

【資料16】出展商品カルテ

出品商品カルテ			
社名	アロエ観光農園 南風園	担当者	代表 宮城正達
所在地	〒437-1502 静岡県菊川市古谷 673		
電話	0537-73-3303	F A X	0537-73-5123
E-MAIL	nm24@tokai.or.jp		
【商品情報】			
商品名	アロエ不夜城 手延べ麺		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
アロエ入りの健康を意識したヘルシーな健康を意識した麺で、茹であがるときれいなうぐいす色になります。 そうめんとパスタの中間のコシのしっかりした、のどごしの良い新しい食感です。 和風のめんつゆはもとよりドレッシングなど洋風の献立にも良くあいます。 不夜城とは340種ほどあるアロエの中の1品種です、特徴は苦みがほとんどないことで食用にも適したアロエです。			
主な原材料 （加工品のみ）	小麦粉 アロエ粉末		
原材料原産地	アロエ粉末 静岡県菊川市古谷 673		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	1年半	流通温度帯	常温
包材	袋入り		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	75mm×300mm×10mm	商品総重量	200g
【商品取引基準】			
小売希望価格	330円/束	最低納品数量	1箱
商品規格	1箱 60束入り		



出品商品カルテ			
社名	アロエ観光農園 南風園	担当者	代表 宮城正達
所在地	〒437-1502 静岡県菊川市古谷 673		
電話	0537-73-3303	F A X	0537-73-5123
E-MAIL	nm24@tokai.or.jp		
【商品情報】			
商品名	アロエ不夜城 ティーパック		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
アロエ 100%のお茶をティーパックした健康茶です、不夜城が原料のため苦みがなく美味しく飲めます。出したお茶は琥珀色で透明感のある色でアロエの成分の色でもあります。 1パック 500cc から 1000cc(好みの濃さに入れる)のアロエ茶ができます。 冬には暖かく、夏には冷やして飲みます。 不夜城とは340種ほどあるアロエの中の1品種です、特徴は苦みがほとんどないことで食用にも適したアロエです。			
主な原材料 （加工品のみ）	不夜城生葉		
原材料原産地	静岡県菊川市古谷 673		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	製造から3年	流通温度帯	常温
包材	缶入り		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	8.5cm×8.5cm×3.5cm	商品総重量	65g
【商品取引基準】			
小売希望価格	800円/缶	最低納品数量	1缶
商品規格	1缶 10個入り		



出品商品カルテ			
社名	アロエ観光農園 南風園	担当者	代表 宮城正達
所在地	〒437-1502 静岡県菊川市古谷 673		
電話	0537-73-3303	F A X	0537-73-5123
E-MAIL	nm24@tokai.or.jp		
【商品情報】			
商品名	アロエワイン 不夜城		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
アロエ不夜城とぶどうをミックスして醸造した本格ワイン。ワインとアロエの相乗効果によるおいしさと健康に優れたワインです。720mlの中にアロエ生葉3枚入っています。 不夜城とは340種ほどあるアロエの中の1品種です。特徴は苦みがほとんどないことで食用にも適したアロエです。			
主な原材料 （加工品のみ）	アロエ不夜城 甲州ブドウ		
原材料原産地	静岡県菊川市古谷 673		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	常温
包材	箱入り		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	315×75×75	商品総重量	1250g
【商品取引基準】			
小売希望価格	1890円/本	最低納品数量	1ケース
商品規格	1ケース 12本入り		



出品商品カルテ			
社名	メロンの松寿園	担当者	鈴木 文子
所在地	〒437-1216 静岡県磐田市一色3-8		
電話	0536-56-0676	F A X	0536-56-2636
E-MAIL	info@shoukaen.com		
【商品情報】			
商品名	生の子メロン		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
マスクメロンに育てるのは1本の株に1玉のみです。 途中で摘果されたこの小さなメロンが子メロンであり多くが捨てられていました。 一部は栽培農家で料理に使われ、またごく一部が丁寧に薄紙に包まれて都会に出荷され、ピアガーデン等でおつまみに出されたりと聞いております。 最近では地産品として産直店で見かける機会が増えました。 子メロンの大きさは1つ30g~70g、大小さまざまあります。 適当に切ってマヨネーズ・醤油をかけたり、ドレッシングでサラダ風にしても、とても美味しく召し上がれます。 メロンの産地ならではの特産物です。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地	静岡県磐田市・浜松市		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	収穫から6日~10日	流通温度帯	平温・夏は保冷5℃
包材	ダンボール		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	22×24×14	商品総重量	3キロ〜
【商品取引基準】			
小売希望価格	150円	最低納品数量	1ケース
商品規格	1袋 300g入り 10袋 1ケース		



出品商品カルテ

社名	メロンの松香園	担当者	鈴木 文子
所在地	〒437-1216 静岡県磐田市一色38		
電話	0538-58-0676	FAX	0538-58-2838
E-MAIL	info@shoukaen.com		

【商品情報】			
商品名	子メロンの漬物(みりん粕漬)(しば漬)(さわやか漬)		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
毎日の食卓にお漬物! やっぱり美味しいですね。 生の子メロンの販売をはじめ、「どんな風に食べたらいいかしら」の問いにお漬物をすすめてきました。でも実際、自分で作る手間がない、作るのが面倒、すぐに食べたいとお客様の声に応えてはじめてのがきっかけです。 しば漬・さわやか漬は簡単につくれる即席漬です。 新鮮でポリポリとした歯ごたえと食感、なじみある醤油味が子供に、梅しそ味が大人に人気です。 みりん粕漬は新鮮なうちに塩漬をして水分を除き、みりんの粕に漬ける事で持ちがする漬物になります。奥行きある味わいが大人に人気です。 この他にビール漬・キムチ漬等も店頭に並べたことがあります。 アイデア次第でいろいろな味が楽しめます。色がきれいな方がいいですね。			
主な原材料(加工品のみ)	摘果子メロン・みりん粕・塩		
原材料原産地	静岡県磐田市・浜松市		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	4~5日(しば・さわやか) 1ヶ月(みりん粕漬)	流通温度帯	冷蔵
包材	OK袋		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	15×21×9	商品総重量	1キロ〜
【商品取引基準】			
小売希望価格	130円	最低納品数量	1ケース
商品規格	1袋 100g入り・1ケース 10袋入り		



出品商品カルテ

社名	メロンの松香園	担当者	鈴木 文子
所在地	〒437-1216 静岡県磐田市一色38		
電話	0538-58-0676	FAX	0538-58-2838
E-MAIL	info@shoukaen.com		

【商品情報】			
商品名	子メロン入りきんざんじ		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
私自身がきんざんじが大好きでした。以前は近所のスーパーで買っていましたが料理店になってしまい、別のお店で買っては見たのですが、どれも自分の口に合わないもので、探すうちに春野町で見つけました。しかし遠くてなかなか買に行けず、それなら自分で作ってみよう! とはじめてのがきっかけです。こだわり調味料のなかにおかせて5~6日、こうじも膨らんで美味しくなり、あたたかいご飯にのせて食べると食も進みますね。 具にもこだわり、他店には無いものと考え子メロンを入れることを思いつきました。にんじん・なすとの色合いも絶妙で、ポリポリと歯ごたえもある自身作です。 おばあちゃんたちがお友達の車に乗り合わせご来店いただきます。 他の漬物とセットにして土産物としても人気です。			
主な原材料(加工品のみ)	醤油・砂糖・酒・みりん・はちみつ きんざんじ麹・子メロン・人参・なす・生姜		
原材料原産地	静岡県磐田市・浜松市		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	2ヶ月	流通温度帯	冷蔵
包材	OK袋		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	15×21×9	商品総重量	1.3キロ〜
【商品取引基準】			
小売希望価格	250円(1袋当り)	最低納品数量	1ケース
商品規格	1袋 130g入り・1ケース 10袋入り		



