

メーカー不在の試食展示会

京都府

×
バイヤーズキッチン
BUYER'S KITCHEN

主催：京都府内食品事業者20社合同

歴史ある産品から、
現代の暮らしに
合わせた産品まで、
取り揃えております。

参加費
無料

二部制

出展者数
20社

第一部 「試食イベント」

2020年11月10日(火)・11日(水)

11:00~18:00 【会場】NIHONBASHI CAFEST

内容：商品をご試食いただいた上、興味のあるメーカーとお繋ぎします。

第二部 「オンライン商談」

2020年11月12日(木)・13日(金)

11:00~18:00 【会場】ご自宅・オフィスから参加可能！

内容：Zoomを活用し、オンライン商談をセッティングいたします。

※Zoomが使用不可の場合は都内の会場でもご案内可能です。お気軽にお申込みください。

お申込み方法：10月23日(金)までに申込書に必要事項をご記入の上、下記までご返送をお願い致します

【お申し込み先・お問い合わせ先】
株式会社 日庄
(担当：田村/服部)

FAX 03-3249-7047
TEL 03-3249-7022

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-4-14
service@buyers-kitchen.com
【バイヤーズキッチン WEBサイト】
<https://buyers-kitchen.com/> →



※出展者とのマッチングを行うため、事前にお申し込みがない場合ご参加いただけませんのでご了承下さい。
※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。
※出展商品は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

出展商品一覧

※事業者名50音順

▶ 詳細情報はWEBでも掲載しております！

【商品紹介ページURL】 <https://buyers-kitchen.com/events-online3/>【商品紹介動画URL】 https://www.youtube.com/playlist?list=PLlMSmBhPnGBkH50UqNUMp2bMz_Yq5pQa10/15～
随時UP予定！

No.	事業者名	ジャンル	賞味期限	商品名	商品説明	
1	株式会社アドプランツ コーポレーション	農産加工品	常温	3年間	京タケノコカレー	全国的にも有名な京都西山山麓の新鮮なタケノコの食感と旨味を活かした贅沢な缶詰入のカレーです。(グリーン、キーマ、レッド、チキンの4種の味)
2	天の酒喰食房	水産加工品	冷凍	60日	セイコ蟹のテリーヌ	主に京丹後産のセコ蟹(ズワイガニの雌)を部位ごとに層にして蒸し上げています。原材料はセコ蟹と「琴引の塩」のみ
3	株式会社UCHU	菓子	常温	90日	りすとどんぐり(秋限定)	UCHUwagashiの落雁は、一つ一つ丁寧に手仕事で作っています。「実るほど、どんぐり食べるりすかな」口いっぱいどんぐりをほおぼったりすが人気の秋限定商品です。
4	株式会社金市商店	調味料	常温	730日	シングルオリジンハニー0133 北海道石狩市産菩提樹蜂蜜	ハニーハンター市川拓三郎が世界中からいろいろな蜂蜜を集め、世界20か国、日本20都道府県以上の蜂蜜を一同に取り揃えました。
5	株式会社京都ハバネロの里	農産加工品	常温	365日	京はばねろ篠ソース	京都産のハバネロだけを使用して、化学調味料や合成着色料・保存料は一切使用せず、無添加でハバネロの辛味や風味を生かした日本人好みのテイストに仕上げました。
6	京都 舞妓の茶本舗	菓子	常温 冷蔵	300日	抹茶ぼーるちょこ	お茶どころ・京都から、こだわりの石臼挽き宇治抹茶を使ったお菓子を探している方に、おすすめのおチョコレート菓子。
7	グリルにんじん株式会社	レトルト	常温	365日	京都 洋食屋さんの ビーフシチュー	京都で創業40年の人気の洋食店が監修した本格的な味のレトルト食品ビーフシチュー
8	農業生産法人 株式会社健康ファーム	農産加工品	常温	90日	有機 干し芋(100g)	京都府北部にて有機サツマイモを、そのまま有機加工しました！！小さなお子様からご年配の方まで、安心してご賞味いただけます。
9	株式会社伍八山椒堂	水産加工品	冷蔵	21日	牡蠣の佃煮	厳選された京都府産の朝倉山椒と広島県産の牡蠣を原材料に使用して、添加物を一切含まず、京都の料理人が丹精を込めてつくりあげた逸品です。
10	佐々木酒造株式会社	飲料(酒類)	常温	360日	古都のリキュール柚子	国産の柚子果汁を贅沢に使用した本格リキュール。食事と楽しんでいただけるよう、甘さを抑えた製法で果汁本来の味わいを引き出しました。
11	大京食品株式会社	農産加工品	冷蔵	120日	ふしみ美人 京の味つけ絹いなり	独自の製法で仕上げた絹のようにきめ細やかな油揚げを使用し、隠し味には「京都伏見産の酒粕」を加え、しっとりとなめらかな食感の出汁が効いたまろやかな味わいの「おあげさん」です。
12	株式会社たにくち	農産加工品	常温	120日	堀川ごぼうチップス	一般ごぼうの約3倍以上ある大きさ、又栄養分は約3倍程ある京野菜伝統の「堀川ごぼう」を使用した食べたら止まらない「堀川ごぼうチップス」です。
13	丹後フーズ株式会社	畜産加工品	冷蔵	40日	天橋立ハム ロースハム	純粋な国産の豚肉を使い、まったく加水しない肉の味の強いハム・ソーセージを日本に流通させたいという創業者の願いによって開発されました。
14	津乃吉	調味料	常温	180日	朝ごはんだし醤油	丁寧にひいたお出汁に、看板商品「山椒じゃこ」を作る際にできる「じゃこだし」や、継ぎ足しの「昆布だれ」、厳選調味料を使用し、一切の添加物やエキス類は使用せずこしらえた、自慢のだし醤油です。
15	株式会社プレメーズ	調味料	常温	365日	京都 旨味だし	日本で取れた最高級の天然素材を配合した出汁パック。本格的なお出汁がご家庭で簡単にとれます。化学調味料や添加物、保存料不使用なので小さなお子さまもOKです！
16	美山ふるさと株式会社	畜産加工品	冷蔵	5日	美山牛乳900cc瓶牛乳	美山牛乳は半世紀以上の美山町のブランドです。町内酪農家3戸の貴重な生乳を85℃15分間殺菌でのパスチャライズ方式です。
17	宮本ファーム/米とやさいの食工房	調味料	常温	270日	米粉カレールウ	京都の米粉で作ったトマトベースが美味しいカレールウです。ノンオイルでさらとしたパウダータイプなのでカレー以外に様々なお料理の調味料としてご使用いただけます。
18	株式会社YASAI	農産加工品	冷蔵	—	みらい乃野菜	京都府立大学が開発した抗酸化成分を高める水耕栽培技術(特許出願中)を使用し栽培をしています。抗酸化成分で言うと他の水耕栽培レタスや露地レタスに比べて3倍～10倍も含んでいます。
19	矢野食品株式会社	農産加工品	常温	120日	激うま辛こんにゃく麺・唐紅(karakurenai)	「本気」で辛いこんにゃく麺のカギは辛さと食感のバランス！唐辛子は、4種類の唐辛子をブレンドし、辛さを出す為に、粒の大きさにもこだわっています。
20	株式会社ユーサイド	調味料	常温	240日	セイアグリーマヨネーズ	おいしさと安全性をとことん追求したセイアグリーマヨネーズ。こだわりの無添加マヨネーズを食べて頂きたいという社長の思いが形になりました。

