

# 九州の逸品

豊かな食材と伝統。  
九州7県、  
珠玉のコレクション

お問い合わせ先

独立行政法人中小企業基盤整備機構 九州本部

〒812-0038 福岡市博多区祇園町4-2 サムティ博多祇園 BLDG

TEL.092-263-0323 FAX.092-263-0310

HP. [https://www.smrj.go.jp/regional\\_hq/kyushu/index.html](https://www.smrj.go.jp/regional_hq/kyushu/index.html)

## 九州の food

<b>福岡</b>	04	アサヒ醸造株式会社__まるやかしょうゆ
	04	株式会社海千__あかもくせんべい
	05	株式会社高橋商店__ゆずスイートチリソース
	05	株式会社タケマン__糸島めんま(ギフトBOX3個セット)
	06	株式会社福吉水産__マダイのオリーブオイル漬け「伊都めでたい」
	06	ミエル__うきは産プロ向けピューレ
	07	柳川冷凍食品株式会社__有明産(福岡県産)湯掻きお刺身海苔
	07	株式会社やますえ__だしスープっ鯛!!
	08	株式会社やまひら(夜明茶屋)__有明海 エイリアンセット
<b>佐賀</b>	08	佐賀冷凍食品株式会社__レンジDEステーキ
	09	株式会社種商__スーパーフード9
<b>長崎</b>	09	株式会社菓秀苑 森長__カステラざんまい長持ち(参枚・ハニー)
<b>熊本</b>	10	株式会社オオヤブデイリーファーム__MILK'ORO Aging Yogurt
	10	株式会社千興ファーム__UmaBarシリーズ(馬肉の焼肉風/馬肉のアヒージョ風)
	11	天栄食品__ふわふわ削りぶし 燻製さば
	11	有限会社やまえ堂__やまえ栗渋皮煮
<b>大分</b>	12	農事組合法人いちほらファーム__カボス甘酒
	12	株式会社三洋産業__おおいたのかける彩り野菜ドレッシング(5本セット)
	13	有限会社せんしん__ソイデスリム
	13	有限会社弦本農園__弦本葱ペースト
	14	株式会社成美__スープキッチン大分ギフト
	14	広戸菓子舗__葛アイスキャンディー(ギフトセット)
<b>宮崎</b>	15	有限会社オッティモ__宮崎れもんケーキ「レモッタ」(BOX5個入、10個入)
	15	株式会社SHINGAKI__熟成肉
	16	株式会社デイリーマーム__ゴボチ/キャロチ
	16	宮崎ひでじビール株式会社__栗黒
	17	ヤマエ食品工業株式会社__今日のわたしのドレッシング
<b>鹿児島</b>	17	有限会社エール__オクラパウダー 100
	18	株式会社オキス__あしたのおやつシリーズ 3/4
	18	有限会社小田畜産__鹿児島産黒毛和牛100%小田牛のコンビーフ
	19	有限会社鹿児島ますや__無添加がうれしい鶏肉ファルシー
	19	株式会社ティダ・ワールド__花良治こしょう(ビン)
	20	福山黒酢株式会社__カクイダ スタウト
	20	株式会社ヘルシーアイランズ__向春草

## 九州の goods

<b>福岡</b>	21	有限会社入江木工__ピタファニ
	22	株式会社ウエキ産業__WATAI cart
	22	有限会社坂田織物__TSUKANE ジョグパンツ
	23	株式会社鹿田産業__福岡県知事指定特産民工芸品 八女すだれ「八媛」
	23	高取焼 鬼丸雪山窯元__高取焼陶器スピーカープレス
	24	有限会社内藤額縁店__スポフレ ユニフォーム額縁
<b>佐賀</b>	24	アリタポーセリンラボ株式会社__ペンダントライト
	25	2016株式会社__2016/
<b>熊本</b>	25	株式会社アマケンテック__アmaksアカメリアオイル プレミアム
<b>大分</b>	26	Tiny House Japan__I'm Flicka
	26	株式会社高瀬文夫商店__日田杉の薄板製 木のストロー/木のコップ

# 九州のフード

海、山、大地からの恵みと、人の営み。  
豊かな自然に育まれた食材を生かした、  
九州ならではの魅力をもつ商品をご紹介します。

### カタログ の 見方

- (a) 県名
- (b) 商品名
- (c) 商品紹介文
- (d) 参考価格  
※すべて税別で記載しています。
- (e) 商品規格
  - ・内容(量)
  - ・原材料/主な原材料(原産地など)
 ※ギフト商品、セット商品については、スペースの都合上、原材料の一部を抜粋して掲載しています。原材料の詳細については、各社あてにお問い合わせください。
  - ・アレルギー
- (f) 企業情報
  - ・企業名
  - ・HP
  - ・企業紹介文
  - ・担当者名
  - ・所在地
  - ・電話
  - ・ファックス

(a) **鹿児島**  
オキスの

(b) **あしたのおやつシリーズ 3/4**

安心・安全。「鹿児島」で生まれた  
未来へつなぐ、おやつ

(c) 鹿児島産のさつまいもを使ったグルテンフリー、ノン  
フライのスナックで、子どもからご年配の方々まで幅広く  
お召し上がりいただけます。噛みごたえのある食感  
で、少量でも食べごたえがあり、1袋当たり約110kcal  
とヘルシーに仕上げています。ごぼう風味と、しょうが  
ミルクティ風味でお楽しみください。



(d) **【参考価格】各500円**

(e) **【内容】**各1袋30g 【あしたのおやつ3原材料】さつまいも(鹿児島産)、  
でんぷん、加工果糖、ごぼう、ごぼう粉末、ごぼう茶粉(鹿児島産) 【あ  
したのおやつ4原材料】さつまいも(鹿児島産)、でんぷん、砂糖、クリーム、  
紅茶濃縮液、しょうが粉末(鹿児島産) 【アレルギー】本品製造工場では、  
乳、卵、りんご、キウイを含む製品を加工しています。

(f) **株式会社オキス**  
https://okisu.co.jp/  
循環型農業を営み、生産から加工・販売までを一貫して行っています。原  
料の農産物を余さず使い、地域環境に配慮した「ものづくり」をしています。

担当者 鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11  
**大野 睦美** TEL.0994-45-2508 FAX.0994-31-2333

## 福岡

アサヒ醸造の  
まろやかしょうゆ米麴の甘みと大豆麴の旨みを持つ  
低塩のやさしい醤油

九州産の素材をふんだんに使用。米麴から九州醤油ならではのとろりとした甘みを、大豆麴から深い旨みを醸し出しています。また、最先端の熟成技術を応用し、低塩(塩分13%)のまろやかな味に仕上げられています。産官学連携によって開発された商品で、第16回福岡デザインアワード(2014年)で入賞しました。



常温  
賞味期限  
300日

[参考価格] 700円

【内容】1本200ml 【原材料】大豆・米(九州産)、小麦、食塩、アルコール【アレルギー】小麦、大豆

## アサヒ醸造株式会社

<http://www.yanagawa-asahi.com/>

明治43年創業の味噌・醤油蔵。ほかの九州味噌とは一線を画す「合わせ味噌」を主力に米味噌、麦味噌も製造しています。全国味噌鑑評会にて農林水産大臣賞、全国醤油品評会にて食料産業局長賞などを受賞。

担当者 藤井 皇	福岡県柳川市出来町24 TEL.0944-73-2135 FAX.0944-72-3070
-------------	--

## 福岡

海千の  
あかもくせんべい強い粘りが特徴の海藻  
宗像大島産あかもくを使用

大型海藻のあかもくは、歯ごたえのある食感が好まれて、全国で地域ごとに呼び名を変えて食されています。福岡県の北東、響灘に浮かぶ大島(宗像市)には、あかもくの生育に最適な漁場があり、3月前後に完熟期を迎えます。熱湯に通して強い粘りが出たあかもくを細かく裁断し、食べやすい塩味のせんべいに加工しました。



常温  
賞味期限  
120日

[参考価格] 600円

【内容】1箱2枚×8袋入(16枚) 【原材料】でんぷん、いか、植物油、あかもく、えび、あおさ、食塩、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、着色料(クチナシ)、膨張剤、甘味料(ステビア) 【アレルギー】えび、いか

## 株式会社海千

<https://kai-sen.jp/>

原料買い付けから配送出荷まで一貫して自社で行い、静電子式解凍庫設置、3Dフリーザーシステム採用のHACCP認定工場で明太子を製造しています。宗像の離島を支援する商品開発や収穫体験会なども開催。

