

「新鮮・美味しい」は当たり前!商談会は伝統・地域色・希少性などの「茨城らしさ」と消費者の笑顔が見たい!感動と幸福を提供したいと願う作り手の「真心」です!!

いばらき地域特産品展示商談会

春の

フードビジネスフェア
いばらき 2017

2017

3/16(木) 12:30~16:30

ホテルレイクビュー水戸

入場無料

百貨店、スーパー、コンビニエンスストア、セレクトショップ、SA・PA
道の駅、商社・卸・問屋、飲食店、ホテル・旅館、通販・宅配、ゴルフ場など
バイヤー・調達担当の皆様

新たな いばらきVALUE がここに...

日時 2017年3月16日(木) 12:30~16:30

会場 ホテルレイクビュー水戸
(水戸市宮町1-6-1/029-224-2727)
JR常磐線「水戸駅」下車 南口から徒歩3分
常磐自動車道「水戸IC」から約25分

主催 茨城県、茨城県中小企業団体中央会
茨城県農工商等連携推進協議会

後援 茨城県農業協同組合中央会
茨城県信用組合
(株)商工組合中央金庫 水戸支店
(株)日本政策金融公庫 水戸支店
(株)茨城新聞社
(株)茨城放送
NHK水戸放送局
茨城県食品産業協議会



茨城県委託事業「平成28年度地域特産品開発支援事業」

いばらき地域特産品展示商談会出展者

1 旬かねた園（大子町）

【出展商材】

【奥久慈茶（春夏秋冬）】 自社茶園の生葉を主原料に当工場にて山間地特有の渋みと香りが特徴の高級茶です。

【深むし茶（50g入り）】 良質な茶葉をじっくり蒸し、コクのある味と甘味を引き出しました。裏面には、外国人の方にもお茶の入れ方を知っていただけるように4か国語のシールを添付しております。

【粉末茶（40g入り）】 当茶園の一番茶を主原料としています。飲料茶の他スイーツ、菓子等の原料としてもご使用いただけます。

【商談希望先】 ホテル、百貨店、道の駅



2 赤津自然農園（北茨城市）

【出展商材】

【生わさび】 福島県にまたがる阿武隈山地から流れ出る里根川の冷たく清らかな水でワサビを栽培して30年。茎側からすりおろし、刺身やお蕎麦には醤油やツユに溶かず、直接ネタやソバに乗せて食べるとワサビの風味と程よい辛みを感じることができます。

【商談希望先】 道の駅



3 エコファーム飯島（つくば市）

【出展商材】

【七福来】 筑波山特産の福来みかんと江戸野菜「内藤とうがらし」の組み合わせで出来た風味の良い七味唐辛子です。

【商談希望先】 百貨店、道の駅



4 （合同）マリでヨシ 東風きのご園（鹿嶋市）

【出展商材】

【松きのこ】 松キノコは松茸と椎茸の菌種を掛け合わせて誕生した新種のキノコです。松キノコの特徴は、なんといっても生で食べられること。豊かな香りとシャキシヤキした歯ごたえは絶品です。

