

大分県
主催6次産業化商品
試食展示会&オンライン商談会

2020年11月25日(水)・26日(木)開催 (両日10:00~17:00)



大分県では、豊かな自然環境の中で育まれた特色ある県産農林水産物が多くの方に愛されるよう、「The・おおいた」の商品づくりとブランド化を推進しています。
今回は、この大分県自慢の農林水産物を使用した魅力あふれる6次産業化商品を集めた試食展示会です。

▼Webページで商品の詳細情報をご覧ください▼

<https://buyers-kitchen.com/events-online5/>

■ カフェでの商品展示・試食会

会場にて、全商品調理された状態で試食が可能
商品をご試食いただいた上で、興味のあるメーカーの
担当者とお繋ぎします

事前 申込制	参加費 無料
-----------	-----------

■ 事前マッチング型オンライン商談

Zoomを利用したオンライン商談をセッティング
オフィス・ご自宅の他、会場での実施も可能です
※会場以外で参加される場合、サンプルは事前に郵送いたします

1社から 申込可能	1商談 30分	事前 申込制	参加費 無料
--------------	------------	-----------	-----------

【会場】 NIHONBASHI CAFEST

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1丁目5-10



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

※Zoom使用不可の方は会場のご利用も可能です

11月9日(月)までに申込書に必要事項をご記入の上、下記までご返送ください

【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。

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(→①) <input type="checkbox"/> オンライン商談のみ(→②③④) <input type="checkbox"/> 試食展示会+オンライン商談(→①②③④)		

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25日(水)	～
	11月26日(木)	～

② (オンライン商談)対応可能な時間 (該当するもの全てに✓)

✓	日程	オンライン対応可能時間
	11月25日(水)	～
	11月26日(木)	～

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)

⚠ 試食展示会参加における注意事項 ⚠

- 参加される場合は、メーカーの商品力向上のため全出展商品の試食ならびにアンケート回答にご協力ください
- 1回のご参加につき1組3名まで承ります(4名以上でのご来場はご遠慮ください)
- スタッフによるご来場時の検温を実施しております(37.5度以上の発熱があった場合、ご本人および同伴の方はご入場いただけませんので、予めご了承ください)
- 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、ご来場をご遠慮いただきますようお願いいたします
- アルコール消毒液を使用した手指の消毒、こまめな手洗い等にご協力ください
- マスク着用でのご来場にご協力をお願いいたします
- 申込内容に変更が生じた場合は事務局までご連絡ください

⚠ オンライン商談参加における注意事項 ⚠

- メーカーの商品力向上のため、オンライン商談後に試食又は商談された商品のアンケート回答にご協力ください
- 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、当日の商談は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スケジュールは開催1週間前を目安にご連絡いたします
- 運営の都合上、申込内容に変更が生じた場合は開催1週間前までに事務局までご連絡ください

④ オンライン商談を希望するメーカー・日時 (該当するもの全てに✓) ※対応時間はWebページで確認できます

オンライン商談希望✓	会社名
	あねさん工房 株式会社
	農事組合法人 芦刈農産
	キュウセツAQUA 株式会社
	シセイ・アグリ 株式会社
	合同会社 ジョイファーム大分
	株式会社 西日本農業社
	株式会社 らいむ工房
	キュウエイファーム 株式会社
	森食品
	有限会社 天峯ファーム

オンライン商談希望✓	会社名
	株式会社 油花
	石窯ピザとブルーベリー ベリージュファーム
	有限会社 エム・ナイン
	国産サフラン商い処 八世屋
	ほのぼのファーム
	株式会社 粉工房うさ
	森梅園・農園
	大分県椎茸農業協同組合
	合同会社 やいの夢
	大分県農業協同組合東部事業部

【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/ →



出展商品一覧 (✕: 試食提供商品) ※詳細情報・同時出展商品の情報はWebページでご確認いただけます <https://buyers-kitchen.com/events-online5/>