担当者 田中 安曇	福岡県宗像市王丸770-4 TEL.0940-36-5356 FAX.0940-36-5326
--------------	--

## 福岡

高橋商店の  
ゆずスイートチリソース香り高い宮崎産のゆずと  
赤唐辛子を使用した調味料

ゆずスイートチリソースには、宮崎産ゆずと赤唐辛子を使用しています。さわやかなゆずの香りとチリソースの甘辛さが、バランスの良い組み合わせとなっています。ポイルした海老をはじめ、生春巻きや揚げ春巻き、蒸し野菜や揚げ物などに合わせて、いろいろと楽しめる万能ソースです。



常温  
賞味期限  
10ヶ月

[参考価格] 700円

【内容】1本165g 【原材料】果糖(アメリカ製造)、黄ゆず皮・ゆず果汁(宮崎県産)、醸造酢、食塩、赤唐辛子、こんにゃく粉/酸化防止剤(V.C) 【アレルギー】無

## 株式会社高橋商店

<https://www.takahashi-shoten.co.jp/>

代々受け継ぐ伝統の味の粕漬やゆずを使用した商品を製造販売しています。より安心安全な商品をお届けできるよう、CODEXラインに準じたHACCPに取り組み、国内と海外20ヶ国以上の輸出実績があります。

担当者 小野 恭子	福岡県柳川市三橋町垂見1897-1 TEL.0944-73-6271 FAX.0944-74-1212
--------------	--

## 福岡

タケマンの  
糸島めんま

(ギフトBOX3個セット)

## 糸島の竹を使用した純国産のメンマ

現在、日本で食べられているメンマの99%以上が、海外産の原料が使われています。そのなかで糸島めんまは、日本の「孟宗竹」を使用。その特徴は、芳醇な風味と歯切れの良さにあります。醤油でじっくり炊き込んだ昔味(黒)と、とんこつ風の濃厚な味付けにラー油を絡めた味(赤)の2種類がお楽しみいただけます。



常温  
賞味期限  
3ヶ月

[参考価格] 2,000円

【内容】糸島めんま黒100g2個、糸島めんま赤100g1個 【めんま黒原材料】メンマ(糸島産/福岡)、醤油、砂糖、食用植物油、ポークエキス、ごま油/調味料(アミノ酸等)、黒胡椒、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(V.E) 【めんま赤原材料】メンマ(糸島産/福岡)、砂糖、食用植物油、ポークエキス、食塩、ラー油/調味料(アミノ酸等)、黒胡椒、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、酸化防止剤(V.E) 【アレルギー】大豆、ごま、豚、小麦

## 株式会社タケマン

<http://yoshino-takehiko.co.jp/>

国産メンマが普及することで日本の放置竹林は減少します。メンマのプロとして、海外産とは異なる美味しさの追求と環境整備を使命にしています。

担当者 高山 勝好	福岡県糸島市加布里1141 TEL.092-332-7796 FAX.092-332-7797
--------------	--

## 福岡

福吉水産の

## マダイのオリーブオイル漬け「伊都めでたい」

新鮮真鯛の旨さ際立つ  
オリーブオイルの含め煮

天然漁獲量日本一の糸島産真鯛を塩干加工して旨さを凝縮。さらに、ハーブスパイスを加えた100%エクストラバージンオリーブオイルでじっくりと低温で煮出して旨みを引き出し、やわらかくほろりとした食感に仕上げました。サラダやパスタに合わせたり、お酒のおつまみにどうぞ！ イカ、カキの姉妹品もあります。

冷蔵  
賞味期限  
60日

[参考価格] 600円

【内容】1パック固形量100g(内容総量150g) 【原材料】鯛、オリーブオイル、タイム、ニンニク、ウメ、ローズマリー、ローリエ、鷹の爪、バジル、昆布、ブラックペッパー、白ワインビネガー、塩 【アレルギー】無

## 株式会社福吉水産

元漁師が干物製造販売を始めて30有余年、今では二代目兄弟とともに、魚介調理加工食品製造や飲食店経営を手掛けるまでになりました。旬の玄海産新鮮魚介類を、様々な手法でお届けしています。

担当者 釘本 康光	福岡県糸島市二丈吉井6061-3 TEL.092-326-5882 FAX.092-326-5882
--------------	---

## 福岡

ミエルの

## うきは産プロ向けピューレ

うきは産フルーツを活用した  
プロによるプロのためのピューレ

四季を通して質の良いフルーツが手に入る福岡県うきは市。そのうきはを中心に、味としてはまったく遜色ない規格外のフルーツを、ピューレとして製造しました。パティシエとしてケーキ・カフェを営む代表自らの、プロの目線で甘さや酸味を微調整したピューレです。スイーツやジャムなどの素材としてご利用いただけます。

冷凍  
賞味期限  
6ヶ月

[参考価格] 1,000円～

【内容】1袋1kg 【主な原材料】イチゴ・もも・ぶどう・梨・柿・いちじく・その他フルーツ(うきは産/福岡) 【アレルギー】もも

## ミエル

http://mielukiha.com/

代表は、関東の有名ケーキ店で修行後、2013年に故郷うきは市でショップを開業。新鮮素材を使ったケーキづくりとプロ向けのピューレ事業を展開しています。2018年に加工施設「ミエルファクトリー」を開設。

担当者 中野 恭輔	福岡県うきは市吉井町1340 TEL.0943-75-3802 FAX.0943-75-3802
--------------	---

## 福岡

柳川冷凍食品の

## 有明産(福岡県産)湯掻きお刺身海苔

採れたての生海苔の風味、香りを  
味わったことがありますか？

海苔は海から上げてしばらくすると赤く変色し、風味も香りも失われます。湯掻きお刺身海苔は、本来、海苔漁が行われる現地でしか味わえない生海苔の素晴らしい味を実現した商品です。生海苔の風味、香りを逃さぬよう真空パックした後、前処理をして急速凍結。解凍してそのままお刺身で、また様々な料理にもご利用いただけます。



※盛り付けイメージ

冷凍  
賞味期限  
2年

[参考価格] 700円

【内容】1パック100g 【原材料】のり(有明海産/福岡)、食塩 【アレルギー】無

## 柳川冷凍食品株式会社

http://www.yanarei.co.jp/

水産物・加工食品販売を中心に、多種多様な食のカタチを提供する食品卸・小売業および食品加工販売業者。ニーズに合わせた最適な食材、加工品、サービスを提案し、お客様のビジネスの発展に貢献しています。

担当者 久賀 博美	福岡県柳川市西蒲池1027、1028 TEL.0944-73-1124 FAX.0944-72-2144
--------------	---

## 福岡

やますえの

## だしスープっ鯛!!

糸島天然真鯛を100%使用した  
本格派のだしスープ

福岡県糸島市は、天然真鯛の漁獲量日本一です。糸島で獲れた天然真鯛の製品を作る際に出たアラは本来廃棄されますが、本品はそのアラを活用。一度焼いて臭みを取り、醤油、ホタテエキス、昆布だしを入れて、香ばしい10倍濃縮のだしスープに仕上げました。お吸い物、炊き込みご飯などいろいろな料理にお使いいただけます。

常温  
賞味期限  
365日

[参考価格] 800円

【内容】1本220ml 【原材料】鯛だし(国内製造)、食塩、本醸造醤油、ホタテエキス、こんぶ/調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1 【アレルギー】小麦、大豆、ゼラチン

## 株式会社やますえ

https://www.yamasue.ne.jp/

福岡県糸島の老舗酒造の酒と老舗醸造元の醤油を使った、こだわりの明太子の製造販売をしています。また、糸島の美味しい食材の発信拠点となるべく、糸島の生産者による商品の斡旋もしています。

担当者 徳永 新之介	福岡県糸島市多久523-1 TEL.092-321-0123 FAX.092-321-0007
---------------	--

## 福岡

やまひら(夜明茶屋)の  
有明海 エイリアンセット最高の旨みを持つ魚  
有明海のエイリアン「わらすぼ」

鋭い歯と退化した目。その風貌から「有明海のエイリアン」とも呼ばれる魚「わらすぼ」は、その見た目とは裏腹に最高の旨みを持つ魚として地元でよく食べられています。そのわらすぼを原料に使用したラーメン、クッキー、エナジードリンクと、旨みがダイレクトに味わえるポリポリわらすぼのセットです。

常温  
賞味期限  
90日

[参考価格] 1セット 2,500円

【セット内容】エイリアンラーメン化粧箱入り1箱、エイリアン3Dクッキー袋入り1箱、エイリアンエナジー2本、ポリポリわらすぼ1袋 【主な原材料】わらすぼ・小麦・その他(有明海産/福岡) 【アレルギー】小麦、乳、卵、鶏肉、豚肉、大豆、ごま ※原材料は一部を抜粋しています。詳細は担当者までお問い合わせください。

