

1



## 筑紫金うなぎ

### 養殖は天然を超えて良いものか？

本来、天然うなぎが食していた甲殻類(シヤコ)を配合飼料に加えることで、味・品質向上につながり、さらに良い水質の中で育てた養殖うなぎは臭みがなく、天然うなぎに近い旨み・風味を持った弊社オリジナル商品になっています。



### 株式会社西日本冷食

福岡県福岡市東区香椎照葉3丁目2番1号シーマークビル2F  
(TEL)092-674-3521 (FAX)092-674-3516  
URL/<http://www.nishirei.co.jp>  
E-mail/[info@nishirei.co.jp](mailto:info@nishirei.co.jp)

弊社は、独自の製造工程と凍結技術に強みを持つ、安心・安全で無添加のこだわった質の高い商品を製造している会社です。なかでも「ボイルシヤコ」は国内でもトップクラスのシェアを誇っており、シヤコを配合飼料に利用した世界初のうなぎ養殖事業は、地域再生の起爆剤となるべく循環型の事業として取り組んでいます。

こんな方におすすめ

全国のうなぎ料理専門店、高級料亭など

希望小売価格 (税抜)	要相談		
規格・容量	—	主原材料 (原産地)	福岡県
取引形式	買取	添加物	—
ケース入数	5kg	賞味・消費期限	—
保存方法	常温	アレルギー	—

2



## わさびり〜ふ(MILD)、(SPICY HOT)

### 今までになかった!世界初新食覚わさび!!

自然豊かな福岡県八女市矢部村で栽培された葉山葵の茎・葉・根を丸ごと使用した商品です。特殊な技術でカットし、香り辛味を長期保存する事に成功!(国際特許取得)今までにない『シャキシャキ』新食感をご賞味下さい!

業務用タイプ、お買い求め易い小瓶タイプも併せてご用意しております。



こんな方におすすめ

辛い物がお好きな方/ホテル・レストラン等の飲食店

希望小売価格 (税抜)	800円		
規格・容量	80g	主原材料 (原産地)	葉山葵(茎・葉・根)/福岡県八女市
取引形式	買取	添加物	グリシン、香料
ケース入数	12本	賞味・消費期限	賞味期限1年
保存方法	冷蔵	アレルギー	—



### ニシモト食品株式会社

担当者：西本 あい子 (海外事業部長)

福岡県大野城市川久保2丁目10-4  
(TEL)092-503-3973 (FAX)092-503-7424  
URL/<http://www.king-of-cook.jp>  
E-mail/[info@king-of-cook.jp](mailto:info@king-of-cook.jp)

1976年に調味料・焼肉のたれの製造業としてスタートし、HACCPやISOを取得した工場です。「安心・安全・おいしい」をモットーに製造販売しております。6年前より、輸出・販売も行ってあります。(香港・イギリス・フランス・ドバイ・ロシア・ハワイ・シンガポール等) 自社独特の開発、製造が他社には無い強みです。迅速な対応、発想力の豊富さ、食への企画に対しても非常に興味を持っていただけたらと思います。

3



すりこぎ千回、味千倍

## 自然薯とろろ(醤油味)

大地の恵、自然薯の粘りを閉じ込めました

『古来より体に良いと言われている自然薯』を、すり鉢すりこ木ですって昆布かつお節の出しと醤油で味付けした自然薯とろろ汁です。気泡(空気)の入ったとろろ汁の冷凍化に成功して出来た新商品です。解凍するだけですり立ての自然薯とろろ汁が食べられます。1食分づつの小分けタイプです。



こんな方におすすめ

健康が気になり始めた団塊の世代、手の込んだ料理が面倒になり始めた主婦

希望小売価格(税抜)	3,000円	主原材料(原産地)	自然薯(熊本県)
規格・容量	55g×5個	添加物	トレハロース、増粘多糖類
取引形式	個別条件	賞味・消費期限	-18℃以下の冷凍保存で製造日より180日
ケース入数	-	アレルギー	小麦
保存方法	-18℃以下冷凍保存		



### 有限会社野菜王国

担当者：崎田 光子(専務取締役)