【商談希望先】 ホテル、レストラン



5 JAやさと野菜カットセンター（石岡市）

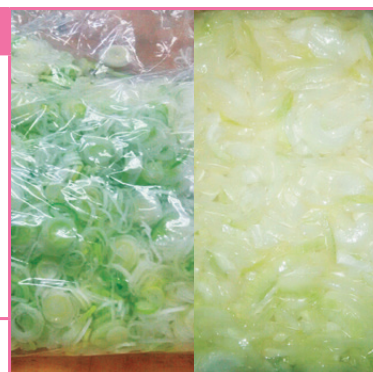
【出展商材】

【カットねぎ】 地元産100%周年栽培をしており、年間安定供給可能です。

【剥き玉】 地元産と北海道産の2産地で周年安定供給を目指しています。

【玉ねぎスライス】 地元産と北海道産の2産地で周年安定供給を目指しています。

【商談希望先】 居酒屋、学校給食・社内食堂受託業者



6 ファーム大畑（筑西市）

【出展商材】

【椎茸石づきのつくだ煮】 “まる福” 椎茸特有の石づきの太さと柔らかさを生かした“お通し”に最高のつくだ煮です。

【椎茸つくだ煮】 一品料理として重宝しています。

【干しシクラゲ】 長期間保存でき、水で戻せば約10倍くらいになります。料理に活用でき、鉄分豊富な食材です。

【商談希望先】 ホテル、レストラン、居酒屋



7 Domaine MITO(株)（水戸市）

【出展商材】

【MITO～KOIBUCHI～ Rose De Noirs 2016】 **【MITO～KOIBUCHI～ Rouge 2016】**
水戸市の鯉淵学園栄養専門学校が栽培した、生食が可能な強い甘味と適度に酸味のある葡萄「アーリースチューベン」で絞った香り豊かなワイン。（赤とロゼ）

【IBARAKI～Yachiyo～ Rouge 2016】 八千代夢ワインの園場で栽培された葡萄「富士の夢」を絞った濃厚でポリフェノールがたっぷりの赤ワイン。

【商談希望先】 ホテル、レストラン、百貨店



8 大子森林物産(株)／大子ブルワリー（大子町）

【出展商材】

【やみぞ森林のビール】 のどごしとこくのバランスの良いクラフトビールです。

【商談希望先】 ホテル、レストラン、道の駅、居酒屋、冠婚葬祭業者、ドライブイン、SA・PA、観光土産品店



9 筒井坂酒造店（常陸太田市）

【出展商材】

【日之出鶴 純米酒】 蔵元の特徴である淡麗辛口の日本酒です。まろやかで上品な香りと、後味スッキリとしたキレの良さが、お食事に良く合います。特にお魚料理との相性は抜群です。

【日之出鶴 純米吟醸】 香りよく、後味スッキリでお飲みいただけます。飲み口がよいので、女性のお客様にもおすすめです。煮物や炒め物などの料理との相性抜群です。常温、冷でお召し上がりいただけます。

【日之出鶴 辛口】 リーズナブルなお値段で、地元の方々に愛されている商品の一つです。食中酒として、普段の食卓に最適な商品です。常温、熱燗がおすすめです。

【商談希望先】 スーパー、ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、居酒屋、ゴルフ場、冠婚葬祭業者、ドライブイン、SA・PA



10 旬中橋製麺所（常陸大宮市）

【出展商材】

【藤右衛門らーめん】 江戸時代中期、常陸の国諸沢村（現常陸大宮市諸沢）に生まれた中島藤右衛門が15年かけて特産品こんにゃく芋の粉末化に成功。藤右衛門らーめんはこんにゃくを麺に練り込み、ラーメン本来の美味しさとこんにゃくの成分を活かした身体に優しい麺。食物繊維が多く含まれており腸の活動を活発にしてくれます。

【商談希望先】 スーパー、百貨店、道の駅、ドライブイン、SA・PA



11 JA水戸 TSUNEZUMI 麵'S (水戸市)

【出展商材】

【米粉麵】 水戸市常澄地区の農家自らが製造する米の麵。グルテンフリーで低カロリーの安全安心な麵です。小麦の麵とは違う食感をお楽しみください。

【商談希望先】 スーパー、ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、居酒屋、ゴルフ場、ドライブイン、SA・PA



好きに稼ぐ、新しい米のブランドが新登場。

12 (有)菊水食品 (日立市)

【出展商材】

【はこいり娘4姉妹セット】 厳選された地域の大豆を使い、一度に4種類の味を楽しむことができる。

【商談希望先】 ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、ゴルフ場、冠婚葬祭業者、その他（商品魅力を理解してくれる事業者）



13 (株)新六本店 (取手市)