出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tnc.ne.jp		

【商品情報】			
商品名	三ヶ日牛ごろごろコロッケ		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
町内で生産される「三ヶ日牛」を最大配合量として作りました。もちろん、ジャガイモも多い分量です! 三ヶ日牛は、環境負荷を押さえた飼育がなされ、生育期間中に三ヶ日みかんを食べさせる肥育農家があるくらい「三ヶ日ブランド」の一つです。 弊社の前身である中村精肉店(昭和6年創業)のコロッケ作りの技が生きています。それは、食べる際に「ソース」が要らないこと。当時、おやつ代わりに食べられていたコロッケは、手で持って食べるものでした。しかも、冷めやすい、冷めても美味しい、ソースの要らないコロッケ、それが当時のコンセプトでした。「おやつ」「おかず」「おつまみ」になる、地元の肉屋の味を守って作られています。 昨年の、静岡県富士山空港開港記念イベント「全国B級グルメスタジアム in エコパ2009」では、完売スピード2日間共に第1位獲得。4時間平均で1300個販売の大記録でした。			
主な原材料(加工品のみ)	三ヶ日牛、ジャガイモ、たまねぎ、マッシュポテト		
原材料原産地	玉葱(中国)・マッシュポテト(米国)、その他は国産品使用		
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	6ヶ月間	流通温度帯	-18℃以下
包材	ポリシート、ダンボール		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	商品総重量 40g		
【商品取引基準】			
小売希望価格	¥70	最低納品数量	200個
商品規格	40g×100個×2台		

出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tnc.ne.jp		

【商品情報】			
商品名	三ヶ日みかんシャーベット 三ヶ日みかん少年		
商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須			
ブランドみかん「三ヶ日青島みかん」を皮ごと丸ごと(98%歩留)でピューレ状にしてシャーベットに仕上げました。果汁を使った従来品とは、一瞬を引く味の商品です。味に厳しい三ヶ日みかん農家も「これなら、三ヶ日みかんの名前を使ってもOK!」と大賛同を押していたので味です。 味のコンセプトは、「さっぱり感」と「切れ」です。三ヶ日青島みかんの特徴である「酸味」をバランスよく残してあります。食べたあとに過度な甘さが残らず、例えば会席コース料理のデザートにも使えます。 ここホテル・コンコルド浜松でも使用のシャーベットです(業務用サイズ)。			
主な原材料(加工品のみ)	みかん 静岡県三ヶ日産		
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	無し	流通温度帯	-18℃以下
包材	紙		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	120ccカップ (4リットル業務用あり)	商品総重量	
【商品取引基準】			
小売希望価格	¥300(カップ)	最低納品数量	80個
商品規格			

出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tmc.ne.jp		

商品名	三ヶ日みかんごはん 稲荷寿司バージョン
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

ブランドみかん「三ヶ日青島みかん」を皮ごと丸ごと(98%歩留)でピューレ状にして静岡県内ブレンド米に炊き込んであります。上記ピューレを使うことで、果汁では出来なかった「色」と「香り」が御飯に移っています。ちょうど、赤飯のようです。三ヶ日では、この御飯が小学校中学校の給食にも取り入れられて、カレーメニューのライスに使われています。

今回は、それを稲荷寿司にしております。みかん色とみかん風味の稲荷寿司です。わさび稲荷、五目稲荷などと組み合わせることで、カラフルなメニューが出来ます。

主な原材料 (加工品のみ)	米：静岡県産、稲荷揚げ(大豆：アメリカ産)、
原材料産地	
供給可能期間	通年

賞味期限	12時間	流通温度帯	10℃以下
包材			

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	
【商品取引基準】			
小売希望価格	¥75	最低納品数量	100個
商品規格	100個		

出品商品カルテ

社名	株式会社フードランド	担当者	中村 健二
所在地	〒431-1414 静岡県浜松市北区三ヶ日町三ヶ日843番地		
電話	053-525-0153	FAX	053-524-1290
E-MAIL	foodland@ytr.tmc.ne.jp		

商品名	三ヶ日青島みかんピューレ 無糖タイプ
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

ブランドみかん「三ヶ日青島みかん」を皮ごと丸ごと(98%歩留)でピューレ状にしています。ですから、「果汁」ではありません。内容表示も「みかん」です。

製法は、現在経済産業省の管理下で国特許申請中で、平成20年の地域産業資源活用助成の優秀ビジネスモデルになったものです。加熱変形・物理変形が少ないためにビタミン類などが消失せず、しかも酸化にも耐性があります。

さまざまな用途に使われ始めており、食品原料は言うに及ばず、工業品、医薬品、エネルギーへの可能性が注目される画期的なトレスバビリティ原料です。

主な原材料 (加工品のみ)	みかん(静岡三ヶ日産)
原材料産地	
供給可能期間	通年

賞味期限	3年	流通温度帯	-18℃以下
包材	斗缶・ポリシート		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	17kg
【商品取引基準】			
小売希望価格	応 談	最低納品数量	1缶
商品規格	17kg×1缶		

出品商品カルテ

社名	(有)どんどこあさば	担当者	安間洋一
所在地	〒437-1116 静岡県袋井市浅岡447		
電話	0538-23-8918	FAX	0538-23-8931
E-MAIL	info@dondoko.jp		

商品名	どんどこ米粉
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

- 静岡県袋井市産うるち米100%使用。
- もちもち感、なめらかさ、しっとり感が特徴です。
- 米にやさしい独自の製法で超微粉にしていますので、独特の柔らかさ、おいしさがあります。
- ロールケーキやカステラ、シフォンケーキなど、洋菓子づくりにも適しています。

主な原材料 (加工品のみ)	うるち米
原材料産地	静岡県袋井市
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から180日間	流通温度帯	常温
包材	PP袋入り		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	25cm×15cm×3cm	商品総重量	500g
【商品取引基準】			
小売希望価格	473円	最低納品数量	10袋
商品規格			



出品商品カルテ

社名	(有)どんどこあさば	担当者	安間洋一
所在地	〒437-1116 静岡県袋井市浅岡447		
電話	0538-23-8918	FAX	0538-23-8931
E-MAIL	info@dondoko.jp		

商品名	まるごと豆腐
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴)	※必須

まるごと豆腐はその商品名のとおり、おからを出さない大豆をまるごと使った製法のとうふです。おからの成分がまるごと入りますので栄養価が高く、食物繊維、レシチン、サポニン、イソフラボン豊富に含んでいます。しかも産業廃棄物であるおからを出さないエコフレンドリーな製品であるとともに、消費期限も8日間と従来品と比較して長いことも特徴です。

超微粉米の粒度数にバツキがあると豆腐の食感にザラつき感が現れてしまうことや、蒸気加熱する際の温度管理が難しいなど、いろいろな問題がありましたが食品機械メーカーの技術によって解決しました。また当地で生産される低農薬で滋味深い大豆そのものの品質がこの豆腐にとって重要な部分を占めています。

主な原材料 (加工品のみ)	大豆
原材料産地	静岡県袋井市
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から8日間	流通温度帯	冷蔵
包材	プラスチックパック入り		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	13cm×13cm×4cm	商品総重量	300g
【商品取引基準】			
小売希望価格	157円	最低納品数量	20丁
商品規格			



