




香港 Food Expo 2018 出品者・団体リスト/ 参展商及團體一覽

















農産物/畜産物 Agri food/ Meat 農畜産品


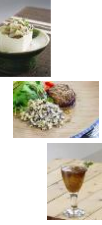


No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)		
1	福島県	5B-A07	会津よつば農業協同組合 Aizu Yotsuba Agricultural Cooperatives http://aizuyotuba.jp/	いなわしろ天のつぶ Inawashiro ten-no tsubu rice 猪苗代天粒米	米の粒が大きい、厚い、硬い、粘りが少ないという特徴があり、寿司米に最適な品種。 This rice is thick, hard and not sticky. It is suitable for sushi rice. 米粒厚大、質感硬且粘性低、適用於作壽司米。	
2	兵庫県	5B-A15	株式会社三佐和 Misawa Co., Ltd. http://misawa-seika.com/company.html	①クラウンメロン ギフト用 Crown melon 皇冠蜜瓜 ②いちじく Fig 無花果	ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/	
					①産地から直接購入し、香港のお客様の手に届く時には、食べ頃になっているよう調整してあります。化粧箱入りで、ギフトにもおススメです。 Directly imported crown melon from the farm and it is ready to eat by the time delivered to the customers. It is packed in a box and recommended as a gift. 直接從生産地購入の皇冠蜜瓜、到達香港後為最佳食用時間。以盒子包裝，適用於送禮。 ②兵庫県産のいちじくです。そのまま食べるのも、加工、製菓品などにも使用可能です。 Figs from Hyogo prefecture. You may consume the figs directly, or further process to confectionary. 兵庫縣產無花果，可直接食用，或進行加工，或製成甜點。	
3	岡山県	5B-A09	赤磐市 Akaiwa City http://www.city.akaiwa.lg.jp/	①白桃 White peach 白桃 ②シャインマスカット Shinemascat grape 香印青提 ③ワイン&日本酒 Wine and sake 葡萄酒及日本酒	①「白桃」は白く透き通るような光沢、ふくやかな甘い香り、果肉は緻密でジューシー、なめらかな舌触りです。 White peach has a elegant sheen, rich and sweet smell, delicate, juicy and smooth texture. 白桃有淨白的光澤、香氣四溢、果肉細密、多汁幼滑的口感。 ②「シャインマスカット」は、黄緑色の太粒で種無し、糖度が高く食味が優れていることから、全国的に注目されている品種です。岡山県では、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の栽培で培った高い技術と恵まれた自然環境を活かし、他県産よりワンランクアップした品質に仕上げて出荷しています。 Shinemascat is a yellow and green, large, seedless, sweet grape that popular in Japan. Blessed by the natural environment and the high cultivation techniques, Okaya is famous for its high quality muscat of alexandrian. 香印提子是大粒的黃綠色提子，無核且甜度高，在日本人氣高企。岡山縣以高生產技術及優良自然環境培育出亞歷山大麝香提子，品質更較其他縣高。 ③赤磐市は、温暖な気候と豊かな水源に恵まれており、「雄町米」などの酒造好適米の栽培地であり、またブドウなど果実の栽培に適した地域であることから、風味豊かで味わいのある日本酒やワインの産地です。 Blessed by the warm temperature and rich water resource, Akaiwa city is famous for its omachi rice for sake and grapes for wines. 赤磐市受惠於溫暖氣候及豐厚的水源，不但能產出高品質的釀酒用雄町米，亦能培植出不同的葡萄及果實，使其成為風味獨特的日本酒及葡萄酒產地。	
4	北海道	5B-A11	株式会社戸別RICE Ashibetsu Rice	あしべつだけ Ashibetsu Dake 戸別日本酒	フルーティな風味が自慢の日本酒。 This sake has a fruity and unique flavor. 滿有果香，味道獨特的日本酒。	
5	宮城県	5B-C08	有限会社うしちゃんファーム Ushichan Farm Co., Ltd. http://www.ushichan.jp/	短角和牛: 赤身主体の和牛 Shorthorn Wagyu 赤身短角牛	国内外とも「赤身和牛」として人気を得た短角和牛は、頭数が激減している貴重品種です。脂身に味がある程よい柔らかさと歯ごたえのある赤身の牛肉です。霜降り比べ脂肪分少なめ、旨味をあげた赤身肉は、エイジングビーフ（熟成肉）としても最適です。100%純血短角和種の牛肉に和牛マークを利用できます。うしちゃんファームの短角和牛は、高級黒毛和牛と同じように管理しているので同じくらい柔らかい肉質ですがお求めやすい価格です。 The exclusive Shorthorn Wagyu (one of the lean wagus) is propular in both Japan and overseas. The low frosting level makes the meat soft but chewy and is suitable for making aging beef. Wagyu logo can be used in 100% pure-blood Shorthorn Wagyu. As the growing method is same as Kuroge Wagyu, it makes the meat as tender as Kuroge Wagyu with a more reasonable price. 人氣的赤身和牛-短角和牛是數量稀少且名貴的品種。適當的脂肪帶來柔軟且煙韧的口感，適用於製作熟成和牛肉。和牛統一標誌適用於100%純種短角和牛。本農場使用與管理高級和牛一樣的方法飼養短角和牛，帶來肉質柔軟且價格相宜的和牛。	
6	大阪府	5B-C18	大和食品株式会社 The Daiwa Co., Ltd. http://www.daiwashokuhin.co.jp	大和黒毛和牛ローストビーフ Daiwa kuroge wagyu roasted beef 烤大和黒毛和牛肉	独自の真空調理製法で清潔で、且つじっくりと加熱して肉の旨味を閉じ込めて仕上げることでしっとりとした食感になります。そのままスライスして肉を専用のたれと味わうのもよし、ご飯に乗せてローストビーフ丼や冷たいうどんにも相性は抜群です。パンにはさんでローストビーフサンドも美味しいです。 The special vacuum cooking and heating method keeps the original flavor of the beef. It is moist and juicy. Slightly seasoned the sliced roasted beef with meat seasoning, then go with rice, or with cold udon. It is also suitable for the beef sandwich. Using unique vacuum cooking method and after heating, the fresh beef is marinated, 鮮嫩多汁。直接切片後加入肉類專用調味料可製成烤牛肉飯，或配合冷烏冬享用，亦可夾於麵包內食用。	
7	千葉県	5B-A13	旭食肉協同組合 Asahi Meat Cooperative Association http://www.ask-ham.com/	いもぶた 粗挽き ウィンナー Imobuta arabiki wiener 芋豚肉製粗法蘭克福香腸	千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会 Chiba Foodstuff Export Association http://www.chibafoods-export.jp/	
					千葉県産の銘柄豚肉 いも豚を原料に使用した粗挽きウィンナーです。新鮮な豚肉を超粗挽きにしましたので、生ウィンナーのようなジューシー感とお肉本来の美味しさが味わえるウィンナーです。冷凍対応可能。 Arabiki wiener is made of imobuta from Chiba prefecture. The juicy and rich tastes are thanks to the usage of fresh meat. Frozen package available upon request. 使用千葉県産の芋豚為原材料，製成粗法蘭克福腸。使用新鮮的豚肉讓香腸更多汁，且能保留豚肉原有的鮮味。可製成急凍製品。	
8	東京都	5B-A15	株式会社日本政策金融公庫 Japan Finance Corporation https://www.jfc.go.jp/n/english/	千葉県農水産物・食品輸出協議会 Chiba Foodstuff Export Association http://www.chibafoods-export.jp/		
	鹿児島県		株式会社オキス Okisu Co., Ltd. http://www.oks.cc/	①乾燥野菜 Dried vegetables 雜菜乾 ②鹿児島牛 Kagoshima wagyu 鹿児島和牛肉 ③かんばち Amberjack 琥珀魚	①日本の食材を使用した、非常に便利で簡単調理の炊き込みご飯の具です。 Dried vegetables from Japan. It is easy to cook with rice. 日本產雜菜乾，用法簡單，可直接與米飯一併蒸煮。 ②2017年に全日本和牛コンテストで日本人（チャンピオン）に輝いた鹿児島和牛。 Kagoshima wagyu is the champion of Wagyu Contest 2017. 於2017年的全日本和牛大賽獲得日本第一的鹿児島和牛。 ③生産量が日本一の鹿児島のカンパチ。 Kagoshima has the highest production volume of amberjack in Japan. 生産量为日本第一的鹿児島縣琥珀魚。	
9	奈良県	5B-B04	有限会社フード三愛 Food Sanai http://nara.manabiya.co.jp/foodsanai/	大和肉鶏 Yamato chicken 大和肉雞	奈良県産の大和肉鶏を自社で飼育から販売までしており新鮮なもにこだわって出荷しています。もも肉にはグルタミン酸ムネ肉にはイノシン酸が豊富に含まれています。 We cultivate and provide fresh Yamato chicken from our own poultry house in Nara prefecture. It contains rich glutamic acid in chicken leg and inosinic acid in chicken breast. 奈良縣自家農舍所飼養及販賣的新鮮大和肉雞。雞腿肉含豐富的穀氨酸，而雞胸肉則有豐富的肌苷酸。	
10	富山県	5B-A13	富山県農林水産部 Toyama Prefectural Government http://www.pref.toyama.jp/	富山県農林水産部 Toyama Prefectural Government http://www.pref.toyama.jp/		
			有限会社仁光園 Nikouen Poultry Farm Co., Ltd. https://niko-en.co.jp/	①ひら飼い米寿の卵 Hiragai beiju egg 走地米壽雞蛋 ②なまたまグー プレミアム Premium egg 特選雞蛋	①、②アニマルウェルフェア対応のケージフリー鶏舎でストレスなく育った鶏より採卵。国際基準の農場HACCP 取得自社農場で生産。非遺伝子組換え原料(トウモロコシ・大豆粕)を主とする飼料を使用。 Due to animal welfare concern, we cultivated chickens in a no cage, no pressure poultry house. The poultry house also certified by HACCP. We use non-GMO corn and soy bean meal as feeding stuffs. 考慮到動物權益，本農場以無籠子、無壓力的方法飼養雞隻及採收雞蛋。取得HACCP認證。飼料為非基因改造粟米及大豆粕。	

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/商社名称)	主要出展物 (主要参展商品)	
11	兵庫県	5B-A17	ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/		
			株式会社セーラー Sailor Co., Ltd. http://www.kodawaritamago.com/	日本一こだわり卵 (殻付き鶏卵) Nihon ichi kodawari egg 日本一雞蛋 (有殼)	
12	大阪府	5B-C20	マリンフード株式会社 Marin Food Co., Ltd. https://www.marinfood.co.jp/		
			①業務用クッキングモッツアレラ Cooking mozzarella 315g 煮食用水牛芝士 ②ヴィーガンホットケーキ4枚入 Vegan hotcake 素熱香餅 ③ヴィーガンソフト 160g Vegan butter 素牛油	①耐熱性のあるスティック状のナチュラルチーズです。耐熱性があり、通常のさけるタイプのストリングチーズよりも伸びが良いので、衣をつけてフライにしたり、ピザの耳に入れたり、様々なお料理にご使用いただけます。 Natural cheese stick with high heat resistance can extend longer. It is suitable for making fried cheese stick, or putting inside the crust of pizza, or other cuisines. 使用高耐熱性的天然條裝芝士能使芝士絲拉得更長，適用於製作炸芝士條，或放於薄餅皮內。 ②ホットケーキと添付品(マーガリン、メープル入りシロップ)には食物アレルギー特定原材料等27品目と動物性原材料を使用しています。米粉を主にしたホットケーキです。アルミフリーのベーキングパウダーを使用しています。メープル入りシロップの色は三溫糖由来で、カラメル色素は使用しておりません。 No 27 types of common potential allergens is added and animal-free hotcake with margarine and maple syrup. It is mainly made from rice flour. Aluminium free baking powder has been used. Maple syrup is made from sanonto sugar and no caramel color is added. 熱香餅(包含人造牛油及楓糖漿)不含27種特定的食物致敏源或動物性原料，主要以米粉製作，加入不含鋁的發粉。楓糖漿的顏色則源於三溫糖，不含焦糖色素。 ③ヴィーガン仕様(動物性原料不使用)ヘルシータイプのスプレッドです。動物性原料を一切使用しておらず、ヴィーガンのユーザーもお召し上がりいただけるスプレッドタイプの商品です。生活習慣病のリスクを高めるコレステロールをカットしています。アレルギー特定原材料等27品目含む原材料を一切使用していません。 This health product is made from animal-free ingredients and suitable for vegetarians. It can also lower the cholesterol absorption which can lower the risk of suffering lifestyle-related diseases. No 27 types of common potential allergens is added. 不含任何動物性原料、健康的素牛油能減低膽固醇攝取量，降低患生活習慣病的風險，並適合素食者使用。不含27種特定的食物致敏源。	
13	兵庫県	5B-C16	神戸商工会議所 The Kobe Chamber of Commerce and Industry http://www.kobe-cci.or.jp/		
			六甲バター株式会社 Rokko Butter Co., Ltd. http://www.qbb.co.jp/	①チーズデザート バニラ Vanilla flavor cheese dessert 香草味芝士甜點 ②キャンディチーズ Candy type cheese 糖果芝士 ③スモークチーズ smoked cheese 燻芝士	




水産物 Seafood 海産品

















No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/商社名称)	主要出展物 (主要参展商品)		
1	北海道	5B-A08	株式会社竹田食品 Takeda Shokuhin Co., Ltd. http://www.takeda.hakodate.jp	①かにみそ Crab tomalley 蟹膏 ②えびみそ Shrimp tomalley 蝦膏 ③いか塩辛 Squid pickle 魷魚鹽漬	①ずわいがにの「かにみそ」です。お酒の肴や様々なお料理にもご利用いただけます。 Crab tomalley from snow crab is perfectly match with alcoholic drinks and different dishes. 鱈蟹蟹膏能配搭酒精飲品及各種料理。 ②えびの王様「オマールエビ」の内臓(みそ)を詰めました。お酒の肴や色々な料理の具材でもお楽しみください。香港では「日本食料理店チェーン」で使用して頂いております。 Shrimp tomalley from lobster is perfectly match with alcoholic drinks and different dishes. It has been used in one of the chain Japanese restaurants in Hong Kong. 龍蝦蝦膏能配搭酒精飲品及各種料理，獲香港連鎖日本料理店使用。 ③食べごたえのある肉厚なやわらかいムラサキイカを使用し、塩辛屋の竹田食品がこだわって造った、ちょっと贅沢な塩辛です。日本国内のスーパーマーケットでは300円前後で販売されております。 Salted murasaki squid pickle has soft and meaty taste. Retail price in supermarket in Japan is around 300yen. 使用肉質柔軟、厚肉之魷魚所製之鹽辛魷魚漬物。日本國內超市售價約300日元。	  
2	兵庫県	5B-B03	香美町商工会 Kami Cho Societies of Commerce and Industry http://www.coming-kamichou.com/	①香住ガニ Red snow crab 紅鱈蟹 ②「香住ガニ」甲羅めし Red snow crab steamed rice 紅鱈蟹蒸飯 ③「香住ガニ」カニ味噌 Red snow crab tomalley 紅鱈蟹膏	①日本海沖で捕獲され、香住港に水揚げされた鮮度の良い「香住ガニ」(ベニズワイガニ)をボイルしました。 The freshly boiled red snow crab from the Sea of Japan. 日本海所捕獲，於香住港口上岸的新鮮紅鱈蟹。 ②「香住ガニ」(ベニズワイガニ)をお米(コシヒカリ)と一緒に炊き込みました。 Fresh red snow crab with steamed koshihikari rice. 將新鮮紅鱈蟹加入越光米所製作的紅鱈蟹蒸飯。 ③「香住ガニ」(ベニズワイガニ)のカニ味噌を無添加で炊き込みました。 Fresh red snow crab tomalley. No additives is added. 新鮮紅鱈蟹蟹膏。無添加。	  
3	愛媛県	5B-B11	さくら食品株式会社 Sakura Shokuhin Co., Ltd. http://www.sakurakk.com/?mode=f1	①玉子ガニ Seasoned small crab 一口蟹 ②黒ごまいわしせんべい Anchovy with black sesame senbei 黑芝麻鯷魚煎餅 ③焼あじ Roasted seasoned shimaaji 焼池魚	①カルシウム豊富な一口サイズのカニを美味しく調味しました。お子様のおやつや、お酒のおつまみに。 Well-seasoned one bite size crab is high in calcium. It can be used as kid's snack or otsumami. 經過調味の一口蟹含有豐富的鈣質，可用作小孩零食或佐酒小食。 ②いわしをまるごと無頭にして食べやすいお菓子風に味付けし、黒ごまを振り掛けました。パリっとした食感と香ばしいごまの風味をお楽しみください。 Seasoned anchovy (without head) senbei with black sesame. It is crispy with a rich smell of sesame. 經過調味的鯷魚(切去頭部)混合黑芝麻，製成香脆的煎餅。 ③調味した一口サイズのシマアジをこんがり風味豊かに焼き上げました。お子様のおやつや、お酒のおつまみに。 Roasted and seasoned one bite size shimaaji can be used as kid's snack or otsumami. 經過烤燒及調味の一口池魚，可用作小孩零食或佐酒小食。	  
4	東京都	5B-A02	株式会社TrueWorldJapan True World Japan Inc. http://www.trueworld-jp.com/	①ハマチフィレー Yellowtail fillet 大油甘魚柳 ②冷凍ホタテ貝柱 Frozen scallop 急凍扇貝 ③加工アワビ Seasoned abalone 加工鮑魚	①米国でも非常に評価が高い「獅子王」ブランドのハマチフィレーです。活鹿児島島の海峡で育ったハマチは脂がたっぷりと乗りながらも、極めて良好な身質を誇ります。加工技術にも定評があり、1年を通して安定して出荷できます。 The "furio" yellowtail fillet is highly commended in the US. The yellowtail from Kagozima has rich fish tallow. It can be shipped steadily throughout the year. 「獅子王」出品大油甘魚柳於美國大獲好評。鹿児島海峽所飼養の大油甘魚魚脂豐富，肉質優良。加工技術穩定，產品全年供應。 ②オホーツク産の地置きホタテ。オホーツクの冷たい水で4年間のびのびと育ち、身のしまった天然ホタテを、手作業で丹念に貝柱だけにし、急速冷凍しました。 This scallop takes four years to raise in the cold water in Okhotsk sea. The middle part of scallop has been taken out gently, then went through a high speed frozen process. 鄂霍茨克海所捕獲，於冰凍海水中養殖4年的扇貝。溫柔地取出扇貝中間部分，然後進行急速冷凍。 ③主に韓国産のエゾアワビを使い、日本で加工したアワビ加工品です。品質も高く、歩留りも良く、味わいも良いです。 It is mainly made of Korean Ezo abalone and processed in Japan. High quality, high yield rate, excellent taste. 主要使用韓國產鮑魚，再於日本進行加工。高品質、高良品率、美味。	  

