

# 食品バイヤー様向け 試食展示会のご案内

「地元のこだわり食材を見つけたい」「自分のペースで商品を味わいたい」「遠方に足を運ぶ時間がない」  
…そんなお悩み、解決できるかもしれません

## バイヤーズキッチン BUYER'S KITCHEN



<https://buyers-kitchen.com/>

### 開催日程

2020年1月28日(火)・29日(水)  
11:00~18:00 ※両日共通/入退場自由

### SMTS2020にて出展される、 茨城県の小売用商材を取り揃えました!

今回は、2月12日~14日開催のスーパーマーケットトレードショー2020  
茨城県/筑波銀行ブースに出展される15メーカーの商品をご紹介します。  
地元で愛される、茨城県らしさに溢れた商品を取り揃えております。  
お好きな時間にご来場いただき、カフェのゆったり空間で試食をお召し上がり下さい。  
(※お帰りの際にアンケートのご記入をお願いいたします。)

### 出展メーカー

調味料	田舎はちみつあかぼっけ 結蜜-Musubi S7	水産	株式会社 安部 わかさぎの燻製	菓子	有限会社 内山味噌店 みそプリン
調味料	エコファーム飯島 FIVE☆RED FLAVOR' S	水産	コモリ食品 鯉のうま煮酒粕仕立て(味噌)	菓子	鹿島製菓 株式会社 究極のメロンパン
調味料	なめがたブランド戦略会議 トマト塩糀	レトルト	茨城県銘柄豚振興会 茨城の逸品 ローズポークの トマトソース煮	菓子	金砂郷食品 株式会社 パリントウ うす塩味・わさび味
和日配	株式会社 小沢食品 とうふやさんの豆乳おから	飲料	有限会社 長野園 SASHIMA CRAFT TEA T2 Premium	菓子	株式会社 久月総本舗 プレミアムオスト
和日配	だるま食品 株式会社 わら納豆1本包	飲料	株式会社 野口徳太郎商店 茶の種子緑茶	菓子	株式会社 幸田商店 茨城県産ベにはるかほしいも

### 申込書

#### 【開催概要】

日時：2020年1月28日(火)・29日(水) 11:00~18:00 (入退場自由)

会場：NIHONBASHI CAFEST (日本橋カフェスト)

住所：東京都中央区日本橋人形町1-5-10 日庄第2ビル1階

主催：株式会社日庄

後援：SMTS2020茨城県/筑波銀行ブース事務局、  
一般社団法人フードブランディング協会

定員50名

申し込み締め切り 2020年1月17日(金)

※準備が必要なため、事前にお申し込みがない場合、当日ご参加いただけませんのでご了承下さい。

※参加申込書はメールまたはFAXでご返信ください。

※参加者が定数に達した場合は、誠に勝手ではございますが抽選とさせていただきます。

□ご出席 (ご参加人数 名)

■ご芳名:

■貴社名:

■担当商材:

■ご住所:

■TEL:

■FAX:

■Email:

■気になった商品:

#### 【MAP】



#### 【アクセス】

東京メトロ日比谷線・都営浅草線  
人形町駅 A6 出口より徒歩 1 分

#### ■参加日・時間帯

※混雑回避のためご来場の日時をお答え下さい

□1月28日(火) □1月29日(水)

□11:00~13:00

□13:00~15:00

□15:00~18:00

お問い合わせ先

株式会社日庄 担当：田村 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-4-14

TEL: 03 (3249) 7022 FAX: 03 (3249) 7047 Mail: service@buyers-kitchen.com

# 出展メーカー



五霞町

田舎はちみつあかぼっけ

調味料

結蜜-Musubi S7

利根川の恵みを受ける自然豊かな五霞町で採れた無添加・非加熱の天然生はちみつを、春一番の4月から晩秋の10月まで7ヶ月間、独自に試行錯誤して月ごとにしぼり分けました。五霞町では年間を通して色々な花が咲くため、それぞれのはちみつで季節折々の「香り」「味覚」「彩り」の変化をお楽しみいただけます。全7種がセットになったギフトボックスもご用意しております。