## 株式会社やまひら(夜明茶屋)

http://www.mutugorou.co.jp/

明治23年の創業以来、柳川で有明海および近海の鮮魚の卸・販売、有明海産珍味や地域特産品の製造・卸・販売を行っています。

担当者 古賀 仁	福岡県柳川市福荷町94-1 TEL.0944-72-5321 FAX.0944-72-2509
-------------	--

## 佐賀

佐賀冷凍食品の  
レンジ DE ステーキレンジで温めるだけで簡単に  
本格ステーキを召しあがれ

電子レンジで温めるだけで、やわらかいステーキを味わえます。肉は、全国でもトップブランドのひとつとして高品質を誇る佐賀牛のモモ肉を使用。オリジナルの和風ソースに漬け込んで、食べやすいように工夫いたしました。カット済みなので盛りつけも楽々！ご家庭で簡単に、本格ステーキをお楽しみください。

冷凍  
賞味期限  
90日

[参考価格] 2,000円

【内容】1箱(1枚)80g 【主な原材料】牛肉(佐賀県産)、レモンステーキソース、塩、胡椒/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料、保存料(パラオキシ安息香酸) 【アレルギー】小麦、大豆、牛肉 ※原材料は一部を抜粋しています。詳細は担当者までお問い合わせください。

## 佐賀冷凍食品株式会社

https://kanesue-saga.jp/

2008年に地元の食材を使った冷凍おにぎりを手掛けたことを機に、佐賀牛ステーキなど冷凍食品の製造を開始。「産地問屋かねすえ」のブランドで九州の素材を生かした様々な手作り冷凍食品を展開しています。

担当者 古賀 照基	佐賀県小城市芦刈町芦満128-3 TEL.0952-66-4521 FAX.0952-66-4523
--------------	---

## 佐賀

種商の  
スーパーフード9“体の中から美をつくる”  
9種類のスーパーフードがこのひとつに!

キヌア、アマランサス、チアシード、もち麦など人気のスーパーフード9種類を配合した新感覚の雑穀米です。お米と一緒に炊くだけで美味しく栄養価の高いごはんに仕上がります。スープやサラダ、シチューなどいろいろな料理にも使えます。スーパーフードの調理方法がわからない方にも簡単にご利用いただける商品です。

常温  
賞味期限  
12ヶ月

[参考価格] 475円

【内容】1袋120g(20g×6包) 【原材料】胚芽押麦、黒米、キヌア、チアシード、発芽玄米、もち麦、アマランサス、ヘンプシード、大豆(遺伝子組み換えでない) 【アレルギー】大豆

## 株式会社種商

https://www.tanesho.co.jp/

創業70余、雑穀取扱品種の多さでは日本最大級を誇る雑穀メーカーです。原料の仕入れから製造までを一貫して行う優れた商品開発力が強みで、機能性素材をブレンドする製造技術を有しています。

担当者 青柳 咲子	佐賀県鳥栖市藤木町若桜3-5 TEL.0942-83-1311 FAX.0942-83-1958
--------------	---

## 長崎

菓秀苑 森長の  
カステラさんまい長持ち

(参枚・ハニー)

常温賞味期限240日の長崎カステラ

これまで日本でも海外でも常温での物流と賞味期限が課題とされてきました。しかし、包材をアルミに変えることで、無添加、無着色でありながら長期保存の賞味期限を実現！長期輸送が必要な海外への展開だけでなく、災害時の備蓄食などでの活用を目標に開発しました。中身は森長定番商品の長崎カステラ(ハニー)です。

常温  
賞味期限  
240日

[参考価格] 400円

【内容】110g(3枚カット) 【原材料】砂糖(国産、アメリカ産他)、卵(長崎県産)、小麦粉(国産、アメリカ産、ブラジル産、アルゼンチン産、南アフリカ共和国産)、水飴(鹿児島県産)、蜂蜜、みりん 【アレルギー】卵、小麦

## 株式会社菓秀苑 森長

https://kashuen-moricho.co.jp/

1793年創業の老舗菓子舗。昭和後期まで「おこし」を製造し、その後長崎カステラの販売を開始。平成より平成版おこしやカステラ派生商品を多数開発・販売。伝統と革新を併せ持つ会社です。

担当者 若杉 和哉	長崎県諫早市幸町38-30 TEL.0957-21-2121 FAX.0957-21-2122
--------------	--

## 熊本

オオヤブデイリーファームの  
MILK'ORO Aging Yogurt毎日乳酸菌が増える熟成式  
2層のヨーグルト

ノンホモ製法によって上部にクリームチーズのようなクリーミーな層を形成。また、下のヨーグルト層はトロリとしたスッキリさわやかな風味です。出来立てはミルクィな甘さですが、日々乳酸菌が増えて熟成し、酸味と風味が増していきます。オメガ3脂肪酸を配合した自家産ジャージー乳とてんさい糖だけで作りました。

冷蔵  
賞味期限  
D+21日

[参考価格] 900円

【内容】1本200g 【原材料】生乳(熊本県産※自社牧場)、甜菜糖 【アレルギー】乳成分

## 株式会社オオヤブデイリーファーム

https://www.oyabudairyfarms.com/

自家産堆肥で畑土を作り飼料作物を栽培し、乳牛を飼養。飼養管理と遺伝改良によって、オメガ3脂肪酸強化牛乳やベータカロチンA2ミルクといった、特別な特徴を持つ生乳の生産を行っています。

担当者 大藪 裕介	熊本県合志市須屋2541 TEL.080-6819-9210(受注用) FAX.096-242-6204
--------------	---

## 熊本

千興ファームの  
UmaBar シリーズ

(馬肉の焼肉風/馬肉のアヒージョ風)

おうちでかんたんに馬肉を使った贅沢おつまみ♪

自宅で時間を気にせず、ゆっくりとお楽しみいただきたい商品です。女子会でガールズトークに華を咲かせるのもよし、ひとりでゆったり飲むのもよし。アイデア次第でいろいろなアレンジもできるので、飲食店での新しいメニューとしてもご利用いただけます。もちろん熊本のお土産としてもおすすめです。

常温  
賞味期限  
3年

[参考価格] 各500円

【内容】1缶 焼肉風75g、アヒージョ風65g 【主な原材料】馬肉、オリーブ油、ガーリックフレーク、食塩、唐辛子、バジル 【アレルギー】焼肉風(小麦、ごま、大豆、りんご)、アヒージョ風(無) ※原材料はアヒージョ風のみ記載しております。焼肉風の原材料については、担当者までお問い合わせください。

## 株式会社千興ファーム

https://www.senko-farm.com/

馬肉専用と畜場、一貫生産の生食専門工場で製造しています。安全性は国際品質の証明であるSQFを取得。その鮮度と旨みは、自然の恵みと愛情が育む味。日本一の馬刺し・馬肉を追求し続けています。

担当者 佐藤 健	熊本県上益城郡御船町高木2530 TEL.096-282-7677 FAX.096-282-0697
-------------	---

## 熊本

天栄食品の  
ふわふわ削りぶし 燻製さば天草産雑節を風味豊かに  
極薄(約0.01mm)の削り節に

生産量日本一の天草産雑節を独自製法で極薄削りにしました。子どもからお年寄りまで食べやすいふわふわ食感と、極薄削り節でしか味わえない凝縮された自然の旨みを堪能できます。この自信を持っておすすめするふわふわ削りぶし燻製さばは、旨み成分イノシン酸も豊富に含まれています。様々な料理にふりかけてご使用ください。

常温  
賞味期限  
365日

[参考価格] 350円

【内容】1袋20g 【原材料】さばのふし(熊本県製造) 【アレルギー】サバ

## 天栄食品

https://teneisyokuhin.com/

日本一の雑節(鰹節以外の節の総称)生産量を誇る天草市牛深町。当社は、牛深町で雑節を加工、都心向け高付加価値商品を開発・製造し、地域雇用への貢献を目指す市販用・業務用削りぶし・だしメーカーです。

担当者 津田 拓司	熊本県天草市久玉町1411-152 TEL.0969-77-8165 FAX.096-300-3823
--------------	--

## 熊本

やまえ堂の  
やまえ栗渋皮煮日本有数の栗の里、  
熊本県山江村で獲れたやまえ栗

皇室献上品でもある「やまえ栗」は、全国の和菓子店、洋菓子店において知らない店はないといわれるほど、プロに名の通った高品質の栗です。大量生産はできませんが、手作業で一つひとつ丁寧に皮をむき、一つひとつ丁寧にグラニュー糖だけで味をつけ、コトコトと煮込んでゆっくりと仕上げました。