【出展商材】

【新六の奈良漬 33折】 大根根水系に育まれた新鮮な瓜・胡瓜・茄子・生姜を素材に酒粕と味噌粕を用いて、土蔵の中でゆっくりと熟成させ、丹精こめて造った漬物の逸品。無添加、生出荷、漬物酵母がそのままに、奈良漬の旨味や風味を味わえます。

【新六の奈良漬 9包】 新鮮な瓜、胡瓜を選びすぐり、丹精こめて造った、新六ならではの自然味豊かな絶品です。茨城名産の奈良漬として全国より定評いただいております。

【新六の奈良漬 印11包】 新鮮な瓜、胡瓜、茄子を選びすぐり、丹精こめて造った、新六ならではの自然味豊かな絶品です。茨城名産の奈良漬として全国より定評いただいております。

【商談希望先】 スーパー、百貨店



14 夢食六ファームほくほく (鉾田市)

【出展商材】

【冷やし焼き芋】 茨城県産紅はるかを使用。畑で正常に生育し、完熟させたものだけを掘りあげた後、低温貯蔵にて寝かせ熟成。そこからさらに厳選し、1本1本丁寧に、時間をかけて焼き上げます。添加物や砂糖は一切不使用。自然なさつまいもの甘さを楽しめる、スイーツを超えた焼き芋です。

【焼き芋丸干し芋】 当店自慢の焼き芋を、皮ごとまるごと、特殊製法（特許取得済）にてじっくりと干し上げます。濃縮されたさつまいも本来の甘みと、皮ごと干すことによって凝縮された焼き芋独特の風味をお楽しみいただける「大人のスイーツ」です。

【飲む焼き芋】 その名の通り、まさに飲む焼き芋。当店自慢の焼き芋をふんだんに使い、ノンシュガーにて作り上げた至極のドリンクです。HotでもIceでも美味しく召し上がれます。そのネーミングと美味しさから各種メディアでも取り上げられています。

【商談希望先】 レストラン、百貨店、居酒屋



15 緑と風の農園 (行方市)

【出展商材】

【トマト塩糀】 太陽の恵みをいっぱい浴びて育ったトマトと食材のうま味を引き出す塩糀の美味しいコラボ。トマトの香りも味も壊さず、塩糀が旨味を引き出してくれる万能調味料です。農園のトマトを使い、栽培しているコシヒカリの糀、そして体に優しいクリスタル岩塩を使用しています。

【トマト塩糀スパイシー】 トマトと塩糀を合わせて洋食・和食・中華と万能に使えるソースをベースに島唐辛子の辛味と香り、そして香辛料によりカレー風味が加わりました。特に主婦や若い世代の好みにぴったりです。パスタやピザだけでなくバーニャカウダやラタトゥーユ、タコスなどにそのままソースとして使用出来ます。

【商談希望先】 ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、ドライブイン、SA・PA



16 ㈱まえけん（北茨城市）

【出展食材】

【**鯧鱈ひとすじ**】北茨城の代表的な味覚である鯧鱈^{あんこう}を真空フライ製法でポテトチップスのような食感でサクサクと味わえる商品です。素材をそのまま凝縮させているので栄養価やコラーゲンがそのまま手軽に食べられます。特に、お酒のおつまみ向けの味付けにしています。

【**北寄に本気**】地元大津港の漁業青年部研究会の依頼で作った北寄貝^{ほっき}のチップです。北寄貝は下処理してそのまま真空フライにしたもので味付けは一切加えておりません。よって無添加無着色なので、子供も安心して食べられます。また、北寄貝の旨味が凝縮しているのでおつまみに最適です。

【商談希望先】百貨店、ドライブイン、SA・PA



17 ㈲こうじや（大洗町）

【出展食材】

【**一念発起（ホッキ出汁の素）**】フリーズドライした北寄貝^{ほっき}や昆布などを瓶に入れた商品です。醤油を入ると出汁醤油になります。北寄貝にはあさりと比べても倍以上の栄養素があります。