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/団体名称)	主要出展物 (主要参展商品)		
5	岩手県	5B-B05	岩手県 Iwate Prefectural Government http://www.pref.iwate.jp/			  
			元正栄北日本水産株式会社 Genshoei The Kitanihon Fishery Co., Ltd. http://www.kitanihon-suisan.com/	①乾アワビ、あわびの燻製 Dried abalone, smoked abalone 乾鮑、燻製鮑魚 ②あわび煮貝 Boiled abalone 汁煮鮑魚	吉品鮑の産地で有名な、岩手県大船渡市で天然鮑に勝るとも劣らない、最高級鮑を作っております。日本で唯一、最新技術でトレーサビリティのしっかりとした、安全・安心の商品を生産しております。どの商品も吉品鮑の美味しさを最大限に引き出した、最高の仕上がりになっております。会社が被災した為、実際の出荷にはもう少し時間が必要ですが、契約生産できます。 Ofunato city of Iwate prefecture is famous for its high quality natural abalone. The traceability of each single abalone provides safe and high quality products for the customers. The combination of other ingredients even brings out the deliciousness of abalone. As our company was affected by the earthquake few years ago, actual ship day may take some more time. Contract production is available. 使用吉品鮑有名産地岩手県大船渡市之高品質鮑魚所製。日本唯一、及最新の可追溯性能生産出安心、安全の産品。配合各様食品更能帶出鮑魚之美味。數年前曾受地震影響，實際出產期可能仍需一段時間，接受合約生產。	
6	千葉県	5B-B17	千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会 Chiba Foodstuff Export Association http://www.chibafoods-export.jp/			
			木更津市場株式会社 Kisarazu Market Co., Ltd. http://www.kisarazu-ichiba.com/	やわらか冷凍なまこ Soft frozen sea cucumber 冷凍軟身海蔘	この商品の製造に関して特許権を取得しています。この商品は生なまこの劣化しやすさ・熱を加えると硬化するという弱点と乾燥なまこの調理するまでに時間がかかるという弱点を克服しています。 Patent registered. This product is not as easily deteriorate as fresh sea cucumber, or as hard as the normal one after heating, or take long time to cook. 已獲特許製作權。冷凍軟身海蔘避免了新鮮海蔘容易變壞的問題，亦避免加熱後硬化問題，更不需像乾海蔘般需長時間烹調。	
7	兵庫県	5B-A16	ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/			
			品川水産株式会社 Shinagawa Suisan Co., Ltd. http://www.shinasui.co.jp/index.html	乾燥ナマコ Dried sea cucumber 乾海蔘	60余年、「海蔘」を製造し、香港、中国に輸出実績あり。添加物を加えられたなまことは違い、伝統的な製造にこだわり、機械などを一切使用せず、天然の近海産ナマコを天日のみ利用し乾燥させ、本来なまこが持っている栄養素を損なうことなく作り上げています。 We produce sea cucumber for more than 60 years and we have exported to Hong Kong and China. Different from sea cucumber containing additives, we produce sea cucumber in a traditional way without using any machine. As we dried the natural sea cucumber by sun light, the nutritive value of sea cucumber is not affected. 製作海蔘60多年，並出口到香港及中國等地。有別加入添加物的海蔘，本社至今仍守傳統製法，不使用任何機器，利用日曬使天然近海海蔘風乾，保留了原有的營養。	
8	東京都	5B-A06	水産物・水産加工品輸出拡大協議会 Japan Aquatic Products Export Council http://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/			
9	東京都	5B-A18	株式会社長崎ファーム Winful Food Supplies Ltd.	①極海一番本まぐろ Kiwami ichiban bluefin tuna 極海第一藍鰭吞拿魚 ②まぐろソーセージ Bluefin tuna sausage 藍鰭吞拿魚香腸	①外食企業初の養殖クロマグロです。現在、NYの自社アンテナショップで、安全面（トレーサビリティ、サステナビリティ）で好評を得ています。周年で3つのサイズ（40kg、70kg、100kg）を出荷できる体制を整えています。 Cultivated bluefin tuna. The antenna shop in NY provides us high traceability and sustainability about our products. Package sizes modified to 40kg, 70kg and 100kg. 養殖藍鰭吞拿魚。紐約的直銷商店有可追溯性及持續性。提供40kg、70kg及100kg，共3種不同包裝。 ②ユニークな前菜としてハムは食感が楽しめる一品。ソーセージは温めて野菜との料理にも合う一品。香辛料のバリエーションを揃えている。 Unique seafood appetizer. It tastes like ham and it is perfectly match with vegetables. Herbal flavor is available. 獨特的海鮮前菜，口感像火腿一樣。藍鰭吞拿魚香腸加熱後可配合雜菜享用。香草口味。	 
10	富山県	5B-B07	富山県農林水産部 Toyama Prefectural Government http://www.pref.toyama.jp/			  
			魚津漁業協同組合 Uozu Fishery Cooperative http://www.jf-uozu.or.jp/	①ぶり刺身用 Yellowtail sashimi 刺身用鰯魚 ②富山湾の宝石白えび Toyama bay white shrimp 富山湾産寶石白蝦 ③富山湾ほたるいか刺身用 Toyama bay squid sashimi 富山湾産刺身用魷魚	①富山、石川沖で定置網、巻網船輪島丸等で水揚げされた原材料を冷蔵5℃以下で保存し、刺身用サクにし急速凍結品にし輸出します。 We placed the freshly catched yellowtail from Toyama and Ishigawa in a below 5℃ fridge, then cut it into sashimi size. In Toyama, Ishikawa fresh caught yellowtail, directly stored at 5℃ below, cut into sashimi size and then immediately frozen. ②シラエビは、富山市漁協、新湊漁協より供給し、衛生管理基準を満たした工程で加工し、現在小分け分装で、国内生協等に販売しています。 Processed white shrimp from Toyama and Shinminato fishing association. The family pack is selling in consumers' cooperative in Japan. 富山市漁協及新湊漁協所供應的白蝦經過加工，以零售包裝在日本國內的生活協同組合中販賣。 ③富山湾定置網で水揚げされたほたるいかは、5℃以下で工場に搬入し、電解水で洗浄後80gに計量し急速凍結し、厚生労働省指示に従い-40℃40分急速凍結し寄生虫を死滅させる。 We placed the freshly catched squid from Toyama in a below 5℃ factory, then washed it by electrolyzed water and packed it into 80g size. In order to kill off the parasites, the frozen process (place them in -40℃ for 40 minutes) is according to the guideline of Ministry of Health, Labour and Welfare. 在富山湾新鮮捕獲的魷魚儲存於5℃下，經過電解水洗浄後包裝成80g重量，並依厚生労働省の指示，於-40℃急速冷凍40分鐘殺滅寄生蟲。	
11	福井県	5B-B15	福井県（公益財団法人ふくい産業支援センター） Fukui Prefectural Government			  
			有限会社萬谷 Mantani http://www.mantani.jp/	①煮さば Simmered mackerel 汁煮鯖魚 ②煮さば寿司 Simmered mackerel sushi 鯖魚寿司 ③焼きさば Grilled mackerel 烤鯖魚	①福井県で作られる醤油を使ったタレで煮込んで味付けしています。添加物は使用していません。解凍さえておけば袋から開けてすぐ食べられるので料理の手間も省けます。またワサビと相性がよく、一緒に食べるのがおすすめです。 Simmered mackerel in soy sauce from Fukui prefecture. No additives is added. As it can be consumed immediately after thawing, cooking and preparing time can be saved. Perfectly match with wasabi. 使用福井県所製の醤油所調味の汁煮鯖魚。不含添加物。解凍後可立即享用，或配以芥末食用。 ②寿司の種類の一つ、押し寿司です。料亭の技術、煮方を活かした煮さばのお寿司で、煮ることで鯖がふっくらと仕上がります青臭さもめけるので食べやすく仕上がっています。解凍は電子レンジ、または湯銭でできます。福井県越前市の特産品認定制度、天皇の料理番秋山徳蔵トリビュートセレクション認定商品です。 Pressed sushi is one of the sushi types. After boiling the mackerel with high cooking technique, the grassy smell of mackerel has been taken away. Thawing can be easily done by using microwave or cooker. Certified in specialties certification system of Echizen, Fukui, and Akiyama Tokuzo tribute selection. 押寿司是壽司的其中一種，以高技術烹調去除鯖魚腥味。可以微波爐或鍋解凍。獲福井縣越前市の特産品認定制度—天皇料理秋山徳蔵認證。 ③福井県で作られる醤油を使ったタレに漬けて焼きました。さばのジューシーな脂と焼き上げた香ばしさを感じていただけます。添加物は使用していません。解凍さえておけば袋から開けてすぐ食べられるので料理の手間も省けます。またワサビと相性がよく、一緒に食べるのがおすすめです。 Grilled soy sauce simmered mackerel from Fukui prefecture. It enrich the juicy taste and smell. No additives is added. As it can be consumed immediately after thawing, cooking time can be saved. Perfectly match with wasabi. 使用福井県所製の醤油所調味の烤鯖魚。鯖魚多汁の油脂經過燒烤後香氣更濃郁。不含添加物。解凍後可立即享用，或配以芥末食用。	
12	神奈川県	5B-B01	大栄フーズ株式会社 Daiei Foods Co., Ltd. http://www.daieifoods.co.jp/	①とびっ子 Tobikko roe 飛魚子 ②中華いい蛸 Chuka octopus 中華八爪魚 ③中華はたてひも Chuka scallop string 中華帶子裙邊	①日本国内の高度な衛生管理のもとで生産された安全な商品です。原料も色目など品質に優れた塩蔵原料を使用し、透明感のある明るい色と大粒のプチプチとした食感とその品質の高さを物語っております。日本食の寿司はもちろん、サラダ、パスタなどのトッピングなどにも使える汎用性の高さも支持される理由です。 Safe and hygienic product produced in Japan. The high quality, transparent, shiny and large drop roe makes its popping texture. It can be used as topping in sushi, salad and pasta. 日本國內經過良好衛生管理所生產的安全食品。原材料為高品質、含優質鹽分、通透大粒的飛魚子，適用於壽司、沙律、意粉等。 ②日本国内の高度な衛生管理のもとで生産された安全な商品です。原料は一口で食べられる程度の程良い大きさのものを厳選しております。またゴマ油の芳醇な香りが食欲をそそります。 Safe and hygienic product produced in Japan. We only choose one bite size octopus. The smell of sesame oil makes it more delicious. 日本國內經過良好衛生管理所生產的安全食品。選用一口大小的八爪魚，配以芳醇的芝麻油使食欲大增。 ③日本国内の高度な衛生管理のもとで生産された安全な商品です。主原料は北海道産のはたてひもを使用し、ゴマ油の香りも豊かで噛めば噛むほど味がでる、日本でも人気の商品です。 Safe and hygienic product produced in Japan. Scallop string is from Hokkaido. It has a strong smell of sesame oil. It is popular in Japan. 日本國內經過良好衛生管理所生產的安全食品。原材料為北海道產帶子裙邊，濃香的麻油味，口感彈韌，是日本人氣的产品。	  









No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)		
13	兵庫県	5B-A18	有限会社播磨海洋牧場 Harima Ocean Farm Ltd. http://www.harikai.com/	①ハーフシェルオイスター Half-shell oyster 半殻生蠔 ②播磨の口女 Smoked flathead mullet 煙燻鰻魚	ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/ ①牡蠣の生産時に独自のレギュレーションを設定し、商品の仕上がりにおいて『牡蠣臭くない』、『旨みが強い』、『加熱しても縮みにくい』を意識して生産加工しています。ノロウイルスやバクテリア検査は水域、生産者、加工場(弊社)においてそれぞれ定期的又はロット毎に行っております。 We have our own regulations throughout the raising process, in order to provide oyster that is hard to shrink after heating, no odour of seafood, and has rich flavor. Norovirus and bacteria tests are conducted periodically or by lot in raising area, producer and manufacturer. 在整个生産過程中加入自設的規則，帶著「去除腥味」、「提高鮮味」、及「生蠔經過加熱後不會容易收縮」等意識進行生産加工。定期於生産水域、生産者及加工場等，或一批批進行諾羅病毒及細菌檢查。 ②播磨灘の沖合で獲れたボラの白子を燻製でおいしさを封じ込みました。触感や味はコクのあるチーズを連想させる商品です。 Smoked flathead mullet is made of soft roe of mullet from Harimanada coast. It has a rich taste and cheese texture. 播磨灘海岸の鰻魚魚子經過燻製後，鮮味緊封，味道香濃，口感像芝士一樣。	
14	広島県	5B-B17	広島魚市場株式会社 Hiroshima Uoichiba Co., Ltd. http://www.hirouo.com	①広島県産冷凍むき牡蠣 Forzen oyster without shell 無殻急凍生蠔 ②広島県産冷凍牡蠣フライ Forzen fried oyster 急凍炸蠔 ③広島県産冷凍殻付牡蠣「かき町」 Frozen oyster with shell 全殻急凍蠔	①牡蠣の日本一の生産量を誇る広島県の中で、一番が大きく味が濃厚な海域の牡蠣を使用。(個別冷凍) This large size oyster is produced in Hiroshima prefecture, where has the highest production volume of oyster in Japan. The oster is thick with a rich taste. (Frozen individually) 被譽為日本最多生蠔生産量的廣島縣，挑選最大隻、味道最濃郁的生蠔所製。(個別冷凍) ②広島県産の大粒で味が濃厚な牡蠣を厳選し、牡蠣フライにしました。(個別凍結されており、凍ったまま調理可能) This fried oyster is made of large size frozen oyster in Hiroshima prefecture. (Frozen individually, no thawing is needed) 厳選的廣島縣大隻、味濃的生蠔製食炸蠔。(個別冷凍，不需解凍可直接使用) ③特殊な製法で養殖されたブランド牡蠣です。 Our original oyster cultivated by special method. 使用特殊製法所養殖的生蠔。	
15	三重県	5B-C22	あづまフーズ株式会社 Azuma Foods Co., Ltd. http://www.azumafoods.co.jp/	①北海道たこわさび Hokkaido raw octopus with wasabi 北海道芥末魷魚 ②希少雑穀の6種和え Cooked rare grain mix 混合稀少雑穀6種 ③アロエチアシード(ほうじ茶) Aloe chia seed (roasted green tea) 蘆薈奇亞籽(炒青茶)	①たこわさびの元祖あづまフーズの、最高品質のたこわさび。北海道産のたこを使用することで、たこの旨みが凝縮された一品となりました。 Azuma Foods Co., Ltd. is the originator of raw octopus with wasabi. We provide high quality and delicious octopus from Hokkaido. 本店為芥末魷魚的始創者。使用北海道産高品質及鮮味的魷魚。 ②「スーパーフード」と呼ばれる雑穀を当社でボイル加工し、使いやすく冷凍しました。サラダ、パン、ピザ等様々な料理にトッピングできます。 Rare grain is called as one of the super foods. This frozen grain can be used as salad, bread, pizza and other cuisines. 使用被譽為超級食品的雜穀，經過本店進行冷凍加工後方便使用。能用於沙律、麵包、薄餅等不同料理的材料。 ③アロエベラと、スーパーフードのチアシードを使用した、ほうじ茶味の商品です。デザート、特にバニラアイスへのトッピングがオススメです。また、ドリンクへのトッピングも可能で、ミルクへ入れて、ほうじ茶ラテを楽しんでいただけます。 It is made of aloe vera and chia seed, called as one of the super foods, and roasted green tea. It can be used as dessert topping, especially for vanilla flavor ice-cream. It can also be mixed with milk as roasted green tea latte. 加入蘆薈，以及超級食品奇亞籽的炒青茶，能用作甜品，特別是香草味雪糕的配料。另外於可用作飲料配料，或加入鮮奶作奶綠。	
16	東京都	5B-C05	株式会社守半總本舗 Morihan Souhonpo Co., Ltd. http://www.morihan.co.jp/	大森本場乾海苔 Omori seaweed 大森海苔乾	大森海苔の特徴でもある「肉厚」で「香高く」「旨味」が凝縮された海苔。乾燥機も「低温熟成機」を制作し、8時間(通常2時間)かけて海苔の旨味を閉じ込め、最後にミディアムレアに焼き上げるとい職人ならではの技を駆使して仕上げた逸品です。 Omori seaweed is thick, tasty with rich aroma. Normally, it only takes 2 hours to dry the seaweed, however, we dried the seaweed in a low-temperature dryer for 8 hours. Then, slightly baked it into medium rare. 大森海苔特徴是厚身、味道香濃。經過8小時(一般為2小時)乾燥及低溫熟成後，鮮味緊鎖。最後以職人的高技術輕烤至半熟。	
17	東京都	5B-A12	松田産業株式会社 Matsuda Sangyo Co., Ltd. http://www.matsuda-sangyo.co.jp/index.html	①プチ大福 Petit daifuku 迷大福 ②北海道いももち Hokkaido potato cake 北海道薯餅 ③うに Sea urchin 海膽	①業務用のため入り数多いが、解凍後バラ売りが可能。中具を変えることが可能(国産りんごを入れる、国産いちごを入れる、等) Wholesale package, you may sell it individually after thawing. Ingredients or flavor (such as apple and strawberry) can be changed. 業務用包装，解凍後可作零售之用。餡料能因應需要作出改變(如蘋果、士多啤梨等)。 ②小売用規格。北海道の地図と日本らしいフォントを使ったパッケージデザイン。北海道産のいもを使う商品であれば、OEMで商品製造が可能。 Retail package. We use the map of Hokkaido and Japanese style font on packaging design. OEM sweet potato products from Hokkaido is available. 零售用包装，包裝紙具日本特色及附日本地圖。可以北海道産馬鈴薯製作OEM產品。 ③バックサイズ、入り重量変更可能。需要(安いものを希望、など)により、うに原料をロシア産、韓国産に変更することも可能。 Packaging size, weight and origin of ingredients (Russia, Korea) can be changed upon request. 包裝規格及重量皆可改變，原材料於可因應需要轉為俄羅斯、韓國產海膽。	

加工品/調味料 Processed Food/ Seasoning 加工食品/調味料

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)	
1	奈良県	5B-C29	旭製粉株式会社 Asahi Flour Mills Co., Ltd. http://www.konaya.biz/	奈良県 Nara Prefecture	
				①小麦粉各種 Flour 小麦粉 ②オリジナルミックス粉 Organic pre-mixed flour 有機混合粉	
①② ケーキ用の薄力粉、うどん用の中力粉、ラーメン用の準強力粉、パン用の強力粉、など各種小麦粉を紹介いたします。また、うどん用の北海道小麦を使用した小麦粉、珍しい滋賀県のパン用粉も紹介させていただきます。薄力粉は海外の粉と比べ、口溶けがよくふっくらと上がるのが特徴です。お客様のニーズに合わせたミックスの開発、小麦粉を提案させていただきます。 We provide weak flour for cake, all purpose flour for udon, semi-strength flour for ramen, bread flour for bread and etc. We highly recommend the wheat flour for udon from Hokkaido, and the exclusive bread flour from Shiga prefecture. Compared to the weak flour of other countries, it is puff and can melt easily. Mixed flour, or the customized orders are available. 提供製作蛋糕所用的低筋麵粉、烏冬用的中筋麵粉、拉麵用的準強力粉、麵包用的高筋麵粉等各種不同的小麥粉。另外，特推介使用北海道小麥所製用作烏冬的小麥粉，以及罕有的滋賀縣麵包用小麦粉。而本店的低筋麵粉亦較海外的更易溶化及鬆軟。可根據顧客需要混合不同麵粉，亦可特製麵粉。					
2	東京都	5B-A01	全日本コメ・コメ関連食品輸出 促進協議会 Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association http://zenbeiyu.com/jp/		
3	奈良県	5B-B02	株式会社柿の葉ずし Souhonke Hiraso Kakinohazushi Co., Ltd. http://www.hirasojp/about/corporation.html	奈良県 Nara Prefecture	
				①冷凍 柿の葉ずし 彩 5種5個 Forzen kakinohasu sushi set 冷凍柿葉壽司 5種裝 ②冷凍 柚庵焼鯖ずし Frozen grilled mackerel sushi 冷凍焼鯖魚壽司	
①創業150年余り(1861年)老舗平宗、伝統の柿の葉ずし「彩」5種5個(焼鯖・炙り鮭・炙り焼穴子・海老・鴨)。奈良県産ヒノヒカリ100%のシャリに、選りすぐったネタを優しく柿の葉に包み込みました。レンジ解凍可製品です。 Forzen kakinohasu (persimmon leaf) sushi set contains 5 types of sushi (grilled mackerel, roasted salmon, roasted eel fish, shrimp and duck) from Hiraso shop, which founded over 150 years. It is made of 100% hirohikari rice from Nara prefecture, wrapped by high quality persimmon leaf. It can be thawed by the microwave. 1861年起創業超過150年的老舗平宗所製，5種(焼鯖魚、炙燒鮭魚、炙燒穴子、海老、鴨)5個裝，傳統的「彩」柿葉壽司。使用100%奈良産hirohikari米，配以高品質的柿葉。可使用微波爐解凍。 ②創業150年余り(1861年)老舗平宗、オリジナルの柚庵焼鯖ずし、棒ずしのベストセラーです。平宗特製の柚庵だれに漬け込み、肉厚の鯖をふっくらと焼き上げました。レンジ解凍可製品です。 Original Yuzuan grilled mackerel sushi and pressed sushi stick from Hiraso shop, which founded over 150 years, is the most merchantable good. It is made of Yuzuan sauce and grilled mackerel. It can be thawed by the microwave. 創業超過150年的老舗平宗所獨創的柚庵焼鯖魚壽司，以及棒壽司。經過平宗特製の柚庵醬所醃製，再炙燒的厚肉鯖魚。可使用微波爐解凍。					