常温  
賞味期限  
3ヶ月

[参考価格] 650円

【内容】1袋5粒 【原材料】栗(山江村産/熊本)、グラニュー糖 【アレルギー】無

## 有限会社やまえ堂

https://www.yamaedo.jp/

日本有数の栗の里、熊本県山江村で獲れた「やまえ栗」を中心に、地域の農産品加工を行っています。渋皮煮のほか栗きんとんや栗ジャム、栗をかりんとう風に仕上げたオリジナル菓子も開発・販売しています。

担当者 中竹 隆博	熊本県球磨郡山江村山田丁821 TEL.0966-24-7324 FAX.0966-22-5494
--------------	--

## 大分

いちばらファームの  
カボス甘酒

自社生産の熟れたカボスを  
一つひとつの手で搾り上げ

太陽の光をたくさん浴びた佐伯産かぼすを、手絞りで果汁にし、米麴からできた甘酒とブレンド。とてもさっぱりした、飲みやすい味に仕上がっています。その味に負けないよう、パッケージや瓶などにもこだわりました。かぼすの色合いを基調とした色づかいで、おしゃれで高級感のある商品です。



常温  
賞味期限  
8ヶ月

【参考価格】4,500円

【内容】1本500ml×2本セット 【原材料】米(国産)、米麴(国産米使用)、かぼす果汁(大分県産) 【アレルギー】無

## 農事組合法人いちばらファーム

<https://www.ichiharafarm.com/>

新しい農業のスタイルを目指し、大分県佐伯市でかぼす、しいたけの生産を行い、若い世代にも農業の素晴らしさが伝わるよう尽力。自社栽培の素材を使ったこだわりの加工品製造にも取り組んでいます。

担当者 市原 豪	大分県佐伯市弥生大字上小倉250-1 TEL.0972-46-2916 FAX.0972-46-3067
-------------	---

## 大分

三洋産業の  
おおいたのかける彩り野菜ドレッシング

(5本セット)

「滋味創菜 百膳の夢」のテーブルソースを食卓に

大分の海の幸、山の幸を素材に使ったドレッシング。野菜サラダにはもちろん、肉料理や魚料理にも最適です。化学調味料、香料不使用で、汎用性のある商品に仕上げました。「大分県産青ねぎ」「くじゅうおんせんパプリカ」「竹田産完熟トマト」「大分県産べにはるか甘酒」「豊後水道ひじきとキノア」の5本セットです。



常温  
賞味期限  
360日

【参考価格】4,000円

【セット内容】各1本150ml 【主な原材料】青ねぎ・パプリカ・トマト・べにはるか・ひじき(大分県産) 【アレルギー】大分県産青ねぎ(大豆、小麦)、くじゅうおんせんパプリカ(大豆)、竹田産完熟トマト(無)、大分県産べにはるか甘酒(大豆、乳成分)、豊後水道ひじきとキノア(小麦、大豆) ※原材料は一部を抜粋しています。詳細は担当者までお問い合わせください。

## 株式会社三洋産業

<http://www.sanyo-sangyo.co.jp/>

コーヒーフィルターペーパー製造、コーヒー豆焙煎から充填まで行う製造メーカー。飲食店「滋味創菜 百膳の夢」の運営・商品開発も行っています。

担当者 長岡 数夫	大分県別府市富士見町7-2 TEL.0977-25-3464 FAX.0977-25-2210
--------------	--

## 大分

せんしんの  
ソイデスリム

がっつり食べて楽々ダイエット  
低糖質のパスタ

こんにゃくと大豆で作った新しいタイプのパスタです。グルテンフリー、低糖質、高タンパク質、高食物繊維なのに低カロリーという空前の栄養スペックを備えた乾麺で、ラーメンや焼きそばのような食べ方もできます。ダイエットや糖質制限を目指す人には、最適の食品です。お得な大容量タイプもあります。



常温  
賞味期限  
365日

【参考価格】7玉 595円

【内容】1箱280g(40g×7玉) 【原材料】大豆(カナダ産/遺伝子組み換えでない)、こんにゃく(国産) 【アレルギー】大豆

## 有限会社せんしん

<http://www.soydeslim.com/>

こんにゃく製品を中心に、健康と美容に効果のある製品開発を目指しています。親会社は、手作りのこんにゃくで有名な「佐藤商店」(大分県由布市内町)です。

担当者 佐藤 達矢	大分県由布市内町大龍2524-5 TEL.097-582-3582 FAX.097-582-3572
--------------	---

## 大分

弦本農園の  
弦本葱ペースト

簡単便利で、どんな料理にもぴったり  
料理のアレンジが広がります!

弦本農園が有機肥料で栽培したこだわりの万能葱「弦本葱」を、マスコロイダーで細かくペースト状にしました。細かくすることによって葱のグリーン色が鮮やかに再現され、風味も落ちません。どんな料理にも使用でき、料理の幅がぐんと広がります。また、ペーストなので少量で、弦本葱の高い栄養価を摂取できます。



常温  
賞味期限  
1年

※盛り付けイメージ

【参考価格】2,000円

【内容】平袋1kg 【主な原材料】弦本葱(大分県産) 【アレルギー】無

## 有限会社弦本農園

<https://tsuku2.jp/tsuruchannegi/>

「日本の未来を変える」を理念に、安心・安全・健康な人づくり、物づくり、環境づくりを果たします。野菜本来の力が発揮できるよう、医食同源の考えと、7つのこだわりにより環境保全型農業で栽培しています。

担当者 弦本 満輝	大分県中津市赤迫208-3 TEL.080-1705-6791 FAX.0979-62-9308
--------------	---

大分

成美の

## スープキッチン大分ギフト

素材の持つ味が  
美味しい笑顔をつくります

大分の豊かな自然が育む魅力の食材を使うスープシリーズ。余計なものは加えず、素材の味を最大限に引き出した、ナチュラルスープです。「姫島車えびのビスク」「冠地どり」と小粒椎茸のクリームチーズスープ」「大分甘太くと里芋のスイートポタージュ」「豊後緒方の鶏汁」「豊後牛のボルシチ」の5つの味をセットにしました。



常温  
賞味期限  
240日

【参考価格】3,200円

【セット内容】各1箱200g×5箱 【主な原材料】車えび・冠地どり・さつまいも・鶏肉・牛肉(すべて大分県産) 【アレルギー】乳成分、小麦、えび ※原材料は一部を抜粋しています。詳細は担当者までお問い合わせください。

## 株式会社成美

<http://www.narumi-oita.com/soupkitchen.html>

常温流通できる食品の製造工場、スタッフは全員女性です。女性ならではの感性で大切な人に食べさせたいと思う商品づくりをしています。OEM/ODM製造できるのも当社の特徴のひとつです。

担当者 松本 沙織	大分県豊後大野市大銅町柴北1099-2 TEL.097-579-7177 FAX.097-579-7178
--------------	--

大分

広戸菓子舗の

## 葛アイスキャンディー

(ギフトセット)

溶けない、垂れない“シャリもちっ”の新食感!