福岡県福岡市城南区荒江1丁目5-11-102  
(TEL)092-775-8014 (FAX)092-775-8014  
URL/htp://www.yasaioukoku.com  
E-mail/info@yasaioukoku.com

長芋や大和芋を機械ですっただけで冷凍したものは販売されているが、すり鉢すりこ木を使って空気の気泡(気泡は口当たりを良くし自然薯の風味を閉じ込める役目)を含んだフワとしたとろろ汁の冷凍化は時間の経過とともに離水が起こるので難しい。そこを克服して出来た他に類を見ない新商品。創業以来20年、自然薯をメニューに取り入れ自然薯の良さを十分に引き出す技術がある。

4



## はかた白とろろ

マシュマロのような純白の自然薯とろろ

出汁だけで味付けした真白な自然薯とろろ。自然薯のほのかに甘さとふんわりしたマシュマロのような食感が特徴です。ふんわりした紙箱を採用、博多の贈り物に最適です。天然の塩やわさび醤油などで召し上がって下さい。



こんな方におすすめ

贈って喜ばれる博多のお土産を探している方

希望小売価格(税抜)	3,000円	主原材料(原産地)	自然薯(熊本県)
規格・容量	55g×4個	添加物	トレハロース、増粘多糖類
取引形式	個別条件	賞味・消費期限	賞味期限180日
ケース入数	-	アレルギー	無し
保存方法	-18℃以下冷凍保存		



### 有限会社野菜王国

担当者：崎田 光子(専務取締役)

福岡県福岡市城南区荒江1丁目5-11-102  
(TEL)092-775-8014 (FAX)092-775-8014  
URL/htp://www.yasaioukoku.com  
E-mail/info@yasaioukoku.com

長芋や大和芋を機械ですっただけで冷凍したものは販売されているが、すり鉢すりこ木を使って空気の気泡(気泡は口当たりを良くし自然薯の風味を閉じ込める役目)を含んだフワとしたとろろ汁の冷凍化は時間の経過とともに離水が起こるので難しい。そこを克服して出来た他に類を見ない新商品。創業以来20年、自然薯をメニューに取り入れ自然薯の良さを十分に引き出す技術がある。

5

# 博多雑煮

簡単調理の博多雑煮、野菜もたっぷり、丸もち2つ。

成人病予防センターで紹介されたお雑煮をもとに、博多雑煮をつくりました。

栄養成分表示(100gあたり)			
エネルギー	66.4kcal	脂質	1.8g
たんぱく質	8.6g	ナトリウム	239mg
炭水化物	8.6g		
食塩相当量	0.6g		



こんな方におすすめ

個食・中食市場

希望小売価格(税抜)	1,200円		
規格・容量	内容量 500g・一食入り	主原材料(原産地)	もち米(熊本) ごぼう(宮崎・鹿児島)ぶり(長崎)
取引形式	買取	添加物	紅コウジ色素
ケース入数	40個	賞味・消費期限	賞味期限 180日
保存方法	冷凍	アレルギー	小麦



せき亭

担当者：関 健太郎（代表）

福岡県福岡市博多区博多駅前1-7-16-1階  
(TEL)092-451-1621 (FAX)092-482-0815  
URL/http://www.seki-tei.com  
E-mail/sekiken3939@gmail.com

一年中、お雑煮が楽しめるお店として、博多で35年営業しております。そのお雑煮を簡単調理で楽しめるように作ったのが、特許取得せき亭の冷凍雑煮です。その技術を基に博多の郷土料理も作っております。

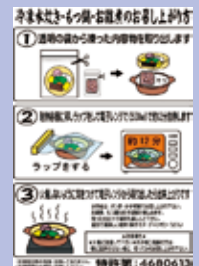
6

# 水炊き

「博多地どり」だけで作った、簡単調理の白濁スープの水炊きです。

火も水も使わずにお召し上がりいただけます。菜もたっぷり、鉄分もたっぷりです。

栄養成分表示(100gあたり)			
エネルギー	85.5kcal	脂質	3.2g
たんぱく質	6.3g	ナトリウム	228mg
炭水化物	7.2g	鉄	0.7g
食塩相当量	0.5g		