No.	メーカー名	商品名	賞味期限	商品説明
1 冷凍	あねさん工房 株式会社	✕ かぼすのしずく(かぼす果汁)	365日	自社農園にて栽培・管理している大分県産のかぼすを100%使用。果汁は非加熱・無添加(保存料無し)素材そのものを1年中味わえます。一般的には、ビンに入った常温のかぼす果汁が流通しておりますが、飲み比べると驚くほど味・風味が違います。
2 冷凍	農事組合法人 芦刈農産	✕ 冷凍焼き芋「はるか姫」	500日	豊後大野の大地で育てた甘藷・紅はるかかを40日間貯蔵し、甘くなった「はるか姫」をじっくり焼き上げ、瞬間冷凍でその甘さと美味しさをそのままパックしました。非常に甘くまろやかな食感なので、離乳食や高齢者の方の介護食としてもおすすめです。また、半解凍状態でアイスのように食べるのもオススメです。
3 常温	キュウセツAQUA 株式会社	✕ 大分県国東産 クリーブオイル エクストラバージン	730日	温暖な瀬戸内気候である果樹の産地「大分県国東半島・国東クリーブガーデン」で栽培されたオリーブを12時間以内に搾油することにより、酸度0.2%未満に抑えた、高品質の国産エクストラバージンオリーブオイルです。フルーティでくせが無く、マイルドでやわらかな風味が食材本来の味を引き立てます。
4 常温	シセイ・アグリ 株式会社	✕ 白ネギたっぷりみそ 白ネギたっぷりソース	10ヶ月	【白ネギたっぷりみそ】 自社製の白ネギをすべて贅沢に使った白ネギたっぷりみそです。1本に白ネギを丸ごと1本分詰め込んでいます。ネギの豊かな風味と、ピリッとした辛味、そしてお肉のような大豆の触感でご飯が止まりません。
5 冷凍	合同会社 ジョイファーム大分	✕ 刺身きくらげ	180日	最上級の希少な白いきくらげを、下処理後真空パック後、マイナス31度のアルコール凍結機で瞬間冷凍することで賞味期限が6ヶ月に。解凍後も生と変わらぬコリコリ食感で、開封後そのまま食べることができます。ポン酢、わさび醤油でお召し上がり下さい。
6 常温	株式会社 西日本農業社	✕ ジンジャーシロップ チャイの素 デザートジンジャーシロップ 国産レモン 生姜糖かぼす	365日	【ジンジャーシロップチャイの素】 無農薬・無化学肥料の自社栽培生姜とスパイスを、試作を重ね完成した他にはないこだわりの配合で煮込み、一つ一つ丁寧に手作りしています。牛乳や豆乳で割るだけで簡単に本格的なインド風ミルクティーのチャイが味わえます。
7 常温	株式会社 らいむ工房	✕ むらさきもち麦 紫もち麦&玄米 紫もち麦粉	365日	【むらさきもち麦】 コンセプトは「農業を通じて健康作りのお手伝い」です。世界農業遺産に認定された大分県国東の緑豊かな環境で栽培された希少な品種「むらさきもち麦」は白米の30倍の食物繊維を含有。もっと多くのご家庭で普段の食事にちょい足しで召し上がっていただきたいと思い、この商品を栽培・販売しております。2週間~1か月の食べ切りサイズ。
8 常温	キュウエイファーム 株式会社	✕ きくらげピクルス	365日	国産きくらげを使って、体にいい物はできないかと考えた結果、ピクルスならきくらげの良さをそこなわずお届けできると思い作りしました。自社で製造している肉厚きくらげ(柔-やわら-)をふんだんに使用して、お酢、砂糖、塩、鷹の爪に漬け込み、女性好みの甘めに仕上げました。お酒との相性も良く、一度食べたら止まらなくなる商品です。
9 常温	森食品	✕ ゆずあまざけドレッシング うめあまざけドレッシング	180日	【ゆずあまざけドレッシング】 “体にいいといわれるモノを”をコンセプトに、普段の食事の中に発酵食品を手軽に取ることが出来ないかと考え、調味料のドレッシングにしました。自家製のあまざけ(米麴)を使い、クリーミーに仕上げ、ゆず果汁の酸味・ゆず皮の香りがきいたドレッシングです。高菜の粒マスタードを使い、辛みとつばの食感を感じる商品です。
10 常温	有限会社 天峯ファーム	✕ 大分地鶏豊のしゃも スパイスカレー	2年	レトルトカレーとは思えない香りと味の本格的スパイスカレー。希少な大分特産地鶏「豊のしゃも」をふんだんに使用し、その旨みを最大限に引き出すために39種類のスパイスを配合したこだわりのご当地カレーです。
