自の洗浄工程を採用し、原料の品質を丁寧に守りながら製造を行っています。製造ラインは盛込みからたれ・からしの自動投入、トップシールまで最新技術で自動化されており、安定した品質と大量供給を両立。学校給食、病院、介護施設、ホテルなど幅広い業務用ニーズにも対応できる体制を整えています。さらに、紙カップ納豆や納豆加工品など、環境配慮と新しい食の楽しみ方を提案する商品開発にも積極的に取り組み、納豆の可能性を広げ続ける企業です。

こだわりと情熱が
本物の味へと導いていく



「秋田の燻し香を、そのまま食卓へ。」

(有) ゆめ企画 須藤健太郎商店 (秋田県)

業態: いぶりがっこ・漬物・燻製加工品の製造／販売

公式 WEB: <https://ugo-meisan.com/> (※「羽後の逸品」ブランドを展開)

主力商品

- ・いぶりがっこ (伝統製法の燻製たくあん)
- ・いぶりがっこの加工品 (スライス・刻み・ディップなど)
- ・秋田の漬物・地域特産品
- ・ギフト・業務用商品

特徴

- ▶秋田伝統の“いぶりがっこ”を専門に製造する老舗
- ▶燻し・漬け込み・熟成の工程を丁寧に守る職人技
- ▶地域原料を活かした商品開発力
- ▶ギフト・観光土産・業務用まで幅広い展開



(有) ゆめ企画 須藤健太郎商店は、秋田県に伝わる伝統食「いぶりがっこ」を専門に製造する漬物メーカーです。大根を囲炉裏の上でじっくり燻し、米ぬかで丁寧に漬け込むという昔ながらの製法を守りながら、香り・食感・旨味のバランスを追求した商品づくりを続けています。燻しの工程では薪の種類や温度管理にこだわり、漬け込みでは熟成期間を見極めることで、深い香りとパリッとした歯ごたえを実現。いぶりがっこ本来の魅力を最大限に引き出した商品は、家庭用はもちろん、飲食店・土産物店・ギフト市場でも高い評価を得ています。また、スライス・刻み・ディップなどの加工品開発にも積極的に取り組み、伝統の味を現代の食卓に取り入れやすい形へと進化させています。地域の食文化を未来へつなぐ企業として、秋田の魅力を全国へ発信し続けています。



「整える、潤う、輝く。チュチュルの新しい体験。」

株式会社チュチュル（群馬県）

業態：水素ルーム・水素関連機器の企画／販売

公式 WEB：https://www.pululun-hime.jp/

主力商品（食品カテゴリ）

- ・ぷるるん姫 美容ゼリー
- ・コラーゲン・ヒアルロン酸配合食品
- ・美容サプリメント
- ・健康サポート食品（機能性素材入り）

特徴

- ▶“食べる美容”をテーマにした美容食品ブランド
- ▶女性向けの美容ゼリー・サプリを中心に展開
- ▶可愛い世界観 × 機能性のある食品設計
- ▶オンライン販売に強く、全国へ展開可能



株式会社チュチュルは、群馬県富岡市を拠点に、美容と健康をテーマにした食品ブランド「ぷるるん姫」を展開する食品メーカーです。ぷるるん姫シリーズは、コラーゲンやヒアルロン酸など、美容をサポートする成分を配合したゼリーやドリンクを中心に、日常生活に取り入れやすい“食べる美容”を提案しています。公式サイトの商品ラインでは、味わい・食べやすさ・続けやすさにこだわり、忙しい女性でも無理なく続けられる美容食品を開発。可愛らしい世界観と機能性を両立させた商品設計が特徴で、オンライン販売を通じて全国のユーザーに届けられています。美容食品の企画力と、女性のライフスタイルに寄り添う商品づくりを強みに、チュチュルは“毎日のキレイを支える食品ブランド”として成長を続けています。

