

こだわり口味協同組合 大展示会

2023年10月31日（火）10:00～16:00
大阪新阪急ホテル 2階紫の間



(株)前田源商店

GOTSの厳しい基準をクリアしたオーガニック認証を受けたコットンのみを用いた織物を取り扱っています。



(一社)エンゼルガーデン南国

南国にしがわ農園

農薬や化学肥料・除草剤など一切使わない「自然栽培」で南国の太陽と大地の恵みに育まれた自家農園産グーバ葉を100%使用しています。



石原園

お茶の大本、静岡県御前崎市で1992年より農薬を一切使用せずに有機栽培で育てたお茶です。リーフの紅茶もあります。



(株)桑郷

安心の無農薬栽培です。高温で蒸し上げ、じっくりと揉みながら乾燥させる「日本茶製法」を採用しており、手間ひまをかけて、桑の甘みとうまみを引き出しています。



(株)香寺ハーブ・ガーデン

農薬や除草剤を使用せずに自然に近い状態でハーブを育てています。どこからか種を飛ばしてきた雑草やいろいろな昆虫、生き物達と共に共生しながら育てています。



(株)ネイチャーズ・ファイネスト

杵つきしたお餅を3日間ねかせ、しっかりしめて一枚一枚薄く削り、その後生地を自然乾燥させ、薄く焼き上げた京あられです。杵つきから7日～10日程の日数をかけた逸品です。



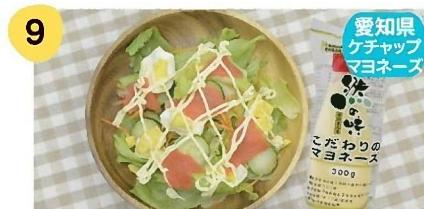
(株)げんぶ堂

「噛み締めた時にふんわりとしたお米の風味がする」この当たり前のことが本当は一番難しい。素材・製法にこだわり「本物の素焼き」で「素材の味」を生かしたおかきを造り続けています。



(株)愛農流通センター

あいのうは元々、農家さんが作った会社です。「食の安全」をキーワードに作る人、運ぶ人、食べる人が一つになって食の生産現場である農村と農地を守る活動しております。



(株)愛農流通センター

仲間の農家が有機栽培した原料を使用し、無添加で美味しい加工食品を製造、企画開発しています。酵母エキスも使用せず、素材が生かしながら美味しい作り上げています



(株)愛農流通センター

国産原料にこだわり、添加物を使用せず作るのは大変です。味や見た目、価格や賞味期限や安定度など、本当に苦労します。しかし、安心して食べて頂ける商品を!を一番大切にしています。



(株)愛農流通センター

人にも環境にも優しい商品を作っています。未来の子供たちが生活しやすい世界をつくるには、まずは地球を汚さない!その為には、エコな取組みを皆で始めましょう。



(有)やさか共同農場

私たちは、島根県浜田市弥栄町の土や水にこだわり、有機農産物・加工食品を通して健康的な食生活を支え、生産者の誇りを持ち、安全でおいしい产品をお届けしております。

13

静岡県
まぐろ缶
いわし缶

(株)伊藤食品(株)

自社で煮出した野菜スープ・天日塩で味付けした旨みがたっぷり。まぐろ油漬けは米油を使用しあっさり頂けます。骨まで食べられるいわし缶もございます。

16

東京都
ミートソース
麻婆豆腐の素
カレールウ

(株)食品企画

「おいしくて安心できるものを食べたい」と願う消費者と、「これから食は何か」を考える企業のご要望に応えられるよう、消費者の健康・食卓や調理事情をふまえた食品の開発に取り組みます。

19

愛知県
料理酒
梅酒

澤田酒造(株)

昔ながらの製法で手間をかけて酒造りをしています。米の旨さを引き出し、深いこくありながら雑味を出さないようにするには、古いけれど伝統の方法が一番と考えているからです。

22

静岡県
パンケーキ粉
雑穀

加戸米販(株)

「愛媛発祥の媛もち麦（ひめもちむぎ）」約30年前から、プレずにこだわり生産し続けてきた「もち麦」です。在来種でボリューフェノールが濃く何といっても食味が良い。白いもち麦とは違います。