出品商品カルテ	
社名	鳥工房かわもり
所在地	〒437-1604 静岡県御前崎市佐倉 2522-4
電話	0537-86-2538
E-MAIL	なし
担当者	河守康博
F A X	0537-85-3035
【商品情報】	
商品名	一黒しゃも
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
雄雌とも黒(メラニン色素)の強いもの同士を交配させたもので、雄は横斑、雌は黒羽・脚となります。肉は、シャモ肉につきものの繊維質と鶏肉の臭いがなく上に、他の鶏肉より水分が少なく栄養価が高く <u>どの部位での肉でも生食(刺身・たたき)ができる程です</u> 。美味しさが七変化するほどに味わい深く、調味料はあえて必要としません。 モツ、もも肉はもちろん、ササミの甘さ、ムネ肉のおいしい味の変化は別格です。	
【こだわりの3A】	
A = 安心	責任を持って私がつくりましたといえるもの(生産者の顔が見えるもの)
A = 安全	化学薬品を一切使用せず、餌に微生物などを与える。 鶏の健康を考えて、鶏舎を地上より1m離すことにより、 大腸菌などに汚染されにくい環境を整えています。
A = 味のよい鶏	十分に脂がのっていて、鶏肉特有の生臭さがなく、 <u>生(刺身・たたき)でも召し上がっていただけます。</u> プリプリとした弾力があり、皆様に「うまい!」とっていただける鶏肉です。
主な原材料(加工品のみ)	地鶏精肉
原材料原産地	御前崎市佐倉
供給可能期間	常時可能
【商品管理基準】	
賞味期限	-20℃ 1年間
流通温度帯	-20℃
包材	ポリ袋に入れ真空パック
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	300×250×30
商品総重量	550g~750g
【商品取引基準】	
小売希望価格	1kg 当たり 3,500円
最低納品数量	約6kg
商品規格	1ケース約6kg

出品商品カルテ	
社名	大須賀町商工会
所在地	〒437-1304 静岡県掛川市西大淵 63 番地
電話	0537-48-2262
E-MAIL	osukashokokai@jasmine.ocn.ne.jp
担当者	和田 哲始
F A X	0537-48-5429
【商品情報】	
商品名	ヨコスカラム ～甘産(かんしゃ)の酒～
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
「よこすかしろ」を原料につくられた「ヨコスカラム」は、土佐高知の菊水酒造で作られました。200年前に土佐から当地に伝えられた砂糖キビを、別名(甘産(kanji))になぞらえ、感謝の意を込めて土佐の地へ送り新しい形で伝えて頂きました。また、当地は商業ベースでの砂糖キビ生産の地球上最北限と言われており、その北緯 34 度がお酒の度数となりました。 ラム酒は、その香りの良さから、洋菓子の香り付け等にも利用され、お酒として飲まれるだけでなく、様々な用途でご利用いただけます。国産ラム酒としては本州初の発売です。 また、ヨコスカラムはオーク樽で寝かされて保存されています。現在発売されている透明な物(ホワイトラム)から、数年後には褐色のゴールドラムが完成する予定です。	
主な原材料(加工品のみ)	砂糖キビ
原材料原産地	静岡県遠州地域(特に大須賀地域)
供給可能期間	年中(初回発売限定1,500本)
【商品管理基準】	
賞味期限	
流通温度帯	常温
包材	ガラスビン 化粧箱
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	500ml
商品総重量	1kg
【商品取引基準】	
小売希望価格	2,500円
最低納品数量	1本
商品規格	

※ 当会には、現在酒販免許がありません。(5月～6月取得予定)掛川市内及び近隣市町酒販店にてお求め頂けます。

※ 販売ご希望の場合は、御平書様を通じてお取り寄せ下さい。

出品商品カルテ	
社名	大須賀町商工会
所在地	〒437-1304 静岡県掛川市西大淵 63 番地
電話	0537-48-2262
E-MAIL	osukashokokai@jasmine.ocn.ne.jp
担当者	和田 哲始
F A X	0537-48-5429
【商品情報】	
商品名	よこすかしろ
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
掛川市横須賀(旧大須賀町)は江戸時代から続く隠れたサトウキビ産地です。当地の砂糖は、200年前、土佐から密かに持ち帰られた苗と製糖法により、横須賀藩の保護のもと全国に輸出、消費されてきました。しかし、明治となり廃藩後は、個々の農家に伝わり家庭用に消費される程度に減少しました。平成元年にこの伝統製法による砂糖を「まちづくり事業」の一環で復活させ地元観光物産センター「サンサンファーム」でのみ販売してまいりましたが、近年のサトウキビ農家の減少に歯止めをかけるべく、消費拡大のため当商工会が専用工場を建設し、生産拡大を目指しています。「よこすかしろ」は白下糖に分類されます。(白下糖は高級砂糖である和三盆の原料糖です。)黒糖より灰汁を取り除いてあるため、上品であっさりとした味わいが特徴です。ミネラルも豊富でそのまま食べてもクセになる味わいで、煮物や焼き菓子等お砂糖としてお料理にご使用下さい。	
主な原材料(加工品のみ)	砂糖キビ
原材料原産地	静岡県遠州地域(特に大須賀地域)
供給可能期間	12月～5月
【商品管理基準】	
賞味期限	1年
流通温度帯	10℃以下保存
包材	紙箱入り
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	115×115×112(mm)他
商品総重量	500g(内容量)他
【商品取引基準】	
小売希望価格	1,575円(税込み)他
最低納品数量	1～
商品規格	



出品商品カルテ	
社名	株式会社三河猪家
所在地	〒441-1301 愛知県新城市矢部字広見 53-5
電話	0536-22-4429
E-MAIL	shishiya@tees.jp
担当者	原田民夫
F A X	0536-22-4329
【商品情報】	
商品名	三河猪精肉
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須	
天然物は美濃(美濃川)に勝るといふ新年に基づき取り組んでいます。天然猪肉のおいしさと夏場の駆除菌の活用。本格的な加工施設として平成19年11月稼働。	
主な原材料(加工品のみ)	
原材料原産地	愛知県奥三河地域一円
供給可能期間	周年
【商品管理基準】	
賞味期限	精肉スライスパックより6日間
流通温度帯	4℃以下冷蔵
包材	真空パック(サララップ)、または真空パック
【荷姿・商品寸法】	
商品サイズ	スライス、ブロック等種々
商品総重量	希望重量
【商品取引基準】	
小売希望価格	グラム 600~1,000円
最低納品数量	なし
最低納品数量	特になし



出品商品カルテ

社名	株式会社三河産家	担当者	原田民夫
所在地	〒441-1301 愛知県新城市矢部字広見 53-5		
電話	0536-22-4429	FAX	0536-22-4329
E-MAIL	ahishya@tees.jp		

【商品情報】

商品名	凍ハム・ウィンナー・ジャーキー
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

精肉出荷販売できなかった物を加工しています。
夏冬不要期対策。
ドイツ製法の加工店へ委託加工しています。

主な原材料 (加工品のみ)	猪肉 100%
原材料原産地	愛知県豊三河地域一円
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	冷凍保存から 冷蔵保存に切替後 30 日間	流通温度帯	4℃未満冷蔵
包材	真空パック		

【消費・商品寸法】

商品サイズ	15cm×15cm	商品総重量	ウィンナー110g ジャーキー30g ハム 170g
-------	-----------	-------	----------------------------------

【商品取引基準】

小売希望価格	ウィンナー 500 円 ジャーキー 500 円 ハム 600 円	最低納品数量	希望数量
最低納品数量	物になし		



出品商品カルテ

社名	株式会社 ミマス	担当者	福井 かをり
所在地	〒441-3403 愛知県原市浦町丸山1番地41		
電話	0531-22-6551	FAX	0531-23-2733
E-MAIL	info@mimasu-831.jp		

【商品情報】

商品名	めろんハート（リキュール）500ml・200ml
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