チュチュル®

日本の伝統的な食品の可能性を
追求したダイエット、美容食品の
開発で皆様に貢献したい。



「太もずくの旨みを、もっと身近に。」

ちゅらゆーな株式会社（沖縄県）

業態：もずく加工食品の製造・販売

公式 WEB：https://churayuna.com/※食品・沖縄素材を扱うサイト

主力商品

- ・もずく酢（沖縄産もずく使用）
- ・もずく天ぷら（惣菜・冷凍対応）
- ・沖縄食材を使った加工食品
- ・ギフト・業務用向け商品

特徴

- ▶沖縄の海で育った“太もずく”を使用した加工食品に特化
- ▶もずく酢・天ぷらなど、家庭用から業務用まで幅広く対応
- ▶沖縄食材の魅力を全国へ発信するブランド力
- ▶女性代表ならではの視点で、健康・美容価値を意識した商品開発



ちゅらゆーな株式会社は、沖縄県産のもずくを中心とした加工食品を製造・販売する食品メーカーです。沖縄の海で育つ太もずくは、独特のコシと風味が特徴で、同社ではその魅力を最大限に引き出すため、もずく酢やもずく天ぷらなど、日常の食卓に取り入れやすい商品へと加工しています。素材の鮮度と品質にこだわり、沖縄の食文化をそのまま届けることを大切にしながら、全国の家庭や飲食店へ向けて商品を展開。女性代表ならではの視点を活かし、健康・美容を意識した食品づくりにも取り組んでいます。沖縄の恵みを活かした商品を通じて、地域の魅力と食の豊かさを広げる企業として成長を続けています。

美ら海いぜな島の 香りをギュッと詰め込んで



沖縄のおいしい自然の恵みを、
みなさまに美味しく、楽しく、
召し上がっていただきたい。
生産者の熱意や商品への愛情も
皆様に知っていただきたい。
そんな思いから、情熱を込めて
商品づくりに取り組んでいます。



「素材に寄り添い、沖縄の味を届ける。」

株式会社よしみや（沖縄県）

業態：沖縄食材・惣菜・加工食品の製造／販売

（※沖縄県浦添市を拠点とする食品メーカー）

公式 WEB： <https://www.yoshimiya-okinawakokuto.com/>

主力商品

- ・沖縄食材を使った惣菜・加工食品
- ・県産素材のギフト商品
- ・地域特産品の企画・販売
- ・小ロット食品の企画・OEM 対応

特徴

- ▶沖縄県産素材を活かした食品づくりに強み
- ▶地域密着型の食品メーカーとして信頼性が高い
- ▶女性代表ならではの視点で、健康・安心を意識した商品開発
- ▶小ロット・多品種にも柔軟に対応可能



株式会社よしみやは、沖縄県浦添市を拠点に、沖縄の豊かな食材を活かした惣菜・加工食品を製造・販売する食品メーカーです。地域の素材を大切にしながら、家庭の食卓に取り入れやすい形へと加工することで、沖縄の食文化を全国へ届けています。女性代表である吉川周子氏のもと、安心・安全を重視した商品づくりを行い、素材の持ち味を活かしたやさしい味わいが特徴です。地域密着型の企業として、地元生産者との連携や小ロット対応にも力を入れ、沖縄の魅力を伝える食品ブランドとして成長を続けています。

沖縄黒糖ブランド

OKINAWA KOKUTO
YOSHIMIYA

「南の島の恵み、美しさを引き出すひとかけら。」

「選ばれ続ける理由は、品質にある。」

日進畜産工業株式会社（東京都）

業態：自社製ハム・ソーセージの製造／販売

（食肉加工品・ギフト・業務用製品の製造

公式 WEB： <https://www.nissinham.co.jp/>

主力商品

- ・自社製ハム
- ・自社製ソーセージ
- ・食肉加工品（ベーコン・ウインナー等）
- ・ギフト用ハムセット
- ・業務用食肉加工品

特徴

- ▶1916 年創業の老舗食肉加工メーカー
- ▶本場ドイツのマイスター技術 × 日本の職人技術
- ▶モンドセレクション最高金賞受賞のハムブランド
- ▶百貨店（高島屋・伊勢丹）に常設店舗を展開
- ▶麻布十番の「日進ワールドデリカテッセン」を運営