和菓子の葛粉を使用した、もちもちとシャリシャリの食感が楽しい新感覚のアイスキャンディーです。豊後水道に面する津久見市で育った地元産みかん「サンクイーン」100%果汁を使ったフレーバーをはじめ、柚子、イチゴなど県産フルーツを中心に、子どもから大人まで楽しめるフレーバー全10種がお楽しみいただけます。



冷凍  
賞味期限  
6ヶ月

【参考価格】10本入 2,320円

【内容】1本87g 【主な原材料】ミネラルウォーター、果汁、砂糖、和風みつ、ぶどう糖、葛粉/強化果汁、ゲル化剤、クエン酸 【アレルギー】無 ※原材料は一部を抜粋しています。詳細は担当者までお問い合わせください。

## 広戸菓子舗

<http://www.hirotokasiten.com/>

創業50年を越える老舗和洋菓子店として地域に愛されています。人気のチーズケーキをはじめ、老若男女問わず好まれる「ふくさ」を主線に、旬を取り入れた季節感あふれる和洋菓子を製造・販売しています。

担当者 廣戸 和彦	大分県津久見市高洲町8-9 TEL.0972-82-3897 FAX.0972-82-3897
--------------	--

宮崎

オッティモの

## 宮崎れもんケーキ「レモッタ」

(BOX 5個入、10個入)

宮崎県産レモンが香る新バージョン

洋菓子店「あんでる船」で創業から作られている名物「宮崎れもんケーキ」の新バージョンとして開発しました。宮崎れもんケーキには、低農薬、防かび剤不使用の宮崎県産レモンの果皮と、丸ごと絞った果汁を使用しています。レモッタではレモンチョコをコーティングせず、豊かなレモンの香りをより一層感じていただけます。



常温  
賞味期限  
45日

【参考価格】5個入 1,000円、10個入 1,850円

【内容】1個30g(外装込)、5個入1箱195g、10個入1箱360g 【原材料】砂糖(国内製造)、卵、小麦粉、レモン(果皮、果汁)(宮崎県産)、マーガリン、洋酒/香料、膨張剤、着色料(カラメル色素) 【アレルギー】卵、乳、小麦、オレンジ

## 有限会社オッティモ

1980年に宮崎市にて創業した老舗洋菓子店「あんでる船」を運営しています。九州産の野菜や果物で表現したスイーツが特徴。看板商品はイチゴとチョコレートが抜群にマッチする「いちごのタルト」です。

担当者 力武 知子	宮崎市中村東2-8-33 TEL.0985-53-1422 FAX.0985-59-0233
--------------	---

宮崎

SHINGAKIの

## 熟成肉

新しい味の開拓!  
手軽に熟成肉の美味しさを

ドライエイジング製法で肉を熟成すると、たんぱく質が旨み成分に変化します。それをさらに加熱することで、香ばしい香りが発生して美味しさがより実感できます。たんぱく質の多いヘルシーな赤身のもも肉を使用し、熟成によってやわらかい仕上がりになっています。ぜひ、ご賞味ください。



冷凍  
賞味期限  
90日

【参考価格】3,000円

【内容】真空パック300~350g 【原材料】牛もも(宮崎県産) 【アレルギー】牛肉

## 株式会社 SHINGAKI

<http://shingaki-net.co.jp/>

卸問屋70年のノウハウと実績を生かし、食肉を取り扱うスペシャリストとして幅広いニーズに応えています。生産と販売の間に立ち「安心・安全・美味しい」の守り手であることを常に意識して販売をしています。

担当者 篠原 リエ	宮崎県宮崎市大字系原1963-28 TEL.0985-25-2901 FAX.0985-25-2902
--------------	--



## 宮崎

デリーマームの  
ゴボチ／キャラチ

素材そのままの美味しさをチップスに  
シンプル、だから美味しい

国産の原材料を厳選し、添加物を使わずに素材そのものの美味しさをチップスにしました。こだわりのだし醤油で風味豊かに仕上げたごぼうチップス「ゴボチ」と、甘塩だれで味付けした人参チップス「キャラチ」。パリッとした食感で、口の中で香りと旨みが広がります。そのままおやつに、また料理のトッピングにもどうぞ。



【参考価格】ゴボチ 360円／キャラチ 306円

【内容】ゴボチ1袋37g、キャラチ1袋33g 【ゴボチ原材料】ごぼう(国産)、つゆ(しょうゆ、砂糖、風味原料(かつおぶしエキス・昆布だし・しいたけエキス・ちりめんエキス)、みりん、発酵調味液)、こめ油、ばれいしょでん粉、小麦粉 【キャラチ原材料】にんじん(国産)、調味液(砂糖、みりん、食塩、酵母エキス、発酵調味液)、こめ油、ばれいしょでん粉、小麦粉 【アレルギー】小麦、大豆

## 株式会社デリーマーム

<https://dailymarm.com/>

社名の意味は「日々母の想い」。心や身体に優しい母の想いのような「食」の提供を基本理念に、安心・安全な美味しい商品づくりを行っています。

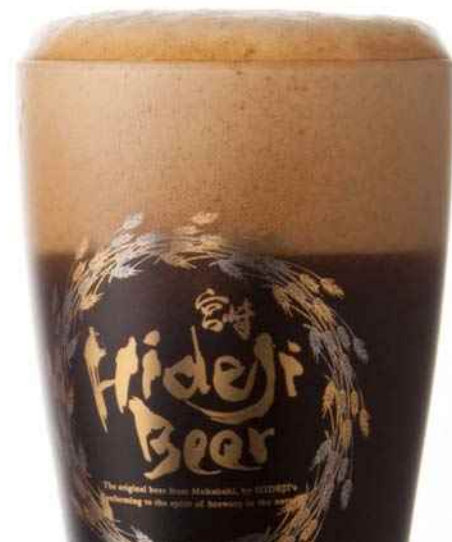
担当者 大瀬良 綾香	宮崎県宮崎市花ヶ島町観音免 890-1 TEL.0985-65-6655 FAX.0985-65-6678
---------------	--

## 宮崎

宮崎ひでじビールの  
栗黒

新たに広がるビールの世界  
栗香る濃厚なスタウト

宮崎県産の栗を副原料に用いた、「スタウト」と呼ばれる濃厚な黒ビール。モンブランを思わせる栗特有の香りが、焙煎した黒色麦芽の香ばしさと絶妙なハーモニーを奏でます。アルコール度数9%のため瓶内熟成が可能。熟成が進むほどまろやかな味わいに変化します。英国開催「ワールドビアアワード2017」で最高賞を受賞。



【参考価格】900円

【内容】1本330ml 【原材料】麦芽、ホップ、酵母、和栗(宮崎県産)／糖類、香料 【アレルギー】無

## 宮崎ひでじビール株式会社

<https://hideji-beer.jp/>

宮崎県の北部、むかばき深谷の大自然の中に蔵を構え、日本の滝百選の「やはりの滝」から流れる天然水とビール酵母の力だけで、ゆっくり、じっくりと熟成させるプレミアムビールを製造しています。

担当者 梶川 悟史	宮崎県延岡市行藤町747-58 TEL.0982-39-0090 FAX.0982-38-0080
--------------	--

## 宮崎

ヤマエ食品工業の  
今日のわたしのドレッシング

特別な日に味わいたい  
いつも頑張る自分へのご褒美にも！

シャキッとした食感を持つ北海道産の玉ねぎと、早生特有の甘みのある宮崎産の「空飛ぶ玉ねぎ」を使用しています。丸大豆醤油をベースに黒酢をブレンドし、合成保存料、合成甘味料、合成着色料、化学調味料は一切使っていないドレッシングです。野菜をはじめ、お肉やパスタにもご利用いただけます。



【参考価格】500円

【内容】1本200ml 【原材料】玉ねぎ(国産)、醸造酢、みりん風調味料、食用植物油(大豆油、菜種油)、醤油、米発酵調味料、砂糖、食塩、黒酢／酸味料 ※一部に小麦・大豆を含む 【アレルギー】小麦、大豆

## ヤマエ食品工業株式会社

<https://www.yamae-foods.net/>

1871年に、宮崎県都市にて「江夏本店」として味噌・醤油の醸造業を創業。味噌・醤油、主力商品の高干穂峡つゆ、宮崎で生産される日向夏、空飛ぶ玉ねぎ、へべすなどを使用した商品を製造しています。

担当者 富岡 慎一	宮崎県都市西町 3646 TEL.0986-22-4611 FAX.0986-22-4658
--------------	---

## 鹿児島

エールの  
オクラパウダー 100

栄養価の高いオクラの力で  
あなたの健やかな毎日を

生産量日本一の鹿児島県指宿産オクラを使用。水分を加えるとオクラの特徴であるネバネバが復活します。食物繊維やポリフェノールが豊富で、スティック1包3gでオクラ約4本分に相当。デキストリン、食品添加物不使用のオクラ100%で、介護食や離乳食にもおすすめです。いつでも手軽に簡単にオクラをお試しください。



【参考価格】840円

【内容】1袋21g(3g×7包) 【原材料】オクラ(鹿児島県産) 【アレルギー】無

## 有限会社エール

<https://okra.yell-ibusuki.com/>

ヘルス&ビューティへの新たな素材として、地域資源である鹿児島県指宿産オクラを活用した「オクラビューティープロジェクト」を提案。オクラパウダーをはじめ、オクラ加工品を取り揃えています。

担当者 倉本 哲	鹿児島県指宿市開十町 129-2 TEL.0993-23-0030 FAX.0993-32-3862
-------------	---

## 鹿児島

オキスの

## あしたのおやつシリーズ 3/4

安心・安全。「鹿屋」で生まれた  
未来へつなく、おやつ

鹿児島県産のさつまいもを使ったグルテンフリー、ノンフライの\_snackで、子どもからご年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。噛みごたえのある食感で、少量でも食べごたえがあり、1袋当たり約110kcalとヘルシーに仕上げています。ごぼう風味と、しょうがミルクティ風味でお楽しみください。