産地直産で野菜の卸売・小売をしている会社ですが、地元野菜の良さをPRして行きたいと思い、野菜を出産だけ出山使った商品と考へて今回の取り組みになりました。めろんハートの名前は、めろんの気持ち（ハート）にかけて名付けました。愛知県産マスクメロンを100%使用してつくりました。商品の全体の40%にメロンの果汁を使用しております。メロンの産地なので製法に果汁を使用する事が出来ました。産地直産では、夏になるとマスクメロンの栽培が盛んで産地直産と書けばマスクメロンと言われるくらい生産量です。果汁は濃縮還元ではなくフレッシュ果汁を使用しており、よりのど越しがとろっとした感覚に仕上げております。マスクメロンが食べごろになって切った時の香気なまをイメージして仕上げました。マスクメロンの甘味と、レモン、パッションフルーツの酸味が調和したお酒です。お飲めの飲み方は、グラスに氷を入れて原液割りで飲むのが一番のお勧めです。

・めろんハートハイボール（めろんハート1：炭酸1）
・めろんハートジンジャー（めろんハート1：ジンジャーエール1）
お飲めの飲み方は、メロン同様、ビーフジャーキー・生ハムなど塩味がするものがお勧めです。デザート感覚で使用して頂くのも美味しいです。（めろんハート1：ミルク1）混ぜると分離しますので、大人のフルーチェ感覚で、二層にそそいでお客様が混ぜて頂くように出来ませ飲食店様にはお勧めです。

主な原材料 (加工品のみ)	マスクメロン果汁・パッションフルーツ果汁・レモン果汁
原材料原産地	愛知県
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	アルコールの為規定なし	流通温度帯	常温
包材	瓶入り一箱入り		

【消費・商品寸法】 500ml

商品サイズ	67mm×67mm×291mm	商品総重量	1012g
-------	-----------------	-------	-------

【商品取引基準】

小売希望価格	1600 円	最低納品数量	1c/s
商品規格	500ml（1本）・12本入り1ケース		

【消費・商品寸法】 200ml

商品サイズ	51mm×51mm×196mm	商品総重量	443g
-------	-----------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	600 円	最低納品数量	2c/s
商品規格	200ml（1本）・15本入り1ケース		



出品商品カルテ

社名	株式会社 ミマス	担当者	福井 かをり
所在地	〒441-3403 愛知県原市浦町丸山1番地41		
電話	0531-22-6551	FAX	0531-23-2733
E-MAIL	info@mimasu-831.jp		

【商品情報】

商品名	とまテル（リキュール）500ml・200ml
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

産地直産で野菜の卸売・小売をしている会社ですが、地元野菜の良さをPRして行きたいと思い、野菜を出産だけ出山使った商品と考へて今回の取り組みになりました。とまテルの名前は、とまとのカケルを響かせておりよくこの名前になりました。

産地直産カンパリトマトを100%使用したフレッシュとまとカケルで、商品の47%にカンパリトマト果汁を使用しております。カンパリトマトとは、中玉サイズのミニトマトの品種です。中でも冬を越えて買った香気だけの味ののったコクのあるカンパリトマトを使用してとまテルは出来ています。果汁は濃縮還元ではなくフレッシュ果汁を使用しており、よりのど越しがとろっとした感覚に仕上げております。梅酒とパッションフルーツを合わせる事でトマトの酸味を無くしており、よりフルーティーな美味しいお酒となっております。

お飲めの飲み方は、グラスに氷を入れてロックで飲むのが一番のお勧めです。とまテル1：ビール2で、レッドアイの様に飲むのもお勧めです。お飲めのおつまみは、チーズでイタリアン風・ホワイトチョコレートでスイーツ風がお勧めです。後味がすっきりしているので、揚げ物料理や、焼き肉にも合います。キャラクターのデザインもかわいいハート型のトマトの絵で、女性向けの商品となっております。男性の若い世代にも好まれる味です。

主な原材料 (加工品のみ)	カンパリトマト果汁・パッションフルーツ果汁・梅酒
原材料原産地	愛知県原市
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	アルコールの為規定なし	流通温度帯	常温
包材	瓶入り一箱入り		

【消費・商品寸法】 500ml

商品サイズ	67mm×67mm×291mm	商品総重量	1017g
-------	-----------------	-------	-------

【商品取引基準】

小売希望価格	1300 円	最低納品数量	1c/s
商品規格	500ml（1本）・12本入り1ケース		

【消費・商品寸法】 200ml

商品サイズ	51mm×51mm×196mm	商品総重量	445g
-------	-----------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	550 円	最低納品数量	2c/s
商品規格	200ml（1本）・15本入り1ケース		



出品商品カルテ

社名	LFP三河産家販売(南平松食品)	担当者	池田道義
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市梅新町字折地2-1		
電話	0532-31-0301	FAX	0532-31-4625
E-MAIL	ikedn@bizyoku.com		

【商品情報】

商品名	生妻いわし
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて「徳の国」と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膳元である東海道留宿所としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

焼き、淹、仕上げの工程に、各一日ずつ時間をかけて丁寧に仕上げました。加えた生妻がいわし特有の風味を解消し、さらにいわし本来の旨みを最大限に引き出しています。

主な原材料 (加工品のみ)	いわし、醤油、砂糖、木酢、生妻、還元水飴、寒天、甘味料（ソルビット）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類
原材料原産地	いわし/国産
供給可能期間	周年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【消費・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	150g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525 円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷袋/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(㈱小林佃煮 工業所)		担当者	小林利生
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町字北島 97-1			
電話	0532-55-1101	F A X	0532-55-0541	
E-MAIL	ts-kbyu@mtb.biglobe.ne.jp			

【商品情報】

商品名	かつおくるみ
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

カリフォルニア産の良質なくるみを甘露煮に仕上げ、国産の鰹の削り節を加えています。くるみの濃厚な味わいと鰹の香ばしい風味が楽しめる一品。お酒のおつまみにも、お弁当の一品にも便利な一品です。

主な原材料 (加工品のみ)	くるみ、砂糖、水飴、鰹、醤油、発酵調味料、食塩、寒天
原材料産地	鰹削り節/国産、くるみ/アメリカ
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	110g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(松下食品㈱)		担当者	松下和正
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前島町字西青 15 番地			
電話	0532-31-0604	F A X	0532-31-1870	
E-MAIL	k.matsushita@gold.ocn.ne.jp			

【商品情報】

商品名	さんまみりん焼
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

北海道道東沖で獲れる脂の乗ったさんまを使用しました。あぶり焼きにして余分な脂を落とし、当社調合のタレで骨が柔らかくなるまで煮込み、香ばしく炒ったごまをたっぷりふりかけました。

主な原材料 (加工品のみ)	さんま、砂糖、しょうゆ、ごま、水飴、還元水飴、みりん、寒天、魚醤、ソルビット、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタン)、酸味料
原材料産地	さんま/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(㈱小林佃煮 工業所)		担当者	小林利生
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町字北島 97-1			
電話	0532-55-1101	F A X	0532-55-0541	
E-MAIL	ts-kbyu@mtb.biglobe.ne.jp			

【商品情報】

商品名	くるみ小女子
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

国産のいかなごとカリフォルニア産の良質なくるみを使用。着色料、保存料などを使用せずに、シンプルにやさしい味に仕上げています。女性やお子様にも人気の一品です。

主な原材料 (加工品のみ)	いかなご、くるみ、醤油、砂糖、水飴、寒天
原材料産地	いかなご/国産、くるみ/アメリカ
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横165mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(山口幸次商店)		担当者	榎本直孝
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市清町2番地			
電話	0532-55-5209	F A X	0532-54-0340	
E-MAIL	info@yamaguchi-syoten.com			