こんな方におすすめ

個食・中食市場

希望小売価格(税抜)	1,500円		
規格・容量	内容量 450g・一食入り	主原材料(原産地)	はかた地どり(福岡) キャベツ(熊本)
取引形式	買取	添加物	-
ケース入数	40個	賞味・消費期限	賞味期限 180日
保存方法	冷凍	アレルギー	小麦



せき亭

担当者：関 健太郎（代表）

福岡県福岡市博多区博多駅前1-7-16-1階  
(TEL)092-451-1621 (FAX)092-482-0815  
URL/http://www.seki-tei.com  
E-mail/sekiken3939@gmail.com

一年中、お雑煮が楽しめるお店として、博多で35年営業しております。そのお雑煮を簡単調理で楽しめるように作ったのが、特許取得せき亭の冷凍雑煮です。その技術を基に博多の郷土料理も作っております。

7



## 発芽玄米ごはん

炊飯し乾燥させた発芽玄米をアルミ缶に封入して、高い保存性と豊かな風味を保持したインスタント飯

久留米産の玄米（特殊製法の栄養豊かな鳩胸発芽玄米）を使用し、体にやさしい味に仕上げました。缶の中に窒素ガスを封入することで、酸化・劣化を防ぎ、災害時に対応して保管することができます。火を使わずに食することができます。

こんな方におすすめ

海外・災害・アウトドア・お歳暮・お中元・雑貨

希望小売価格 (税抜)	500円		
規格・容量	100g	主原材料 原産地	うるち米(国産)、 発芽玄米、塩
取引形式	—	添加物	無し
ケース入数	24個	賞味・消費期限	2年間
保存方法	直射日光、高温多湿 を避け、常温で保存	アレルギー	無し



### CTC-LANKA株式会社

担当者：秋山 恵利（代表取締役）

福岡県久留米市上津町1369-2  
(TEL)0942-51-2772 (FAX)0942-51-2778  
URL/<http://ctc-sesameoil.com/>  
E-mail/[info@ctc-sesameoil.com](mailto:info@ctc-sesameoil.com)

酸化を防ぐ研究開発をしている会社です。  
機械製造ラインのご相談も受けています。

8



## 発芽玄米おかゆ

炊飯し乾燥させた発芽玄米をアルミ缶に封入して、高い保存性と豊かな風味を保持したインスタント飯

久留米産の玄米（特殊製法の栄養豊かな鳩胸発芽玄米）を使用し、体にやさしいおかゆに仕上げました。缶の中に窒素ガスを封入することで、酸化・劣化を防ぎ、災害時に対応して保管することができます。火を使わずにおかゆを食することができます。

こんな方におすすめ

海外・災害・アウトドア・お歳暮・お中元・雑貨・  
高齢者・健康を気遣っている方

希望小売価格 (税抜)	380円		
規格・容量	60g	主原材料 原産地	うるち米(国産)、 発芽玄米、塩
取引形式	—	添加物	無し
ケース入数	—	賞味・消費期限	2年間
保存方法	直射日光、高温多湿 を避け、常温で保存	アレルギー	無し



### CTC-LANKA株式会社

担当者：秋山 恵利（代表取締役）

福岡県久留米市上津町1369-2  
(TEL)0942-51-2772 (FAX)0942-51-2778  
URL/<http://ctc-sesameoil.com/>  
E-mail/[info@ctc-sesameoil.com](mailto:info@ctc-sesameoil.com)

オーガニック認証を中心とした化粧品用オイルをスリランカの人達と一緒に畑から作っている会社です。

9

活かそう!!  
地域資源

# コンジャックパウダー

## いろんな料理をヘルシーに 新たな食材 コンジャックパウダー

粉に水を加えるだけでゼリー状態にかたまります。粉で運ぶことができるため、軽くてとっても経済的です。効果的な食品添加で食べ物のカロリーを抑えることができ、ウェルネス 関係や病院関係の市場開拓に役立てることができます。無味な素材ですので、いろいろな味が付け加えられます。固まり始めた段階で、ほかの材料を混ぜることによって多種のレシピが楽しめます(アイスクリーム、ドレッシング、スープ等)。またこんにやくの特性を活かして増粘剤や保湿材としての用途の使用も可。