【商談希望先】ホテル、ドライブイン、SA・PA



18 ㈲寺田屋商店（常総市）

【出展食材】

【**笹巻さば西京漬**】寺田屋オリジナル西京味噌にさばを5日間手もみして丁寧に漬けた。見栄えとともに、殺菌作用があると言われている熊笹を巻いてあり、その笹を調理の際、洗ってから盛り付けにご利用いただけます。一切れ真空パック対応で冷凍にて長期保存が可能です。

【**笹巻ぎんだら西京漬**】寺田屋オリジナル西京味噌にぎんだらを5日間手もみして丁寧に漬けた。見栄えとともに、殺菌作用があると言われている熊笹を巻いてあり、その笹を調理の際、洗ってから盛り付けにご利用いただけます。一切れ真空パック対応で冷凍にて長期保存が可能です。

【**するめいか開みりん漬**】鮮度の良いするめいかを特製のみりん^{みりん}で1枚1枚丁寧に時間をかけて漬けていますので、どこの部位も美味しく御召し上がれます。お酒のおつまみや野菜のためにも最適です。冷めても硬くならないのが特徴で、お客様から年配者まで広く支持されています。

【商談希望先】冠婚葬祭業者、ドライブイン、SA・PA



19 幸陽食品㈱（大洗町）

【出展食材】

【**骨まで食べられる焼干物（真あじ、さんま、かます、金目鯛等）**】国産の干物を直火とセラミックで熱することにより発生する遠赤外線^{遠赤外線}で丁寧に焼き上げ、さかな本来のうまみ成分を引き出しています。骨までやわらかに、そのままでも十分美味しいのですが、温めることで一層美味しく召し上がれます。

【商談希望先】スーパー、コンビニ、ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、居酒屋、ゴルフ場、冠婚葬祭業者、ドラッグストア、ドライブイン、SA・PA、学校給食・社内食堂受託業者、病院



20 がんこ一番瓜連店（那珂市）

【出展食材】

【**納豆餃子**】あんこ（具）の中に日本一になった有限会社菊水食品の「海洋ミネラル納豆」やねばらない納豆「豆乃香」を入れました。食べた時の一声が「納豆だ！」これが特徴。

【**米粉餃子**】皮の中に小麦粉とうるち米をブレンドしました。特徴として、とても「もち・もち」食感が楽しめます。

【**明日葉餃子**】皮の中に栄養価の高い明日葉・クロレア粉末を使用し、とても良い香りを楽しむ事が出来ます。

【商談希望先】レストラン、百貨店、道の駅、居酒屋、ドライブイン、SA・PA



21 ㈱高橋肉店（龍ヶ崎市）

【出展食材】

【豚肉みそ漬】茨城県産の瑞々しい豚肉（瑞穂牛）を薄切りにスライス、吟味した数種類の味噌をオリジナルにブレンドし、深みのある味噌の香りが食欲をそそる美味しさ。

【龍ヶ崎コロッケ（ばあちゃんコロッケ）】国産ジャガイモ、玉ねぎ、ひき肉を使って作ったお肉屋のコロッケ。秘伝のタレで味付けしているところが特徴。60年変わらない「ばあちゃんコロッケ」飽きのこない味が魅力です。

【茨城の美味しいお肉「常陸牛＆瑞穂のいも豚みそ漬」セット】空気が美味しい、水が美味しい、自然豊かな茨城でのびのびとした環境のもと育まれた黒毛和牛と、サツマイモ・ハーブ等（純植物性専用指定飼料）を食べて育った瑞穂のいも豚を使用。

【商談希望先】スーパー、ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、ゴルフ場、冠婚葬祭業者、ドライブイン、SA・PA、学校給食・社内食堂受託業者



22 ㈱鳥末食品（常総市）

【出展食材】

【肉ちりめん】茨城県産のつくば鶏を原料に時間をかけ煮込み、醤油と砂糖ベースの生姜風味に味付けしました。繊維状にほぐすことでふわふわ感を出しつつしっとり感に仕上げました。