【商品情報】

商品名	さんま焼
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

肉厚で脂ののった新鮮な国内産のさんまをふっくら焼いて、骨まで柔らかく、秘伝のタレで焼き上げた、体にやさしいあっさり風味です。

主な原材料 (加工品のみ)	さんま、醤油、砂糖、みりん、寒天、酢
原材料産地	さんま/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	160g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(山口幸次商店)	担当者	榎本直孝
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市津町2番地		
電話	0532-55-5209	FAX	0532-54-0340
E-MAIL	info@yamaguchi-syoten.com		

商品名	しじみ志ぐれ
-----	--------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須
 四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

ちょっと辛口のたまり醤油で煮込み、しじみの美味しさを凝縮させたしじみ志ぐれです。酒の肴に最適です。

主な原材料 (加工品のみ)	しじみ、生姜、醤油、砂糖、水飴、寒天、ソルビット、増粘多糖類
原材料原産地	しじみ/中国
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	150g
-------	----------------------	-------	------

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(関カネツジ)	担当者	辻 信之
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町北島8-3		
電話	0532-52-5305	FAX	0532-54-2409
E-MAIL	kane2ji@view.ocn.ne.jp		

商品名	たつくり
-----	------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須
 四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

官崎沖で獲れる小ぶりなサイズを使用し、鉄板で香ばしく炒り、厳選させた片口いわしをまろやかな風味に仕上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	かたくちいわし、砂糖、醤油、ソルトール、水飴、みりん、食塩、還元澱粉糖、調味料(アミノ酸等)、寒天
原材料原産地	かたくちいわし/国産
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(資)濱金商店	担当者	高坂彰一
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市下五井町拾田8		
電話	0532-52-1465	FAX	0532-52-8110
E-MAIL	hamakin@friend.ocn.ne.jp		

商品名	帆立旨煮
-----	------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須
 四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

帆立貝の風味を残し、やわらかく、やわらかく炊き上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	はたて、醤油、砂糖、水飴、清酒、みりん、かつおエキス、酵母エキス
原材料原産地	はたて/国産
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	75g
-------	----------------------	-------	-----

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(関落合一郎商店)	担当者	落合幸一郎
所在地	〒441-8025 愛知県豊橋市羽根井町31番地2		
電話	0532-31-2165	FAX	0532-31-3666
E-MAIL	webmaster@kaneichi-web.co.jp		

商品名	たまり炊き小女子
-----	----------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須
 四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

三河特産のたまり醤油を使用しました。国内産のいかなごをじっくりと炊き上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	いかなご、砂糖、黒糖、たまり醤油、みりん、生姜、かつおダシ、食酢、寒天
原材料原産地	いかなご/国産
供給可能期間	通年

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	105g
-------	----------------------	-------	------

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(塩野正食品(有))	担当者	塩野正光
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前芝町直新田 114-1		
電話	0532-31-0510	FAX	0532-31-0844
E-MAIL	info@shiono-syokuhin.com		

【商品情報】

商品名	ちゅい辛さんま
-----	---------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

食べやすい一口サイズのさんまを香ばしく焼き、じっくりと煮込みました。一味唐辛子をちょこっと加えた甘酸煮です。お弁当のおかずにもぴったりです。

主な原材料(加工品のみ)	さんま、砂糖、醤油、水あめ、唐辛子、酸味調味料、食酢、寒天、ソルビット、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	さんま/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

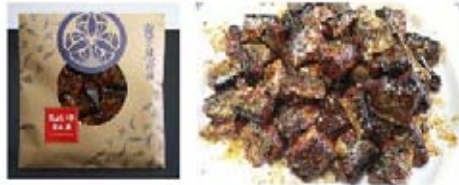
賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	140g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(開高合三郎商店)	担当者	高合秀仁
所在地	〒441-8016 愛知県豊橋市新栄町島郷 40		
電話	0532-31-7131	FAX	0532-31-9716
E-MAIL	otiar@muse.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	どっ辛いわし
-----	--------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

良く焙煎した小さいいわしを、特製調味液でサラッと炊き、仕上げに「一味唐辛子」をたっぷり振り掛けました。ピリピリの辛さにビックリです。

主な原材料(加工品のみ)	いわし、砂糖、醤油、水飴、味噌、一味唐辛子、食塩、寒天、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	いわし/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	70g
-------	----------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(株式会社)	担当者	辻 信之
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市北島町北島 8-3		
電話	0532-52-5305	FAX	0532-54-2409
E-MAIL	kane2ji@view.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	ちりめん
-----	------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

福島沖で獲れるちりめんを使用。やや甘口の味付けで素材そのものの風味と旨みを上品な味に仕上げました。

主な原材料(加工品のみ)	いかなご、寒天、食塩、みりん、砂糖、水飴、ソルビット、醤油、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
原材料原産地	いかなご/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	130g
-------	----------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(開高合三郎商店)	担当者	池田道義
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市梅町宇折地 2-1		
電話	0532-31-0301	FAX	0532-31-4625
E-MAIL	ikeda@hisyoku.com		

【商品情報】

商品名	にしんうま煮
-----	--------

商品アピール(商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

にしんの旨みを生かすために煮焼きを行い、丹念に炊き込みました。

主な原材料(加工品のみ)	にしん、砂糖、醤油、本みりん、水飴、還元水飴、甘味料(ソルビット)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類
原材料原産地	にしん/
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	3枚
-------	----------------------	-------	----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(㈱落合三郎商店)	担当者	落合秀仁
所在地	〒441-8016 愛知県豊橋市新栄町鳥塚 40		
電話	0532-31-7131	F A X	0532-31-9716
E-MAIL	otiai@muse.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	ビーナッツいわし
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

遠赤焙煎した小いわしを特製濃口醤油と砂糖で丁寧に絡めて炊き、八割ビーナッツと合わせました。ビーナッツの香ばしさと小いわしのサクサクの食感が堪りません。

主な原材料 (加工品のみ)	いわし、ビーナッツ、砂糖、醤油、水飴、味噌、寒天、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	いわし/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	70g
-------	-------------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(塩野正食品(有))	担当者	塩野正光
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前芝町浜新田 114-1		
電話	0532-31-0510	F A X	0532-31-0844
E-MAIL	info@shiono-syokuhin.com		

【商品情報】

商品名	まぐろかぶと煮
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

1匹のまぐろから0.7-0.8%しか採れない頭の身だけを生薬とともに薄味に仕立てています。極上のまぐろのおいしさが味わえます。

主な原材料 (加工品のみ)	まぐろ、生薬、砂糖、醤油、水あめ、醃漬調味料、寒天、ソルビット、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)
原材料原産地	まぐろ/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	110g
-------	-------------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(友)濱金商店	担当者	高坂彰一
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市下五井町柿田 8		
電話	0532-52-1465	F A X	0532-52-8110
E-MAIL	hamakin@friend.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	山椒ちりめん
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

山椒の実を使用し、風味を活かし、ちりめんをしっとり炊き上げました。

主な原材料 (加工品のみ)	ちりめん、醤油、砂糖、山椒の実、水飴、みりん、かつおエキス
原材料原産地	ちりめん/国産
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	80g
-------	-------------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(松下食品㈱)	担当者	松下和正
所在地	〒441-0071 愛知県豊橋市前島町西青 15 番地		
電話	0532-31-0604	F A X	0532-31-1870
E-MAIL	k.matrushita@gold.ocn.ne.jp		

【商品情報】

商品名	子持ちからふとししゃも
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“穂の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

カナダ産の魚卵をたっぷり含んだ子持ちししゃもをサッと蒸焼きにしてから、当社調合のタレに、一晩寝かして複製された煮液を加えて、骨が柔らかくなるまで煮込みました。

主な原材料 (加工品のみ)	カラフトシヤモ、砂糖、醤油、水あめ、還元水飴、みりん、寒天、魚露、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、酸味料
原材料原産地	カラフトシヤモ/カナダ
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
包材	PP袋、紙袋		