No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/園名・店名)	主要出品物 (主要参展商品)		
			大潟村農産物・加工品輸出促進協議会 Ogata Farm Products & Processed Food Export Promotion Council http://www.ogata.or.jp/english/			
4	秋田県	5B-C37	株式会社大潟村あきたこまち生産者協会 Ogata Village Akitakomachi Rice Producers Co., Ltd. http://www.akitakomachi.co.jp/	①グルテンフリー スパゲティ Gluten-free spaghetti 不含麩意粉 ②アラビアータ (グルテンフリー) Gluten-free arrabiata 不含麩香辣茄醬長通粉 ③ビーフカレー (グルテンフリー) Gluten-free beef curry 不含麩牛肉咖喱	①栄養価の高い発芽玄米を主原料としたグルテンフリーパスタです。食物アレルギー特定原材料等27品目と貝類不使用なので、小麦アレルギーや卵アレルギー、乳製品のアレルギーなどをお持ちの方も、そうでない方も安心して美味しく召し上がり頂けます。 Gluten-free pasta is made from high nutrition germinated brown rice. No shellfish or 27 types of common potential allergens is added. It is suitable for wheat allergy, egg allergy, dairy product allergy or other food allergy people. 使用高營養價值的發芽玄米為原料所製、不含27種主要致敏原及貝類產品、適合小麥過敏、蛋類過敏等有食物過敏症人士食用。 ②食物アレルギー特定原材料7品目不使用でピリ辛のトマトソースです。グルテンフリー、小麦アレルギーや卵アレルギー、乳製品のアレルギーなどをお持ちの方も、そうでない方も安心しておいしく召し上がりいただけます。 No 7 types of common potential allergens is added. Pasta with slight spicy tomato sauce. It is suitable for wheat allergy, egg allergy, dairy product allergy or other food allergy people. 不含主要7種致敏原、微辛的番茄汁、適合麩過敏、小麥過敏、蛋類過敏、奶類過敏等食物過敏症人士及一般人士食用。 ③食物アレルギー特定原材料7品目不使用のビーフカレーです。グルテンフリーはもちろんのこと、小麦アレルギーや卵アレルギー、乳製品のアレルギーなどをお持ちの方も、そうでない方も安心しておいしく召し上がりいただけます。 No 7 types of common potential allergens is added. Suitable for wheat allergy, egg allergy, dairy product allergy or other food allergy people. 不含主要7種致敏原、適合麩過敏、小麥過敏、蛋類過敏、奶類過敏等食物過敏症人士及一般人士食用。	  
5		5B-C39	株式会社餃子計画 Gyoza Keikaku Co., Ltd. http://www.gyozaikaku.com/	グルテンフリー & ノンミート餃子 Gluten-free & non-meat gyoza 不含麩及不含肉類餃子	皮は大潟村産の米、餡は大潟村産を含む国産のものを使用し、エビ・カニ・小麦・ソバ・ピーナッツ・乳・卵の特定原材料7品目を使っていない餃子です。さらに、餡には豚肉の代わりに大潟村産の大豆を加工した大豆ミートを使うことにより、グルテンフリーでかつベジタリアン対応となっており、焼いても、揚げても、煮ても美味しい餃子です。 Both of the dumpling skin that made from rice and the bean paste are from Ogata. Instead of meat, soy bean has been used as the paste. No 7 types of common potential allergens (shrimp, crab, wheat, buckwheat, peanut, milk and egg) is added. It is suitable for vegetarian. It can be pan-fried, deep-fried and boiled. 使用大潟村製成餃子皮、再以日本國產食材製成餡料。不含蝦、蟹、小麥、蕎麥、花生、奶、蛋等7種致敏原、餡料更以大豆及大豆製品取代常用的豬肉、適合麩過敏以及素食者食用。可以煎、炸、煮等方法烹調。	
6	東京都	5B-D07	株式会社日本政策金融公庫 Japan Finance Corporation https://www.jfc.go.jp/n/english/			
	愛知県		株式会社タクミトレーディング Takumi Trading Co., Ltd.	①餃子 Dumpling 餃子 ②五目炒飯 Gomoku fried rice 五目炒飯 ③讃岐うどん Sanuki udon 讃岐烏冬	①国産豚肉、鶏肉を使った国内製造商品。 It is made of pork and chicken from Japan. 使用豚肉及雞肉、於日本國內產的餃子。 ②国産米をつかったスパイスのそそり五目炒飯。 Gomoku fried rice is made of rice from Japan with spices. 使用日本産米及香草所製的五目炒飯。 ③国産小麦、国産塩をつかった強いコシとなめらかなのどごしが自慢の商品。 Chewy and smooth Udon is made from wheat and salt from Japan. 幼滑彈牙的烏冬使用日本産小麦及鹽所製。	  
7	埼玉県	5B-A32	株式会社ナガホリ Nagahori Inc. http://www.nagahori.com/	①小松菜うどん Spinach udon 菠菜烏冬 ②小松菜翡翠麺 Spinach hisui-men 菠菜翡翠麺 ③冷凍枝豆 Forzen edamame 急凍枝豆	①100%自社の農地(埼玉県内)で栽培した小松菜を粉末にして練り込んだ麺を作りました。うどん1袋には、生の小松菜約130g分が含まれており、ビタミンA、カルシウム、鉄分が多入っております。着色料・添加物不使用。 Spinach udon is made from spinach powder that 100% cultivated in Saitama prefecture. Almost 130g of spinach has been used for one pack of udon. It contains rich vitamin A, calcium and iron. No coloring, additives is added. 埼玉県内自家農場所種植的菠菜製成粉末、再加工成麵。每包烏冬內含有約130G菠菜、並有豐富維他命A、鈣以及鐵。不含色素、添加物。 ②100%自社の農地(埼玉県内)で栽培した小松菜を粉末にして練り込んだ麺を作りました。中華めん1袋には、生の小松菜約80g分が含まれており、ビタミンA、カルシウム、鉄分が多入っております。着色料・添加物不使用。 Spinach hisui-men is made from spinach powder that 100% cultivated in Saitama prefecture. Almost 80g of spinach has been used for one pack of noodle. It contains rich vitamin A, calcium and iron. No coloring, additives is added. 埼玉県内自家農場所種植的菠菜製成粉末、再加工成麵。每包中華麵內含有約80G菠菜、並有豐富維他命A、鈣以及鐵。不含色素、添加物。 ③品種を厳選し拘り抜いた製法で栽培した枝豆を塩ゆでにしました。味が濃く、綺麗な新緑の色をしています。おいしい枝豆をご賞味ください。 High quality edamame boiled and seasoned with salt. Rich and aromatic, fresh green color, tasty edamame. 厳選の高品質枝豆經過獨特的製法鹽煮。味道濃郁、新鮮的青綠色枝豆。	  
8	千葉県	5B-B30	千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会 Chiba Foodstuff Export Association http://www.chibafoods-export.jp/			
			都一株式会社 Miyakoichi Co., Ltd. http://www.miyakoichi.com/	①生うどん Nama udon 生烏冬 ②むし焼そば Mushi yakisoba 蒸蕎麥麵 ③極平延べうどん(3食) Gokuhiranobe udon 極平烏冬(3食)	①冷蔵不要で10か月の賞味期限がある。動物系由来の原材料を使用していません。煮たり、炒めたり、鍋物の具材にしたりなど幅広く使用する事が出来るので、小売り用としてだけでなくレストラン卸し用(業務用)としてもあいます。ソースはついていません。 10 months shelf life in room temperature. Only animal free ingredients have been used. It can be used as an ingredient of boiled, pan-fried cuisines, or hot pot. It is suitable for both retail and wholesale customers. Sauce is not included. 可於室溫存放10個月。不含動物性原材料。可用作煮、炒、或火鍋材料。不附調味包、適合零售及批發使用。 ②冷蔵不要で10ヶ月の賞味期限がある。動物系由来の原料も含みません。また冷凍麺と違って、そのままフライパンにあげて炒めることが出来るため大変手軽に調理が可能です。ソースはついていません。 10 months shelf life in room temperature. Only animal free ingredients have been used. You can easily cook it with a flying pan. Sauce is not included. 可於室溫存放10個月。不含動物性原材料。不同於冷麵、可直接放於平底煎鍋製成炒麵。不附調味包。 ③冷蔵不要で10ヶ月の賞味期限がある。煮たり、炒めたり、鍋物の具材にしたりなど幅広く使用する事が出来るので、小売り用としてだけでなくレストラン卸し用(業務用)としてもあいます。また、動物系由来の原材料を使用していません。ソースはついていません。 10 months shelf life in room temperature. It can be used as an ingredient of boiled, pan-fried cuisine, or hot pot. It is suitable for both retail and wholesale customer. Only animal free ingredients have been used. Sauce is not included. 可於室溫存放10個月。可用作煮、炒、或火鍋材料。適合零售及批發使用。不含動物性原材料。不附調味包。	  
9	福井県	5B-C35	福井県(公益財団法人ふくい産業支援センター) Fukui Prefectural Government			
			株式会社武生製麺 Takefuseimen Co., Ltd. http://www.echizensoba.co.jp/index.html	①北海道と福井県において自社で栽培したそばの実を自社製粉し、そば粉と小麦粉の割合が5:5の五割そばで越前そばの特徴でもある平打ちの麺に仕上げており、独特のモチモチとした食感で香りが良いそばに仕上がります。生麺のそばより、弊社商品は比較的取扱いしやすいです。 It is made from buckwheat that cultivated from our own farm in Hokkaido and Fukui prefecture. The ratio of wheat flour and buckwheat flour is 5:5 for making gowari soba. This flat soba has a chewy texture and nice smell. Compared to raw noodle, it is relatively easy to keep. 使用北海道及福井縣自家農場所種植的農產品製粉、以5:5的蕎麥粉及小麥粉製成。扁平的蕎麥麵有獨特煙韌口感及香氣。較生麵易於保存。 ②そばの実を自社製粉し、挽きたてのそば粉に小麦粉や京都宇治の抹茶等を練り込みます。喉ごしの良い細麺に仕上げ、独特のモチモチとした食感でそばの香りと抹茶の香りがバランスよくお楽しみ頂けます。生麺のそばより、比較的取扱いしやすい、ざるそばにはもちろんサラダそば等にも良く合います。 It is made from buckwheat that cultivated from our own farm, then kneaded with wheat flour and Uji matcha. It is a smooth and thin noodle, with a chewy texture and a well-balanced smell of wheat and matcha. Compared to raw noodle, this product is relatively easy to keep. It can be used as zaru soba or salad. 使用自家製粉、以蕎麥粉及小麥粉混合京都宇治抹茶所製。麵質幼滑、獨特的煙韌口感及抹茶的香氣互相配合。較生麵易於保存、能用作冷麵或沙律等。 ③乾麺 三代目の越前蕎口 3rd generation Echizen soba 三代目越前蕎麥乾麵	①北海道と福井県において自社で栽培したそばの実を使用します。そば粉と小麦粉の割合が5:5の五割そばで越前そばの特徴でもある平打ちの麺に仕上げ、冷たいそばにも温かいそばにも良く合います。和紙調のパッケージに毛筆の文字を使用し、日本らしさを表現しました。 It is made from buckwheat that cultivated from our own farm. The ratio of wheat flour and buckwheat flour is 5:5 for making gowari soba. This flat noodle can be served both hot and cold. In order to emphasize the beauty of Japan, we use Japanese style paper with characters written in brush for packaging. 使用北海道及福井縣自家農場所種植的農產品製粉、以5:5的蕎麥粉及小麥粉製成。扁平的蕎麥麵能作熱食或冷食。使用和紙作包裝、充分表現日本美。	  

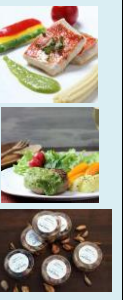
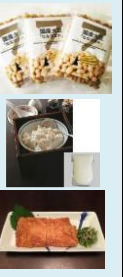


No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/団体名称)	主要出展物 (主要参展商品)	
				ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/	
10	兵庫県	5B-B28	株式会社田中屋食品 Tanakaya Shokuhin Co., Ltd. http://www.tanakayashokuhin.com/	①田中屋 プレミアム出石そば2人前 Tanakaya premium soba 特選蕎麦麺 2人前 ②田中屋 出石そば乾麺2人前 Tanakaya kanmen 乾麺 2人前 ③田中屋 出石そば緑箱4人前 Tanakaya green box soba 緑箱蕎麦麺 4人前	①兵庫県産そば粉、小麦粉のみを使用したそばです。細麺に仕上げておりのど越し、味わい良く仕上げました。田舎そば独特の濃厚なそばの風味をご堪能ください。 This soba is made from only soba flour and flour from Hyogo prefecture. This noodle is thin, smooth and tasty. 只使用兵庫県産蕎麦粉及小麦粉所製の特選蕎麦麺。細麺幼滑美味、能享受到濃厚的田舎蕎麦風味。 ②食べごたえがあり、香りの良さ、麺コシの強さに拘った乾麺です。1年間と日持ちいたしますので、常備食としての需要が多いです。レストランなどでも、料理メニューの一品として、ご使用頂いております。 Tanakaya kanmen is filling with nice smell, and chewy texture. It is a regularly-used ingredients with one year shelf life. 有飽肚感、香味濃厚、口感煙韌の乾麺。保存期为1年、可作常備食之用。餐廳亦可以之作其中一道菜。 ③麺コシの良さに拘った出石そばです。かつお風味の効いた専用ストレートつゆが付いておりますので、手軽に出石そばが楽しめます。ただけです。お土産・お祝い物など、多岐にわたる場面で販売しており、弊社商品において、最も販売力のある商品の一つです。2015 年モンドセレクション金賞受賞商品です。 You can easily enjoy the chewy Izushi soba with the dried bonito soba sauce. It can be used as a gift, a souvenirs and etc. This is one of the merchantable goods. Gold award in 2015 Monde Selection. 口感煙韌の出石蕎麦麺、附鯉魚風味的専用蕎麦麵汁、食用簡單。可用作手信或禮物之用。2015年世界品質評鑑大會金獎。
11		5B-B30	兵庫県手延素麺協同組合 Hyogo Prefecture Tenobe Somen Cooperative Association http://www.ibonito.or.jp/	①「揖保乃糸」手延べそうめん 上級品300g Tenobe noodle 300g 上級手延素麺 300g ②「揖保乃糸」手延べそうめん 播州小口50g Tenobe wheat noodle 150g 播州小麦手延素麺 150g ③「揖保乃糸」手延べそうめん 特級 300g Premium tenobe noodle 300g 特級手延素麺 300g	①「揖保乃糸」の手延べそうめん。太さ/麺の長さ0.70～0.90mm/19cm一束の本数/重量 約400 本/50g 製造時期 10 月～翌4 月 Tenobe noodle from Ibonito company. Thickness: 0.7-0.9mm, Length: 19cm, Quantity: 400 per bundle, Weight: 50g, Manufacture period: Oct-Apr 「揖保乃糸」手延素麺。粗度:0.7-0.9mm、長さ:19cm、毎束数量:約400、重量:50g、生産時期:10至4月 ②素材の播州小麦の特性は、丹精込めて育まれた、粘りが持ち味の小麦「ふくほのか」と、弾力性のある小麦「ゆめちから」を使用し、小麦の旨味を最大限ひきたすブレンドで、更に美味しい手延べそうめんへと生まれ変わりました。太さ/麺の長さ0.90～1.10mm/19cm、一束の重量/本数約300 本/50g 製造時期11 月～翌3 月 It is made from sticky fukuhonoka wheat and resilient yumechikara wheat. After blending two different types of wheat, it enriches the taste of tenobe wheat noodle. Thickness: 0.9-1.1mm, Length: 19cm, Quantity: 300 per bundle, Weight: 50g, Manufacture period: Nov-Mar 使用粘性高的播州fukuhonoka小麦所製成。把小麦の美味昇華到极致。粗度0.9-1.1mm、長さ:19cm、毎束数量:約300、重量:50g、生産時期:11至3月 ③上質の原料小麦を使用し、厳寒期(12 月から2 月)につくれるそうめんです。太さ/麺の長さ0.65～0.70mm/19cm、一束の本数/重量 約480 本/50g 製造時期 12 月～翌2 月 It is made from high quality wheat during the coldest wheather (from Dec to Feb). Thickness: 0.65-0.7mm, Length: 19cm, Quantity: 480 per bundle, Weight: 50g, Manufacture period: Dec- Feb 使用高品質の小麦作原料、在寒冬期(12月至2月)所製成。粗度0.65-0.7mm、長さ:19cm、毎束数量:約480、重量:50g、生産時期:12至2月
12	和歌山県	5B-A30	有限会社セレネ Selene Inc. http://www.selene-jp.net/	①紀州備長炭たこ焼き Kishu binchotan charcoal takoyaki 紀州備長炭章魚焼 ②紀州備長炭手延べ素麺 Kishu bichotan charcoal wheat noodle 紀州備長炭手延素麺	①和歌山県の特産物の紀州備長炭の微粉末を生地に練り込みました。紀州備長炭微粉末を練り込んだ黒いたこ焼きは見た目のインパクトも大です。 As one of the ingredients, Kishu binchotan charcoal powder makes the Kishu binchotan charcoal takoyaki more attractive. 加入和歌山特産紀州備長炭の微粉末所製の章魚焼、炭黒色が顧客帶來前所未有的衝擊。 ②和歌山県の特産物の紀州備長炭の微粉末を生地に練り込みました。冷たい麺は勿論、温麺には湯がく手間がなくそのままダシ鍋に入れて頂ける大変便利な冷温・併用タイプです。 Wheat noodle that made from Kishu binchotan charcoal from Wakayama prefecture can be enjoyed in both hot and cold. 加入和歌山特産紀州備長炭の微粉末所製の手延素麺、適合冷熱享用。
13	栃木県	5B-C27	東京拉麺株式会社 Tokyo Noodle Co., Ltd. http://www.tokyo-ramen.com	①東京拉麺 チキン味 Tokyo noodle chicken taste 鶏肉味東京拉麺 ②ミニカップ ペペロンチーノ Mini cup peperoncino 迷々香蒜辣椒意大利麵	①鶏がらスープをたっぷり使い野菜の旨みをプラスしたチキンしょうゆ味。ミニサイズ味付即席麺4パックシリーズ。5種類の味があります(チキン、エビ塩とんこつ、ぶり辛にんにく、マイルドカレー、トムヤムクン)。食べ方いろいろ!!①そのままポリポリスナック感覚で②熱湯をかけるだけで手軽にスープ感覚で③煮込んで本格派ラーメン。 Chicken soup and vegetables enrich the taste of chicken soy sauce noodle. 4 mini individual packs. 5 flavors are available (chicken, salty shrimp and pork bone, mild spicy garlic, mild curry, and tom yum goony). You can enjoy the crispy texture directly, or add some hot water as a soup, or boil as a professional ramen. 使用大量雞湯及雜菜能增加醬油味雞肉拉麵的美味。一包4個裝。共有五種口味(雞肉、鹽味蝦、微辣香蒜、咖哩、以及冬蔞功。可直接享用其香脆口感、或加入熱水製成湯、或煮成像專業一樣的拉麵。 ②ミニカップインスタントヌードル。イタリアンスパゲティをラーメン風に仕立て、ニンニクと唐辛子のきいた塩味に仕上げた本格ヌードル。6種類の味があります。(チキン、焼きそば、とんこつ、うどん、カルビ、ペペロンチーノ) Mini cup instant noodle. We cooked Italian noodle in Japanese ramen style, seasoned with garlic, red pepper and salt. 6 flavors are available (chicken, fried noodle, pork bone, udon, ribs, and peperoncino) 細杯裝杯麵。以日式拉麵的製作方法烹調意大利麵。再以蒜、紅椒及鹽調味。共6種口味(雞肉、炒麵、豬骨、烏冬、肋骨、香蒜辣椒意大利麵。
14	鹿児島県	5B-C05	株式会社ヒガシマル Higashimaru Co., Ltd. http://www.k-higashimaru.co.jp/	侍ラーメン Samurai ramen 武士拉麺	NO ANIMAL, NO FISH, NO MSG, NO ALCOHOL のインスタントラーメンです。国内標準小売価格が300 円、2 人前です。味は若干スパイシーな担々麺風になっております。ベジタリアン・ビーガンの方に向けた商品。HALAL フレンドリー商品です。 Instant ramen with no animal, fish, MSG or alcohol is added. Retail price in Japan is 300yen for 2 servings. Spicy dandan flavor. It is suitable for vegetarian and vegan. 不含動物成份、魚肉、味精、酒精の方便麵。日本國內零售價格為300日幣。辛辣擔擔麵風味。適合素食者、嚴格素食者享用。
15	岩手県	5B-C06	岩手県産株式会社 Iwatekensan Co., Ltd. https://www.iwatekensan.co.jp	①中村家監修 帆立らーめん Scallop broth ramen 帆立貝拉麵湯包 ②国産サバのオリーブオイル漬け Mackerel in olive oil 橄欖油鯖魚漬 ③国産サバのレモンバジル味 Mackerel in lemon and basil sauce 檸檬羅勒鯖魚	①帆立の煮汁を贅沢にらーめんスープに使用。油分や畜肉エキスを除き磯の味わいが楽しめる塩スープに仕上げました。 The soup is made of a large amount of scallop sauce. Please enjoy the salt flavor soup without oil and meat extract. 使用大量帆立貝汁所製の拉麵湯包、除去了油份及肉類的抽取液、可享受淡淡的鹽味湯包。 ②国産サバ使用。洋風にアレンジできるさばのオリーブオイル漬けです。そのままお召し上がりいただいても、バゲット・パスタ・サラダ等洋風料理に使用してもおもしろいいただけます。日本が誇るべき優れた地方産品「ふるさと名品」The Wonder 500 の認定を受けております。 Japanese style mackerel that produced in Japan in olive oil. You may enjoy it directly, or with western cuisines, such as baguette, pasta or salad. Certified as "furusato meihin" in The Wonder 500. 使用國産鯖魚。經過洋風調味的橄欖油漬物。可直接享用、或配合法包、意大利麵、沙律等食用。獲The Wonder 500認定為地方優質產品。 ③国産サバをレモン・バジルソースで味付けした缶詰です。レモンの爽やかさとバジルの風味が効いた味付けに仕上がっています。クラッカーなどにのせ、そのままワイン等お酒のおつまみとしても美味しいです。 It is a canned mackerel in lemon and basil sauce. The fresh taste of lemon and basil provides a nice seasoning. You can enjoy it with cracker or wine. 以檸檬及羅勒調味的日本產鯖魚罐頭。清新的檸檬及羅勒能為其他食品調味。可配以脆餅乾或葡萄酒享用。
16	東京都	5B-B23	全国調理食品工業協同組合 Aoyagi Food http://zenchoshoku.or.jp/info/	①真いわし梅煮 Simmered sardine with plum 梅煮沙甸魚 ②さば味噌煮 Simmered mackerel in miso sauce 味噌煮鯖魚	①脂ののった鰯を手作業で頭と内臓を除去し、職人が釜で丁寧に時間をかけ骨まで軟らかく炊き上げた真いわしの梅煮です。 After gently taking out the organs and head from sardine that contains rich fish tallow, simmer it with plum until soft. 梅煮沙甸魚先以人手把魚脂豐富的沙甸魚之頭部及內臟移除，再由職人細心烹調，使沙甸魚直至骨部皆能軟化。 ②ノルウエー現地で脂ののったサバを、三枚におろし一次冷凍で鮮度を保った原料を使用したさば味噌煮です。 The use of one frozen technique keeps the freshness of mackerel with rich fish tallow from Norway. Then, simmer the mackerel in miso sauce. 挪威產魚脂豐富的鯖魚所製の味噌煮，使用一次冷凍技術把鮮度維持。