つくば市

エコファーム飯島

調味料

FIVE☆RED FLAVOR'S

水産養殖と水耕栽培を組み合わせた“アクアポニクス”という循環農法のシステムを開発しています。新商品のこちらは、いろいろな食事に合わせて楽しめるよう、柚子胡椒・一味ニンニク・スパイスカレー・海の幸・ベジタブルの5種の調味料を組み合わせました。アクアポニクスによって無農薬で栽培した“筑波八ツ房とうがらし”をベースに使用しており、切れの良い辛みをお楽しみいただけます。



行方市

なめがたブランド戦略会議

調味料

トマト塩糎

トマトと塩糎で作った、和洋兼用の万能調味料です。『緑と風の農園』を継いだ代表が「トマトと和食を結びつけることはできないだろうか？」と考え誕生しました。農薬や化学肥料の使用を極力抑えた特別栽培のトマトと農園で栽培されたお米、そしてヒマラヤ産クリスタル岩塩といった、ナチュラル志向のこだわり抜いた材料で作られています。保存料・着色料などの添加物は使用しておりません。



那珂市

株式会社 小沢食品

和日配

とうふやさんの豆乳おから

国産大豆でつくられた、業界初の無添加常温タイプのおからです。常温のため開けてすぐに使うことができます。豆腐屋の生おからと出来たての豆乳を入れることで、しっとりやさしい味わいに仕上げました。大豆をまるごと使用しているため栄養価も高く、大豆本来のコクや旨味の深みを存分に感じられます。定番の和え物や煮物、味噌汁やドーナツに加えたりと幅広く活用できます。

## 出展メーカー



【その他展示品】国産小粒納豆 ミニ3

水戸市

だるま食品 株式会社

和日配

わら納豆1本包

昭和23年の創業以来“本場の味、こだわりの味”をモットーに、変わらぬ美味しさを提供するため、水戸で納豆を製造し続けています。

わら納豆は茨城県産の小粒大豆にこだわって製造しており、わらつとに直接大豆を包んで発酵させています。豆に移った稲わらの香りがいっそう風味を引き立て、昔ながらの納豆本来の味をお楽しみいただけます。



かすみが  
うら市

株式会社 安部

水産

わかさぎの燻製

霞ヶ浦で漁業も営んでいる佃煮加工メーカーです。自社所有の漁船を利用し、水揚げから加工まで一貫して製造しております。また、独自の『鮮度管理マニュアル』に則り、高鮮度の原料で水産物や蓮根の加工品を製造して、茨城ブランドの向上に努めています。新商品の“わかさぎの燻製”は、霞ヶ浦産のわかさぎを桜チップで燻した、ビールや日本酒、ワインの肴にぴったりの一品です。



【その他展示品】鯉のうま煮酒粕仕立て(醤油)

鉾田市

コモリ食品

水産

鯉のうま煮酒粕仕立て(味噌)

日本第二位の湖面積を誇る霞ヶ浦で、鯉の養殖とその加工品の製造、販売を行っています。川魚独特のクセで敬遠されがちですが、加工前に一週間程度水槽に移して、しっかりと臭み抜くことを徹底しています。自社の養魚場で採卵し手塩にかけて育てた鯉を、地元茨城の酒粕と秘伝の甘辛タレでじっくり煮詰めた「鯉のうま煮酒粕仕立て」は、独自の吟味加工により、骨までやわらかく安心して食べられます。



茨城町

茨城県銘柄豚振興会

レトルト

茨城の逸品 ローズポークのトマトソース煮

茨城が誇る銘柄豚“ローズポーク”を、完熟トマトをたっぷり使用したソースで煮込みました。柔らかいローズポークとトマトの旨み、酸味の相性が良い逸品です。食べきりサイズのレンジ対応カップに入っており、あと一品ほしいときや温かいおつまみがほしいとき、そのままレンジで加熱して召し上がることができます。また、常温で1年の長期保存も可能です。