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦 165mm×横 155mm×高さ 20mm	商品総重量	110g
-------	-------------------------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
商品規格	荷姿/20入×3合		



出品商品カルテ

社名	LLP 三河佃煮販売(株)西合一郎(商店)	担当者	高合幸一郎
所在地	〒441-8025 愛知県豊橋市羽根井町31番地2		
電話	0532-31-2165	FAX	0532-31-3666
E-MAIL	webmaster@kanechu-web.co.jp		

【商品情報】

商品名	切すめ
-----	-----

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

四百年の歴史をもつ日本の伝統食品・佃煮。長い旅の道中食として、また栄養豊富な保存食として全国に広まった佃煮は、かつて“徳の国”と呼ばれた海山の恵み豊かな地・愛知県三河地方で、個性ある食文化へと発展しました。新鮮な幸をもたらす海や河川に囲まれた故郷の自然、ものづくりの心を受け継ぎ技を磨いた職人気質、徳川家のお膝元である東海道の宿場町としての歴史が極めた美味。それが、三河つくだ煮です。

北海道のすめを原料に伏き上げた昔ながらの佃煮です。すめの旨みがたっぷりです。

主な原材料 (加工品のみ)	切すめ、砂糖、水飴、醤油、ごま、寒天
---------------	--------------------

原材料原産地	切すめ/国産(北海道)
--------	-------------

供給可能期間	通年
--------	----

【商品管理基準】

賞味期限	製造から90日	流通温度帯	常温
------	---------	-------	----

包材	PP袋、紙袋
----	--------

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	縦165mm×横155mm×高さ20mm	商品総重量	65g
-------	----------------------	-------	-----

【商品取引基準】

小売希望価格	525円(税込)	最低納品数量	3ヶ口
--------	----------	--------	-----

商品規格	荷姿/20入×3合
------	-----------



出品商品カルテ

社名	愛知県淡水養殖漁業共同組合	担当者	米花晃雄/原田茂昭
所在地	〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27		
電話	0536-64-5311	FAX	0536-64-5135
E-MAIL	sales@tansu.net		

【商品情報】

商品名	紅ます甘露煮
-----	--------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

組合員が餌からこだわり育てた「ニジマス」を、池上げ後に隣接した加工場において作業を開始します。新鮮なニジマスを凍結し、特製調味ダレで4時間程かけてじっくりと煮込みます。仕上がった甘露煮は臭みがなく、ふっくら軟らかく余すところなく丸ごと食べられます。昔ながらの山里の味わいをご家庭で楽しめます。不足になりがちなカルシウムも摂取できます。保存料・着色料は一切使用しておりません。袋のまま開封していただけますと風味豊かなお立ちのしきとなります。是非ご賞味下さい。

主な原材料 (加工品のみ)	ニジマス、砂糖、しょう油、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤 (原材料の一部に小麦、大豆を含みます。)
---------------	--

原材料原産地	愛知県産
--------	------

供給可能期間	通年
--------	----

【商品管理基準】

賞味期限	180日後月末	流通温度帯	常温
------	---------	-------	----

包材	PE、PA
----	-------

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	150×235×15(mm)	商品総重量	約115g
-------	----------------	-------	-------

【商品取引基準】

小売希望価格	530円(消費税込み)	最低納品数量	2ケース1甲
--------	-------------	--------	--------

商品規格	3尾入り30p×2
------	-----------



出品商品カルテ

社名	愛知県淡水養殖漁業共同組合	担当者	業務部 米花晃雄
所在地	〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27番地		
電話	0536-64-5311	FAX	0536-64-5503
E-MAIL	yonehana@tansu.net		

【商品情報】

商品名	網鮭サーモン
-----	--------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

『網鮭サーモン』は、愛知県東部の豊川の清流で卵から愛知県淡水養殖漁業共同組合が一貫養殖生産されている日本で唯一のサーモンです。網鮭サーモンは、現地固有のホウライマスとアマゴを掛け合わせたニジマタイプ(赤身)とホウライマスとイワナを掛け合わせたニジイワタイプ(白身)があります。平成4年愛知県知事に命名していただき、愛知県ブランド魚として、愛知県水産試験場の協力のもと作出し、養殖生産を行っています。肌めの美しさや身質の絹のようなきめ細かさ上品な油による香触りの良さ。そしてすべて雌であることから『網鮭サーモン』と命名されました。産直で鮮度がよく、海外サーモンなどで現れる臭みなど一切ありません。

主な原材料 (加工品のみ)	
---------------	--

原材料原産地	愛知県
--------	-----

供給可能期間	周年
--------	----

【商品管理基準】

賞味期限	鮮魚	流通温度帯	チルド
------	----	-------	-----

包材	外箱:発泡スチロール PP袋(1尾づつ包装)
----	------------------------

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	1.5kg~2.0kg/尾	商品総重量	2.0kg~20kg(魚体サイズと数量および季節により水量で変動)
-------	---------------	-------	-----------------------------------

【商品取引基準】

小売希望価格	1,700円/kg・運賃1200円/箱	最低納品数量	1尾
--------	---------------------	--------	----

1~2尾入り	55cm×35cm×15cm
--------	----------------

3~4尾入り	55cm×35cm×18cm
--------	----------------

5~6尾入り	55cm×37cm×27cm
--------	----------------



出品商品カルテ

社名	愛知県淡水養殖漁業共同組合	担当者	米花晃雄/原田茂昭
所在地	〒441-2224 愛知県北設楽郡設楽町豊邦字豊詰27		
電話	0536-64-5311	FAX	0536-64-5135
E-MAIL	sales@tansu.net		

【商品情報】

商品名	紅ます一夜下し
-----	---------

商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須

組合員が餌からこだわり育てた「ニジマス」を、池上げ後に隣接した加工場において作業を開始します。小ぶりなニジマスを背開きにし、1枚1枚すばやく丁寧に洗浄し塩水に漬込みます。程よく味をしみ込ませ干したものを、あっさりとし焼き上げました。ニジマスの旨味を大切に仕上げた一品です。軽く焼いていただけると、より一層風味が増しおいしくお召しあがりいただけます。

主な原材料 (加工品のみ)	ニジマス、食塩、調味料(アミノ酸等)
---------------	--------------------

原材料原産地	愛知県産
--------	------

供給可能期間	通年
--------	----

【商品管理基準】

賞味期限	180日後月末	流通温度帯	常温
------	---------	-------	----

包材	PE、PA
----	-------

【荷姿・商品寸法】

商品サイズ	300×190×10(mm)	商品総重量	約115g
-------	----------------	-------	-------

【商品取引基準】

小売希望価格	1050円(消費税込み)	最低納品数量	2ケース1甲
--------	--------------	--------	--------

商品規格	5尾入り30パック×2
------	-------------



出品商品カルテ

社名	キムラ漬物株式会社	担当者	営業部 鈴木広義
所在地	〒441-3612 愛知県田原市高木町上野段下 15 番地		
電話	0531-32-1211	FAX	0531-32-0600
E-MAIL	hrv@kimura.gr.jp		

【商品情報】	
商品名	キャベツキムチ 250g
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- ・国内有数のキャベツの産地である瀬美半島で収穫されたキャベツを使用しています。
- ・秋から冬にかけて収穫される瀬美半島のキャベツは、甘みが増し柔らかくなります。そのキャベツに、弊社独自の調味料を加え、黒糖豊かなキャベツキムチに仕上げました。
- ・白菜キムチに比べてビタミン類が多く含まれます。
- ・キャベツ独自に含まれるキャベジンというビタミンは整腸作用を促し胃腸の働きを助けます。
- ・そのままご飯にのせても、お酒のおつまみとしても美味しくお召し上がりいただけますが、キャベツは耐熱性に優れているので、解キムチ、チャーハン、焼きそば、キムチ鍋など加熱する料理の具材としても最適です。