京都府×バイヤーズキッチン 試食イベント+オンライン商談申込用紙

参加申込締切:10月23日(金)

会社名		氏名	
住所			
担当商材		TEL	
E-mail		携帯番号	

① 参加可能な日程とお時間 (該当するもの**全て**に✓)

■都内会場:NIHONBASHI CAFEST

✓	日程	時間帯をご記入ください
	11/10(火) 試食イベント	: ~ :
	11/11(水) 試食イベント	: ~ :
	11/12(木) オンライン商談会	: ~ :
	11/13(金) オンライン商談会	: ~ :



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
 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
 東京メトロ半蔵門線 水天宮前駅 出口8より徒歩5分

② オンライン商談希望の商品について

出展者一覧より、オンライン商談を希望する商品を**全て**お選びください。

No.	✓	商品名	提案先・話したい商談内容
1		京タケノコカレー	
2		セイコ蟹のテリーヌ	
3		りすとどんぐり(秋限定)	
4		シングルオリジンハニー0133 北海道石狩市産菩提樹蜂蜜	
5		京はばねろ篠ソース	
6		抹茶ぼーるちょこ	
7		京都 洋食屋さんのビーフシチュー	
8		有機 干し芋(100g)	
9		牡蠣の佃煮	
10		古都のリキュール柚子	
11		ふしみ美人 京の味つけ絹いなり	
12		堀川ごぼうチップス	
13		天橋立ハム ロースハム	
14		朝ごはんだし醤油	
15		京都 旨味だし	
16		美山牛乳900cc瓶牛乳	
17		米粉カレールウ	
18		みらい乃野菜	
19		激うま辛こんにゃく麺・唐紅(karakurenai)	
20		セイアグリーマヨネーズ	

注意 事項

※申込み時点では商談は確定ではありません。オンライン商談を希望された場合でもマッチング不成立の場合は当日商談できかねますので、予めご了承下さい。
 ※運営の都合上、申込内容に変更が生じた場合は開催1週間前までに運営事務局へご連絡をお願いいたします。

【お申し込み先・お問い合わせ先】
株式会社 日庄
 (担当:田村/服部)

FAX 03-3249-7047
TEL 03-3249-7022

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-4-14
 service@buyers-kitchen.com
 【バイヤーズキッチン WEBサイト】
<https://buyers-kitchen.com/> →