日進畜産工業株式会社は、1916 年の創業以来、食肉加工の専門メーカーとして高品質なハム・ソーセージを製造してきた老舗企業です。本場ドイツのマイスター技術と、100 年以上受け継がれてきた日本の職人技術を融合させ、素材の旨味を最大限に引き出す製法にこだわっています。代表商品であるボンレスハムは、世界的な食品品評会「モンドセレクション」で最高金賞を受賞するなど、国内外で高い評価を獲得。百貨店のギフト商品としても定評があり、ホテル・レストランなど業務用としても幅広く採用されています。また、麻布十番で運営する「日進ワールドデリカテッセン」では、世界中の食材とともに自社製品を提供し、食文化の発信拠点としての役割も担っています。伝統と革新を両立しながら、これからも“絶対の品質”を追求し続ける食肉加工メーカーです。

おめでとう、ありがとう、がんばってね

大人になっていくキミに

創業 大正五年

日進ハム

ここは日進畜産工業株式会社のグループHPです

「ひと口で伝わる、本格スープカレー。」

スープカレーガネーシャ（秋田）

業態：スープカレーの製造・販売／飲食ブランド運営

公式 WEB：https://soupcurryganesh.com/

主力商品

- ・スープカレー（店舗・イベント提供）
- ・スパイスを活かしたオリジナルカレー
- ・試食・催事向けスープカレー
- ・テイクアウト・加工商品（レトルト等の展開可能性）

特徴

- ▶秋田発のスープカレー専門ブランド
- ▶独自ブレンドのスパイスと旨味を引き出すスープが強み
- ▶イベント・催事での試食提供に実績
- ▶家庭向け商品展開にも積極的で、幅広い層に支持



Soup Curry Ganesh

秋田桃豚の角煮と彩り野菜の 贅沢スープカレー

じっくり煮込んだ豚角煮と10種の野菜が織りなす特別な一皿



スープカレーガネーシャは、秋田発のスープカレー専門ブランドとして、スパイスの香りと素材の旨味を丁寧に引き出した本格スープカレーを提供しています。公式 WEB サイトを通じてブランドの世界観を発信しながら、イベントや催事での試食・販売にも積極的に取り組み、多くの人にスープカレーの魅力を届けています。独自に調合したスパイスと、深いコクを生み出すスープが特徴で、ひと口で広がる奥行きのある味わいが支持されています。家庭でも楽しめる商品展開にも力を入れており、地域の食文化としてスープカレーをより身近に感じてもらえるよう、日々新しい提案を続けるブランドです。

七つの彩り、七つの福。 七福アイス



-50℃瞬間冷凍で、新鮮素材をそのままお届け



「140年の時が育てた、秋田のほんもの。」

株式会社浅利佐助商店（秋田）

業態：味噌・醤油・発酵食品の製造／販売
（秋田の老舗醸造メーカー）

公式 WEB：https://www.sasuke.co.jp/

主力商品

- ・佐助味噌（天然醸造味噌）
- ・醤油・つゆ・調味料
- ・発酵食品・加工食品
- ・地域食材を活かしたオリジナル商品

特徴

- ▶創業 140 年以上の老舗味噌蔵
- ▶天然醸造にこだわり、秋田の気候を活かした熟成技術
- ▶味噌・醤油を中心に、家庭用から業務用まで幅広く展開
- ▶伝統製法と現代の品質管理を両立した発酵食品メーカー



株式会社浅利佐助商店は、秋田県鹿角の地で 140 年以上にわたり味噌・醤油づくりを続けてきた、地域を代表する老舗の発酵食品メーカーです。創業以来、秋田特有の厳しい寒さと豊かな自然環境を活かした天然醸造にこだわり、四季の移ろいの中でじっくりと熟成させることで、深い旨味と芳醇な香りを持つ味噌を生み出してきました。看板商品である「佐助味噌」は、原料の選定から仕込み、熟成、管理に至るまで、すべての工程に職人の経験と感性が息づいており、昔ながらの味わいを守り続ける同社の象徴ともいえる存在です。

また、味噌だけでなく、醤油・つゆ・だし調味料など、日々の食卓に欠かせない発酵食品を幅広く展開し、家庭用はもちろん、飲食店や食品メーカーなど業務用としても高い信頼を得ています。伝統的な製法を継承しながらも、現代の食生活に寄り添う新しい商品開発にも積極的で、地域の食材を活かしたオリジナル商品や、発酵の魅力を伝える取り組みも行っています。次の世代へと受け継ぐための挑戦を続ける姿勢こそが、同社の最大の魅力です。