こんな方におすすめ

普段の食事の血糖値やコレステロール値を下げたい方。ヘルシーな創作料理を作りたい方。

希望小売価格 (税抜)	-		
規格・容量	500g	主原材料 原産地	こんにやく精粉(日本)
取引形式	-	添加物	無し
ケース入数	16バック	賞味・消費期限	1年
保存方法	直射日光を避け、涼しい所で保存(冷凍不可)	アレルギー	-



### 有限会社石橋屋

担当者：石橋 渉

福岡県大牟田市大字上内529  
(TEL)0944-58-6683 (FAX)0944-58-7930  
URL/ http://www.konjac.jp  
E-mail/ ishibashi@konjac.jp

石橋屋はバタ練りという、独特の製法でこんにやくを作っています。現在、この製法は国内では数件ほどしか製造しておりません。独特のコリコリとした食感と味しみの速さは抜群です。一時は時代の流れでオートメーションの機械も導入しましたが、平成5年頃すべての機械を処分して、この手作りの製法“バタ練り”に絞り込み、現在は百貨店や高級スーパーを中心に全国で販売しています。また、平成14年には更なる販路の可能性にチャレンジを始め海外展開を始めました。同時に海外企業や大学との産学連携でコンジャックの可能性を追求しています。

10

活かそう!!  
地域資源

# 島ドレ

## 奄美諸島産のフルーツを使った爽やかで ヘルシーなドレッシング

ドレッシングの原料は奄美諸島産のトロピカルフルーツ。トロピカルフルーツは抗酸化作用のある成分が豊富で、健康美容効果の高い食材です。トロピカルフルーツの「爽やかさ」はそのままに、大分県日田市に100年以上続く味噌醤油製造の老舗「まるはら」の発酵技術により「旨み」をプラス、新感覚でヘルシーな調味料が生まれました。野菜だけでなく肉や魚との相性も抜群、万能調味料としてご使用ください。



こんな方におすすめ

食事にもう1つアクセントを加えたいこだわり派の方に。天然の素材だけで製造していますので、どなたでも安心してお召上がりいただけます。

希望小売価格 (税抜)	600円/150ml(ドラゴンフルーツ) (ドラゴンフルーツ果汁、穀物酢、きびざらめ、食塩、鮎魚醬、唐辛子、増粘剤(ペクチン))	賞味・消費期限	120日	保存方法	直射日光を避けて保存。開封後は冷蔵庫に保存。
	600円/150ml(シークニン) (鳥みかん果汁、塩麹(米麹、鮎魚醬、食塩)、穀物酢、砂糖、増粘剤(ペクチン))				
	700円/150ml(パッションフルーツ) (パッションフルーツ果汁、塩麹(米麹、鮎魚醬、食塩)、穀物酢、増粘剤(ペクチン))				



### 合名会社まるはら

担当者：原 正幸 (代表社員)

大分県日田市中本町5-4  
(TEL)0973-23-4145

販売 JAあまみ与論事業本部 企画 オフィスY&Y  
鹿児島県大島郡与論町茶花64 福岡市東区貝塚団地9-105  
(TEL)0997-97-3121 (TEL)092-633-3580

天領日田で100年以上味噌醤油作りを続ける老舗。近年では大分産の鮎で作った魚醬など長年培った発酵技術を使って新しい調味料を開発。海外での評価も高く、鮎魚醬はパリやニューヨークの3つ星レストランでも採用されている。