25

山梨県
ほうとう
生うどん

(株)有川商事

原料は国産小麦粉と水だけ。食塩も不使用!!打ち粉にもこだわり、北海道産馬鈴しょ澱粉を使用しています。特殊包装で生麺のまま、保存料不使用での常温長期保存を実現。

14



静岡県漁業協同組合連合会

ブリやカンパチの漁場である栄養豊かな鹿児島県錦江湾の天然ひじきです。無着色の素朴なおいしさ。食感良く、食べ応え抜群です。水戻して10倍以上になります!炒め物や煮物、サラダにおすすめです。

17

神奈川県
粉末だし

(有)ミワ・コーポレーション

原料素材を炊出して美味しさを凝縮した3種類の「だしの素」は毎日のお料理の基本調味料として簡単にご利用いただけます。風味・香りにこだわり、食材素材の味を引き立てることにこだわりました。

15



(株)桜井食品(株)

北海道産小麦粉と国内産の小麦グルテンでつくられた、ツルッモチったロングパスタがやみつき! 有機&フェアトレードナチュラル・ココアの、非アルカリ処理とは?

18

大阪府
七味、一味

(株)向井珍味堂

七味は辛みよりも香りを楽しむもの。国産七味の原材料は希少で国産唐辛子は契約栽培をしております。和歌山県産ぶどう山椒を中心に調合している七味は出来立てのような香りを楽しむ事ができます。

20

愛知県
みりん

(株)角谷文治郎商店

長期熟成の純米本格みりんは煮物の照りと旨みが違います。シンプルなお料理こそ、調味料による味の違いがはっきり分かれます。照焼き、煮魚、煮物等、砂糖を使わずにこのみりんをどうぞ。

21

大阪府
ごま

(株)大村屋

国産胡麻の自給率はわずか0.01%。大変貴重です。国産胡麻は輸入胡麻に比べ小粒ですが、風味が違います。

23

静岡県
米
炒りぬか

杉本一詩

静岡県焼津市で30年間無農薬・無肥料で米作り。農薬も化学肥料も、そして外部の有機肥料も使わない極力手を加えない米作り。そんな田んぼで育ったお米はぬかまで甘い。

24

秋田県
はちみつ

横手養蜂園

秋田県は日本一、四季の移り変わりがはっきりした県だと言われています。豊富な蜜源植物、きれいな水と空気、そしてミツバチにとって過酷すぎない気候が美味しいハチミツを生み出します。

25

長野県
味噌

(資)山万加島屋商店

手間と時間をかけてゆっくりと熟成させて作った味噌です。創業より使い続けている木桶が、味の深みを増し、さらに風味を引き立たせます。詰めたて味噌の販売あり

27

福岡県
乾椎茸

(株)武久

大分県でも数少ない、有機認定の農家さんの椎茸を使用しています。2年の歳月をかけ、山の中で自然のままに育てました。冬菇・香菇・香信のミックスです。

28



(株)片山

変わらない方がイイ！美味しい海苔がある。

板海苔～味付け海苔、海苔の佃煮まで
海苔本来の旨味を楽しめる地のりもおすすめです。

31



(株)シガポートリー 浜松支店

飼料は穀物主体で抗生素質を添加せず、使われているトウモロコシ・大豆油粕は分別流通管理されたものを与えています。鶏舎は平飼いで自然光が入り長めに飼育しています。

※販売なし

34



末廣醤油(株)

「醤油酵母菌」の中には、蔵の中に長年住みついてそのままの「蔵元」の味や香りづくりに大きな役割を果たしているものがあります。この蔵住み酵母が私どもの醤油の変わらぬ味を支えてくれています。

37



岡村製油(株)

綿実油とは「綿の種子」である綿実を搾って生まれる油です。とても上品な風味で揚げ物の素材の味をひき立て、うまみを深めてくれます。「サラダ油の王様」と呼ばれる最高においしい油です。

40



奥寅商店

使う魚は全て国産。漁場や漁船の名前の明らかなものだけを旬の時期に厳選し入れています。そして加工は魚を開き、塩水に漬け、乾燥させるだけ、と驚くほどシンプルである。

29



(有)燎燎 さんさんファーム

養豚を行い、その堆肥で果樹を育てる循環型有畜複合農業を実施。ソーセージは自社で飼育しているパークシャー種の黒豚を原料として使用。繁殖からの一貫生産。

30



(有)三和畜産 とんきい

自家生産の自慢の豚肉（静岡県銘柄豚「浜名湖そだち」）を100%使用し豚の素材を十分に活かした加工品です。発色剤、増量剤、粘着剤等は入っていません。

31



(有)桜井蒟蒻店

機械練りだけをするこんにゃく製造業者が主流となる中、桜井蒟蒻店は、あえて昔ながらのばた練り、大造製法にこだわることで、あく抜き不要で味染みの良いこんにゃくを作っています。