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/団体名称)	主要出展物 (主要参展商品)		
17	千葉県	5B-B32	千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会 Chiba Foodstuff Export Association http://www.chibafoods-export.jp/			
			マルユウ株式会社 Maruyuu Co., Ltd. http://maruyufoods.co.jp/	①冷凍厚焼玉子 Atsuyuki tamago 急凍厚焼玉子 ②桜田夫 processed cod fish 加工鱈魚産品	千葉県産、卵黄を使用。冷凍において365日の長期保存が可能です。香港内で流通している商品の為、すぐにご購入頂くことが可能です。 Egg yolk from Chiba prefecture has been used. Shelf life for frozen package is 365 days. Available in Hong Kong market. 使用千葉県産蛋黄所製、放於冰箱能存放365天。於香港有售，可直接購入。	
18	山形県	5B-B25	株式会社米沢食肉公社 Yonezawa Shokuniku Kosha http://www.yonesyoku.com/	オニオンあらびきウィンナー Onion Arabiki Sausage 洋葱豚肉香肠	安心してお召し上がりいただける国産の豚肉を原料に使用し、オニオンの甘味とジューシー感がたまらない弊社の一番人気商品です。本場ドイツで行われるワインナーコンテストで、2017 年度「金賞」を受賞いたしました。 Arabiki sausage is made of safe and secure pork from Japan. The sweetness onion and juicy texture makes it become one of the merchantable goods. Gold award in wiener contest of Germany in 2017. 以可安心食用的日本産豚肉為原材料，洋葱的甘甜及多汁使之成為最受歡迎的產品。獲得2017年德國法蘭克福大獎金獎。	
19	山梨県	5B-B29	株式会社湊興 Miyano Co., Ltd. http://www.minayo-g.com/minayo/	牛肉のロースト鮑醤油仕立て Roasted beef with abalone soy sauce 鮑魚汁烤牛肉	ワインづくりの過程で生まれるぶどうの搾り粕を飼料として与えられた甲州ワインビーフをじっくりローストし、「鮑の煮貝」の鮑醤油ダレに漬け込みました。甲州ワインビーフの豊饒な味わいに、鮑醤油ダレの磯の旨みが重なって、奥深い味わいを奏でます。 We raise koshu wine beef by using the lees of wine. We roasted the beef and simmered with abalone soy sauce. The rich taste of koshu wine beef and the flavor of abalone sauce is well-balanced. 製作葡萄酒後の葡萄酒粕用飼料，飼養出甲州葡萄酒牛。經過烤燜的牛肉再加上鮑魚醬油細煮。甲州葡萄酒牛豐富的肉味，夾雜著鮑魚醬油的鮮味，味道濃厚獨特。	
20	兵庫県	5B-C12	神戸商工会議所 The Kobe Chamber of Commerce and Industry http://www.kobe-cci.or.jp/			
			株式会社神戸洋行 Kobe Yoko Ltd. http://www.kobeyoko.co.jp/	①ミッフィーお弁当セット Miffy fish cake 小免米菲魚餅 ②リラクマかまぼこ Rirakkuma fish cake 鬆地熊魚餅 ③コリラックマかまぼこ Kotilakkuma fish cake 牛奶熊魚餅	①～③世界的に大人気のミッフィー、リラクマ、コリラックマのキャラクターを立体的に表現した蒲鉾で、世界中で当社しか製造していない、販路取得済みの商品です。冷凍保存1.5年、小売用商品になります。 Exclusive Miffy/Rirakkuma/Kotilakkuma shape fish cake. Frozen pack can be stored for 1.5 years. For retail use. 以人氣高企的小免米菲、鬆地熊及牛奶熊為造型的魚餅。冷凍產品可保存1.5年。零售用包裝。	
21	石川県	5B-A24	有限会社大根音松商店 One Otomatsu Co., Ltd. http://www.namakoya.com/	①乾燥もどしナマコ Frozen sea cucumber 乾海還原海參 ②なまこ粥 Dried sea cucumber porridge 海參粥 ③なまこスープ Dried sea cucumber soup 乾海參湯	①サクットした食感でコラーゲンたっぷり 滋養豊富な日本産乾燥ナマコを独特な方法で水でもどし、そのまま食材として、手軽に使用できます。 The pre-soaked crispy dried cucumber contains rich collagen. You may directly use it as one of the ingredients. 口感爽脆的海參含豐富骨膠原，經過獨特的方法還原乾燥海參。可直接用作食材之用。 ②要介護の方などカロリー制限の方に最適な中国漢方の食材とされる干しナマコの機能性成分(コラーゲン、コンドロイチンなど)配合の薬膳粥です。 This Yukushan porridge is made of dried cucumber, called as one of the healthy ingredients in Chinese medicine. It contains a lot of functional ingredients, such as rich collagen and chondroitin. It is suitable for persons in need of care and in calorie restriction. 海參粥使用健康的漢方食材乾海參所製，含有豐富的機能性成份如骨膠原及軟骨素，適合需要看護人士及需限制卡路里攝取量人士。 ③日本産天然ナマコを贅沢に炊き上げた薬膳スープです。 This Yakushan soup is made of natural Japanese sea cucumber. 使用日本産天然海參所製藥膳湯。	
22	熊本県	5B-C31	水俣・芦北地域雇用創造協議会 Minamata Ashikita Employment Promotion Council http://mina-ashi-koyo.jp/			
			株式会社磯見海産 Isomikaisan Co., Ltd. https://isomikaisan.com/	①焼きえびだし Roasted shrimp dashi 烤蝦湯汁 ②えびだし煎餅 Shrimp dashi cracker 蝦湯汁煎餅	①国産の焼きえびを100%使用し、焼きえびの特徴は頭から身まで丸ごと使えるため旨味が凝縮されています。スルメとヒラメを合わせることで海老の旨さを引き立てます。現地ではおかゆの調味料などとしても活用いただけます。 The roasted shrimp that we used is 100% from Japan. The use of entire shrimp keeps the rich flavor of shrimp inside shrimp dashi, and the combination of squid and halibut even enriches the umami of shrimp. It can be used as seasoning of congee, with 100% Japan shrimp product, from head to body, the rich flavor of shrimp can be used to improve the taste of congee. 一般用作粥品之調味料。 ②小麦粉、化学調味料、アミノ酸等を使用せずに作った煎餅。だし用の焼きえびを使用しています。 No wheat flour, chemical seasoning or amino acid is added. We use the same roasted shrimp as making shrimp dashi. 使用與烤蝦湯汁一樣的原材料，不含小麦粉、化學調味料、胺基酸所製的煎餅。	
23	福井県	5B-B29	福井県（公益財団法人ふくい産業支援センター） Fukui Prefectural Government			
			株式会社北前船のカワモト Kitamaebune No Kawamoto Co., Ltd. http://www.wakasakawamoto.co.jp	①やわらか新こんぶ Soft seaweed 軟身昆布 ②野菜だし Vegetable stock 雑菜湯汁 ③金のだし Ogonn stock 黄金湯汁	①北海道産の昆布を使用。 It is made of seaweed from Hokkaido. 使用北海道産昆布。 ②国産野菜5種類使用し、化学調味料、保存料、動物性原料不使用。 It is made from 5 different vegetables. Animal-free product, and no chemical flavoring, preservatives is added. 使用5種日本産雑菜所製，不含化學調味料、防腐劑及動物性原料。 ③国産原料6種類(かつお、焼きあご、サバ節、うるめ鰯節、昆布、椎茸)を使用した出汁、水加減だけで美味しいだしが作れます。 It is made from 6 different ingredients (dried bonito, grilled flying fish, dried mackerel, dried urume sardine, seaweed, and shiitake mushroom). You can enjoy by adding some water. 使用6種日本産原材料(鰹魚乾、烤飛魚、鯖魚乾、沙甸魚乾、昆布及香菇)所製的黄金湯汁，可按喜好加入水調味。	
24	兵庫県	5B-B26	ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/			
			株式会社神乾 Shinkan Co., Ltd. http://www.shinkan.jp/	①十一の国産マイルド奈良漬 Narazuke pickle 奈良漬 ②ヒカリ扇 明石だこのたこわさび Octopus with wasabi 芥末八爪魚 ③大森屋 きのり 兵庫県産の生海苔オリブオイル漬け Olive oiled seaweed 橄欖油海苔漬物	①兵庫県の契約農家で栽培された国産瓜を厳選し、使用しています。合成保存料、合成着色料不使用。 It is made of selected melon from Hyogo prefecture in Japan. No synthetic preservatives or coloring is added. 使用兵庫縣契約農家厳選の瓜類所製的清物。不含合成防腐劑、合成色素。 ②ぷりっとした弾力と噛むほどに味が出てくる明石だこ、清流で育った本わさびと清らかな水で育った野沢菜をふんだんに使用。 It is made of crispy and chewy octopus, wasabi and turnip green that cultivated in a nice environment. 使用彈牙煙韌的八爪魚，加入良好環境所種植的芥末及蘿蔔葉所製。 ③兵庫県の生海苔と健康にもよいオリブオイルとひまわり油を使用。生海苔のリッチな味わい、和と洋の調和した味わいをお楽しみください。 Olive oiled seaweed is made of seaweed from Hyogo prefecture, health olive oil and sunflower oil. You can enjoy the rich taste of seaweed and the combination of Japanese and Western. 使用兵庫縣產生海苔加入健康的橄欖油及葵花油所製。濃郁的海苔味可搭配和風或洋風料理之用。	

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/園名等)	主要出展物 (主要参展商品)	
25	愛媛県	5B-B36	株式会社昆布森 Konbumori Co., Ltd. http://www.konbumori.co.jp/	①おしやぶり芽かぶ Oshaburi Mekabu 即食海藻 ②めかぶ入りあさ漬け塩 Asazuke Salt with Mekabu 含海藻の浅漬+F104鹽 ③ひじき白和えの素 Hijiki Shiraae seasoning 羊栖菜豆腐沙律調味料	①食物繊維、ミネラル、ビタミンを含む自然の恵みを生かしたおしやぶり芽かぶをお口がさみしい時、おやつ代わりにぜひお試しください。 Oshaburimekabu contains food fiber, mineral and vitamin. You may enjoy it directly as a snack. 含有食物繊維、礦物質及維他命的即食海藻。適合在嘴饞時作為零食的替代品。 ②スライスしたキュウリ2〜3本分に、本品大さじ1杯まぶして約1時間で出来上がりです。野菜の他に、焼鳥、焼き鳥の調味塩としてもご利用いただけます。 Cover sliced cucumber with 1 teaspoon of the asazuke salt. It only takes 1 hour to finish the asazuke. Besides vegetable, you may also use it with grilled fish and grilled chicken. 可將1茶匙淺漬鹽灑於2至3條切片青瓜上。約1小時即完成淺漬青瓜。除了蔬菜，也可用作燒鳥、燒雞肉的調味鹽。 ③この商品は「手軽に本格的な白和えが食べたい」という女性社員の声から生まれました。豆腐1丁に混ぜて約1時間で出来上がり。具材はたっぷり5種類。世界中の豆腐が利用可能。日本の食文化である豆腐の白和えを堪能できます。 「Shiraae」 is a Japanese style tofu salad. Creamy and heavy pork bone broth is made of pork extract, pork oil and white pepper. 「白和え」是一種日本豆腐沙律。此產品是因有女性員工表示「希望能輕易食到正式的豆腐沙律」而誕生。只需將調味料與一磚豆腐混和，約一小時即完成。調味料含有多達5款食材，使用任何國家出產的豆腐均能品嚐到作為日本文化的豆腐沙律。
26	栃木県	5B-C27	株式会社シトロン Citron Co., Ltd. citronweb.wpblog.jp	美スムージー Beauty Smoothie 美颜奶昔	スムージー業界初万能粉末食材として使用可能な食べるスムージー。ドリンクの他、料理、スイーツ、糖類ゼロスイーツ、ロカボ、低糖質の病院食、レストラン、ホテルでのソースやシーズニングにもお使いいただけます。 FOODEX JAPAN 2017、2018 美食女子グランプリ銀賞受賞商品 Powder smoothie can be used in drinks, different cuisines, confectioneries, no sugar confectioneries, no-carbohydrate diet, low-carbohydrate diet, or sauce and seasoning in hotels and restaurants. Silver awarded in Bisyokuzoshi Grand Prix of Foodex Japan 2017 and 2018. 奶昔業界首創的萬能粉末食材，可加入飲品、料理、甜點、不含糖分甜點、不含炭水化合物餐、低炭水化合物餐等，亦可用於酒店或餐廳作調味之用。獲得FOODEX JAPAN 2017的美食女子獎銀獎。
27	東京都	5B-B25	株式会社ヘルシアス Healthiers Inc.	①Chasane(チャザンス) キャラ・ティー (Baby blue) Chasane herbal blended tea 混合青草茶 ②国産無農薬100% 杜仲 なつめ茶 Eucommia jujube mix tea 100%無農薬杜仲茶	①Chasane(チャザンス)は、東洋医学の考え方をベースにFUN&HEALTHYをコンセプトにした日本発のスペシャルティーブランドです。この商品は国産無農薬や高品質のハーブを使用し、香料・着色料無添加ながら、お湯を注ぐと爽やかな香りとともに鮮やかなブルーの色になる新しくヘルシーなブレンドティです。 Chasane is a Japanese special tea brand that concerns fun and health concept. Only high quality and no agricultural chemical herbs have been used. No seasoning, coloring is added. You can enjoy the fresh aroma and bright blue color black tea. Chansaneは日本特色茶生産的品牌。專注於研發有趣及健康的產品。本產品使用日本產無農藥的高品質香草所製。不含香料、色素等添加物。加入熱水後香氣湧現，呈現出奪目の藍色。 ②健康志向が高い方向けの無農薬の杜仲茶です。香ばしく優しい甘さで飲みやすく、栄養価も高いです。スポーツドリンクの代わりに、ミルクを加えてラテにアレンジも自由。 No agricultural chemical eucommia jujube tea is suitable for those who concern about health. Fragrant and soft sweetness, with high nutrition. It can be used as sport drink, or consumed with milk, and etc. 適合注意健康人士享用的無農薬杜仲茶。芳香甘甜、易於入口、營養價值高。能用以取代運動飲料，亦可加入鮮奶製成杜仲奶茶。
28	岡山県	5B-D11	株式会社ほんち園 Honjien Co., Ltd. http://www.honjien.co.jp/	①ほんち園宇治抹茶 Honjien matcha 宇治抹茶 ②山政小山園 抹茶 Yamamasa koyamaen matcha 山政小山園 抹茶	①ほんち園宇治抹茶は豊富な種類を取り揃えています。原料の栽培、収穫、加工はすべて日本国内/京都府宇治で、無添加・無着色の100%本格宇治抹茶です。食品用の加工抹茶はお料理やお菓子、抹茶ラテや抹茶ソフトクリームなどにも最適です。 We provide a wide variety of Uji matcha. All of the ingredients and manufacture process are from Uji in Kyoto, Japan. No additives, coloring is added. It can be used as ingredient of different cuisines and desserts, gea tea latte or green tea ice-cream. 提供多種不同種類的宇治抹茶。所有原材料種植、加工皆在日本京都宇治府，不含任何添加物、色素的100%宇治抹茶。用作食品加工的抹茶適用於製作甜點、抹茶鮮奶或抹茶雪糕等不同料理。 ②ほんち園は京都抹茶老舗である山政小山園の抹茶商品を提供しています。山政小山園は食品加工用抹茶においても賞味品質を重視し、着色料や着色料等の添加物は一切使用していない、自然の香味そのままの抹茶づくりをしています。山政小山園の商品は今現在、中国大陸でもとても人気があります。 We provide matcha products from Yamamasa Koyamaen from Yamamasa. Even for the matcha that is used for processed food, no coloring, flavoring or other additives is added. It keeps the original smell and flavor of natural matcha. It is popular in mainland China. 提供京都抹茶老店山政小山園的產品。即使是用作食品加工用抹茶，皆重視其品質，不使用色素、香味劑等添加物，帶來天然的香氣。山政小山園的產品在中國國內擁有很高人氣。
29	高知県	5B-D27	株式会社小谷穀粉 Odani Kokufun Ltd. http://www.osk-odani.co.jp/	OSKニューファミリーイン スタント煎茶40g宇治抹茶入り OSK Japanese green tea powder mixed with Uji macha 40g OSK即沖煎茶 (含宇治抹茶粉) 40g	お湯や冷水を注ぐだけで簡単に緑茶が作れます。まろやかな香りの緑茶(インスタント)に宇治抹茶とクロレラをプラスし、深みある味わいに仕上げました。 Mix the green tea powder with hot or cold water. Uji matcha and chlorella have been added to instant green tea to enrich the taste. 簡單加工熱水或冰水皆能製成綠茶。即沖濃香的綠茶加入宇治抹茶及綠藻素，使味道更濃厚。
30	栃木県	5B-C25	株式会社Farm大越 Sakura Farm Co., Ltd. By Farm Okoshi Co., Ltd.	①加工果物(破碎、粉末) Crushed and powdered fruits 加工鮮果(壓碎、粉末) ②加工果物 (フリーズドライ) Freeze-dried fruits 加工鮮果(低温乾燥)	①いちご、桃、ぶどうなどの果物を冷凍したうえで破碎あるいは粉末状に加工した商品。ソース、ゼラート、アイス、ジャム、菓子、粉末など幅広い分野に活用できる。 Crushed and powdered fruits from frozen strawberries, peaches, grapes, etc. It can be used in many different purposes, such as sauce, syrup, ice-cream, jam, confectionery. 士多啤梨、桃、葡萄等水果經過急速凍後再壓碎的加工產品，可用作醬汁、糖漿、雪糕、果醬、甜點等不同的用途。 ②いちご、桃、ぶどうなどの果物をフリーズドライ加工した商品。ゼラート、アイス、菓子などに活用できる。 Freeze-dried fruits from strawberries, peaches, grapes, etc. It can be used as syrup, ice-cream and confectionery. 士多啤梨、桃、葡萄等水果經過低温抽乾的加工產品，可用作糖漿、雪糕、甜點等不同的用途。
31	奈良県	5B-B02	株式会社堀内果実園 Horiuchi Fruit Farm Co., Ltd. http://horiuchi-fruit.jp/about/	①あんぽ柿 Anpo persimmon Anpo柿 ②ドライフルーツ 各種 Dried fruits 水果乾 ③のむ くだもの酢 Fruit vinegar 水果醋	①奈良県・西吉野地方で有機肥料を使用し特別栽培した堀内果実園の柿のみを使用し、硫黄燻蒸は一切せず完全無添加で自然のままに仕上げました。そのままお召し上がり頂くのはもちろん、どうとの食感があるからこそ冷凍すること、また違った食感となり、暑い日のデザートにもおすすめです。 We cultivate Anpo persimmon by organic fertilizer, and no sulfur fumigation has been done throughout the whole process. You can enjoy the stick texture directly, or you can enjoy the well-chilled anpo persimmon as a dessert. 奈良縣西吉野地方以有機肥料所栽種，堀内果實園的柿不經任何硫黃燻製過程，完全無添加的anpo柿。直接享用有粘粘的口感，冷凍後則有完全不同的食感，可用作夏天的甜點。 ②奈良吉野の山麓で栽培される柿は昼夜の寒暖差で甘味を蓄えます。熟した柿をセミドライにすることで、更に凝縮した甘味が口に広がります。国産・完熟・無添加のドライフルーツです。そのままお召し上がり頂くのはもちろん、ケーキやヨーグルトなどにアクセントとしてトッピングしてお召し上がり頂くのもおすすめです。 As the temperature varies much from day to night in Yoshino, Nara area, it accumulates the sweetness of persimmon. The droid ripe fruits even have a stronger taste of sweetness. No additives is added. You may enjoy the dried fruits directly, or as a topping of yoghurt. 奈良吉野山山谷所栽培的柿，因日溫差大使甜度提高。未成熟的柿經過半風乾後甜味更能凝聚，並於口中擴散。日本產完熟的無添加乾果。不但能直接享用，更能作為蛋糕或乳酪的配料。 ③奈良県吉野の山麓にある堀内果実園で栽培して完熟した果物を丁寧に手摘みし、果物の風味をいかに無添加の果実酢です。お水・お湯・炭酸水などで4〜5倍に割ってご飲ください。ホットでもアイスでもお楽しみいただけます。 It is made by hand-picked ripe fruits from Horiuchi Fruit Farm in Yoshino, Nara prefecture. No additives is added. You can enjoy it with 1:4 to 1:5 hot water or cold soda water. 奈良吉野山山谷所栽培完熟的水果經過小心採摘後，保留原有風味的無添加果醋。以1:4-5的水、熱水或有汽水混合飲用，冷熱皆相對美味。
32		5B-B04	株式会社柳澤果樹園 Yanagisawa Orchard Co., Ltd. http://www.0141kaki.com/blog/2014/12/post-129.php	①柿ジャム Persimmon 柿子果醬 ②柿ドレッシング Persimmon dressing 柿子調味醬	①原材料は、糖度の高い「富有柿」のみを使用。砂糖は、「フルーツシュガー」を使用することですっきりした甘さになり柿本来の旨みが引き出されています。パンにはもちろん、ヨーグルトなどにも最適なジャムです。 It is made from high sugar content fuyu persimmon. The use of fruit sugar enrichs the sweetness and taste or persimmon. It is perfectly match with bread and yoghurt. 使用高糖度の富有柿作原材料，再加入果糖使柿子的甜味及鮮味提高。能配合麵包及乳酪使用。 ②日本でも珍しい「柿のドレッシング」フルーティーな風味が特徴。添加物を入れずにシンプルに仕上げました。 The exclusive persimmon dressing has a simple and fruity taste. No additives. 日本國內罕有的柿子調味料，果味濃郁。不含其他添加物，簡單的美味。