百有余年の歴史と、新しい技術。

十和田八幡平国立公園の雄大な自然に育まれた鹿角の風土の中に伝えてゆきたい味と技があります。

豊かな食文化を支える「福寿」味噌・醤油をどうぞお楽しみください。

「とうもろこしの甘さを、まるごと味わう。」

株式会社アースかいだ（長野）

業態：開田高原の農産物を活かした食品製造・地域ブランド開発
（ジェラート・加工食品・地域特産品の企画販売）

公式 WEB： <https://earth-kaida.com/>

主力商品

- ・とろろこしジェラート（開田高原とうもろこし使用）
- ・開田高原とうもろこし加工食品
- ・地域素材を活かしたオリジナルジェラート
- ・農産物を活かしたスイーツ・加工品

特徴

- ▶長野県・開田高原の農産物を活かした商品づくり
- ▶名産“開田高原とうもろこし”の甘さを引き出したジェラートが人気
- ▶地域の魅力を発信するブランドとして高い評価
- ▶観光地・道の駅・イベントでの販売実績が豊富



株式会社アースかいだは、長野県・開田高原の豊かな自然が育んだ農産物を活かし、地域の魅力を伝える食品づくりを行うブランドです。特に名産である「開田高原とうもろこし」の甘みと香りをそのまま閉じ込めた“とろろこしジェラート”は、同社を代表する人気商品で、観光客や地元の人々から高い支持を集めています。

開田高原の気候風土が生み出す素材の良さを最大限に引き出すため、原料選びから加工まで丁寧なものづくりを徹底。ジェラートだけでなく、とうもろこしを中心とした加工食品や地域特産品の開発にも力を入れ、地域の農産物を新しい形で発信する取り組みを続けています。「地域の恵みを、もっと多くの人へ届けたい」という想いのもと、観光地・道の駅・イベントなど幅広い場で商品を展開し、開田高原の魅力を全国へ伝える食品ブランドとして成長を続けています。

ここで生きる
株式会社アースかいだ



「70年の技が生む、香ばしさと安心。」

みたけ食品工業株式会社（埼玉）

業態：きな粉・ごま製品・大豆加工食品・健康食品の製造／販売
（家庭用から業務用まで幅広く展開する総合食品メーカー）

公式 WEB：https://www.mitake-shokuhin.co.jp/

主力商品

- ・きな粉（国産大豆使用）
- ・すりごま・いりごま・ねりごま
- ・大豆粉・大豆加工食品
- ・健康食品・自然食品シリーズ
- ・業務用きな粉・ごま製品

特徴

- ▶創業 70 年以上の歴史を持つ大豆・ごま加工の専門メーカー
- ▶国産原料へのこだわりと、徹底した品質管理体制
- ▶家庭用・業務用・OEM まで幅広い供給力
- ▶健康志向の高まりに応える自然食品ラインを展開
- ▶きな粉・ごまカテゴリーで全国的な知名度



みたけ食品工業株式会社（埼玉）は、きな粉・ごま製品を中心に、大豆やごまの持つ栄養価とおいしさを活かした食品づくりを続ける総合食品メーカーです。創業以来 70 年以上にわたり、国産原料へのこだわりと、素材本来の風味を引き出す加工技術を磨き続けてきました。看板商品のきな粉は、厳選した大豆を自社工場で焙煎・粉碎することで、香ばしさと甘みを最大限に引き出したロングセラー商品として全国の家庭で親しまれています。

また、ごま製品（すりごま・いりごま・ねりごま）や大豆粉、自然食品シリーズなど、健康志向の高まりに応える商品ラインナップも充実。家庭用だけでなく、製菓・製パン・外食産業向けの業務用製品や OEM にも対応し、幅広いニーズに応える供給体制を整えています。

「素材を大切に、安心して食べられる食品を届ける」という理念のもと、伝統的な製法と最新の品質管理技術を融合させながら、これからも日本の食卓に寄り添う食品づくりを続ける企業です。

繋げる
つながる

みたけ食品は「大地と人を結ぶネイチャーメディア」大地から授かった自然の恵みを食卓へお届けします。わたしたちが取り扱うのは、米・ごま・大豆・大麦など、馴染み深い、穀物天然素材です。