主な原材料（加工品のみ）	キャベツ
原材料産地	愛知県瀬美半島産（キャベツ）
供給可能期間	11月～5月頃まで

【商品管理基準】			
賞味期限	製造日より 20 日	流通温度帯	要冷蔵（10℃以下）
包材	プラスチック		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	130×130×60 (mm)	商品純重量	約 270g

【商品取引基準】			
小売希望価格	350 円	最低納品数量	要商談
商品規格	15 入		



出品商品カルテ

社名	キムラ漬物株式会社	担当者	営業部 鈴木広義
所在地	〒441-3612 愛知県田原市高木町上野段下 15 番地		
電話	0531-32-1211	FAX	0531-32-0600
E-MAIL	hrv@kimura.gr.jp		

【商品情報】	
商品名	上下巻栗一丁漬
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- ・昭和 40 年代、一世を風靡した「瀬美漬床」を現代の嗜好に合わせて開発しました。
- ・現在、甘口の漬床が多くなっているなか、昔ながらの塩かめかのみで漬け込んだ漬床にこだわり、天日乾燥させた干し大根を米ぬか、食塩、唐辛子、茄子の葉、柿の皮にて漬け込み、糠床にて熟成発酵させ、辛口タイプ（塩分約 5%（通常の約 2 倍））に仕上げました。
- ・国内産の上質干し大根を使用していますので歯切れの良さを感じていただけます。
- ・旨味のある塩かめか味で、ご飯やお茶によく合います。

主な原材料（加工品のみ）	だいこん
原材料産地	国産（だいこん）
供給可能期間	通年

【商品管理基準】			
賞味期限	製造日より 120 日	流通温度帯	常温
包材	プラスチック		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	400×80×35 (mm)	商品純重量	約 250g

【商品取引基準】			
小売希望価格	400 円	最低納品数量	要商談
商品規格	20×2		



出品商品カルテ

社名	キムラ漬物株式会社	担当者	営業部 鈴木広義
所在地	〒441-3612 愛知県田原市高木町上野段下 15 番地		
電話	0531-32-1211	FAX	0531-32-0600
E-MAIL	hrv@kimura.gr.jp		

【商品情報】	
商品名	天日干しぬか漬大根
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- ・瀬美半島の青首大根を、冬の季節風にて天日乾燥させ、昔ながらにぬか床にてじっくりと熟成発酵させました。
- ・40 年間大根を漬けた経験より開発された漬床漬です。
- ・天日干した旬の青首大根を、あっぱい良い手振り塩と秘伝の旨味を加えたぬかにて漬け込み、ぐっと重石を効かせます。長年の経験より得た良い漬合でぬか床より取り出し製品化しました。

主な原材料（加工品のみ）	だいこん
原材料産地	国産（だいこん）
供給可能期間	通年（数量限定）

【商品管理基準】			
賞味期限	製造日より 90 日	流通温度帯	常温
包材	プラスチック		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	450×110×40 (mm)	商品純重量	約 400g

【商品取引基準】			
小売希望価格	500 円	最低納品数量	要商談
商品規格	20 入		



出品商品カルテ

社名	下條村親田辛味大根生産者組合	担当者	小木曾 孝志（組合長） 伊藤悦子、牧島正広（役員）
所在地	〒399-2101 長野県下伊那郡下條村跡沢 8116-2（組合長宅） 長野県下伊那郡下條村陸沢 8801-1（下條村役場）		
電話	0260-27-2288（組合長） 0260-27-2311（役員）	FAX	0260-27-2288（組合長） 0260-27-3536（役員）
E-MAIL	gskelzai@vill-shimojo.jp（役員振興課経済係）		

【商品情報】	
商品名	親田辛味大根
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴）	※必須

- 親田辛味大根は、下條村親田地区を中心に栽培されている直径 6~9cm、重さ 100~200g 位の楕円形の特大大根です。肉質は緻密で水分が少ないので貯蔵性に優れています。一般に大根と呼ばれる青首大根に比べ、辛味成分イソチオシアネートを 4 倍近く含んでいるとされています。専らおろし大根として食されますが、高味として重宝や焼き魚、餅、焼肉、天ぷら等に添えられます。中でも重宝との相性は抜群で、全国のこだわりの漬物屋さんに出荷されています。
- 親田辛味大根の味は、ただ辛いだけでなく、大根特有の旨味もあり、地元では「あまからびん」と表現されています。起源は不明ですが、江戸時代正徳年間（1713 年頃）に足掛徳川家に献上されたという記録が残っています。下條村では親田辛味大根の特産品化や種の保存、生産安定、販売促進などを狙いとして、昭和 62 年に「親田辛味大根生産者組合」を設立しました。組合員は現在 24 名ですが、70 歳以上の高齢者が主体で構成されています。親田辛味大根の種子は門外不出で、品種登録もされている他、長野県の伝統野菜にも認定されています。最近では産物の登録も行われました。

主な原材料（加工品のみ）	だいこん
原材料産地	長野県下伊那郡下條村
供給可能期間	6月下旬～7月下旬、10月下旬～4月下旬

【商品管理基準】			
賞味期限	冷蔵庫にて 1 ヶ月程度	流通温度帯	常温/冷蔵
包材	段ボール、PP袋		

【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ	直径 8cm 内外のカブ型	商品純重量	150g~250g/個

【商品取引基準】			
小売希望価格	A級 850 円/kg、 B級 500 円/kg	最低納品数量	6kg/箱
商品規格	6kg、12kg		



出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	さんさん黒豚
-----	--------

商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須

さんさんファームでは、母豚（プリティッシュパークシャー）を導入し純粋な黒豚を繁殖させ肥育しています。繁殖から生産まで一貫生産しています。
また、餌にもこだわりがあり遺伝子組み換えをしていない穀物（トウモロコシが主）を与えています。当ファームでは、抗生物質も添加せず育成しております。
当ファームでは、精肉加工を自社で行っております。このため肉質など実際に触れることができ照焼点等生産現場へフィードバックでき常に品質向上に努めています。
今後の取り組み、餌へのこだわり2009年には飼料米にこだわり遊休水田にて飼料米の栽培ができました。数%の添加ではありますがこんな取り組みも行っていきます。
黒豚の特長でもある肉質は、赤みのある色が特徴ですが、味はコクのある味わいに仕上がっていると自負しております。

主な原材料 (加工品のみ)	さんさん黒豚
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限		流通温度帯	冷蔵（冷凍）
包材	真空包装など		

【消費・商品寸法】

商品サイズ		商品総重量	
-------	--	-------	--

【商品取引基準】

小売希望価格		最低納品数量	
商品規格			



出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	無添加ソーセージ類
-----	-----------

商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須

当ファームでは、繁殖から肥育までの一貫生産した「さんさん黒豚」をソーセージなど食肉加工品を製造・販売しております。当ファームでの製造仕上げのため他の豚肉が混入することなく100%さんさん黒豚です。製造にもこだわりがあり食の安全・安心の観点から一般の製品と違い着色剤、保存料などの化学添加物を使用することなく仕上げています。
また、加熱工程においてスモーク材は、地産産のリンゴの青皮を、樹を使用し上品な香りに仕上がっています。

主な原材料 (加工品のみ)	さんさん黒豚
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	14日間（30日）	流通温度帯	冷蔵（冷凍）
包材	真空包装		

【消費・商品寸法】

商品サイズ		商品総重量	230g
-------	--	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	750円	最低納品数量	
商品規格	30袋		

出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	信州特産の果実ジュース 2品種 すりおろしりんごジュース ラ・フランスジュース
-----	--