【筑波巻】茨城県産のごぼうを鶏肉で巻き、秘伝のタレで煮込みました。

【商談希望先】道の駅、アンテナショップ、ドライブイン、SA・PA



23 ㈱茨城県中央食肉公社（茨城町）

【出展食材】

【いばらき極サラミ】茨城県が誇る高級食材の常陸牛と茨城県銘柄豚ロースポークの味の競演が楽しめるサラミです。お酒のつまみ、お子様のおやつなどとしてお楽しみください。

【茨城特級プレスハム】主原料は茨城県産豚肉を使用し、食品添加物を必要最小限に抑え、昔ながらの製法で県産豚肉を90%以上使用した特級プレスハムです。お好みの厚さにスライスして、おつまみに、または厚切りで炙ってハムステーキ、野菜と相性が良いので、サラダ、ポトフなどにも合います。

【いばらき吊るしベーコン】主原料は茨城県産豚肩肉を丁寧に整形し、1本ずつ吊るし桜のチップで燻しましたので、芳醇な香りが楽しめます。お好みの厚さにスライスして、炙ってベーコンステーキ、カルボナーラに、野菜と相性が良いので、ポトフなどにも合います。

【商談希望先】スーパー、ホテル、レストラン、道の駅、ドライブイン、SA・PA、学校給食・社内食堂受託業者



24 佐藤米菓㈱（筑西市）

【出展食材】

【おふくろせん】青海苔醤油味のスナック風せんべい。

【もちもち揚】国産もち米100%！おいしいお醤油をかけた、さっくり揚げ餅。

【ころころ揚（塩味）】塩味でサクッとした歯ごたえの揚げ餅。

【商談希望先】スーパー、百貨店、ドラッグストア



25 ふじ農園（日立市）

【出展食材】

【いちご】糖度の高い「かおり野」、甘酸っぱい「紅ほっぺ」、口当たりのやわらかな「あき姫」。

【蜂蜜】純天然蜂蜜100。まじりつけなし。

【かんそう芋】糖度バツグンの紅はるかを乾燥することで更にグレードアップ。

【商談希望先】スーパー、道の駅



26 藤田観光りんご園（大子町）

【出展商材】

【アップルパイ】 大ぶりカットのりんごをふんだんに使用し、生地から手作りしています。ジュシーで素材の味を大事にしたオンリーワンアップルパイです。

【アップルスティック】 乾燥したりんごを食べやすくスティック状にしました。ポリッ、サクツの食感と、りんご自体の濃厚な甘さが魅力です。プレーンの他、スナック感覚で召し上がれるシナモン、塩バターの3種ご用意しました。

【Appule Juice】 自家園の完熟りんごを旬のうちにジュースにしました。おいしいりんごの濃厚ジュースです。もちろんストレート果汁100%です。Octoberミックス、濃厚ふじの2種です。

【商談希望先】 スーパー、百貨店、ドライブイン、SA・PA



27 茨城県ホテル旅館生活衛生同業組合 女将の会（水戸市）

【出展商材】

【希少糖入りミニ羊羹】 歴史的なこだわりを持った色の呼び名を使用し、それぞれの色について歴史に対する尊敬が込められた表現の尊称を用いています。更に、使用している希少糖（レアシュガー）は、文字通り自然界に存在量が少ない単糖である為「夢の糖」とも呼ばれており、食後の血糖値の上昇を抑える、脂肪の蓄積を抑えるなどの作用があるとされています。

【水戸の梅&女将の梅塩】 「水戸の梅」は、水戸藩の古文書に記述のある「9代藩主徳川齊昭が作らせたと言う紫蘇巻き梅干しを参考にした菓子」にヒントを得て考案されたともいわれ、塩漬けされ、たっぷり寝かせた紫蘇から抽出した梅塩は、やわらかな桃色に染まり、女将のおもてなしの心を思わせます。