33



(株)純正食品マルシマ

マルシマは子供たちのために、「はじめておいしい」にこだわります。豊富な食経験に裏付けられた安心な食べ物ができるだけ手を加えずありのままお客様にお届けします。

35



日東醸造(株)

日東醸造は大正初期の創業以来、ずっと白醤油を作り続けてきました。しあたまりは、国産の小麦で作った小麦麹を通常の2倍量使用し、伊豆大島の伝統海塩を加えて昔ながらの木桶で醸造しています。

36



(有)森田醤油店

大豆を蒸し、小麦を炒めて麹をつくり、木桶に仕込む。そして、できた醤油を瓶に詰め、お客様の元に。誰もが安心して口にすることができるそんなごく当たり前を、はじめて、丁寧に。

38



太田油脂(株)

「あぶら」は料理をぐんっとおいしくしてくれる、頼もしい存在です。昔から搾り続けているなたね油は、おいしさと健康にこだわった油なのです。

39



ボーソー油脂(株)

日本で作られている油の中で4番目に多いのが米油なんです。お馴染みの「ごま油」や「オリーブ油」よりも、米油のほうが多く作られているんですよ。意外でしたか？

41



(有)土佐角弘海産

漁師歴五十余年のベテランが厳選したもののだけを、漁港のすぐ前に位置する当加工場にて、新鮮なまま、すぐに金ゆでします。潮の香りと、太陽の光たっぷりの自慢のちりめんじゃこです。※販売なし

42



合同食品(株)

農菜などを使わず育てた安心・安全な野菜を選ぶだけでなく、調味料も厳選し、保存料や化学調味料などの食品添加物を加えずに自然な味に仕上げました。

静岡県
加工肉
カレー

43



(株)信濃雪

選び抜いた国産原材料を使用し、独自の製法等を駆使する事で素材の持つ美味しさを最大限に引き出した商品づくりをしています。こだわりの高野豆腐と味付稻荷を是非お召し上がりください。

46



(株)小田原屋

わたしたちは、国産原料を使用した商品作りを進めています。全国のお客様に「食文化の継承・進化」をテーマとし、お米をおいしく食べるための商品を多くのみなさまにお届けしたいと考えております。

44



丸喜食品(株)

富士山の麓、創業109年の老舗豆腐店です。昔ながらの浮かし製法で作った浮かし揚げや北海道産大豆の甘みが感じられる充填豆腐(消泡剤不使用)などを作っています。全ての商品に富士山の地下水を使用しています。

45



(株)丸川

主品目であるレトルト食品は、国産原材料を使い、添加物を使わない「安心・安全」な商品です。

47



(株)上沖産業

お漬物の原料は全て国産品。原料を生産する契約農家さんは三股町・都城市におおよそ100世帯。地域が濃い、地域の農産物を活かし「地産地消」で販売増に繋げております。

48



(有)辨天堂

「ガトー・ナチュレ・アベック・アモーレ」
「自分の大切な人に美味しいお菓子を安心して食べてもらいたい」この気持ちを心において、おかし作りをしています。

49



東和フーズ(株)

安心・安全を第一に考えて本当に美味しいと思ってもらえる食品作りにこだわってきました。東和フーズ独自の加工技術を使いながら安心して食べられる食品をこれからも一生懸命作っていきます。

50



(株)富良食品

1954年から添加物を使わずに納豆を製造しています。たれもからしも無添加製法です。全国初のプラスチックごみを出さない環境にやさしい絹木納豆を販売中です。

51



こだわりの味(協)

国産原料にこだわり、無添加にこだわり、味にこだわり、不安のない食品を提供したいと考えるメーカーが集まり1962年に設立しました。

展示会アンケート



スマホのカメラ
をかざしてね



ご来場いただきありがとうございました。今後もイベントの運営と内容を改善してまいりたいと考えております。つきましては、こちらのアンケートでご意見、ご感想をお聞かせください。

SNSで最新情報を発信中！



スマホのカメラ
をかざしてね



会場図

40 鮮魚

39 12 13 14 15

41

38 食品

いろいろ

10

42 和日配

37

9

43

36

8

44

35

7

45

34

6

46

33

5

47

32 和日配

食品

48 洋日配

31

4

49 いろいろ

30 精肉

3

50 茄子

29 28 27

2

出口

26 25 和日配

1

雑貨