商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須

南信州まつかわ町は果樹の栽培が古くから盛んな町です。当ファームでは、町内の遊休農地など利用しリンゴ、和なし、西洋ナシ、赤ナシ、市田柿などの果樹栽培をおこなっています。もちろん土づくりに配慮し、さんさん黒豚の糞尿をたい肥化し果樹園に施しています。また、環境にも配慮した栽培をおこなっています。（減農薬）このような環境に配慮した有機複合農薬栽培をおこなっています。これらの果実をジュースにしました。いずれも100%さんさんファームです。

主な原材料 (加工品のみ)	すりおろしりんごジュース（リンゴ） ラ・フランスジュース（ラ・フランス）
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から2年	流通温度帯	常温
包材	1000ml（ビン詰め）		

【消費・商品寸法】

商品サイズ		商品総重量	
-------	--	-------	--

【商品取引基準】

小売希望価格	800円	最低納品数量	
商品規格			

出品商品カルテ

社名	さんさんファーム	担当者	原 実
所在地	〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島2997		
電話	0265-36-6608	FAX	0265-36-6615
E-MAIL	sunsunfarm@ch-you.ne.jp		

【商品情報】

商品名	ごぼとん井
-----	-------

商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須

南信州まつかわ町のご当地井「ごぼとん井」松川町の飲食店が開発した井です。豚バラ肉とごぼうのコラボです。当ファームでは、さんさん黒豚を使用し全国発信（お土産）できるようレトルトパウチで加工販売しております。ご家庭で、ごぼとん井を味わってみてください。

まつかわ名物井 ごぼとん井

主な原材料 (加工品のみ)	さんさん黒豚
原材料原産地	長野県松川町
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	製造から1年	流通温度帯	常温
包材	真空包装 レトルトパウチ		

【消費・商品寸法】

商品サイズ		商品総重量	160g
-------	--	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	800円	最低納品数量	
商品規格	30袋		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	雪姫茸		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
学名 中国名：白茯苓（バイリング） 日本での名称：白雲茸・雪嶺たけなど			
エリンギにきわめて近縁であるが、くせがなく肉質のきめ細やかと歯ごたえから「陸のアワビ」と称され中国では高級キノコとして扱われている。 今までにない大型のキノコである。			
当JA管内では現在1件の生産農家にて栽培を行っています。 雪のように白く美しい形から「雪姫茸」（商標登録済み）と命名し出荷を行っています。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限	なし	流通温度帯	
包材	トレー（オーバラップ包装）		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	120g
【商品取引基準】			
小売希望価格	200円	最低納品数量	1箱
商品規格	1箱14パック入り		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	カットしめじ		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
当JAのやまびこしめじ栽培は1972年世界で始めて人工栽培方法を確立した産地です。 栽培開始から38年を経過しています。当初の出荷包装形態は100gからスタートし、環境に優しいフィルム包装（トレイを使用しない包装）を導入した最初の産地です。最近の消費者の方たちには、包丁を使わない方が増えてきているため商品開発を行いました。 やまびこしめじの消費拡大とお客様ニーズに対応する商品としました。			
商品コンセプト			
1、調理の手間がかかりません。 2、石突きがないので無駄なくつかえます。 3、石突きがないので調理時のゴミが少なくすみます。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	
包材	80g包装 100g包装		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	80g・100g
【商品取引基準】			
小売希望価格	80g 80円 100g 90円	最低納品数量	1箱
商品規格	80g 1箱40袋入り 100g 1箱28袋入り		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	ハナビラタケ		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
学名 Sparassis crispa 和名：ハナビラタケ 英名：カリフラワーマッシュルーム 発見場所・時期 日本国内では、関東以北の亜高山地帯（概ね標高1,000m以上）に分布し夏から秋にかけてマツやモミなどの針葉樹の切り株や枯幹に発生。 発生傾向 亜高山地帯に発生することと自生する数が少ないことから「幻のきのこ」と呼ばれている。 全国の栽培状況 幻のきのこと呼ばれるだけあり人工栽培が非常に難しく1997年に人工栽培の技術が確立された新しいキノコです。健康に対する機能性の高さが注目され次々にキノコメーカーが栽培に着手し全国の流通量は100トン以上とされていますが、主にはサプリメントの原料として栽培され、生食としての流通は徐々に拡大されている。 JAみなみ信州での栽培 JAみなみ信州ではキノコメーカーとの栽培契約を結び、現在2件の生産者が栽培を行っています。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	
包材	50gトレイ（ビロー包装）		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	50g
【商品取引基準】			
小売希望価格	50g 100円	最低納品数量	1箱
商品規格	50g 1箱24パック入り		

出品商品カルテ

社名	J Aみなみ信州	担当者	金森 雅文
所在地	〒395-0804 長野県飯田市惠名古瀬2154-1		
電話	0265-52-5102	F A X	0265-52-5106
E-MAIL	knk00-1@ms.nn-ja.or.jp		
【商品情報】			
商品名	サニーマッシュ		
商品アピール（商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴） ※必須			
天然のえのき茸に近い品種です。本来、天然のえのき茸は茶色の色をしており茎が短いものです。色は、傘だけでなく、茎まで茶色になります。通常の白色のえのき茸と同様に栽培することで茎の長い、茶色に着色した、えのき茸の栽培を開始しました。 白色のえのき茸より、シャキシャキとした歯ごたえがありそれでいて歯切れが良い。また、味は天然のえのき茸に近い、コクの有る味になっています。出汁も良く出、えのき茸の存在感がありません。			
主な原材料 （加工品のみ）			
原材料原産地			
供給可能期間	通年		
【商品管理基準】			
賞味期限		流通温度帯	
包材	OP袋		
【荷姿・商品寸法】			
商品サイズ		商品総重量	200g（余目10g）
【商品取引基準】			
小売希望価格	60円	最低納品数量	1箱
商品規格	1箱30袋入り		

出品商品カルテ

社名	南信州さくいもカンパニー (丸月醸造株式会社)	担当者	野村 昌弘
所在地	〒395-0001 長野県飯田市南光寺 6628-317		
電話	0265-22-6363	FAX	0265-22-6362
E-MAIL	marui@mist.co.jp		

【商品情報】

商品名	菊芋めん
商品アピール (商品の開発エピソード・こだわりなどの商品特徴) ※必須	<p>日々のテレビ、新聞等のマスメディアではサプリメント、機能性食品等の広告が氾濫しています。また、健康雑誌の種類と発行部数の多さには非常に驚かされます。</p> <p>アフレが進行する中ではありますが、「健康という価値」をターゲットとし「菊芋めん」を開発しました。生の菊芋はイヌリンという多糖類の繊維質が主成分で、健康に良いとされています。</p> <p>菊芋めんは、国産菊芋の乾燥粉末を麵に練りこみました。菊芋によりつるつるとした新しい食感が生まれ、ヘルシーな麵に上げることができました。</p> <p>4月からは現行の製麺工程を見直し、更に美味しくなって生まれ変わりますのでご期待ください。また、消費期限も常温での長期保存が可能となりますので遠方への配送も可能になります。</p> <p>※調理：沸騰したお湯に3分位ゆで、冷水で冷しざる等に盛って麵つゆをつけてお召し上がりください。</p>
主な原材料 (加工品のみ)	小麦粉、食塩、酒精、菊芋粉末、酸味料
原材料原産地	小麦粉 (オーストラリア)、菊芋粉末 (地元南信州産)
供給可能期間	通年

【商品管理基準】

賞味期限	冷蔵2週間	流通温度帯	要冷蔵
包材	PP袋・パック		

【商標・商品寸法】

商品サイズ	145×225	商品純重量	390g
-------	---------	-------	------

【商品取引基準】

小売希望価格	585円 (税別)	最低納品数量	要相談
商品規格	1パック 130g×3個入り		