【歌舞伎羊かん】 「小倉」「緑茶」「醤油」の3味のうち緑茶と醤油には、希少糖を使用し、食べ終わった後は、箱を分解してディスプレイ用に用途を広げたインバウンドを意識した商品です。

【商談希望先】 スーパー、コンビニ、ホテル、レストラン、百貨店、道の駅、ゴルフ場、ドライブイン、SA・PA、冠婚葬祭業者



28 水戸青パパイヤ栽培研究会（水戸市）、(株)根本製菓（笠間市）

【出展商材】

【青パパイヤあまなっとう】 角切りに青パパイヤを煮た後、3日間糖蜜で漬け込み、糖度を高めています。食べやすい癖のない味と適度な甘さが特徴です。

【青パパイヤのペースト】 青パパイヤの果肉をペースト状にしています（冷凍保存）。

【青パパイヤのパウダー】 青パパイヤの果肉をパウダー状にしています（常温保存）。

【冷凍青パパイヤ】 消化酵素（パパイン）、抗酸化成分（ポリフェノール等）が豊富に含まれた冷凍青パパイヤです。

【商談希望先】 食品加工・流通販売業、菓子製造業、療食サービス業（医療・介護）など



29 環の花（常陸大宮市）

【出展商材】

【環の花の平飼い有精卵プリン】 我が家の平飼い有精卵を100%使用した無添加で濃厚なプリンです。常陸大宮市の「道の駅」などで人気の商品です。

【環の花の平飼い有精卵】 健康な鶏から産まれた健康な卵です。黄身の色は昔ながらのうす黄色。

【商談希望先】 レストラン、居酒屋、自然食品、カフェ、パン屋



30 協ふきのとう（行方市）

【出展商材】

【ヒマワリオイル】 必須脂肪酸であるオレイン酸やビタミンEがオリーブオイルの約5倍含まれています。ビタミンEには老化の一因である活性酸素を抑制する抗酸化成分が含まれているため、アンチエイジング・美容効果があります。コレステロール値の低下、便秘の解消にも効果的です。

【ツバキオイル】 酸化しにくいオレイン酸を多く含むため、ほかの食用油脂に比べて、酸化しにくく固まりにくい性質の不乾性油です。このオレイン酸は体内で悪玉コレステロールのみを下げる効果が期待されます。また、ツバキオイルは胃にも優しく、胃腸の動きを良くするといわれています。

【ナタネオイル】 主にオレイン酸やビタミンKが豊富に含まれています。ビタミンKには骨を丈夫にする働きがあるため、骨粗しょう症予防に効果的です。その他コレステロール値の低下や便秘予防も期待でき、健康や美容の維持に有効です。

【商談希望先】 レストラン、百貨店



春のフードビジネスフェアいばらき2017 参加申込書 (FAX 029-224-6446)

記入年月日 年 月 日

〔1〕事業所概要

事業所・ 団体等名			
所在地	〒		
電話番号 FAX番号	() - () -	記入者	
業種 (いずれか一つを選択)	☐ 農畜水産物生産物 ☐ 食品加工製造業 ☐ 食品小売・卸売業 ☐ ホテル・旅館・飲食店 ☐ レジャー関連	☐ エージェント ☐ 金融機関・団体 ☐ 医療・介護・福祉 ☐ 官公庁・地方自治体 ☐ その他	業種詳細
ホームページ	http://	メー ル	

〔2〕参加者希望

役職名	参加者氏名

この参加申込書にご記入いただいた内容は、当フェアの実施に係る目的のために使用いたします。

【お申込み・お問合せ】

茨城県中小企業団体中央会 (連携推進課 照沼知之)

〒310-0801 茨城県水戸市桜川2-2-35 Tel 029-224-8030 Fax **029-224-6446**

3月10日(金)までにFax又は郵送にてお申し込みください。