常温  
賞味期限  
10ヶ月



[参考価格] 各500円

【内容】各1袋30g 【あしたのおやつ3原材料】さつまいも(鹿児島県産)、でんぶん、加工黒糖、ごぼう・ごぼう粉末・ごぼう茶粉末(鹿児島県産) 【あしたのおやつ4原材料】さつまいも(鹿児島県産)、でんぶん、砂糖、クリーム、紅茶濃縮液・しょうが粉末(鹿児島県産) 【アレルギー】本品製造工場では、乳、卵、りんご、キウイを含む製品を加工しています。

株式会社オキス

https://okisu.co.jp/

循環型農業を営み、生産から加工・販売までを一貫して行っています。原料の農産物を余さず使い、地域環境に配慮した「ものづくり」をしています。

担当者 大野 睦美	鹿児島県鹿屋市下高隈町5454-11 TEL.0994-45-2508 FAX.0994-31-2333
--------------	---

## 鹿児島

小田畜産の

## 鹿児島産黒毛和牛100%小田牛のコンビーフ

黒毛和牛100%使用  
本格派のコンビーフ

食の安心・安全はもちろんのこと、餌にお米や大麦を用いて、細やかな味わいが感じられる牛肉づくりを目指しています。その「小田牛」のスネ肉などを長い時間をかけて煮込んだ本格派のコンビーフです。手作業で一本一本ほぐした繊細な味わいと、凝縮した牛肉の美味しさをお楽しみいただけます。



冷凍  
賞味期限  
180日

[参考価格] 1,000円

【内容】真空パック100g 【原材料】黒毛和牛(鹿児島県産)、岩塩、黒糖、香辛料/発色剤(亜硝酸Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、リン酸塩(Na) 【アレルギー】牛肉

有限会社小田畜産

https://odagyu.com/

南九州の温暖な気候と豊かな自然に囲まれた鹿児島県の知覧に、生産農場があります。生産者の名前をブランドに持ち、「小味のある牛肉」をつくり続けて45年。私どもの小田牛をぜひご賞味ください。

担当者 蜜澤 彰宏	鹿児島県南さつま市加世田益山5489-3 TEL.0993-53-2608 FAX.0993-53-5729
--------------	---

## 鹿児島

鹿児島ますやの

## 無添加がうれしい鶏肉ファルシー

鶏肉のムネ肉のみを使用する  
蒲鉾生地で包んだソーセージ

国産鶏のムネ肉のみを使った無添加のバジルソーセージを、さらに無添加の蒲鉾風の生地で包み込みました。スライスすると緑と白のコントラストが目を楽しませてくれます。そのままでもお楽しみいただけますが、加熱すると風味がさらに増し、おつまみとしても最適です。魚バージョンもあります。



冷蔵  
(5℃以下)  
賞味期限  
40日

冷凍  
賞味期限  
120日

[参考価格] 700円

【内容】1パック115g 【原材料】鶏肉(国産)、食塩、本みりん、砂糖(洗双糖)、香辛料、魚醤(さけを含む)、レモン果汁、昆布粉末 【アレルギー】鶏肉、さけ

有限会社鹿児島ますや

https://www.kurobuta-ichiban.co.jp/

20年以上前から鹿児島産豚の無添加ハム・ソーセージを製造販売しています。近年は豚肉だけでなく鶏肉や羊肉、さらには魚肉でも無添加でハム・ソーセージを製造しています。

担当者 米増 なぎさ	鹿児島県始良市宮島町29-3 TEL.0995-66-4186 FAX.0995-67-0904
---------------	---

## 鹿児島

ティダ・ワールドの

## 花良治こしょう(ピン)

喜界島で生まれた花良治みかんの  
爽やかな香りを料理のアクセントに

喜界島にしかない「家宝種」として大切に育てられ、幻とも称される「花良治みかん」。その爽やかな香りを、キレの良い辛みの青唐辛子と、外洋から流れ込む海水からできた旨み塩で漬け込んだ万能調味料です。麺や鍋料理の薬味、刺身やステーキ、グリル料理などのアクセントとして、料理の味を引き立てます。



常温  
賞味期限  
1年



[参考価格] 750円

【内容】1瓶40g 【原材料】花良治みかん・島みかん・青唐辛子・塩(喜界島産/鹿児島) 【アレルギー】無

株式会社ティダ・ワールド

https://tida.world/

隆起サンゴ礁の島・喜界島には、島ならではの在来種が多く存在します。当社では、その食材本来の食効・薬効成分を抽出し、食効・薬効の付加価値を付けた機能性食品を製造・販売しています。

担当者 川村 秀子	鹿児島県大島郡喜界町坂嶺1936 TEL.0997-58-8005 FAX.0997-58-8006
--------------	---

## 鹿 児 島

福山黒酢の  
カクイダ スタウト

グレート・ビア・アワーズ 2019 銅賞受賞  
コクのある、熟成した味わいの黒ビール

黒酢の発酵技術を生かし、醸酵工学を学んだ技術者が責任醸造している「カクイダビール」は、良質な霧島の伏流水とナチュラル原料を用いて、自然に忠実な工程で丁寧に醸しています。カクイダ スタウトは、ローストした麦芽によるコーヒーやダークチョコの香りが特徴。アルコール度数8.9%と高めながら、スムーズな飲み口です。



冷蔵  
賞味期限  
3ヶ月

【参考価格】大 800円、小 600円

【内容】大 390ml、小 320ml 【主な原材料】麦芽(カナダ産) 【アレルギー】無

## 福山黒酢株式会社

<https://www.kakuida.com/>

霧島市福山町の特産である、200年以上受け継がれてきた玄米黒酢「杓志田(かくいだ)」を製造しています。また近年は、黒酢の醸造技術を生かしたクラフトビールの製造にも取り組んでいます。

担当者 竹下 義隆	鹿児島県鹿児島市伊敷1-2-12 TEL.099-218-8345 FAX.099-220-8546
--------------	---

## 鹿 児 島

ヘルシーアイランズの  
向春草

奄美群島固有の自然が育む  
アザミの機能性を取り込みました

奄美地域で昔から煮付けや佃煮、きんぴらなどの食材として、また民間療法などに利用されてきた伝統野菜「アマミシマアザミ」。脂肪蓄積抑制、脂肪肝の予防や治療、脂肪酸合成酵素抑制などの機能が琉球大学や大阪大学との研究で明らかになりました。向春草はアマミシマアザミを新たな農作物として栽培し、商品化したものです。



常温  
賞味期限  
2年

【参考価格】タブレット・粉末スティック各 3,800円

【内容】タブレット 300mg(300粒)、粉末スティック 3g×30包 【原材料】シマアザミ(奄美群島産/鹿児島) 【アレルギー】無

## 株式会社ヘルシーアイランズ

<http://h-islands.com/>

奄美群島固有の機能性植物資源を活用した産業おこしを目的に2016年に設立。琉球大学との共同研究成果が認められ、琉球大学発ベンチャー企業として、アマミシマアザミの有用化に取り組んでいます。

担当者 元山 浩二	鹿児島県大島郡徳之島町母間4441 TEL.0997-84-0401 FAX.0997-84-0402
--------------	--

## 九州のグッズ

九州の地域資源をもとに、時代に合った新しさも取り入れながら、素材や製法にこだわってつくられた商品をご紹介します。

カタログ  
の見方

佐 賀



アリタポーセリンラボの  
ペンダントライト (a)

モダンラグジュアリーな  
有田焼のライト (b)

七代目弥左工門が作り出した有田焼の新しい様式「JAPANシリーズ」は、独自の技法を使うことによって今までにないラグジュアリーなデザインを実現しています。その技術とデザインを生かした新たなインテリア商品です。人の手で作られる陶器ならではの、温かい灯りを感じてください。

【参考価格】36,000円(ペンダントライト部分のみ)  
【規格】φ15.5cm×高さ27.5cm  
【主な原材料】磁器(有田焼)

アリタポーセリンラボ株式会社  
<https://aritaporcelainlab.com/>  
創業1804年。七代目の現代者が、有田焼を今一度世界ブランドにするために、現代のライフスタイルに合ったモダンな有田焼「アリタポーセリンラボ」の開発を手がけています。代表シリーズは「JAPAN」。