「美しさを、内側から満たす一杯。」

SS HALAL 株式会社（大阪）

業態：ハラール認証食品・健康飲料の企画／販売
（ツバメの巣ドリンクを中心とした美容・健康カテゴリー）

公式 WEB：https://www.ss-halal.com/

主力商品

- ・ツバメの巣ドリンク（美容・健康飲料）
- ・ハラール対応食品・飲料
- ・美容サポート飲料シリーズ
- ・海外市場向け健康飲料（推定）

特徴

- ▶ハラール対応の食品・飲料を扱う専門ブランド
- ▶ツバメの巣を使用した美容ドリンクが主力商品
- ▶海外市場・インバウンド需要にも対応可能な商品構成
- ▶美容・健康カテゴリーでの差別化が強み



SS HALAL 株式会社（大阪）は、ハラール対応の食品・飲料を中心に、美容と健康をサポートする商品を展開するブランドです。中でもツバメの巣を使用した美容ドリンクは、同社を代表する主力商品で、健康志向の高まりやインバウンド需要の拡大に合わせて注目を集めています。ツバメの巣が持つ美容成分を手軽に摂取できる飲料として、国内外の幅広い層に向けた商品展開を行っています。

ハラール基準に配慮した商品づくりを行うことで、宗教的配慮が必要な市場にも対応できる点が大きな強みです。美容飲料としての価値だけでなく、安心して飲める品質管理体制を整え、健康志向の消費者に寄り添った商品開発を続けています。今後も、美容・健康カテゴリーにおける新たな価値提案を行いながら、国内外の市場で存在感を高めていくブランドです。



会社名	SS HALAL 株式会社
事業内容	ハラール認証食品の輸入・卸売業
本社所在地	〒583-8307 大阪府 堺市西区平岡町 90-1 アステージ鳳401
設立	2020年3月5日
企業PR本文	SS Halal株式会社は、マレーシア産ハラール食品の輸入・卸売を行う企業です。私たちは、高品質で安全な商品を日本市場に広め、信頼・高評価・高い認知を確立することを使命としています。誠実な取引と品質管理を徹底し、日本とマレーシアをつなぐ架け橋を目指します。

「安心と信頼を、世界基準のハラールで。」

株式会社 KE Halal Japan

業態：マレーシア産ハラール製品の輸入・販売
(ハラール認証食品の日本市場展開)

公式 WEB：－

主力商品

- ・マレーシア産ハラール食品
- ・ハラール認証加工食品・飲料
- ・輸入食品の卸・販売
- ・ムスリム向け商品企画（推定）

特徴

- ▶マレーシア産ハラール製品を専門に扱う輸入商社
- ▶ハラール基準に基づいた商品ラインナップ
- ▶日本国内のムスリム市場・インバウンド需要に対応
- ▶アジア圏とのネットワークを活かした商品調達力



株式会社 KE Halal Japan（東京）は、マレーシア産のハラール認証食品を中心に、日本市場へ安全で安心な食品を届ける輸入商社です。ハラール基準に基づいた製品を取り扱うことで、ムスリムの消費者はもちろん、健康志向やクリーンラベル食品を求める幅広い層からも注目を集めています。

マレーシアの食品メーカーとのネットワークを活かし、加工食品・飲料・調味料など多様なハラール製品を日本へ紹介。宗教的配慮が必要な市場に対応できるだけでなく、品質管理や輸入体制を整えることで、国内の小売店・飲食店・食品メーカーからの信頼も高めています。

日本国内でのハラール食品需要は年々増加しており、インバウンド需要の拡大とともに市場はさらに成長が見込まれています。KE Halal Japan は、マレーシアの豊かな食文化と日本の市場をつなぐ架け橋として、ハラール食品の普及と新たな価値創造に取り組む企業です。