No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)	
			和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会 The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries, and Processed Food Products http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kaigai/yusyutu/		
33	和歌山県	5B-C01	株式会社木の国 Kinokuni Co., Ltd. http://www.kinokuni-gelato.com/	①冷凍フルーツミックス Frozen mixed fruits 冷凍混合水果 ②まりひめのいちごシャーベット Strawberry sherbet 莓姫土多啤梨雪芭 ③いちごピューレ Strawberry puree 土多啤梨果蓉	①日本産のみかん、いちご、ブルーベリーを使った冷凍フルーツミックス。これを使ってスムージーを作ったり、かき氷のトッピングに使ったり、ヨーグルトに混ぜて食べたり、いろんな楽しみ方があります。 Frozen mixed fruits are made of mikan, strawberry, and blueberry from Japan. It can be used for making smoothie, dessert topping, yoghurt. 日本産蜜柑、土多啤梨、藍莓等所製の冷凍混合果実、可用于製作奶昔、甜點及乳酪。 ②和歌山県産のまりひめを贅沢に使ったシャーベット。色、香り、味をお楽しみいただけます。 It is made of maritime strawberries from Wakayama prefecture. Please enjoy the nice color, smell and taste. 使用大量和歌山縣産莓姫土多啤梨所製の雪芭、色、香、味俱全。 ③日本産のいちごをそのまますり潰しペースト状にして熟成させた商品です。原材料はいちごのみ。他は何も添加していません。日本産のいちごをそのままお楽しみいただけます。 Mashed strawberries from Japan processed through heat sterilization. Apart from strawberries, no other ingredients or additives is added. Please enjoy the original flavor and smell of strawberries from Japan. 日本産土多啤梨直接攪成果蓉，再進行加熱殺菌的商品。除原材料土多啤梨外，不含其他添加物。請享用最原始風味の土多啤梨。
34		5B-A28	中野BC株式会社 Nakano BC Co., Ltd. http://www.nakano-group.co.jp/	①梅肉エキス 紀州の赤本 純正 Plum extract 梅抽取物 ②梅真珠 Plum pearl 梅珍珠	①梅肉エキスに含まれる成分、ムメフラールは血流の効果が非常に高く、またクエン酸含有量が多いため、水あたりや食あたりなどに対する殺菌効果に期待が持てます。梅肉エキス「紀州の赤本」は、ムメフラールの含有量が多い。 Mumefural of plum extract has positive impacts for the blood flow. Also, the high citric acid can be used for sterilization. This plum extract contains high level of mumefural. 梅肉抽取物含有大量的梅素及檸檬酸，梅素可改善血液循環，而檸檬酸則有殺菌之用。梅肉抽取物「紀州の赤本」含有高梅素。 ②青梅の果汁を煮詰めた良質の梅エキスに、梅の果肉粉末を加えて飲みやすい粒にしました。 It is an easy consume plum pearl made of plum extract which made from boiled plum juice, and plum puree powder. 青梅果汁所煮食の高品質梅精，加入梅肉粉末製成易於食用的梅珍珠。
35	熊本県	5B-B31	株式会社エスプリ Esprit Inc. http://royaljelly.jp/	純粋龍眼ハチミツ Esprit honey 100% pure longan honey 100%純龍眼蜜	「自社養蜂場生産、完全純粋はちみつ、非加熱、活性酵素、添加物不使用、残留農薬・抗生物質不検出、トレーサビリティ」。希少性が高く流通量が少ない、世界三大はちみつ「ロンガンはちみつ」。 Honey produced by our own farm without heating, active enzyme and additives. No residual agricultural chemical or antibiotics has been detected. It has a high traceability. The rarity of logan honey even makes it more attractive. 自家養蜂場生産の天然蜜糖，無加熱、不含活性酵素及添加物。檢測結果不含殘留農藥、抗生素，有可追溯性。產量稀少，為世界三大蜜糖之一的「龍眼蜜」。
36	新潟県	5B-B27	株式会社飛鳥フーズ Aska Foods Co., Ltd. http://www.aska-foods.com/	①いかの肝醬油 Squid liver soy sauce 魷魚肝醬油 ②いかの力(肝ソース) Squid liver sauce 魷魚肝調味料 ③魚屋の八方だし Japanese hot pot soup 火鍋湯汁	①刺身等魚料理以外に、肉料理にも合います。いか肝の風味が、あらゆるお刺身の素材の味を引き立てます。 It is suitable to go with fish sashimi and meat cuisines. The flavor of squid liver can enrich the taste of sashimi. 刺身等魚類料理外，亦適用於肉料理的魷魚肝醬油。魷魚肝的風味更能帶出刺身的鮮味及美味。 ②鮮度の良いするめいか肝を使って、ソースペースにしました。あらゆる料理のタレや味付けの調味料としてお使い下さい。 We made fresh squid liver as sauce. It can be used as a sauce or seasoning. 使用新鮮的魷魚肝製作成調味料，可用作醬油或料理調味之用。 ③国内産の厳選した素材のみを使用して、化学調味料無添加で仕上げました。インスタントと同様の手軽ながら、本格的な美味しいだしがとれます。また下味を付けてありますので、難しい和食も味付けの心配が 要りません。 It is made by high quality ingredients from Japan. No chemical seasoning is added. It can be easily cooked as instant soup with a nice taste. You can use it as a seasoning for the difficultly seasoned Japanese cuisine. 只使用日本産厳選の素材所製，不含化學調味料。使用方便，味道專業的火鍋湯汁，亦可用作難於調味的日本料理。
37	福井県	5B-B31	小浜海産物株式会社 Obama Seafoods Co., Ltd. https://www.wakasa-marukai.co.jp/	①雲丹醬 小瓶 Sea urchin sauce 海膽醬油 小瓶 ②牡蠣醬 小瓶 Japanese oyster sauce 蠔油 小瓶 ③鰯醬 Sea bream sauce 海鰻醬	①雲丹をふんだんに使用し塩を加えて醗酵、熟成に3ヶ月以上をかけます。雲丹のうまみが凝縮されています。パスタソースとして、マヨネーズやオリーブオイルと絡めてドレッシング、またいかなどの刺身のつけダレ、卵かけごはんの醤油代わりになど洋問わずおつかいいただけます。 It is made from sea urchin that has been fermented for more than 3 months. The freshness of sea urchin can be kept after fermentation. It can be used as pasta sauce that mixed with mayonnaise or olive oil, sashimi seasoning, or soy sauce to go with egg over rice. 使用大量海膽加入鹽醗酵熟成3個月以上，海膽的鮮味得以凝結。可混合沙律醬或橄欖油製成意大利粉醬汁，或用作魷魚等刺身的醬汁，或混合蛋及白飯享用。 ②広島県産の牡蠣をふんだんに使用し塩を加えて醗酵、熟成に3ヶ月以上をかけます。炒め物やチャーハン、やきそばの味付け、鍋やいか刺し、冷奴のたれとして サラダのドレッシング、ディップとして 和洋問わずお使いいただけます。種類との相性もよく、ラーメンやそばにもお使いいただけます。 It is made from oyster that has been fermented for more than 3 months. It can be used in a wide variety of ways, such as seasoning for stir-fried food, sauce for hot pot, squid sashimi or tofu, salad dressing, dip, or to cook with noodles. 使用大量廣島縣產生蠔加入鹽醗酵熟成3個月以上，適用於不同的和式及西式料理如炒物及炒飯、炒麵醬汁、火鍋、刺身、豆腐、沙律、煎醬等。另外，亦適合配搭麵食如拉麵或蕎麥麵享用。 ③日本近海で漁獲された新鮮なレンコダイの身に塩を加えて醗酵、熟成に6ヶ月以上をかけます。鯛のうまみが凝縮された「一番搾り」です。和食のだしの隠し味としてお使いください。 It is made from sea bream that has been fermented for more than 6 months. The best taste of sea bream has been kept. It can be used as seasoning for Japanese style dishes. 日本近海所捕獲の海鰻肉加上鹽，經過6個月發酵熟成。海鰻的鮮味濃縮在海鰻醬中，可用作和食之調味料。
38	奈良県	5B-C29	ニシキ醤油株式会社 Nishiki Soy Sauce Co., Ltd. http://www.nishiki-shoyu.co.jp/	①丸大豆だししょうゆ Marudaisu soy sauce 大豆醬油 ②体にやさしい塩半分しょうゆ Low sodium soy sauce 半鹽醬油 ③贅沢風味三倍濃縮ごまつゆ Concentrated gomatsuyu sauce 三倍濃縮芝麻油	①国産の大豆、小麦の本醸造丸大豆すくち醤油に、上質のだしを加えた関西風のだし醤油です。 A light flavor soy sauce made from Japanese soybeans and wheat, added high quality seasoning. It is a kansai style soy sauce. 使用日本産大豆、小麦本醸造の淡口醤油，加上高品質調味而成的關西風大豆醬油。 ②旨味とエキスの多い再仕込みしょうゆで作った塩分9%の減塩醤油(通常18%)です。品質安定のためアルコール以外の添加物は入っておりません。 Low sodium soy sauce is made of tasty rich flavor soy sauce. Compared to normal soy sauce that contains 18% sodium, this product only contains 9% sodium. In order to maintain the high quality of soy sauce, apart from alcohol, no additives is added. 低鹽醬油是以味濃濃郁的醬油所製，鹽份只有9%(一般為18%)。為穩定品質，除酒精以外不含任何添加物。 ③練りごまをふんだんに使いました。うどんやそうめん、しゃぶしゃぶのタレや芝麻和えのもとやドレッシングとしてご使用して頂けます。 This is a rich sesame sauce which make with lots of sesame . It is suitable to go with udon, cold noodles, shabu shabu, and it can be used as a dressing. 使用大量芝麻所製の芝麻醬，可用于烏冬、冷麵、火鍋、另亦可作調味料之用。
			和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会 The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries, and Processed Food Products http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kaigai/yusyutu/		
39	和歌山県	5B-A28	湯浅醤油有限公司 Yuasa Soy Sauce Limited http://www.yuasasyouyu.co.jp/	①湯浅醤油 樽仕込み 粉末タイプ Yuasa soy sauce powder 湯浅醬油粉 ②湯浅醤油 生一本缶 Yuasa black bean soy sauce 湯浅黑豆醬油 ③湯浅醤油 萬醬 Yuasa yorosu bishio soy sauce 湯浅萬醬	①国産丸大豆、木樽醸造(1年6ヵ月発酵熟成)の高級醤油を粉末に仕上げました。 Yuasa soy sauce powder is made from exclusive soy sauce that made from soy bean that has been fermented for 1.5 years in a modern cook from Japan. 日本産丸大豆使用木樽釀造，經過1年6個月發酵而成的高級醬油製成粉末。 ②原材料にこだわり、丹波黒大豆、国産小麦、五島灘のにがり塩を使用しています。濃厚で香りのよい高級醤油です。 This black bean soy sauce is mixed from Tanbaguro black bean, wheat, and salt from Gotonada. It has a rich and nice smell. 使用丹波黒大豆、日本小麥、五島灘的鹽所製，濃香美味的高級醬油。 ③当社の樽仕込み醤油に本みりん、きび砂糖を加え甘口の味に仕上げています。 It is made of our original soy sauce, with mirin and cane sugar. 本店所釀造的醬油，加入味林及蔗糖所製成的湯浅萬醬。

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出品物 (主要參展商品)			
40		5B-A30	株式会社角長 Kadocho Co., Ltd. http://www.kadocho.co.jp	①粉末醤油 Soy Powder 醬油粉 ②濁り醬 Nigori bishio sauce 濁醬油 ③湯浅たまり Yusan tamari sauce 湯淺醬油	①国産特級品を原料に熟成させた諸味を、低温でじっくり乾燥させた粉末醤油です。添加物、化学調味等一切不使用。 Soy sauce powder is made from fermentated exclusive ingredient from Japan, then dried throughly in a low temperature. No additives, chemical seasoning is added. 使用經過熟成的原料, 再經低温乾燥後所製成的粉末醬油。不含添加物、化學調味料等。 ②香り豊かな濃口の生醤油です。人工、天然調味料などの添加物は一切使用しておりません Nama soy sauce has a rich smell and strong taste. No artificial or natural seasoning, or other additives is added. 香濃の濁醬油。不含任何人工、天然調味料等添加物。 ③まろやかでコクの深い天然本醸造の濃口醤油です。 Koikuchi soy sauce has a mellow and rich taste. 醇厚味濃の天然本醸造醬油。		
41	広島県	5B-B40	カクサン食品株式会社 Kakusan Food Co., Ltd. http://kakusanfoods.jp/	①オイスターエキス Oyster extract 生蠔萃取液 ②オイスターソース Oyster sauce 蠔油 ③とんこつラーメンスープ N-1 Pork bone ramen broth N-1 1 猪骨拉麵湯	①日本の瀬戸内海産のカキを熱水抽出し、そのまま濃縮させて仕上げました。カキのまろやかな旨味とコクをぎゅっと詰め込んだ本品は、カキエキスは、炒め物や煮込み料理などに最適で、素材の味を邪魔せず、料理に深いコクと旨味を醸し出してくれます。化学調味料無添加です。 Oyster extract is made from oyster from Setonaikai. The mellow taste of oyster extract is perfectly match with stir fry and stew cuisines. It can enrich the original flavor of different ingredients. No chemical seasoning or additives added. 日本瀬戸内海産生蠔以熱水抽出後濃縮の精華。醇厚の味道適合配搭炒及燉料理, 能提升其他食材的味道。不含化學調味料及添加劑。 ②瀬戸内海産の良質のカキの旨味と香りが詰まったオイスターソースです。カキのまろやかな旨味とコクをぎゅっと詰め込んでいます。 Oyster sauce is made from high quality oyster from Setonaikai. It has a mellow taste. 日本瀬戸内海産優質生蠔所製蠔油, 味道醇厚, 色香味俱全。 ③濃厚なポーケキスを贅沢に使用した、クリームでこっくりした豚骨ラーメンスープです。また、オイルは豚の香りの強いタイプを使用し、アクセントに白胡椒を加え仕上げました。 Creamy and heavy pork bone broth is made of pork extract, pork oil and white pepper. 使用大量濃厚豬骨精華所製豬骨拉麵湯, 加入豬油及白胡椒, 口感綿滑, 味道濃郁。		
42	富山県	5B-A26	株式会社健葉堂 Kensaido Co., Ltd. https://www.kensaidou.com/	えごま油PREMIUM Premium wild sesame oil 特選荳芝麻油	富山県農林水産部 Toyama Prefectural Government http://www.pref.toyama.jp/	原料が日本の富山産で栽培から加工まですべて行っている日本産えごま油です。オメガ3 系脂肪酸が含まれている。 All of the ingredients and manufacturing process are from Toyama prefecture, Japan. It contains rich omega 3 fatty acid. 従原料到生産加工皆富山縣所産所製荳芝麻油, 含豐富的n-3脂肪酸。	
43	和歌山県	5B-C01	築野食品工業株式会社 Tsuno Food Industrial Co., Ltd. https://www.tsuno.co.jp/	和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会 The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries, and Processed Food Products http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kaigai/yusyutu/			
44	大分県	5B-C06	三嶋屋 Mishimaya https://wowmajp/user/42600857	公益社団法人大分県物産協会 Public service corporation Product Association of Oita Prefecture http://www.oita-bussan.or.jp/			
45	海外	5B-B38	荏原食品香港有限公司 Ebara Foods Hong Kong Limited https://tch.ebarafoods.com/	①焼肉のたれ Yakiniku BBQ sauce 焼肉醬 ②ラーメンスープ Ramen soup 拉麵湯包	①日本で最も人気の焼肉のたれです。フルーツ(りんご・もも・うめ)をベースに香味野菜や醤油を入れた優しい味わいでどんな食材にも合う味わいです。炒め物や、料理のkok付けに使える便利な調味料です。 The most popular yakiniku sauce in Japan. It is a fruit (apple, peach and plum) based sauce with some vegetables and soy sauce. It matches all kind of ingredients, especially for stir-fried cuisine and seasoning. 日本最高人氣的燒肉醬汁。以水果(蘋果、桃、梅)為基礎, 加入芳香的雜菜以及醬油所製, 適用於各種不同的食材。炒菜、調味等時使用的便利調味料。 ②本格的な豚骨ラーメンを作ることができるラーメンスープの素です。本品1本で約50人前のラーメンを作ることができます。 Ramen soup used for professional pork bone soup ramen. 1 bottle of soup can be used for 50 cups of ramen. 可用於製作專業豬骨拉麵的拉麵湯包。1樽約可製作成50人份量的拉麵湯。		
46	東京都	5B-D19	日之出国際交易株式会社 Hinode Global Co., Ltd. http://www.hinodeglobal.com/	①秘蔵味噌(麦) 500g Hizou miso - barley 500g 秘蔵味噌(大麦) 500g ②新製法 峯樹木園 100% ストレート桑の実ジュース 100% natural mulberry juice 峯樹木園 100%桑椹汁 ③朝どれ枝豆ペースト Fresh Japanese edamame paste 鮮枝豆蓉	①愛媛県内子町に120年 以上、続く老舗味噌メーカーの、看板商品です。すべて伝統製法で作られたほんものの天然醸造味噌。素材はすべて日本産。商品は、麦味噌のため、甘口の優しい味わい、中国式の火鍋にも合います。香港初上陸です。 The best seller in a more than 120 years history miso shop in Uchiko, Ehime. Made from 100% Japanese ingredients by traditional method. This barley flavor miso tastes sweet and soft. It is suitable for Chinese hot pot. New launch product in Hong Kong. 愛媛縣内子町中超過120年味噌老舖的人氣產品。使用日本產材料, 配以傳統製法的天然釀造味噌。大麥口味味噌, 味道甘甜柔和, 適合於中國式火鍋。香港初登場產品。 ②新しい製法による、搾汁後の煮詰め工程を省き、酸味が強く、さらっとした、より本来の桑の実の風味に近いジュースを作りました。同時に、桑の実が本来持っている天然酵素も、より多く保存されています。健康飲料用としてよりも、調理用、カクテル用として適しています。 The new recipe (no heating apply after squeezing) enriches the taste of sourness and keep the enzyme of mulberry. It tastes like natural mulberry. It can be used as health drink, cooking ingredient or cocktail. 使用搾汁後不經加熱的新製法, 使桑椹汁酸味加強, 更貼近原本味道, 同時能保存桑樹天然酵素。可作健康飲料、料理、或雞尾酒之用。 ③日本最大の枝豆の産地、秋田産枝豆を朝どれの新鮮な状態でペースト化した商品です。パン・ケーキづくりの素材として人気が高く、また解凍して、スープ、蒸し物等、様々なお料理にお使いいただけます。 We make edamame paste from freshly picked edamame in every morning from Akita Prefecture, the biggest producing area of edamame. It is popular as pancake ingredient. It can also be used as soup, steamed food and other cuisines after thaw. 使用秋田産(日本最大の枝豆產地), 每天早上新鮮採取の枝豆製成豆蓉。常被用作熱香餅的材料, 或解凍後用於湯品、蒸煮料理等。		