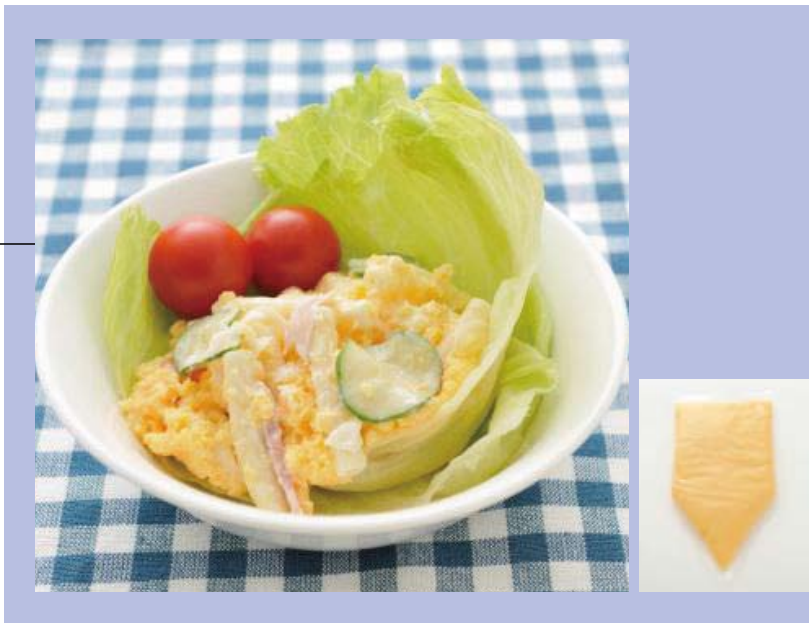
11



# ソフトスクランブルエッグ

## こだわりの卵を使用したトロっとしたスクランブルエッグ

大分県臼杵産の卵を主原料とした、柔らかいスクランブルエッグです。  
朝食の一品としても活躍出来ます！  
パンにはさんで食べても美味しくお召し上がり出来ます。



こんな方におすすめ

ホテル、外食チェーン店をお取扱いのある問屋

希望小売価格 (税抜)	400円		
規格・容量	500g	主原材料 原産地	卵(日本)
取引形式	-	添加物	無し
ケース入数	10P×2合	賞味・消費期限	製造日より365日
保存方法	冷凍保管	アレルギー	卵、小麦、大豆、乳



### 京食品株式会社

担当者：眞鍋 亮  
福岡県大野城市仲畑 2-9-1  
(TEL)092-587-7300 (FAX)092-574-3433  
URL/ <http://www.miyako-shokuhin.co.jp/>  
E-mail/ [info@miyako-shokuhin.co.jp](mailto:info@miyako-shokuhin.co.jp)

この度、京食品株式会社は2013年5月、新工場に移転致しました。  
トンネルフリーザーなどの最新設備を導入し、品質と衛生面の向上に努めたより良い食品をお客様へ提案  
する事が出来るようになりました。卵を主原料とした製品作りを一筋に32年目を迎える事になりました。  
大手外食チェーン店やCVS等、皆様の身近にも弊社の製品を提供させて頂いております。  
これからもお客様のニーズに合わせた製品作りで、食文化に貢献致します。

12



# 青みかんにんにく

## 自然素材100%でできた機能性を実感できる元気玉

スタミナ成分であるアリシンの豊富な地場産の八片種にんにくと、みかん栽培における摘果作業にて収穫される青みかんに含まれるヘスペリジンを掛けあわせた機能性食品を開発。にんにくの臭いを爽やかなみかんの風味でソフトにすることで摂取しやすく毎日続けやすい商品化を行いました。



こんな方におすすめ

50代以降の女性。アレルギーを持ち、疲労を感じ始める50代以降の女性

希望小売価格 (税抜)	2,000円		
規格・容量	31粒	主原材料 原産地	にんにく(福岡)、みかん(熊本)、卵(佐賀)
取引形式	卸、直販	添加物	無し
ケース入数	10袋	賞味・消費期限	1年(予定)
保存方法	直射日光の当たらないところで 常温保管(開封後は1ヶ月以内)	アレルギー	卵



### 株式会社松尾農園グループ

担当者：松尾 高生  
福岡県八女市立花町白木 739-1  
(TEL)0943-35-1038 (FAX)0943-35-1048  
URL/ <http://www.ninniku.jp>  
E-mail/ [matsuofarm2298@gmail.com](mailto:matsuofarm2298@gmail.com)

「百姓が地球を救う」のテーマのもとに、20代~60代のメンバーにて生産加工販売を行っている。主な栽培作物はにんにくであり、県内一番の生産量、契約農家を含めた取り組みを行っている。(6次産業化法の認定企業)