「石川の食卓を支える、やさしい乳製品。」



株式会社 ホリ乳業

株式会社ホリ乳業（石川）

業態：乳製品・デザート類の製造／販売

（牛乳・ヨーグルト・プリン・アイスなどの乳加工メーカー）

公式 WEB： <https://horimilk.co.jp/>

主力商品

- ・牛乳・乳飲料
- ・ヨーグルト・発酵乳製品
- ・プリン・デザート類
- ・アイスクリーム・冷菓
- ・学校給食向け乳製品・業務用製品

特徴

- ▶石川県で長年親しまれる地域密着型の乳業メーカー
- ▶自社工場での徹底した品質管理と鮮度重視の製造体制
- ▶学校給食・地域流通に強く、信頼性の高い供給力
- ▶牛乳からデザートまで幅広い乳製品ラインナップ



株式会社ホリ乳業（石川）は、地域に根ざした乳業メーカーとして、牛乳・ヨーグルト・プリン・アイスクリームなど、多彩な乳製品を製造・販売しています。創業以来、石川県の食卓に寄り添いながら、子どもから大人まで安心して楽しめる乳製品づくりを続けてきました。特に学校給食向けの牛乳やヨーグルトは、長年にわたり地域の子どもたちに親しまれ、地元での高い信頼を築いています。

自社工場では、原料乳の鮮度を最大限に活かすため、衛生管理と品質管理を徹底し、素材本来の風味を大切に製造を行っています。牛乳やヨーグルトだけでなく、プリンやアイスクリームなどのデザート類にも力を入れ、季節限定商品や地域限定商品など、幅広いニーズに応える商品開発を展開。地域の食文化を支える存在として、日々新しい価値を届け続けています。



「明太子と海苔の恵みを、食卓へ。」

井口食品株式会社（福岡）

業態：ふりかけ・海苔・だし・乾物食品の製造／販売
（家庭用から業務用まで幅広く展開する食品メーカー）

公式 WEB：https://inokuchisyokuhin.com/

主力商品

- ・ふりかけ（明太子・海苔・ごま・魚介など）
- ・味付け海苔・焼き海苔
- ・だしパック・調味だし
- ・乾物・海藻加工品
- ・業務用ふりかけ・海苔製品

特徴

- ▶1986年創業、ふりかけ・海苔・だしの専門メーカー
- ▶明太子を活かした商品開発に強み
- ▶家庭用・業務用・ギフト向けまで幅広いラインナップ
- ▶自社工場での品質管理を徹底
- ▶九州の食文化を活かした味づくり

味がいのち 自然でおいしく安心な食品づくり
いのくち 井口食品株式会社



井口食品株式会社（福岡）は、ふりかけ・海苔・だしを中心に、日々の食卓を豊かにする食品を製造・販売する専門メーカーです。1986年の創業以来、九州の食文化を背景に、明太子や海苔など地域の魅力を活かした商品づくりを続けてきました。看板商品のふりかけシリーズは、素材の風味を大切にしながら、飽きのこない味わいと使いやすさで多くの家庭に親しまれています。

また、海苔製品やだしパックなど、和食に欠かせない商品ラインナップも充実しており、家庭用だけでなく、飲食店・弁当・給食など業務用としても幅広く採用されています。自社工場での品質管理を徹底し、安心・安全な食品を安定供給できる体制を整えている点も大きな強みです。

「毎日の食卓に、ちょっとした幸せを届けたい」という想いのもと、伝統的な和の味わいを現代のライフスタイルに合わせて提案し続ける食品メーカーとして、今後も新たな価値を創造していきます。



粉になつて明太子!!!
博多辛子
めんたい粉



「職人の技が息づく、東京の和菓子。」

株式会社大江戸（東京）

業態：和菓子（きんつば・どら焼き・人形焼きなど）の製造／販売
（伝統和菓子を中心とした菓子メーカー）

公式 WEB： <https://www.ooedo-wagashi.co.jp/>

主力商品

- ・きんつば（定番・季節限定）
- ・どら焼き（粒あん・変わり種）
- ・人形焼き（東京土産として人気）
- ・焼菓子・贈答用和菓子

特徴

- ▶東京で長年親しまれる伝統和菓子メーカー
- ▶職人の手仕事を活かした丁寧な製造
- ▶看板商品のきんつば・どら焼きは幅広い層に人気
- ▶土産需要・ギフト需要にも強い商品構成
- ▶和菓子の伝統を守りながら新しい提案にも積極的