担当者 松本 哲  
佐賀県唐津市有田町黒牟田町 3037-8  
TEL.0955-43-2224 FAX.0955-43-2580

- (a) 県名  
(b) 商品名  
(c) 商品紹介文  
(d) 参考価格  
※すべて税別で記載しています。  
(e) 商品規格  
・規格(サイズ)  
・主な原材料(原産地など)  
(f) 企業情報  
・企業名  
・HP  
・企業紹介文  
・担当者名  
・所在地  
・電話  
・ファックス

## 福 岡

入江木工の  
ピタファニ

天然木の高い質感で  
マグネットが付く便利な家具

マグネットが付けられる自然素材木質調化粧板を使用し、伝統ある大川木工技術によってつくりました。家具の全面にマグネットが付けられるので、写真や絵柄を傷つけず貼り付けることができます。引き出しに指が入らない設計の「開かない家具」は、高齢者が誤って開けることを防ぐため、老人介護施設などでも利用できます。

【参考価格】価格要相談

【規格】オーダー製(10台~)

【主な原材料】国産材、ピタバン(装飾性マグネット吸着化粧板)



## 有限会社入江木工

昭和46年創業以来、大川家具メーカーとして、特に病院などで使う床頭台などの医療家具を製造・販売しています。無機質な鉄製と異なり、木製かつマグネットを付けることができる家具シリーズを展開。

担当者 入江 政義	福岡県大川市大字大橋427-5 TEL.0944-87-4660 FAX.0944-87-4665
--------------	--

ウエキ産業の

## WATAI cart

各地の木材を活用  
森から生まれる楽しい屋台

そこにあるだけでちょっとわくわくする、賑やかになる、そんな魅力がある屋台。福岡各地の森から生まれる木材を活用し、人が集まる「場」を生み出します。夜間などはテントをたたみ、上部フレームに照明を取り付けることもできます。移動・保管時はフレームを外し本体に格納可能。軽バンにも積載できます。

【参考価格】600,000円

【規格】幅1800mm×高2006mm×奥行2033mm

【主な原材料】木材(福岡県産)



## 株式会社ウエキ産業

http://uekisangyo.com/

国産の木材を専門に扱い、原木の製材・乾燥から小割、二次三次加工までを行う製材所です。国産材を使った木製内装建材を製作し、また国産材を扱うノウハウで空間全体のコーディネートも得意としています。

担当者	福岡県大川市大字九網357-1
植木 啓能	TEL.0944-88-3388 FAX.0944-86-5810

坂田織物の

## TSUKANE ジョグパンツ

ニューヨーカーも「クール!」と称賛!!  
伝統織物・久留米絣のジョグパンツ

日本三大絣のひとつと呼ばれる伝統織物「久留米絣」を、世界にも発信すべく、柄やディテールなどマーケティングをして作り上げた逸品です。気心地や風合いの良さは世界共通。世界に先駆けて販売したニューヨークでも大好評です。サイズはフリーで、デザインは市松と麻の葉の2種類を用意しています。

【参考価格】20,000円

【規格】ウエスト総ゴム+紐通しあり仕様70cm~90cm・ヒップ110cm/パンツ着丈97cm/股下丈65cm

【主な原材料】久留米絣(綿100%、日本製)

## 有限会社坂田織物

http://www.sakataorimono.com/jpn/

創業73年を迎える久留米絣の織元。生地デザイン・製造から二次製品商品企画・販売まで、すべて一貫して行っています。伝統を守りながらオリジナルにあふれる新柄絣の製造や婦人服・雑貨などを展開。

担当者	福岡県八女郡広川町長延602
坂田 由香理	TEL.0943-32-1402 FAX.0943-32-4900



鹿田産業の

福岡県知事指定  
特産民芸品 八女すだれ「八媛」すだれのある風景を  
ふるさと八女の地から

福岡県知事指定特産民芸品の八女すだれは、福岡県八女産の竹を使用し、職人の手で竹の裏表と、竹の節を揃えて編むという伝統の工芸品です。八媛は紋模様の入った希少竹<sup>うんもんちく</sup>を使用し、自然の模様を円周に沿って揃え編む特注品です。縁布には久留米絣をあしらひ、一針ずつ手縫いで丁寧に縫い付けた逸品です。

【参考価格】236,300円

【規格】幅880mm×高1720mm

【主な原材料】竹(国産)、編糸(綿100%)、縁布(綿/久留米絣100%)

## 株式会社鹿田産業

https://www.shikada.co.jp/

すだれ工場として1912年に創業。伝統技術を通じて、天然素材の心地よさと安らぎを届けることで社会に貢献し、世界に通用するブランドづくりを目指しています。

担当者	福岡県八女郡広川町太田428
中村 昌史	TEL.0943-32-1141 FAX.0943-32-3500



高取焼 鬼丸雪山窯元の

## 高取焼陶器スピーカーブレス

高取焼の技術と小石原の陶土から  
生まれた陶器スピーカー

福岡県工業技術センターと九州大学芸術工学部音響設計学科の協力のもと、小石原陶土の特徴である通気性の良さによって、ほかにはない音の吸音と反射のバランスが生まれることを発見しました。澄み切った中高音と芸術性の高い製品で、音響マニアだけでなく飲食店や展示場など幅広いジャンルで高評価を得ています。

【参考価格】1,000,000円

【規格】幅33cm×奥行48cm×高41cm(手作りのため一品ごと異なる)

【主な原材料】陶土

## 高取焼 鬼丸雪山窯元

http://breath.takatoriyaki.com/

茶の湯で学んだ知識と経験を生かしつつ、広く高取焼を使っていただくための幅広いニーズに対応した和食器・洋食器などを製作。土、雑木、藁の灰、薪窯焼成にこだわった焼き物は、国内外問わず人気です。

担当者	福岡県朝倉郡東峰村小石原962-1
鬼丸 祐輔	TEL.0946-74-2810 FAX.0946-74-2224



内藤額縁店の  
スポフレ ユニフォーム額縁

わが子をヒーローに!  
思い出と一緒に宝物を額装

学童スポーツで頑張った子どもたちのユニフォームを飾るための額縁です。背景に鉄板を仕込んであるので、付属のマグネットシートを使って好きな形で貼り付けることができます。ユニフォームだけでなく、泣いたり笑ったりしたあの瞬間のプレー写真やメダルなども一緒に飾れます。家族の一生の宝物、思い出を残しましょう。

【参考価格】 26,000円

【規格】 縦95cm×横85cm×厚33mm、重量6kg

【主な原材料】 木材・鉄板・ネオジムマグネットシート(国産、中国産)



有限会社内藤額縁店

<http://sports-display.world.coocan.jp/>

1928年創業。当初は主に美術品用の額縁を製作していましたが、ニーズの多様化に対応し、2000年にプロスポーツ選手のユニフォームを飾る本邦初のディスプレイ額縁を製作。今も人気を博しています。

担当者	福岡県大川市向島2156-6
高松 秀光	TEL.0944-88-3223 FAX.0944-88-3222

2016の  
2016/

世界で活躍するデザイナー16組による  
デザイン性の高い有田焼ブランド

「2016/」は有田焼の歴史と技術を継承する、新しい有田焼ブランドです。有田焼創業400年を迎えた2016年に、世界各国で活躍するデザイナー16組と有田の窯元・商社16社がコラボレーションして誕生。今までにない、世界の日常に寄り添うスタンダードブランドとして、海外に向けて展開しています。

【参考価格】 プレート類900円～、カップ類1,000円～

【規格】 商品によって異なる

【主な原材料】 陶石

にーびるいもく

2016 株式会社

<https://www.2016arita.jp/>

2016年の有田焼創業400年の節に、自社ブランド「2016/」を世界に向けてプロモーション・販売活動を行う商社として、開発に携わった産地卸商社6社と窯元2社の共同出資により誕生しました。

担当者	佐賀県西松浦郡有田町赤坂丙2351-169アリタセラ内
陣内 裕子	TEL.0955-42-2016 FAX.0955-42-2017



アリタポーセリンラボの  
ペンダントライト

モダンラグジュアリーな  
有田焼のライト

七代目弥左工門が作り出した有田焼の新しい様式「JAPANシリーズ」は、独自の技法を使うことによって今までにないラグジュアリーなデザインを実現しています。その技術とデザインを生かした新たなインテリア商品です。人の手で作られる陶器ならではの、温かい灯りを感じてください。

【参考価格】 36,000円(ペンダントライト部分のみ)

【規格】 Φ15.5cm×高27.5cm

【主な原材料】 磁器(有田焼)

