

広島県 江田島市商工会 主催

江田島市地域産品

試食展示会 & オンライン商談会

温暖で穏やかな瀬戸内に浮かぶ『江田島』は江田島、能美島など大小9つの島々で構成されております。

本展示会では、瀬戸内特有の気候を活かした作られた様々な商品をご紹介します。



開催概要

2020年11月17日(火)~18日(水) 11:00~18:00

【会場】 NIHONBASHI CAFEST

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1丁目5-10

主催: 江田島市商工会

内容: カフェスペースでの商品展示・試食
Zoomを使ったマッチング商談会

参加費無料

1社から商談可能

会場での試食・展示

※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30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/澤浦)

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

▶最新詳細情報はこちら！

商品紹介ページURL:<https://buyers-kitchen.com/events-online4/>

No.	事業者名	商品名	賞味期限	商品説明
1	株式会社門林水産	がきんちよ(小粒牡蠣)	冷蔵 3日	0年牡蠣から3年牡蠣まで扱い、広い層のお客様から得てる中、この「がきんちよ」は0年牡蠣を使っております。レンジで3分簡単調理なので子供から大人まで楽しく食べられ、家庭で楽しみながら牡蠣を開けて盛り上がるができます。
2	Shirasuya e's	KAKIJAN	常温 97日	牡蠣屋の娘が実家で養殖する上質な牡蠣に実り豊かな瀬戸内で育ったレモンやオリーブオイルなどの食材を加え、牡蠣の旨味がたっぷり詰まった国産・無添加・無化調にこだわったリエットに仕上げました。
3		KAKI JAN Premium (かきじゃんプレミアム)	常温 97日	牡蠣屋の娘が実家で養殖する上質な牡蠣に実り豊かな瀬戸内で育ったレモンやオリーブオイルなどの食材を加え、牡蠣の旨味がたっぷり詰まった国産・無添加無化調にこだわったリエットに乾燥させた牡蠣を混ぜ込みオリジナルを更に濃厚に仕上げました。
4		KAKI JERKeY (かきジャーキー)	常温 190日	牡蠣屋の娘が実家で養殖する上質な牡蠣の貝柱とひもの部分を乾燥させました。無添加無化調で牡蠣本来の旨味に加え、乾燥させる事で更に旨味を引き出した商品となっております。
5	瀬戸内味噌高森本店	黒鯛みそ	常温 180日	漁獲高日本一を誇る広島県の脂のつった黒鯛をふんだんに使ったおかず味噌。焼いた黒鯛のほぐしを身を贅沢に使い、黒鯛の旨さとコクを最大限に活かしています。味噌は米麹を使った白味噌と中味噌をブレンドし、まろやかに仕上げています。
6	有限会社寺本水産	「旨いにこだわり牡蠣一筋」 かきすき	常温 365日	瀬戸内の広島県江田島市に広島県が指定した清浄海域で生育する新鮮で身が詰まった牡蠣を厳選し、国産すじ肉や麩を加え、沖美町で昔から食べられている「牡蠣屋のかきすき」を再現しました。原材料は全て国産、無添加無化調で健康にも配慮し、手軽にレンジでも調理できるよう工夫しています。
7		海の子 (江田島産牡蠣とオリーブオイル漬け)	常温 365日	瀬戸内の広島県江田島市に広島県が指定した清浄海域で生育する新鮮で身が詰まった牡蠣を厳選し、牡蠣の水分量を半分まで濃縮し旨味を凝縮させました。「牡蠣本来の味」を再現しました。原材料は全て無添加無化調で健康にも配慮し、手軽にたべ応えのある一粒にしました。シンプルな味付けで牡蠣を召しあがれるよう工夫しています。安芸の島の実オリーブオイルを使用。
8	はつはな果蜂園	沖美の輝き	常温 3年	蜂蜜は巣箱の周辺2~3kmの範囲に咲く花から集めます。その時期、その場所でのどのような花が咲くかは違いがあるため、蜂蜜の性質にも違いが生じます。季節ごと、収穫場所ごとに商品を分け、他の蜂蜜と混ぜることは無く、地域の特色を活かしたはちみつを生産しています。収穫後も二度の濾過のみで、出荷直前に瓶詰めを行い、フレッシュな状態でお届けいたします。
9		江田島レモンカード	常温 3年	通常のレモンカードと違い、砂糖を使用せず蜂蜜をふんだんに使用しています。卵も全卵ではなく、卵黄のみ使用した色・コクの濃いレモンカードです。食品添加物も使っていません。レモン園地は養蜂場を兼ねており、農薬不使用で生産されています。
10		江田島産ストレートレモン果汁	常温 365日	江田島市沖美町、江田島町で生産した農薬不使用栽培(江田島町園地は2021年収穫分から)のレモンを原料として、愛媛県宇和島市の愛工房株式会社に委託搾汁しています。瞬時に果皮と分離するインライン搾汁製法により、優れた品質の果汁を作り出します。
11	有限会社濱口醤油	愛情料理これ一本 味付け醤油	常温 1年半	濃口しょうゆ(玉萬寿醤油)をベースにかつおだし、昆布だし、砂糖、お酒、みりんを調合してつくっています。これ一本で、いろいろな和食料理の味付けが完璧にできます。
12		いりこの白だしこれ一本	常温 1年半	うすくちしょうゆをベースに、かつおエキス、昆布エキス、宗田節、鯖節、カタクチ鱈の煮干しを使用してつくった濃縮タイプの白だしです。いりこをそのまま入れていただきますのでいりこの風味もよききています。
13		柑橘と炒りいりこの瀬戸内ドレッシング	常温 180日	看板商品の玉萬寿醤油に枕崎産の鰹節と北海道産の昆布を漬け込んだものに広島県産のいりこを炒って粉末したものと柚子とカボスの果汁を加えて作っています。
14	平井興産株式会社	ゆず・すだち・橙と厚削りカツオのポン酢	常温 365日	山口県産の柚子果汁、徳島県産のすだち果汁、尾道市周辺で収穫された橙の果汁を弊社の看板商品の玉萬寿醤油とブレンドしさらに、枕崎産の厚削りカツオをでうまみをきかせています。爽やかな果汁感と高級感のあるカツオの風味が料理を引き立てます。
15		江田島すっぽん	常温 30日	天然物のすっぽんは泥臭いと言われるますが、当社の「江田島すっぽん」は、餌や土壌にこだわり、臭みのないすっぽんです。味は、鶏肉のような味わいです。全国的にも、島でのすっぽんの養殖は珍しく、江田島という温暖な気候や、江田島の温暖な自然と江田島の豊富な資源(カキやイリコ、オリーブの葉)を利用して養殖したすっぽんです。
16	ポークアンドチキン 江田島	江田島産地鶏 (名古屋コーチン・江田島産一黒シャモ)	冷蔵 180日	当事業所の江田島地鶏は、通常の養鶏業者が4ヶ月ほどで出荷するところを半年以上かけ、長く育てて出荷します。広々としたストレスのない環境でしっかり運動した鶏は、脂ののり、身が締まって歯ごたえも増し、味に深みがあります。健康な鶏なので、抗生物質などは必要なく自然のまま育てています
17	マルサやながわ水産有限会社	瞬間冷凍大粒カキフライ	冷凍 365日	牡蠣屋さんが作った瞬間冷凍カキフライ。旬の牡蠣を旨みそのままに一つつ丁寧に作りました。薄衣で牡蠣の味がしっかりと味わえます。旬の時期に水揚げした牡蠣を瞬間冷凍することにより美味しさを閉じ込め一年中楽しむことができます。
18	峰商事合同会社	てくてくのサツマイモパイ	冷凍 21日	口に入れた瞬間、パリッと歯ごたえとともに甘いサツマイモの香りがします。サクサク感ともちもち感が共存しています。原材料は農薬不使用のサツマイモを使い、無添加無化調です。
20	山本倶楽部株式会社 (江田島オリーブファクトリー)	安芸の島の実 厳選 World Collection	常温 2年	広島産オリーブを原料とした「安芸の島の実 江田島搾り」と、弊社スタッフが世界各国から厳選し仕入れた高品質なエキストラバージンオリーブオイルを江田島の自社加工工場にてブレントを行い、品質管理の行き届いた自社工場にて瓶詰めを行っております。生産地による味、香りの違いが楽しめるオリーブオイルです。
21		安芸の島の実 江田島搾り	常温 1年半	当社農園にて大切に栽培されたオリーブや地元江田島・呉地域の市民、農家が栽培したオリーブの果実を原料とした、広島県産のオリーブ果実100%のエキストラバージンオリーブオイルです。地域と共に作り上げたこだわりのオリーブオイルです。
22		安芸の島の実フレーバーオイル	常温 180日	広島県産の唐辛子、レモンを原料に使用しております。乾燥させた原料を高品質なエキストラバージンオリーブオイルに漬け込んだオリーブオイルです。広島県産の原料以外に余分な味付け、香りづけを行ってならず、品質管理の行き届いた自社工場にて瓶詰めを行っております。
23		安芸の島の実プレミアム江田島搾り	常温 1年半	栽培期間中農薬不使用で育てられた、広島県産のオリーブ果実を100%したエキストラバージンオリーブオイル。国内最高峰のオリーブオイルです。