株式会社大江戸（東京）は、きんつば・どら焼き・人形焼きなど、昔ながらの和菓子を中心に製造・販売する和菓子メーカーです。東京の地で培われた職人の技と、素材の持ち味を大切に丁寧な菓子づくりを続けており、看板商品のきんつばやどら焼きは、世代を問わず多くの人に親しまれています。

同社の和菓子は、伝統的な製法を守りながらも、現代の嗜好に合わせた味わいや季節限定商品など、幅広いラインナップを展開。特に人形焼きは、東京土産として高い人気を誇り、観光客から地元の人々まで幅広い層に支持されています。

また、贈答用和菓子や業務用商品の供給にも対応し、品質管理を徹底した製造体制により、安定した品質と安心を提供しています。「和菓子の伝統を未来へつなぐ」という想いのもと、日々新しい価値を生み出し続ける企業です。



「受け継がれる味、五家宝のころ。」

株式会社ワタトー（東京）

業態：五家宝・きな粉菓子・和菓子の製造／販売
（伝統菓子を中心とした菓子メーカー）

公式 WEB： <https://watato.net/>

主力商品

- ・五家宝（伝統製法の代表商品）
- ・きな粉菓子（棒状・個包装など）
- ・和菓子・素朴な穀物菓子
- ・ギフト・土産向け商品
- ・業務用和菓子（推定）

特徴

- ▶ 伝統菓子「五家宝」を中心とした専門メーカー
- ▶ きな粉・穀物の素朴な甘さを活かした商品づくり
- ▶ 東京を拠点に全国へ展開
- ▶ 昔ながらの味わいを守りつつ、現代向けの改良にも積極的
- ▶ ギフト・土産需要にも対応した商品ラインナップ



株式会社ワタトー（東京）は、伝統菓子「五家宝」を中心に、きな粉菓子や穀物を使った素朴な和菓子を製造・販売する菓子メーカーです。五家宝は、きな粉と水飴を使った昔ながらの製法でつくられる日本の伝統菓子で、同社はその味わいを守り続ける数少ない専門メーカーとして知られています。

素材の風味を大切にし、きな粉の香ばしさや穀物のやさしい甘みを活かした菓子づくりを行っており、世代を超えて親しまれる味わいを提供しています。個包装タイプやギフト向け商品など、現代のライフスタイルに合わせた商品展開にも積極的で、土産需要や贈答需要にも対応しています。

伝統を守りながらも、新しい価値を生み出すための工夫を続けるワタトーは、和菓子の魅力を未来へつなぐ存在として、これからも多くの人に愛される菓子づくりを続けていきます。



「赤くなる人向け栄養ドリンク」

令和製薬株式会社（東京）

業態：栄養ドリンク・サプリメント（錠剤）など

（美容・活力・健康維持をテーマにしたヘルスケアメーカー）

公式 WEB： <https://www.reiwaseiyaku.co.jp/>

主力商品

- ・栄養ドリンク（エナジー系・美容系）
- ・サプリメント（錠剤・栄養補助食品）
- ・健康サポート飲料
- ・美容・活力系の機能性商品

特徴

- ▶栄養ドリンクと錠剤サブリを中心としたヘルスケア企業
- ▶美容・活力・健康維持をテーマにした商品開発
- ▶現代のライフスタイルに合わせた機能性食品を展開
- ▶品質管理を徹底した製造体制



する健康飲料を展開するメーカーです。同社のドリンクは、忙しい現代人が不足しがちなビタミン・ミネラルを手軽に補給できるよう設計されており、目的に合わせて選べる機能が特徴です。

特に「赤ん 赤桃味」に代表されるシリーズは、山梨県産の赤桃を使用し、フルーティーで飲みやすい味わいと、体調管理に役立つ成分を両立した商品として人気があります。

“飲むならアカン！”というキャッチコピーの通り、パーティー前後のコンディション調整や、日々の元気補給を目的としたシーンで選ばれています。

3本・10本・50本と用途に合わせたセット展開を行い、個人利用からイベント・店舗利用まで幅広く対応。「必要な栄養を、手軽においしく補給できるドリンク」を軸に、ユーザーの毎日を支える健康飲料ブランドです。



日本製



自然原料



植物由来



ノンカフェイン



すぐに実感



赤くなる人向け
成分