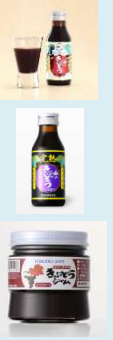




No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業・団体名称)	主要出展物 (主要参展商品)
47	高知県	5B-D17	株式会社アースエイド Earth Aid Co., Ltd. http://earthaid.co.jp/	<p>高知大学土佐FBC Kochi University Tosa FBC</p> <p>①有機葉にんにくを主原料に味噌や酢を合わせた葉にんにく調味料、さっぱりとした風味が特徴的で刺身に醤油の代わりに使用できます。様々な料理にディップすることができ、女性からの支持も高い商品です。 This seasoning is made of leaf garlic, miso and vinegar. It has a neat flavor and can be used as soy sauce for sashimi or dip for different cuisines. It is popular among ladies. 使用有機小葱作原材料，再加入味噌所製調味料。味道簡潔，可作為醬油的替代品用於刺身或蘸醬。於女性間大受歡迎。</p> <p>②有機葉にんにくを主原料に味噌や酢を合わせた葉にんにく調味料。コクのある味わいが特徴的でお肉や揚げ物などに相性が良い商品です。その他様々な料理にディップすることができます。 This seasoning is made of leaf garlic, miso and vinegar. Because of its rich flavor, it is perfectly match with meat or fried cuisines. It can also be used as dip for different cuisines. 使用有機小葱作原材料，再加入味噌及醋所製調味料。味道濃厚，與肉類料理或炸物相當配合。可用作蘸醬之用。</p> <p>③黒にんにくは現在では日本国内だけでなく、海外でも健康食として人気があります。有機黒にんにくです。通常のニンニクと異なり、葉にんにく専用品種を採用。この品種は他と比べ味の濃さや甘みの高さが特徴的です。通常皮を剥いて食べるという食べ方が一般的ですが、これを弊社では裏ごしペースト状にしたものも商品化しています。 As a healthy diet, black garlic is popular in Japan and overseas. Organic black garlic. Compared with normal black garlic, the use of leaf garlic has a richer and sweeter flavor. It is a normal practice to peel before eating, however, we made it as paste with peel. 黒蒜在日本國內及海外皆是大受歡迎的健康食品。有機黒蒜。與一般的黒蒜相比，使用小蒜所製の黒蒜味道更濃厚鮮甜。一般食用前會先去皮，而本產品則連皮打成醬狀，以保存營養。</p>
				
48	東京都 三重県	5B-D07	株式会社萬来トレーディングコンサルタント Banrai Trading Consultant Co., Ltd. https://www.banrai-tc.co.jp/	<p>株式会社日本政策金融公庫 Japan Finance Corporation https://www.jfc.go.jp/n/english/</p> <p>①ななほまれ 蒸し大豆 Steamed soybeans 蒸煮大豆</p> <p>②大豆まるごと豆乳 Soy milk 豆乳</p> <p>③やみつき揚げ加 Fried beacurd 炸豆皮</p> <p>①国産大豆ななほまれの蒸し大豆です。中性脂肪の数値を下げる効果のあるβコングリシニンを高含有しています。パックを開けたらそのまま食べることができ、サラダやカレー、炒め物など料理を選ばず加えられ、美味しくかつ効率よく大豆の栄養成分を摂取する事が出来ます。 Steamed nanahomare bean from Japan contains high beta-conglycinin that can lower the neutral fat level. You can enjoy it directly, or with salad, curry or stir-fried cuisine. It is not only delicious, but also provides high nutrition from the soy bean. 日本産蒸大豆豊富な大豆種子儲存蛋白，能降低中性脂肪。可直接享用，或配以沙拉、咖喱、炒物等不但能增加美味，更能有效地攝取大豆的营养。</p> <p>②大豆をまるごと粉にし豆乳にするまったく新しい方法で作った豆乳。オカラ分の栄養まで取ることが出来るので非常に健康優良性が高く、大豆の甘みをしっかりと感じられる特別な他にはない豆乳。苦汁と混ぜて豆腐も作れます。 In order to keep the nutrients from the bean dregs, we grinded the whole soy bean into powder before making soy milk. It is good for health and enriches the sweetness of soybean. We also provide tofu mixed with nigari. 以整粒大豆製成粉末再製成豆乳，不會浪費豆渣的营养，有助於健康，亦能充分感受大豆的甘甜。另提供混入苦汁的豆腐。</p> <p>③大豆まるごと豆腐から作られる油揚げ、味をつけなくてもそのまま軽く炙るだけで美味しい。甘さがあるのでホイップクリームをのせてスイーツ感覚でも食べることもできます。 Although no seasoning is added, it is delicious by slightly boiling the fried beacurd. The natural sweet flavor of beancurd topped with whipped cream is also a prefect way to enjoy. 以整粒大豆製成的豆腐經過油烤而成的炸豆皮，不需加入任何調味料，簡單烹調亦相當美味。豆皮原有的甜味加上生忌廉更能成為甜點。</p>
				
49	富山県	5B-A26	ねこのくら工房 Nekonokura Koubou http://nekonokura.com/	<p>富山県豊林水産部 Toyama Prefectural Government http://www.pref.toyama.jp/</p> <p>①畑のテリーヌ Soy milk terrine 大豆陶罐派</p> <p>②五箇山きょうざ Gokayama gyouza 五箇山餃子</p> <p>③畑のソーセージ Soy milk sausage 大豆香腸</p> <p>①大豆と野菜で作った植物性100パーセントのテリーヌ。添加物、化学調味料は、使っていません。ベジタリアンにもおすすめ。 This terrine is made from soy bean and vegetables. No additives or chemical flavoring is added. It is suitable for vegetarians. 使用大豆及雜菜所製，100%植物性的陶罐派。不含添加物及化學調味料。適合素食者食用。</p> <p>②肉を使っていない野菜餃子。添加物化学調味料は、使っていません。ベジタリアンにもおすすめ。 Meat-free vegetable dumpling. No additives or chemical flavoring is added. It is suitable for vegetarians. 不含肉類、添加物、化學調味料的雜菜餃子。適合素食者食用。</p> <p>③大豆と野菜(ケーシングは羊腸)で作っています。添加物や化学調味料は使わず。 If is made of soy bean and vegetables covered by sheep intestine. No additives or chemical flavoring is added. 混合大豆及雜菜灌入羊腸所製成的大豆香腸。不含添加物及化學調味料。</p>
				
50	兵庫県	5B-B28	株式会社小田垣商店 Odagaki Co., Ltd. https://www.odagaki.co.jp/	<p>ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/</p> <p>①兵庫県産丹波黒豆かこの2000g Sweet boiled tambagura black bean 甜煮丹波黒豆 200g</p> <p>②兵庫県産丹波黒豆きな粉 1000g Roasted tambaguro black bean flour 丹波黒豆粉 1000g</p> <p>③兵庫県産丹波黒しほり豆 Tambaguro black bean 丹波黒豆</p> <p>①当店の職人が厳選した大粒の兵庫県産丹波黒豆を使用した甘くて柔らかい液無し黒豆の蜜漬け煮です。時間をかけて蜜に浸けて仕上げておりますので、モチリとした食感で柔らかく、とても甘くて美味しい黒豆のかこのです。 Boiled black bean with honey is made from selected big size tambagura black bean from Hyogo prefecture. It tastes chewy and soft. 厳選の大粒装兵庫縣産丹波黒豆使用蜜糖長時間煮後，口感輕柔軟，香甜美味。</p> <p>②兵庫県産丹波黒豆を香ばしい健康的な黒豆きな粉に仕上げました。じっくりと時間をかけて焙煎し、細かく粉砕しておりますので、香よく、美味しい兵庫県認証食品の黒豆きな粉です。 It is made from healthy and smell nicely tambagura black bean from Hyogo prefecture. Due to the long time roast and grind process, the aroma and taste of black bean powder has been enriched. Certified food product of Hyogo prefecture. 使用兵庫縣産丹波黒豆所製，健康香濃的黒豆粉。經過長時間焙煎磨碎，製成香味濃郁、美味，並獲兵庫縣認證的黒豆粉。</p> <p>③当店1番人気の黒豆菓子。新食感、極上丹波黒豆うす甘納豆です。ふんわり濃厚な味わいとさくつりとしやさい食感です。 It is the most popular black bean confectionery. Selected sweet tambaguro black bean natto has a fluffy and sticky texture. 本店最具人氣的黒豆甜點。新食感的極上丹波黒豆甜納豆，口感鬆軟、粘性高。</p>
				
51	高知県	5B-B27	株式会社タナカショク Tanaka Shoku Co., Ltd. http://www.tanakashoku.jp/	<p>①豆腐の燻製スティック 百二珍 醤油味 Smoked tofu with soy sauce 醤油蒸豆腐</p> <p>②豆腐ジャーキー Tofu jerky 豆腐乾</p> <p>①深層水を使用した豆腐を使用し、豆腐の栄養価を閉じ込め、さらにその豆腐を当社独自の技術で加工したものを燻製にしました。豆腐とは思えないしっかりとした食感は燻製チーズを連想させる食感になっております。 The use of deep water keeps the nutrients inside the tofu. After smoked, the tight texture makes you think of smoked cheese instead of tofu. 使用深層水所製作的豆腐使營養得以封存，及後再以獨特的技術進行加工及燻製，口感與豆腐不同，像燻芝士一樣。</p> <p>②深層水を使用した豆腐を使用し、豆腐の栄養価を閉じ込め、さらにその豆腐を当社独自の技術で加工したものを燻製にしました。豆腐とは思えないしっかりとした食感はビーフジャーキーを連想させます。 The use of deep water keeps the nutrients inside tofu. After smoked, the tight texture makes you think of beef jerky instead of tofu. 使用深層水所製作的豆腐使營養得以封存，及後再以獨特的技術進行加工及燻製，口感與豆腐不同，像燻芝士一樣。</p>
52	福岡県	5B-A32	オーム乳業株式会社 Omu Brand http://www.omubrand.co.jp/	<p>①ピュアクリーム 35 Pure cream 35 純忌廉 35</p> <p>②ピュアクリーム 42 Pure cream 42 純忌廉 42</p> <p>ピュアクリーム 48 Pure cream 48 純忌廉 48</p> <p>①～③工場近郊の酪農家で搾乳された新鮮な生乳を原料に、鮮度にこだわった乳脂肪分35%～48%の生クリームです。添加物一切使用していません。安全・安心にこだわった生クリームです。 Pure cream is made from fresh milk with 35%~48% milk fat. No additives is added. Safe and secure fresh cream. 以工場近郊奶農所搾取的鮮奶為原料，乳脂35%至48%的純忌廉。不含添加物，能安心、安全使用的鮮忌廉。</p>
53	福岡県	5B-D15	西福製茶株式会社 Nishifukuseicha Co., Ltd. http://www.nishifukuseicha.co.jp/	<p>八女抹茶ペースト Yame matcha paste 八女抹茶醬</p> <p>八女抹茶を100%使用したペーストです。熱加工にも強く変色しにくいのが特徴です。お菓子やパン・アイスクリーム・飲料など様々な商品に使用できます。常温で保存できます。 This seasoning is made from 100% Yame matcha. The color will not be changed easily after heating. It can be used for confectionery, bread, ice-cream, drinks and other different products. It can be stored in room temperature. 使用100%八女抹茶所製抹茶醬，經過加熱後亦不會有明顯變色，可用於甜點、麵包、雪糕、飲料等各種不同的商品。可室溫保存。</p>

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)	
菓子/スナック Confectionary/ Snack 甜點/零食					
No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)	
1	千葉県	5B-B20	米屋株式会社 Yoneya Co., Ltd. http://www.nagomi-yoneya.co.jp/	①冷凍生どら焼いちご4個パック Frozen strawberry dorayaki 急凍士多啤梨銅鑼燒	①甘酸っぱく口どけの良い苺の果肉入りクリームを、やわらかい生地でサンドした生どら焼です。冷蔵庫で約3時間の解凍が必要です。冷蔵庫で約90分の半解凍でもアイス感覚でおいしく召し上がれます。 Soft and fluffy dorayaki, with well balanced sweet and sour strawberry cream (puree included). It takes 3 hours to defrost before consumption. Or you can enjoy the ice-cream like texture by defrosting 90 minutes in the fridge. 鬆軟の士多啤梨銅鑼燒, 夾著酸甜適中、含有果肉的忌廉。完全解凍約需於雪櫃3小時, 若解凍90分鐘, 則會帶來半解凍的雪糕口感。
				②あんこが自慢 だら焼 Red bean paste dorayaki 紅豆銅鑼燒	②北海道産小豆使用。小豆本来の風味が味わえるようにしっとり丁寧に焼き上げたあんこが自慢のどら焼です。要冷凍(-18度以下)。食べ頃の目安:常溫解凍約2時間。 Soft and fluffy forayaki, with azuki bean paste from Hokkaido. It must be stored in -18°C. It takes 2 hours to defrost in room temperature before consumption 使用北海道産紅豆所製銅鑼燒, 口感鬆軟。需存放於-18°C或以下。室溫解凍2小時即可食用。
2		5B-B18	株式会社やますインターナショナル Yamasu International Co., Ltd. http://www.yamasu.com/	①ラデュグーテ 抹茶ラテ Macha milk flavor chocolate peanut snack 抹茶鮮奶口味朱古力花生	①千葉県産落花生を使用しました。抹茶の苦みとミルクの甘みがたまりません。抹茶ラテ味の他にもいちご味、コーヒーマ味、バナナ味、ホワイトチョコ味、わさび味等全12種類あります。 It is made of peanuts from Chiba prefecture. The bitter taste of matcha and sweet taste of milk is well-balanced. 12 flavors are available (apart from green tea latte, we also offer strawberry, coffee, banana, white chocolate, wasabi and etc.). 使用千葉県産花生。抹茶の甘澀配合鮮奶的香味使人欲罷不能。除抹茶鮮奶口味外, 另提供士多啤梨、咖啡、香蕉、白朱古力、芥末等12種類。
				②千葉県産から付ゆで落花生オオマサリ Grand nuts omasari 千葉県産大勝花生	②ゆで落花生オオマサリを使用、味も大きさも一級品です。 High quality and large size grand omasari peanuts. 使用千葉県産の大勝花生。不論味道及大小皆是高級的逸品。
				③謹製乾麺 味噌ラーメン Kinsei dried noodles miso flavor 謹製味噌乾麵	③麵は都一の麵を使用。スープは動物エキスを一切使用しておりません。弊社グループ会社の小川屋味噌噌の味噌を使用して、にんにくや生薑をブレンドし、コクがあり万人受けする定番味噌ラーメンスープに仕上げました。 Use noodle from Miyakoichi, and animal-free miso soup from Ogawaya Miso blended with garlic and ginger. It is popular of its rich taste. 使用都一製造麵, 湯底使用子公司小川屋味噌所製味噌, 混合蒜頭及生薑, 不含有任何動物抽取液。味道香濃, 人氣高企。
3	兵庫県	5B-B06	東洋ナッツ食品株式会社 Toyo Nut Co., Ltd. http://www.toyonut.co.jp/	①焦がしキャラメルナッツ アーモンド105g Caramel coated almonds 105g 焦糖杏仁 105g	①香ばしく深煎りしたアーモンドを、直火焦がし製法でキャラメルコートしました。個包装入り。 Deep roasted almond has rich almond smell, with roasted caramel coating. Individual packs. 經過深煎的杏仁香氣四溢, 再包圍以直火製作的焦糖糖衣。獨立包裝。
				②さかなっハイ! 10g×25P Mixed almond and nuts 10g X25P 混合果仁 10g X 25P	②アーモンドと日本国内瀬戸内産小魚、ピーナッツのミックスナッツ! お酒のおつまみに、妊婦さんにも大人の方にも人気です。 Mixed nuts with small fishes from Seto, Japan. It is suitable for otsumami. It can be consumed by pregnant ladies. 混合果仁加入日本瀬戸内産小魚, 適合作佐酒小食, 很受懷孕婦女及大人歡迎。
4		5B-B14	株式会社有馬芳香堂 Arima Hokodo Co., Ltd. http://www.arima.co.jp/	③食塩無添加クラッシーミックスナッツ缶360g Non salt classy mixed nuts 360g	③食塩無添加・焙煎方法にもこだわった本格派ミックスナッツ缶、特選ナッツのみで配合しました。6種類のナッツ・7つの味わい(アーモンド、ブラウンカシューナッツ、カシューナッツマカデミアナッツ、ピスタチオ、ピカンナッツ、クルミ) Roasted mixed nuts with no salt is added. It contains 6 different types of nuts (almond, brown cashew nut, cashew nut with macadamia nuts, pistachio, pecan, and walnut) and 7 flavors available. 不含鹽的混合果仁, 6種果仁(杏仁、含腰果皮腰果、腰果及夏威夷果仁、開心果、山核桃及胡桃), 7種口味。
				①北海道産の黒大豆を風味豊かにやわらかく煎り揚げました。香ばしく、さっぱりとしたあとを引く、素材そのもののおいしさを楽しめる商品です。カップにいれお湯を注げば黒豆茶として、また炊飯器に入れお米と一緒に炊けば、ほのかに色合いの黒豆ご飯としてご利用頂けます。 Roasted tasty black bean from Hokkaido. It smells nice with a light taste. you can enjoy the roasted black bean tea by adding hot water, or the delicate hue black bean rice by steaming with rice. 北海道産煎黒大豆香味濃郁, 味道柔和。可加入熱水製成黑豆茶, 或加入飯煲製作黑豆飯。	
5	東京都	5B-B12	クラシエフーズ株式会社 Kracie Foods, Ltd. http://www.kracie.co.jp/	②こんがりがカシューナッツ Roasted cashew nut 烤腰果	②大粒のカシューナッツを「小麦粉・寒梅粉」でコーティングして、醤油たれを使用しカリッとした食感に煎りあげています。コーヒーマ、紅茶などと一緒に茶菓子として、またお酒のおつまみとして召し上がり頂けます。 Crispy roasted cashew nut in a wheat flour and glutinous flour coating with soy sauce. It is suitable to go with coffe, black tea or alcohol. 大粒的腰果以小麥粉及寒梅粉包裹, 再以醬油煎烤成香脆的口感。能配以咖啡、紅茶、或酒精飲品享用。
				③油で揚げないハイクオリティナッツ Mixed nuts 混合堅果	③カリフォルニア産で産地にこだわったアーモンド、油で揚げないノンフライカシューナッツ、クルミと人気の木の実をミックスしました。化学調味料など添加物は使用していません。コーヒーマ、紅茶のお供に、またスナックとして召し上がり頂けます。 It is a mixture of almond from California, non-fly cashew nut, walnut, and tree nuts. No chemical seasoning or additives added. It is suitable to go with coffe and black tea as a snack. 加州產, 不經油炸的腰果、核桃及堅果所製混合堅果。不含化學調味料及添加物。能配以咖啡、紅茶、或酒精飲品享用。
6	東京都	5B-B16	株式会社エイワ Eiwa Confectionery Co., Ltd. https://www.eiwamm.co.jp/	①ポッピングキャンディ おすしやさん DIY sushi candy DIY壽司型糖果	①粉と水を混ぜて本物そっくりのすしが作れる手作りお菓子です。 Mixed the powder with water, then enjoy making your own sushi. 混合粉與水, 即可製作出像真度高的壽司。
				②ポッピングキャンディ つくろうおべんとう DIY lunch box candy DIY便當型糖果	②粉と水を混ぜて本物そっくりのおべんとうのお菓子が作れる手作りお菓子です。 Mixed the powder with water, then enjoy making your own lunch box. 混合粉與水, 即可製作出像真度高的便當。
7	東京都	5B-C07	株式会社生産者直売のれん会 Seisansha Chokubai Norenkai Co., Ltd. https://www.noren-kai.com/	③ポッピングキャンディ ラーメンやさん DIY ramen candy DIY拉麵糖果	③粉と水とキャンディで本物のラーメンとギョーザそっくりのお菓子が作れる手作りお菓子です。 Mixed the powder with water, then enjoy making your own ramen and dumplings. 混合粉與水, 即可製作出像真度高的拉麵及餃子。
6	東京都	5B-B16	株式会社エイワ Eiwa Confectionery Co., Ltd. https://www.eiwamm.co.jp/	①抹茶ミルクマシュマロ Matcha marshmallow 抹茶棉花糖	①日本国産の香り豊かな抹茶味です。 Rich Japanese matcha flavor. 濃厚日本國產抹茶口味。
				②いちごマシュマロ Strawberry marshmallow 士多啤梨棉花糖	②香港でのロングセラー商品。愛されて25年です。 Local product in Hong Kong for 25 years. 25年間獲香港人所喜愛之產品。
7	東京都	5B-C07	株式会社生産者直売のれん会 Seisansha Chokubai Norenkai Co., Ltd. https://www.noren-kai.com/	①さくらゼリー Sakura jelly 櫻花啫喱	①さくらゼリーは淡いピンク色のゼリーの中にまるで咲いているような桜の花びらが入っています。職人が桜の花をひとつひとつ手作業で入れています。1月～6月頃のみ季節限定商品です。3個入り・6個入り・9個入りの3セットがあります。FOODEX JAPAN 2017「ご当地お菓子グランプリ」にて、「最高金賞」を受賞しています。 A sakura petal inside the light pink sakura jelly. Limited handmade product that only provided from January to June. It has 3, 6, or 9 piece package. Gold award in local confectionery category of Foodex Japan 2017. 淡粉紅色的櫻花啫喱中夾雜著櫻花花瓣, 像櫻花落下之情景一般。以全人手製作。是1-6月的季節限定產品。產品有3個、6個、或9個裝。榮獲2017 FOODEX JAPAN當地菓子項目最高金賞。
				②猫もにやか Nekomonyaka 貓形甜點	②猫もにやかは金平糖などが入れられた最中2個に、つぶあん2個、風漣(ほうずい)1個が入っているかわいい猫のお菓子です。 Nekomonyaka is a confectionery set in a cat shape. It has 2 konbeto, 2 red bean paste snack and 1 Japanese style marshmallow. 貓形甜點裡有2個為金平糖、2個紅豆菓子以及1個日本棉花糖。
				③珈琲365 Coffee 365 drip bag coffee 365滴漏咖啡	③「365 日、その時の気分で選べる”ドリップバッグコーヒー”です。お手軽に、鮮度の良い状態でコーヒーが楽しめます。珈琲365のフレーバーをお選びください。 “365days, pick the drip coffee that match your day”. Please enjoy the fresh and different flavor drip coffee. “365天, 選擇與你心情相配的咖啡”。請享用新鮮且味道種類豐富的咖啡。