アリタポーセリンラボ株式会社

<https://aritaporcelainlab.com/>

創業1804年。七代目の現代表が、有田焼を今一度世界ブランドにするために、現代のライフスタイルに合ったモダンな有田焼「アリタポーセリンラボ」の開発を手がけています。代表シリーズは「JAPAN」。

担当者	佐賀県西松浦郡有田町黒牟田丙3037-8
松本 哲	TEL.0955-43-2224 FAX.0995-43-2580



アマケンテックの  
アマクサカメリアオイル プレミアム

伝説の潤いと優しさを  
海色の中に詰め込みました

熊本県の天草で採取された椿油100%で作る、肌に潤いを与える椿油です。農薬が使われない自生する椿を原料にしていますが、搾油量が安定しないため希少性が高い油となります。その椿油の臭いやべたつきを取りのぞき、化粧品グレードに仕上げました。「ソーシャルプロダクツ・アワード2018」にてソーシャルプロダクツ賞を受賞。

【参考価格】 オープン

【規格】 30ml

【主な原材料】 ツバキ種子油(天草産/熊本)

株式会社アマケンテック

<http://ring-a-bell.net/>

舗装・土木・地盤改良工事を中心とした建設工事業を母体に、社会的責任の一端を担うために始めた会社です。環境問題とともに社会のニーズに沿った製品をコンセプトに、満足と信頼の会社を目指します。

担当者	熊本県天草市河浦町今田3061
米田 揚昌	TEL.0969-76-1711 FAX.0969-76-1722



Tiny House Japan の  
アイムフリッカ  
**I'm Flicka**

トレーラーに最適な木でつくる  
木製キャンピングトレーラー

軽自動車でも気軽に牽引できる木製キャンピングトレーラー。内装外装ともに大分県産材を使用しています。木は吸湿性、吸音性、断熱性があり強度もあるためトレーラーには理想の素材。ポップアップ屋根を開けて快適に過ごせます。牽引免許不要。2人就寝可能。キッチン、ガス暖房付き。移動オフィス、移動販売などもできます。

【参考価格】 キャンピング仕様 3,500,000円

【規格】 キャン幅1500(ワイドバージョン1700)mm×長さ3000mm  
【主な原材料】 杉(大分県産)



タイニーハウス ジャパン  
**Tiny House Japan**

<https://www.tinyhousejapan.com/>

オーガニックアーキテクト(有機的建築)を基本に木製キャンピングトレーラー製作をしています。いつまでも飽きることのないデザインで環境負荷の少ない素材を使って温かみのある物づくりをしています。

担当者 田上 晴彦  
大分県中津市本耶馬深町西谷376-1  
TEL.080-6747-2178 FAX.なし

高瀬文夫商店の

日田杉の薄板製 木のストロー／木のコップ

杉の薄板を巻いて作る、蒲鉾板屋の技

2018年春、プラスチックによる海洋汚染に端を発したプラスチックストローの世界的な廃止を受けて、木でストローを作ろうと考えました。従来より手掛けている0.15～0.5mmの木の薄板を斜めに巻いて作ったストローとコップです。コップは中空タイプもあります。

【参考価格】 木のストロー(ウレタン2本入) 500円  
木のコップ(ウレタンMサイズ) 4,500円  
※いずれもほかの種類(価格・規格)もあり

【規格】 木のストロー(ウレタン2本入)5φ200mm、木のコップ(ウレタンMサイズ)高さ100mm、容量300ml ※いずれもほかの種類(規格)もあり  
【主な原材料】 日田杉(日田産/大分)

株式会社高瀬文夫商店

<https://kamabokoita.com/>

「安心・安全」な蒲鉾板の供給をモットーに、創業より約60年間蒲鉾板を作り続けています。木のストローと木のコップは、長年の経験から薄板を巻けばストローやコップができると直感して開発しました。

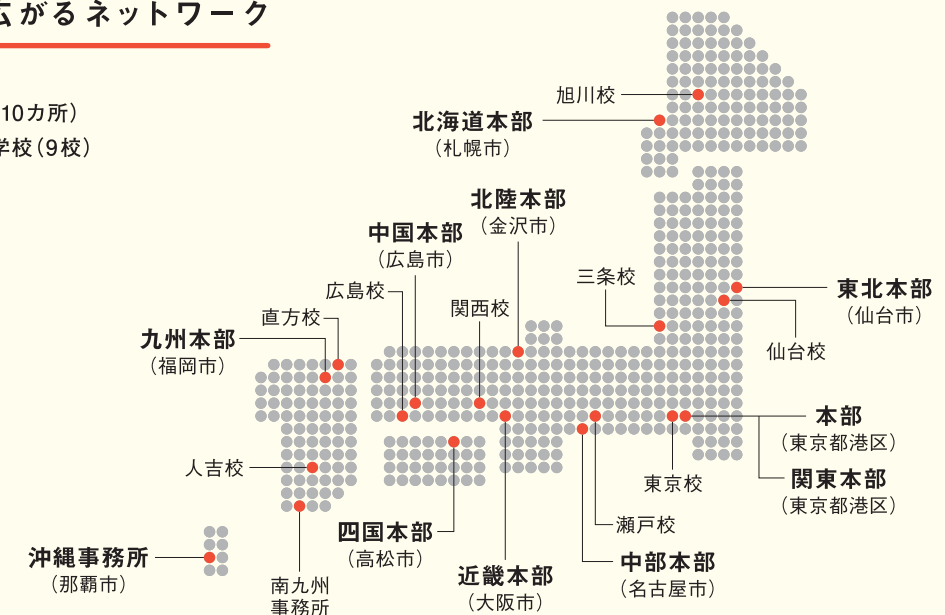
担当者 高瀬 加津男  
大分県日田市大字東有田2735-8  
TEL.0973-24-6220 FAX.0973-24-6002

中小機構のご紹介

中小機構は、国の中小企業施策の総合的かつ中核的な支援機関として、企業の成長ステージに合わせた多様な支援メニューをご提供しています。

全国に広がるネットワーク

本部(東京)  
地域本部等(10カ所)  
中小企業大学校(9校)



中小機構の支援メニュー

※その他の支援メニューは、中小機構のホームページをご参照ください。

起業・創業期／新事業展開	成長期	成熟期	共通
<ul style="list-style-type: none"> <li>・インキュベーション施設 インキュベーションマネージャーによる経営相談、産学官金連携などもサポート</li> <li>・TIP*S/BusiNest 新しいアイデアを磨く方や創業者・創業期の企業のためのビジネス拠点</li> <li>・起業相談AIチャットボット 起業準備者・関心者を対象にAIが起業の質問などに回答</li> <li>・FASTAR スタートアップ企業などの資金調達や事業提携などに向けたアクセラレーター支援</li> <li>・IPO挑戦隊 株式公開を目指す企業のための集中サポート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海外展開支援 海外展開を検討する段階から、海外事業計画作成、海外進出まで、様々なメニューにより支援</li> <li>・J-GoodTech 中小企業と国内外の企業をつなぐビジネスマッチングサイト</li> <li>・eコマース、展示会 「リアル」と「ICT」の2つのアプローチで成長する中小企業の販路開拓をサポート</li> <li>・ハンズオン支援 様々な経営課題を解決するために専門家を派遣</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事業継承、事業引継ぎ 中小企業事業引継ぎ支援全国本部として、後継者不在企業の実業引継ぎをサポート</li> <li>・事業再生 中小企業再生支援全国本部として、中小企業の再生をサポート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人材育成 中小企業大学校やWEB研修、各種セミナーを通して人材育成をサポート</li> <li>・経営相談 経営の相談に各分野の経験豊富な専門家が対応</li> <li>・共済制度 質の高いセーフティネットの提供</li> <li>・資金支援 ファンド、債務保証、高度化資金による資金支援</li> <li>・情報提供 ■ここからアプリ 低コストで簡単に導入できるアプリなどの紹介 ■J-Net21 経営に役立つイベントや助成金情報などを発信</li> <li>・地域支援機関向けのサポート 支援機関向けアドバイス、人材育成</li> </ul>

中小機構では、中小企業の新商品開発・販路開拓をサポートしています。

【専門家派遣による支援】

商品開発、生産管理、食品表示、パッケージデザインなどの事業課題に応じて、豊富な経験と実績をもつ専門家を派遣して支援しています。

【販路開拓の支援】

小売、卸などの大手企業に「地域活性化パートナー」として登録いただき、商品評価会や商談会等の連携企画を通じて、地域中小企業の商品開発からテストマーケティング、販路開拓までを一貫して支援しています。◆地域活性化パートナーは随時募集中です。※令和2年3月末現在：113社