会社名		氏名	
住所			
担当商材		TEL	
E-mail		携帯番号	
参加形式	<input type="checkbox"/> 試食展示会のみ <input type="checkbox"/> オンライン商談のみ <input type="checkbox"/> 試食展示会+オンライン商談		

① (試食展示会)参加可能な日時 (該当するもの**全て**に✓)

✓	日程	来場時間
	11月17日(火)	～
	11月18日(水)	～

② オンライン商談を希望される場合の対応可能時間

(該当するもの**全て**に✓)

✓	日程	オンライン対応可能時間
	11月17日(火)	～
	11月18日(水)	～

③ オンライン商談参加方法 (該当するものに✓)

✓	参加方法
	自社・自宅から参加
	都内会場(NIHONBASHI CAFEST来場)

④ 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お選び✓をお願いいたします。

オンライン商談希望✓	会社名	気になる商品・商談したい商品
	株式会社門林水産	
	Shirasuya e's	
	瀬戸内味噌高森本店	
	有限会社寺本水産	
	はつはな果蜂園	
	有限会社濱口醤油	
	平井興産株式会社	
	ポークアンドチキン江田島	
	マルサやながわ水産有限会社	
	峰商事合同会社	
	山本倶楽部株式会社 (江田島オリーブファクトリー)	

■都内会場:NIHONBASHI CAFEST



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

- * 1回のご参加につき1組3名まで承ります。一度に4名以上のご来館をご遠慮ください
- * ご来場時にはスタッフが非接触型体温計で検温をさせていただきます。37.5度以上の発熱が見つかった場合、ご本人および同伴の方は事前予約いただいてもご入場いただけません。あらかじめご了承ください。
- * ご本人や身近な方が過去14日以内に、「入管法に基づく入国制限対象地域」への訪問歴をお持ちの方はご来場をご遠慮ください。
- * アルコール消毒液を使用した手指の消毒等こまめな手洗いにご協力ください。
- * マスク着用でのご来場にご協力をお願いいたします。

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。
 ※マッチング結果および当日のスケジュールは10月2日(金)頃ご連絡させていただきます。
 ※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/澤浦)

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/ →