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)	
8	神奈川県	5B-B06	株式会社ナチュレ Nature http://www.asahi-net.or.jp/~ft5y-oosn/nature.htm	①小田原みかんゼリー Odawara mikan jelly 小田原蜜柑啫喱 ②メロンゼリー菓 Melon jelly 蜜瓜啫喱	①神奈川県名産の小田原みかんを使用したゼリーです。またそのままお召し上がりいただいても美味しいですが、炭酸ジュースなどに入れて飲んだり、ヨーグルトのトッピングなどに利用できます。 This jelly is made from odawara mikan from Kanagawa prefecture. You may enjoy it directly, or by adding into soda drinks, or as a topping of yoghurt. 以神奈川県名産物的小田原蜜柑所製啫喱, 可直接享用, 或加入有汽飲品, 或作乳酪的配料。 ②静岡県産のメロンを使用したゼリーです。 It is made from melon from Shizuoka prefecture. 使用静岡県産蜜瓜所製啫喱。
9	三重県	5B-B08	株式会社秀英 Shuei Co., Ltd. http://www.shuei-seika.com/index.html	①やさしいりんごゼリー Apple jelly 蘋果啫喱 ②やさしい桃ゼリー Peach jelly 桃啫喱 ③やさしい洋梨ゼリー Pear jelly 洋梨啫喱	日本の果物が丸ごとの姿で見た目にも楽しく、ほとんど生の食感や味を損なうことなく仕上がっています。缶詰やシロップ煮との違いを味わって頂けます。常温での保管が可能です。 It is nice to see the round shape and taste the freshness of Japanese fruits. You can find different enjoyments from canned fruit and fruit with syrup. It can be stored in room temperature. 保留著日本水果圓圖的姿態, 配合像新鮮水果一樣的食感。罐裝及糖煮皆有不同風味。可常溫保存。
10	石川県	5B-C11	北陸製菓株式会社 Hokuriku Confectionery, Ltd. http://hokkai.jp/	①みんなのビスケット Natural & vegetarian biscuits 「我們的餅乾」 ②サンリオ 熊ビスケット Brown sugar biscuits 黑糖餅乾 ③モンテッチバナラビスケット Vanilla biscuits 香草味餅乾	①「動物由来の原材料」や「余計な添加物」を省き「みんなのビスケット」。国産小麦粉を100%使用した生地、自然な甘みの「徳屋のじろあめ」とココナツミルクでコクを与え、焙煎した国産小麦粉を加えて香ばしく焼き上げました。 “Mina no biscuits” is a animal-free product with no additional additives added. It is made from 100% wheat flour from Japan, with natural flavor from jiroame and coconut milk added. The use of roasted wheat flour enriches the nice smell. 不含動物性原材料或多餘的添加物, 只使用100%日本產麵粉、微厘糖漿、以及椰子奶製作及調味, 再加上經過煎焙的日本產麵粉提高香氣。 ②ハローキティなどの人気サンリオキャラクターズのパッケージ。沖縄黒糖を使用した、ヘルシーな黒糖により甘さが控えめです。沖縄県産の塩も使用。食べやすい一口サイズです。 We use popular characters as Hello Kitty for our packaging design. The use of health black sugar from Okinawa lower down the sweetness. We also use salt from Okinawa. Bite-size. 以人氣的Hello Kitty作包裝的餅乾, 使用健康的沖繩黒糖能抑制甜度, 另外亦加入沖繩產鹽。易於食用的一口大小。 ③モンテッチがバナラ風味のプリントビスケット、絵柄は全112種、愛らしいモンテッチたちの絵柄を楽しみながら召し上がりがいただけます。 It is a vanilla flavor biscuit with the monchichi pictures printed on it. There are 112 different pictures intotal. 香草口味的餅乾印上Monchichi圖案, 共有112種不同的圖案可供享用。
11	愛媛県	5B-C19	株式会社ハタダ Hatada Corporation http://www.hatada.co.jp/	①バリさんの焼きしょこら Barysan baked chocolate 焗朱古力餅 ②金時のさぶ Sweet potato biscuits 蕃薯脆餅	①子供や女性に大人気、しっとり食感とパッケージが目を引き購買意欲をそそります。 It is popular among kids and ladies. It has a gently taste and attractive package. 受小孩及女性歡迎, 食感柔和, 包裝吸引的產品。 ②お芋の形、金時芋の香りと味わい、サク、ガツンと口の中に広がります。 The sweet potato shape biscuit, crispy texture, with the aroma and taste of sweet potato spreading inside the mouth. 蕃薯的形狀、金時的香氣及味道、鬆脆的口感在口中擴展。
12	福岡県	5B-C19	株式会社ズッペン Zuppen http://celery-suppen.com/	①野菜クラッカー Vegetable cracker 雜菜薄脆餅乾 ②野菜ラスク Vegetable rusk 雜菜脆餅乾	①②全て日本産の原材料を使っています。特に弊社がセロリの産地であるため、セロリの乾燥野菜を贅沢に使っています。また、バターや卵を使わないヴィーガンのお菓子を開発しました。 All of the ingredients are from Japan. As we produce celery in our farm, celery has been used in many of the dried vegetable products. No butter, egg is added and it is suitable for vegan. 只使用日本產原材料。由於本社主要生產西芹, 雜菜乾中亦加入大量西芹。另外, 不含牛油及雞蛋等, 屬素食小食。
公益社団法人 大分県物産協会 Public service corporation Product Association of Oita Prefecture http://www.oita-bussan.or.jp/					
13	大分県	5B-C15	有限会社どんと焼き本舗 Dondoyaki Honpo Co., Ltd. http://yufuin-goemon.com/dondo/dondo.html	①ゆずみそせんべい Yuzu miso senbei 柚子味噌焼餅 ②甘太キューブ Kanta cube 甘太甜點 ③甘太スイートポテト Kanta sweet potato 甘太甘薯	①生パッケージの簡易包装から箱までご用意しています。 We provide individual packs and box package. 可以袋裝或箱裝。 ②芋のペーストを白あんと練り合せそのまま焼き上げています。今までのスイートポテトとは異なりしっとりとした舌触りです。 It is made of mixed and baked sweet potato paste and white bean paste. The moist taste is totally different from normal sweet potato. 混合蕃薯蓉及白豆蓉, 然後烤焗, 濕潤的口感跟一般的蕃薯完全不同。 ③高級感のあるパッケージで、芋のペーストでチーズを包んだ饅頭ですが、名前の通りキューブ型になっており今までにない斬新さを追及しています。 It is a bun with sweet potato paste covered with cheese in an exclusive package. An innovative cube shape design. 饅頭内包著被芝士包圍的蕃薯蓉, 以充滿高級感、創新的正方形包裝。
14		5B-C13	マルトウ物産販売 株式会社 Marutou Bussanhanbai Co., Ltd. http://e-marutou.com/	いちごラングドシャ10個 Strawberry langue de chat biscuit 士多啤梨朱古力餅乾	いちご風味のチョコレートプレートにサクサクのラングドシャでサンドしたクッキーです。アルミフィルムを使用するため賞味期限は360日となっています。 Strawberry langue de chat is a cookie with strawberry flavor chocolate in the middle. The shelf life of aluminium package is 360 days. 士多啤梨朱古力餅乾中間夾著濃厚的士多啤梨朱古力, 鋁紙包裝的保質期為360天。
ひょうごの美味し風土拡大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/					
15	兵庫県	5B-B18	株式会社伍魚福 Gogyofuku Co., Ltd. http://www.gogyofuku.co.jp/	①ピリ辛さいか天 Spicy squid tempura 香辛魷魚天婦羅 ②一夜干焼いか Grilled soft squid 魷魚魚乾 ③いかなごのくぎ煮 Boiled sand lance with sugar and soy sauce 醬油玉筋魚煮	①そのまま食べられる「さきいか」を秘伝の衣で天ぷらにしました。年間100万パック売れるヒット商品です。大阪・阪神百貨店の直営店では、中国系の方にも大人気です。 You can enjoy the squid tempura directly. It is a popular product that 1million packes can be sold per year. It is popular among Chinese in regular chain shop in Hanshin department store in Osaka. 可直接食用的魷魚天婦羅, 年間售賣100萬包的人氣產品。於大阪阪神百貨店的直營店相當受中國顧客歡迎。 ②新鮮ないかを皮付きのまま一夜干風にやわらかく仕上げ上げて裂きました。やわらかく、旨みたっぷり伍魚福の人気商品です。 Grilled fresh squid has a soft texture and rich taste. It is a popular product. 新鮮的魷魚連皮進行風乾, 口感柔軟美味, 是大人氣產品。 ③兵庫県産の新鮮な「いかなご」を醤油、砂糖、みりん、しょうがとともに炊き上げました。白いご飯にも、日本酒にもピッタリです。 It is made of fresh sand lance with soy sauce, sugar, mirin sauce, and ginger. It is suitable to go with rice and sake. 兵庫縣新鮮的玉筋魚以醬油、砂糖、味琳、生薑等製成醬油玉筋魚煮。適合加於白飯, 或配以日本酒享用。
公益財団法人岡山県産業振興財団 Okayama Prefecture Industrial Promotion Foundation http://www.optic.or.jp/					
16		5B-C17	株式会社サンラヴィアン Sun Lavieen Co., Ltd. http://www.sunlavieen.co.jp/	岡山白桃カステラ Okayama white peach castella 岡山白桃カステラ蛋糕	岡山県産の「白桃ピューレ」を使用して、しっとり焼き上げたカステラです。食べやすい大きさにカットし個包装にしています。 This white peach castella uses white peach puree from Okayama prefecture as one of the ingredients, then baked gently. 使用岡山縣産の白桃果蓉, 然後烤焗而成的上斯特拉蛋糕。方便食用的包裝。

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)		
17	岡山県	5B-C17	果楽株式会社 Karaku Inc. http://karakuinc.com/information/	<p>①水熟桃 Preserved white peach 加工水蜜桃</p> <p>②丸ごと瓶桃 Preserved white peach 加工水蜜桃</p>	<p>①あんこ職人×桃農家のコラボ商品「世界に誇れる白桃を年中味わって」今までにない限りなく生に近い状態で1年中おいしくいただける桃です。 It is a crossover product from red bean professional and peach farmer. It amits to steadily provide the white peach which taste like the fresh one throughout the whole year. 小豆職人及桃農家合作製作，讓世界各地皆能享用最貼近新鮮白桃味道的加工水蜜桃。</p> <p>②果実の自然の甘さと食感を味わっていただけるように極力甘さを抑え、「皮付き」「種あり」のまま「生の風味」で限りなく「生」に近い桃を丸ごと詰めました。 In order to make the preserved peach like the fresh one, we lower down the sugar content for preserved white peach. As it goes with peel and seed, both the appearance and taste are like fresh peach. 為提供果實の天然甜味及食感，極力抑低糖份。另外，加工時保留果皮及核，製成最接近新鮮白桃的加工水蜜桃。</p>	 

飲料 Beverage 飲品

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)		
1	岩手県	5B-D37	株式会社佐幸本店 Sakohonten Co., Ltd. http://www.kibudou.com/	<p>岩手県 Iwate Prefectural Government http://www.pref.iwate.jp/</p> <p>①山のきぶどう * 山ぶどう 無添加100%ストレート果汁 Additive-free 100% crimson glory vine juice 100%山葡萄果汁</p> <p>②完熟山のきぶどう * 山ぶどう無添加100%ストレート果汁 Additive-free 100% ripe crimson glory vine juice 100%完熟山葡萄果汁</p> <p>③きぶどうジャム * 山ぶどう ジャム Crimson glory vine jam 山葡萄果醬</p>	<p>①「山のきぶどう」は1971 年発売の無添加100%ストレートジュース。芳醇な香り、爽やかな酸味とキレの良い飲みくちが特徴です。栄養分も鉄ほか多くを含み、ポリフェノールは一般的ぶどうの8 倍。糖類・香料・保存料ほか一切無添加です。ナチュラルを好む方や、美容や健康に関心の高い方の毎日の飲み物に最適です。 100% crimson glory vine juice was released in 1971. It has a mellow aroma, fresh sourness and crispy taste. It contains rich nutrients such as iron, and 8 times more polyphenol compared to normal grapes. No sugar, seasoning, preservatives is added. It is suitable for those who like natural products, or concern about beauty and health as a daily drink. 1971年開始發售，無添加的100%山葡萄果汁。芳醇的香氣、清爽的酸味、清脆的口感。含有高營養成份如鐵質，多酚含量更為一般葡萄的8倍。不含糖類、香料、防腐劑等添加物，適合愛好天然食品、關心美容健康人士每天飲用。</p> <p>②「完熟山のきぶどう」は2005 年発売の100%ストレートジュース。完熟することで糖度が上がり、「山のきぶどう」よりも甘みが強いのが特徴。さらに、完熟することで「山のきぶどう」よりもポリフェノール量が多くなります。糖類・香料・保存料ほか一切無添加。ナチュラルを好む方や、美容や健康に関心の高い方の毎日の飲み物に最適です。 100% ripe crimson glory vine juice was released in 2005. Ripe crimson has a rich sweetness and polyphenol compared to the normal one. No sugar, seasoning, preservatives is added. It is suitable for those who like natural products as a daily drink. 2005年開始發售，100%完熟山葡萄果汁，完熟果汁較山葡萄有更高糖度，而多酚含量亦更高。不含糖類、香料、防腐劑等添加物，適合愛好天然食品、關心美容健康人士每天飲用。</p> <p>③岩手産山ぶどうを使用し、山ぶどう独特の深いコクと旨味を味わっていただけるジャムです。果実を皮ごと煮込み裏ごししたピューレに種子島産中双糖をミックス。糖度を45 度以下に抑えて山ぶどう本来のキレの良い酸味を生かしました。ヨーグルトやケーキにかけて、シリアルやパンケーキのトッピングなど、さまざまなアイデアでお楽しみいただけます。 You can enjoy the unique and rich taste of crimson jam from Iwate prefecture. In order to enrich the crispy sourness of ctimson, we mixed brown sugar with boiled crimson (including peel) and lower the suger content to less than 45. It is suitable to go with yoghurt, cereal, pancake and etc. 使用岩手縣產山葡萄所製，整顆山葡萄(連皮)加入種子島產中雙糖煮成，風味獨特濃厚的山葡萄果醬。整顆糖度控制在45度以下，使山葡萄本來清爽的酸度得以提高，能配以乳酪、麥皮、及熱香餅使用。</p>	
2	和歌山県	5B-C03	株式会社伊藤農園 Ito Farm Co., Ltd. http://www.ito-noen.com/	<p>The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries, and Processed Food Products http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kaigai/yusyutu/</p> <p>①100%ピュアジュース 100% pure juice 100%純果汁</p> <p>②100%ピュア果汁 100% pure citrus juice 100%純柑橘果汁</p> <p>③ピュアフルーツ寒天ジュレ Pure fruit jelly 水果啫喱</p>	<p>①和歌山県産柑橘のみ使用の無添加ストレートジュース。伊藤農園独自の製法で柑橘を搾汁。皮を潰さず果肉部分だけを搾して搾汁しておりますので、皮や袋の苦みが入らず酸味が濃く味わいに仕上がっております。 This is a 100% straight, no added added kankitsu juice from Wakayama prefecture. As we squeeze only the pulp part for making juice, it has a rich taste with no bitter flavor or smell from the peel. 無添加和歌山縣產柑橘果汁。伊藤農園獨特的搾汁方法在不損果皮的情況下，只把果肉部分搾汁，免去了果皮及果衣的苦澀味，香濃美味。</p> <p>②和歌山県産柑橘のみ使用の無添加ストレート果汁。ゆずやレモンなどの香酸柑橘を使用。伊藤農園独自の製法で柑橘を搾汁。皮を潰さず果肉部分だけを搾して搾汁しておりますので、皮や袋の苦みが入らず酸味が濃く味わいに仕上がっております。 This is a 100% straight yuzu, lemon and other citrus fruit juice from Wakayama prefecture. As we squeeze only the pulp part for making juice, it has a rich taste with no bitter flavor or smell from the peel. 無添加和歌山縣產柚子、檸檬等香酸柑橘果汁。伊藤農園獨特的搾汁方法在不損果皮的情況下，只把果肉部分搾汁，免去了果皮及果衣的苦澀味，香濃美味。</p> <p>③100%ピュアジュースに使用している和歌山県産柑橘果汁を寒天で固め、粗糖を加えた寒天ジュレ、ペクチンやゼラチンなどの食品添加物を使用しないの思いから寒天を使用。絶妙のバランスでふるんぶんの食感を作り上げました。 This pure fruit jelly is made from 100% straight kankitsu juice and agar-agar. No pectin, gelatin, or other additives is added. Everything is well-balanced with a shaking texture. 100%和歌山產的柑橘果汁加入寒天及粗糖所製的水果啫喱。不含果膠、明膠，或其他添加物。口感彈牙，各種材料配合得天衣無縫，。</p>	
3	東京都	5B-C26	日本茶輸出促進協議会 Japn Tea Export Council http://www.nihoncha.or.jp/export/			
4	滋賀県	5B-D33	DEUX INTERNATIONAL 株式会社 Deux International Co., Ltd.	<p>オーガニック朝宮忍者碗茶 Organic ninja green tea 有機忍者綠茶</p>	<p>ペットボトルのお茶とは異なり急須で淹れた本格的な日本茶を再現した新商品です。宇治茶よりも更に400 年以上も歴史の深い日本最古の日本茶産地である滋賀県の甲賀地区にある朝宮茶のオーガニック日本茶です。忍者の里としても有名な甲賀産であることから「オーガニック朝宮忍者碗茶」と命名いたしました。 Compared to the Japanese tea bottle, this newly launched product provides you the taste of traditional Japanese tea boiled from tea pot. It is a organic Japanese Asagiya tea from Koga, Shiga prefecture, the oldest Japanese tea producing place which is more than 400 years older than Uji matcha. As Koga is famous for its “ninja no ri”, we named our product organic ninja green tea. 與一般樽裝日本茶不同，此新產品再現以傳統茶壺煮出的日本茶味道。較宇治抹茶久遠400年以上，歷史最深遠的日本茶產地，滋賀縣甲賀地區所產的有機朝宮茶。由於甲賀有名於忍者之里，本茶亦以之命名。</p>	
5	兵庫県	5B-B28	有限会社こやま園 Koyamaen International Co., Ltd. http://kyme.jp/	<p>①丹波なた豆茶 Small Pack Premium Pack Jack bean tea (small pack) 特選丹波豆茶(小包裝)</p> <p>②丹波なた豆茶 Large Pack Premium Pack Jack bean tea (large pack) 特選丹波豆茶(大包裝)</p> <p>③丹波なた豆茶 Premium Pack Jack bean tea (premium pack) 特選丹波豆茶(特選裝)</p>	<p>ひょうごの美味し風土振大協議会 Hyogo Foods Promotion Council http://hyogo-umashi.com/</p> <p>国産(丹波市産)のみを贅沢に使用した、なた豆100%の健康茶。G7 神戸保健大臣会合にも採用、有機JAS を取得している商品なので、オーガニックの需要にも対応、ノンカフェインで、お子様からご年配、妊婦の方にも、安心して飲んで頂けます。また、ホテルやエステ、カフェなどでも、おもてなしのお茶として、高くご評価頂いております。 Health jack bean tea is made of 100% Jack bean from Tamba city of Japan. It has been used in the G7 Kobe Health Ministers Meeting. JAS organic certificated tea with no-caffeine, is suitable for kids, the elderly, and pregnant ladies. The use of jack bean tea as a welcome drinks for hotel, cafe and beauty treatment shop, has been highly commended. 使用100%日本丹波市産大豆所製健康茶。於G7神戸大臣會中被採用。獲有機JAS認證，不含咖啡因，適合小孩、長者、孕婦等飲用。另外，在酒店、美容院及咖啡店等作為招待用茶使用後皆獲很高的評價。</p>	
6	鹿児島県	5B-D29	株式会社お茶の沢田園 Sawadaen Co., Ltd. http://sawadaen.jp/	<p>有機深蒸し茶知覧 Organic fukamushicha Chiran 深蒸有機知覧茶</p>	<p>沢田園の有機深むし茶は、有機JAS 認定の有機緑茶を県内の指定有機荒茶工場より厳選した原料茶葉を仕入れています。『知覧町』で栽培された有機緑茶を丁寧に仕上げた本場の有機深むし茶です。 Chiran fukamushicha is the organic green tea gently picked from JAS certified tea farm. 澤田園有機的深蒸茶，是以縣內獲JAS有機認證的荒茶工場所嚴選的茶葉所製。知覧町所栽培的有機綠茶經過小心加工所製出的深蒸有機知覧茶。</p>	