11 常温	株式会社 油花	✕ 菜の花油 ねぎ塩たれ 菜の花ラー油	548日	【菜の花油】 遺伝子組換えの心配のない純国産品種「ナナシキブ」の菜の花を無農薬で栽培し、伝統的な圧搾法で丁寧に絞った安心安全な一番搾り菜の花油です。ご利用頻度に応じて、小瓶から大容量ペットボトルまで各種サイズを取り揃えております。
12 常温	石窯ピザとブルーベリー ベリージュファーム	✕ モヒートブルーベリージャム ブランドブルーベリージャム きび糖仕込みのブルーベリーソース	365日	【モヒートブルーベリージャム】 ブルーベリーにラム酒、自家製のミントを刻んで入れてお酒のモヒートをイメージした、風味豊かな大人向けのジャムです。ゲル化剤(ペクチン)を使用せず、きび糖で作っています。パニラアイスとの相性抜群! お酒がダメな方でも美味しく召し上がれます。
13 常温	有限会社 エム・ナイン	✕ トマバジソース トマトケチャップ(385g) トマトケチャップ(甘口)	365日	【トマバジソース】 湯むきしたトマトの果肉がしっかりとわかり、甘みと酸味が程よい味わいの完熟トマトと、大分県産のバジルで作った相性抜群のソースです。自社栽培している玉ねぎとニンニク、オリーブオイルの旨味が凝縮した、具だくさんのトマバジソース。味付けがしっかりしているので、パスタはもちろん、魚のムニエル、鶏肉の煮込み、ピザトーストのソースなど、色々な料理の味付けに使うだけで本格的な料理の出来上がり。
14 常温	国産サフラン商い処 八世屋	✕ さくらん紅茶 さくらんてい さくらん花芯	365日	【さくらん紅茶】生産量日本一の竹田市で生産された希少な国産サフランを、手軽に簡単にお楽しみいただけるよう大分県産の無農薬の和紅茶とブレンドしたサフラン紅茶です。使いやすくサフランの配合が一定に保てるティーバッグタイプにしています。
15 常温	ほのぼのファーム	✕ 赤青黄色柚子こしょう	180日	自家栽培の唐辛子にヤマユズの表皮を微塵に切り、混ぜ合わせたものを塩蔵しただけの調味料。天然の色合いを生かし、赤(赤唐辛子+黄色柚子)、青(青唐辛子+青柚子)、黄(黄唐辛子+黄色柚子)と三色の柚子こしょうで辛さ香り色合いをおたのしみいただけます。
16 常温	株式会社 粉工房うさ	✕ クロダマルきな粉ようかん 大分県旨い米食べ比べ	365日	【クロダマルきな粉ようかん】 大分県宇佐市の特産である黒大豆「クロダマル」を使用しています。その「クロダマル」を自家焙煎して、きな粉へ加工します。そのきな粉を存分に入れ込んで羊羹を製造しております。甘さ控えめで、口当たり上品な味です。芳醇なきな粉の香りが後を引きます。
17 常温	森梅園・農園	✕ お守り招福梅	330日	招福梅は森梅園が研究を重ね、30年の歳月をかけて独自に品種改良した黄熟しても落ちない縁起の良い梅です。皆様の開運招福を願い心を込めてお届けしたく、一つ一つお包みしました。
18 常温	大分県椎茸農業協同組合	✕ 豊後きのこカレー きのこ飯 クイツコ	365日	【豊後きのこカレー】 大分県産原木乾しいたけを使用おり、無農薬栽培の為、安心・安全です。乾しいたけ(小粒どんこ)を水に戻して、野菜や肉と一緒にじっくり煮込んだ和風カレーです。大分県産の乾椎茸は品質、生産量ともに日本一を誇り「豊後の国おいた」を代表する特産品です。
19 常温	合同会社 やいの夢	✕ 「3度びっくり餅」	30日	古代米や薬効植物を練り込んだお餅です。農薬・化学肥料不使用。主原料のモチ米は、大分県竹田市、久住山のふもとの大自然で、掛け稲をして天日でゆっくり乾燥します。通常の4倍程、手間暇がかかりますが健康を考え大事に育てたモチ米です。
20 常温	大分県農業協同組合東部事業部	✕ 国東オリーブオイル	365日	世界農業遺産に認定された国東半島地域のみで栽培されているオリーブを手摘み手選別しており、鮮度高い状態で搾油したオリーブオイルです。若草のようなフレッシュな香りで、くせがなくめらかな舌触りです。