

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。美味しさ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

※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**

紙上商談会 ビジネスマッチガイド

滋賀県 珠玉の味わい「きぬむすめ」「milky queen」

おいしい大地の恵みを食卓へ。
令和5年産 新米ご予約好評受付中!!

甲賀市水口町山の自然豊かな地で、牛糞の完熟堆肥を使用した良質な土壌と、清らかでミネラル豊富な山からの水を使い、妥協を許さず手間ひまをかけて作り上げた絶品米です。おいしさはもちろんのこと安心も徹底追求し「環境こだわり農産物」にも認定されています。ぜひご賞味ください!

詳しくは▶ **しまだファーム 名品館SHOP** **しまだファーム**
☎0748-63-4959 FAX.0748-60-4023
《新鮮・便利なお米の定期購入も承ります》しまだファーム

安心と美味しさを追求したコシヒカリ「君津の輝き」
令和4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壌で生命力の強い稲を育て上げ、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。

生産者 **野口 忠博**
☎0439-32-2426

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、切ってそのまま召し上がりいただけます。ご自宅用のほかギフトにも好評です。

詳細は▶ **明宝ハム** **明宝ハム**
http://www.meiham.co.jp
☎0120-44-8601 FAX.0575-87-2453
百貨店、スーパー、飲食店様等 業務用ご商談承ります

完熟トマトの芳醇な香りとさわやかで上品な甘み

包括連携協定を結ぶ鷹栖町と旭川高専との産官学連携で共同開発した「リコピナーージュ」。鷹栖町産トマトジュース「オオカミの桃」の果汁3%と、トマトに含まれる色素「リコピン」を加えた、薄ピンク色ですっきりとした後味が特徴のお酒です。アルコール度数は18%と高め、ロックや水割り、炭酸割りでも楽しめます。

株式会社 鷹栖町農業振興公社 TEL0166-87-2938 FAX0166-87-2943
二十歳未満の飲酒は法律で禁じられています。お酒は二十歳になってから。

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」

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ます。アツアツご飯にドドンと乗せてお召し上がりください!

詳細はWEBをご覧ください▶ **(株)三豊**
株式会社 三豊函館工場 TEL0138-73-5501 FAX0138-73-5504

青森県産りんごのみを使用
厳選した青森県産りんごを使用

青森県産りんごのみを使用した果汁100%ストレートりんごジュースです。フレッシュで品質の良いりんごを使い、昔ながらの製法でりんごのおいしいところだけを搾った一品。飲み切りサイズの「RICH APPLE」が好評!ご家族向けに1Lサイズの「林檎倶楽部」も販売しています。

合同会社 五代農産加工 TEL0172-82-2101 FAX0172-82-5310
〒036-1331 青森県弘前市五代字早稲田557

豊かな香りと旨み広がるチガミイワ醤油

杉樽木桶で「もろみ」を二年間じっくりと熟成させて作った生揚げ醤油を贅沢に使用し、本来の味が際立ち、豊かな香りと旨みが口いっぱいに広がる自信作の醤油と、梅の香りがついた醤油のセット品(さしみ・うめ・おひたし)です。お刺身、卵かけご飯のほか、梅醤油はパスタとの相性も抜群です。

創業 明治7年 **岩尾醤油醸造元**
☎0776-86-1720 FAX0776-86-1721