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出品物 (主要參展商品)		
7	東京都	5B-C40	マルコメ株式会社 Marukome Co., Ltd. https://www.marukome.co.jp/	① 秬甘酒LL 125ml Koji amazake 秬甜酒LL 125ml ② 秬甘酒 ゆずLL 125ml Koji amazake yuzu blend 柚子秬甜酒LL 125ml ③ 秬甘酒 りんごLL 125ml Koji amazake apple blend 蘋果秬甜酒ll 125ml	日本古来の発酵技術から生まれた甘酒。砂糖を使わず、アルコールもゼロ。栄養価も高く、日本では美容意識の高い女性を中心に新しいマーケットが創出されています。物流においても、ドライ流通ができるLL(ロングライフ)パックを採用しております。フレーバーも、プレーン、豆乳ブレンド、リンゴ、生姜、高知県馬路村のゆずブレンドなどをご用意しております。Amazake is made by traditional Japanese fermentation techniques. No sugar or alcohol is added. The high nutrition amazake attracts the ladies who pay attention to beauty care. It can be delivered by LL package in room temperature. Original, soy bean, apple, ginger, and yuzu flavors are available. 日本自古而來發酵技術所製的甜酒，無添加任何糖或酒精。含高營養價值，在高美容意識的女性中創出一片新天地。使用可以室溫運送的LL包裝。味道選擇多，有原味、豆乳、蘋果、生薑及高知縣馬路村的柚子味等。	
8	東京都 滋賀県	5B-D05	昇陽株式会社 Rising Sun Co., Ltd.	① 日本酒 Sake 日本酒 ② 梅酒 Umeshu 梅酒	① 滋賀県産山田錦、精米歩合50%、気品ある吟醸香につつまれたなめらかなでふくらみのある味わいの純米大吟醸。50% polished Yamadanishiki rice from Shiga prefecture. Junmai-dai ginjo has a strong ginjo aroma, smooth and rich taste. 以滋賀縣產山田錦打磨至50%，香濃的吟醸香，配以細滑濃厚的味道。 ② 自社産酒粕を再発酵させて、減圧蒸留で製造した粕取り焼酎を100%使って国産梅を漬込んだこだわりの梅酒です。粕取り焼酎の風味と梅の酸味が調和した、さっぱりした甘さ控えめの梅酒です。It is made of shochu that made from fermented sake lees though distillation under reduced pressure, and plums from Japan. The sweet aroma of sake and sourness of plums are well-balanced. 使用100%自家製酒粕進行再發酵，減壓蒸餾後的燒酎，再加入日本梅漬所製的梅酒。燒酎の香氣及梅の酸味互相調和配合。	
9	富山県	5B-C36	三笑楽酒造株式会社 Sansyouraku Shuzo Co., Ltd. http://www.sansyouraku.jp/	① 三笑楽 純米吟醸 720ml Sansyoraku junmai-ginjo 720ml 三笑楽純米吟醸 720ml ② 三笑楽 山廃純米 720ml Sansyoraku yamahai-jyunmai 720ml 三笑楽山廃純米酒 720ml	① 酒米の最高ブランド「兵庫産山田錦」を使用し、世界遺産「五箇山」の自然の恵みの中醸す、香り穏やかな純米吟醸。幅広い旨味と、程よい酸味が特徴で、和食だけでなく、中華料理との相性もよい。It is made from Yamadanishiki sake rice from Hyogo prefecture, which is the best sake rice, in one of the world heritage sites Gokayama. It has a gentle aroma, rich taste, and light sourness. It is suitable for both Japanese and Chinese cuisines. 使用最高級の酒米「兵庫産山田錦」、在世界遺産「五箇山」釀造的純米吟醸酒。柔和的純米香，豐富的味道，配以淡淡的酸味，與和式及中式料理相配。 ② 弊社の地元、富山県南砺産の山田錦を使用し、伝統的な手法で醸山廃純米。山廃仕込みならではのしっかりとしたコク、酸味は食事との相性は抜群。油で炒めた料理から揚げ物、四川料理のようなスパイシーな食事とも楽しめるお酒。It is made from Yamasanishiki sake rice from Nanto in Toyama prefecture by traditional yamahai technique. Its tight taste and sourness is perfectly match with different cuisines, especially with stir-fried, deep-fried, and spicy Chinese Shisen cuisines. 使用富山縣南礪産的山田錦，配以傳統手法釀製的山廢純米酒。緊緻的微酸能配合不同的料理一同享用，特別是油炒料理、炸物、四川料理等香辣料理。	
10	福井県	5B-C36	株式会社エコファームみかた Ecofarm Mikata Co., Ltd. http://benichu.net/	① 梅酒 BENICHU9° 720ml とろり林檎梅酒 Benichu apple flavor umeshu 蘋果梅酒 720ml ② 梅酒 BENICHU38° 720ml Benichu38 sugar free umeshu 無糖梅酒	① 青森県産のリンゴを使用し梅酒とブレンドしたリキュール。とろりとした滑らかさと、りんごのフルーティーな風味と香りが特徴。アルコール度数9%で飲みやすい口当たり。既に香港に代理店があり、すぐの流通可能です。This umeshu is blended with apple from Aomori prefecture. It is melting, smooth, with fruity taste and rich aroma of apple. It is easy to drink due to the low alcoholic content (9%). Available in Hong Kong market. 使用青森縣產蘋果混合梅酒所製的蘋果梅酒，幼滑充滿蘋果香的口感在口中融化。低酒精濃度(9%)，易於飲用。可透過香港代理店直接下單。 ② 日本で唯一のノンシュガー梅酒。アルコール度数38%で、カクテルのベース酒としても使用できます。既に香港に代理店があり、すぐの流通可能。ベルギー ブリュッセルでの食のコンテスト iTQi 受賞商品。It is the only sugar free umeshu product in Japan with 38% alcohol content. It can be used as an ingredient of cocktail. Available in Hong Kong market. Awarded in iTQi of food contest in Belgium. 日本唯一不加糖梅酒。酒精濃度為38%，可用作雞尾酒的基礎。可透過香港代理店直接下單。於比利時的iTQi中獲獎。	
11	和歌山県	5B-C03	株式会社東農園 Azumanoen Co., Ltd. http://www.godaiume.co.jp/	① 薔薇梅酒 Rose umeshu 薔薇梅酒 ② 原酒梅酒 Original umeshu 原酒梅酒 ③ バラ梅酒スパークリング Sparkling rosa umeshu 有汽玫瑰梅酒	① 和歌山県紀州南高梅の完熟した果実と、朝摘みしたロサ・ダマッセナの生花を豊かな香りそのままに漬け込みました。薔薇と梅の最高のハーモニーをお楽しみください。The ripe nankoume plum from Wakayama prefecture, pickled with freshly picked fragrant rosa. Please enjoy the harmony of rosa and plum. 和歌山縣紀州完熟南高梅，加入早上新鮮採摘，芳香的薔薇花所釀製的薔薇梅酒，兩者配合得天衣無縫。 ② 紀州産南高梅を使用。完熟梅のフルーティーな香りとともに漬け込み、静かに時を重ね熟成貯蔵した梅酒の原酒です。The fruity ripe nankoume plum from Wakayama prefecture pickled, then fermented with unprocessed sake. 使用紀州產完熟南高梅，香濃的鮮果味緊鎖其中，靜待熟成的原酒梅酒。 ③ 和歌山県白浜町の自社農園で栽培したロセ・ダマッセナを使用し、白ワインと紀州産南高梅の梅酒にバラの香りを封じ込め、スパークリングタイプに仕上げました。フルーティで口当たりの良い梅酒と、気品溢れるロセ・ダマッセナの香りがとても良く合います。It is made from rosa farmed in our own farm in Shinahama, Wakayama prefecture, white wine, and nankoume plum from Kisyu. It is a sparkling umeshu. The fruity taste of high quality umeshu is perfectly match the fragrance of rosa. 和歌山縣白浜町的自家農場所種植的玫瑰，加入白葡萄酒及紀州產南高梅梅酒，緊鎖著玫瑰的香氣，製成有汽玫瑰梅酒。果味濃郁的梅酒，與香氣四溢的玫瑰相當配合。	
			和歌山県農水産物・加工食品輸出促進協議会 The Wakayama Export Promotion Council for Agriculture, Fisheries, and Processed Food Products http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kaigai/yusyutu/			
12	岡山県	5B-C34	利守酒造株式会社 Toshimori Sake Brewery Co., Ltd. http://www.sakehitosuji.co.jp/	① 赤磐雄町 Akaiwaomachi 赤磐雄町 ② 酒一筋 純米吟醸 金麗 Sakehitosuji junmai-ginjo kinrei 酒一筋金麗純米吟醸 ③ さけひとすじ レモン酒 Sakehitosuji lemon sake 酒一筋檸檬酒	① 幻の米と呼ばれる“雄町米”を今日に復活し、精魂込めて醸した純米大吟醸酒です。This Junmai dai ginjo is made from Omachi rice, which also called “rice of illusory”. 被譽為幻之米的雄町米所釀製的純米大吟釀。 ② 冷やでよし、お燗でも良しの純米吟醸酒。飲み飽きしない旨味と酸味の絶妙ハーモニーをお楽しみください。You can enjoy it both hot and cold. You will never get tired by drinking the prefect harmony of sweetness and sourness. 冷熱飲用皆可的純米吟釀酒，酸味及甜味完美的搭配使人欲罷不能。 ③ 日本のエーゲ海と呼ばれる瀬戸内で穫れる国産レモンと日本酒を丸ごと使ってつくる和リキュール。ストレート、ロック、ソーダ割りでお楽しみ頂けます。It is made from lemon and liqueur from Setouchi. You can enjoy it directly, or by drinking on the rock, with soda. 被譽為日本愛琴海の瀬戸内海所出產的檸檬及日本酒所製成的和風烈性甜酒。可直接飲用，或加入冰、有汽水等享用。	
13	岡山県	5B-C34	有限会社米酒センター平松 Beishu Center Hirama Co., Ltd. http://jizakesohko.okayama.jp/	① 大吟醸祝古酒 トビンテージ Vintage daiginjo Tovintage 大吟醸祝古酒 ② HARERU ハレル Hereru fruit & mint liqueur Hareru 薄荷水果酒 ③ 白桃のリキュール White peach liqueur 白桃酒	① 「雄町米」を100%用い、日本の名水百選「雄町の冷泉」仕込みの斗瓶取り大吟醸酒を温度管理した冷蔵庫にて20年以上熟成させた大吟醸熟成原酒。ファーストビンテージは1987年。国産ジーンズ発祥の地岡山県児島のデニムメーカーに依頼して作った特別なデニム生地の中にビンテージ酒と弊社産りマスを中心に入れております。It is made from 100% omachi rice and water from “omachi no reisen” which certified as one of the high quality water. The unprocessed sake was placed in a fridge that makes dai ginjo and fermented for more than 20years. First vintage in 1987. The vintage daiginjo Tovintage is packed with a lacquer cup in a denim bag made in Kojima, Okayama prefecture. 100%的雄町米，以及日本名水百選「雄町之冷泉」水所釀造，放於溫度經過管理的倉庫裡熟成20年以上的大吟釀熟成原酒。最古老的 是1987年。大吟釀祝古酒以岡山縣兒島所製的牛仔布袋包裝，附有本店記號的酒瓶。 ② 果実味あふれる手搾り果汁と日本ハッカで造った焼酎とが合っ出て生まれた「HARERU」。果物の豊かな甘みや酸味がハッカの風味でやさしく包み込む、フルーツリキュールです。HARERU liqueur is made of fruitly hand squeezed juice and mint from Japan. The soft taste of mint is surrounded by the fruity sweetness and sourness of fruits. HARERU是果味香濃的鮮榨果汁及日本薄荷所製的燒酎。豐富的水果帶來的甜味及酸味，淡淡圍繞著薄荷風味的水果酒。 ③ 岡山県産高級白桃「清水白桃」をふんだんに使用した贅沢な桃のリキュールです。とろりとした果汁感をお楽しみください。This peach liqueur contains rich exclusive shimizu white peach from Okayama prefecture. You can enjoy the thick and juicy texture. 大量使用岡山縣產高級白桃「清水白桃」所製的白桃酒，口感厚密多汁。	

No.	地域	Booth No.	企業・団体名 (企業/團體名稱)	主要出展物 (主要參展商品)		
14	熊本県	5B-C38	亀萬酒造合資会社 Kameman Shuzo Corp. http://www.kameman.co.jp/	①純米吟醸 萬坊 Junmaiginjo Manbow 萬坊純米吟醸 ②純米限定酒 Junmai (pure rice) limited sake 純米限定酒 ③発泡にがり酒 しゅわり Happu nigorisake Shuwari 有汽濁酒	水俣・芦北地域雇用創造協議会 Minamata Ashikita Employment Promotion Council http://mina-ashi-koyo.jp/ ①熊本県産無農薬米で醸した純米吟醸酒です。すっきりした飲みごっこでリンゴのような吟醸香がほのかに広がります。Junmaiginjou is made from rice without agricultural chemical from Kumamoto prefecture. It has a neat taste with apple aroma. 熊本県産無農薬米所醸製の純米吟醸酒。味道簡潔、像蘋果一樣的吟醸香在口中擴散。 ②米のうまみとコクに中にすっきりとした後味の純米酒です。This junmaishu has sweet and rich taste of rice, with a neat after taste. 純米酒有濃郁的米的甘甜，配以簡潔の後味。 ③にがり原酒に炭酸水を加えてサイダーの様に飲みやすくしました。It is made of unprocessed nigorisake with soda water. 以濁酒原酒加入有汽水，易於入口。	
				株式会社日本政策金融公庫 Japan Finance Corporation https://www.jfc.go.jp/n/english/		
15	東京都 福岡県	5B-D05	株式会社ヤカベ Yakabe Co., Ltd. http://www.yakabe.co.jp/	①ミラクルソイグルト Miracle soygult 神奇大豆飲品 ②ドライいちぢく Dried fig 無花果乾	①植物繊維が豊富で大豆の栄養分が全て含まれている無添加の大豆飲料です。日本では高級スーパー、デパート、ドラッグストア、病院の入院用、こだわりの健康食品、薬局で販売されています。Soy milk drink contains rich vegetable fibre and high nutrition. No additives is added. Available Japan's high-end supermarkets, dry-stores, health food stores, and pharmacies. 無添加大豆飲料，含豐富大豆養份及植物纖維。在日本於高級超市、百貨公司、乾貨店、健康食品店、藥局等有售。 ②福岡県が進めている「いちぢく」品種名「とよみつひめ」を原料とし乾燥したもの。Dried toyoumitsuhime figs from Fukuoka prefecture. 使用福岡縣的「豐蜜姬」無花果製成果乾。	
16	東京都	5B-D31	株式会社遠藤製館 Endoseian Co., Ltd. http://www.endo-s.co.jp/	①あずきラテ Azuki red beans latte 小豆奶 ②あずき美人茶飲 Azuki red beans tea 小豆美人茶	①日本の伝統食品であるあずきを主原料に、豆乳と混ぜ合わせた新しい乳飲料です。 The latest azuki red bean latte is made of red bean and mixed with soy milk. 使用日本傳統食品小豆為原材料，混合豆乳所製的新飲品。 ②オーガニックの小豆から出た、あずきの抽出液を使った、ノンカフェイン、ゼロカロリーの飲料です。 Extract of organic red bean is added. No caffeine. No calorie. 加入有機小豆的抽取液所製，零咖啡因、零卡路里的飲品。	
17	大阪府	5B-C32	サクラ食品工業株式会社 Sakura Foods Industry Co. Ltd http://www.sakurasyokuhin.jp/en/	豆乳に混ぜる DHC スムージー DHC smoothie DHC水果奶昔	パッケージにはDHC マークがついており、海外でも認知度が高く購買層が広がります。豆乳が果汁感たっぷりのスムージーになり毎日美味しく続けられます。味は4種類ご用意しております。 In order to attract the overseas customers, we place the DHC logo on the package. You can enjoy the fruity smoothie which mixed with soy milk. 4 flavors available. 包裝上印有海外知名品牌的DHC標識，能帶來品牌效應。含有豆乳的水果奶昔，提供4種口味。	
18	大分県	5B-D39	株式会社日田領水 Hita Tenryosui Co., Ltd. http://www.hitatenryosui.co.jp/	①日田領水 500ml Hita tenryosui water 500ml 日田領水 500ml ②日田領水 2L Hita tenryosui 2L 日田領水 2L ③諭吉 Yukichi sake 諭吉酒	①②天然活性水素水とも呼ばれ、健康志向の高い方々に支持されています。また、モンドセレクション最高金賞を9年受賞、iTQi国際優秀味覚賞13年連続受賞。そのまま飲みいただく他、お茶やコーヒー、炊飯時や料理の下準備にも最適です。お子様のミルクにもおすすめです。 Hita tenryosui is one of the natural active hydrogen water that suitable for those who care about health. Gold award in Model Selection for 9 years. Superior Taste Award in iTQi for 13 years. You can enjoy it with tea, coffee, or use it for cooking. You may also use it for the milk powder for baby. 日田領水被稱作天然活性水素水，適合注意健康人士。另外，獲得世界品質評鑑大會最高金獎9年、連續13年獲得iTQi國際優秀味覺獎。可直接飲用，或用於茶、咖啡、煮飯或其他料理。亦可用於嬰兒奶粉。 ③黒麹特有のコクとキレのある味わいで、上品な香り、やさしい飲み心地の芋焼酎です。活性炭は使用しておりません。割り水に「日田領水」を使用しています。これにより、本来の美味しさが引き立ち、まろやかな口当たりになっています。 Yukichi is a easy-drinking sweet potato sake with a rich flavor of black koji and elegant scent. No activated carbon has been used. The use of hita tenryosui enriches the flavor and mellow taste. 易於入口の番薯酒含有黒麹獨特的味道及香氣。不含活性炭。使用日田領水所釀造，使味道更香醇濃厚。	 