## 出展メーカー



【その他展示品】SASHIMA CRAFT TEA M1

境町

有限会社 長野園

飲料

SASHIMA CRAFT TEA T2 Premium

2010年より紅茶製造をはじめ、2017年に紅茶専用工場として稼働をスタートしました。SASHIMA CRAFT TEA T2 Premiumは、国産紅茶のコンテスト「プレミアムティコンテスト2019」で入賞した、上質な完熟した果実の香りをもつ、つゆひかりのセカンドフラッシュ紅茶です。軽やかな渋みが香りをより一層引き立たせています。緑茶品種でつくる紅茶のポテンシャルを感じられる紅茶です。



境町

株式会社 野口徳太郎商店

飲料

茶の種子緑茶

国産日本茶をまるごと粉末にし、業界で初めて“お茶の種子エキス”を配合した健康志向の粉末茶です。急須でいれた場合には抽出されない脂溶性成分を含むため、お茶の栄養をまるごと摂取することができます。また、粉末のためお湯や水に溶かすだけで日本茶をお楽しみいただけます。お茶は粉末にすると風味が飛び退色しやすくなりますが、1997年より微粉末技術とお茶の種子の栄養素の着目して研究開発を重ね、2001年に開発。2013年には製法特許を取得しています。



日立市

有限会社 内山味噌店

菓子

みそプリン

味噌を隠し味に使うことにより、通常の甘味中心のプリンでは出すことが難しい“旨み”の要素がプラスされた新感覚の熟成型プリンです。味噌の旨みと塩味を乳製品となじませるために最低でも1日以上熟成期間を施しており、チーズのような濃厚なコクとほのかな味噌の香り、そしてクリーミーな口どけをお楽しみいただけます。ちょっとした手土産や贈答品としても好評です。



神栖市

鹿島製菓 株式会社

菓子

究極のメロンパン

茨城県の特産品を使った手作りの製品にこだわり、鹿島製菓のパン工房「ファリーナ」の先代店主が生産量日本一の茨城産メロンに目をつけ、開発しました。JA茨城旭村から直接仕入れたクインシーメロンを贅沢に使用し、一つ一つ手作業で前処理をしたメロンのピューレで生地をこねて丸め、ふんわり焼き上げています。風味豊かなメロンパンに、上品な優しい甘さの生カスタードクリームを挟みました。

## 出展メーカー



常陸  
太田市

菓子

金砂郷食品 株式会社

パリントウ うす塩味・わさび味

納豆製造60余年、長時間醗酵及び熟成にこだわり「おいしい納豆」造りに取り組んでいます。今後海外を主たるマーケットとして考え、ハラール（バングラデシュ政府）を取得。フランス、ドイツの見本市などでも注目された「世界初！糸引きの少ない納豆＝豆乃香」を使用して納豆スナックにしました。納豆のネバネバ感、匂いが抑えられており、納豆嫌いな人にもスナック感覚で楽しんでいただけます。



土浦市

菓子

株式会社 久月総本舗

プレミアムオスト

卵、栗、芋、南瓜、蓮根など、茨城産の食材に拘って商品開発をしています。プレミアムオストは、薄皮の中にBUKOクリームチーズを閉じ込め、その濃厚でミルキーな味わいを凝縮した洋風のお饅頭です。2018年の第10回BUKOクリームチーズコンテスト マスプロ部門ではグランプリを受賞しました。クリームチーズを新しい製法で焼き上げた、特別なギフトにぴったりの商品です。



ひたち  
なか市

菓子

株式会社 幸田商店

茨城県産べにはるかほしいも

茨城県のさつまいも「べにはるか」を使用したほしいもです。べにはるかは、明るい黄色の美しい外観とねっとり食感、糖度が高いのが特徴で、地元茨城だけでなく、全国のほしいもファンから愛される人気品種です。独自の殺菌工程により180日の賞味期限を実現し、スーパーの青果売場だけでなくドラッグストアやコンビニの菓子売場にも展開可能です。