

feel NIPPON 春 2022 出展商工会議所と商品例

※新型コロナウイルスの感染状況によっては出展商工会議所等に変更が生じる可能性があります。



都道府県	カテゴリー	商工会議所名	写真	写真	商品名	商品概要及び開発の経緯・こだわり・みどころ
北海道	食	紋別商工会議所			①ほたて黄金ごはん ②たこからあげ	今回出品する「ほたて黄金ごはん」は、能戸俊憲氏が、紋別のお土産品が少ないと感じていたことから、新たな紋別のお土産品を作ろうと決意し、生み出したものです。干し貝柱の生産者であるという強みを活かし、干し貝柱を使用することはもちろんですが、製造する工程で産出されるほたての炊き汁をも活用した製品の開発を進め、ほたての出汁を前面に打ち出した「ほたて黄金ごはん」が完成しました。オホーツクの海は、海流により運ばれる豊富な栄養により育まれた海産物の宝庫。様々な美味しい海産物が採れます。そんな特別な旨味を長年の経験を活かし、より美味しく食べてもらいたいという思いから、ほたてのみならず、オホーツクの海産物を活用した製品を開発しています。
北海道	食技	美幌商工会議所			①びり麺 ②山わさび醤油漬	①頑固な生産者、ひでちゃんが育んだ小麦「はるゆたか」。通常の小麦よりも風味が豊かで、たんぱく質(グルテン)の含有量が多く、もちもちとした食感と力強いコンが特徴の食べ応えのある小麦です。しかし、「はるゆたか」は、栽培期間が短く、天候の影響を受けやすいため、一般の小麦に比べてとても扱いが難しい品種と言われております。その希少な小麦「はるゆたか」を原料で作った生パスタのモチモチ食感をぜひ、ご賞味ください！ ②山わさび醤油漬は、辛さと食感を残すため独自の製法で粗く挽いています。そうすることで、噛んだ時にすりおろしでは味わうことのできない強い刺激が口の中に広がります。アツアツのご飯の上のせて食べて頂ければ、日本の本わさびとはひと味違うガツンとくる心地よい辛さを感じられます。辛さを好まれる方には、ぜひ一度当社の商品を試して頂き、新しい辛さをお楽しみください！
岩手県	食技	北上商工会議所			①タオルハンカチ ②更木桑茶	①北上展勝地の「桜」を主とした草木染料で染めた手作りの品です。みちのく北上・展勝地の自然の色をお楽しみ下さい。 ②岩手県内の厳選された桑の葉を地元更木にある茶専用工場で製茶しています。ノンカフェインの健康茶です。
山形県	食旅技	新庄商工会議所			①LUEGO Cordvan Tricoté コードバン トリコ ②大豆を使ったハンバーグステーキ GRANDEミート	①「革をとことん堪能したい」1本作るのに7日間という、工賃だけで大台に乗ってしまったのがコードバントリコ。通常は、表革だけコードバンで内側のパーツは牛本ヌメ革などを使うのが一般的です。ところが内側パーツも全部コードバンにしたため材料費だけでLUEGOの長財布が買える費用となりました。また、メッシュにすることで一枚の馬革を余すことなく使えるようになりました。 ②GRANDEミートとは、SDGs課題解決に向け大豆肉90%以上により作られた、地球と身体に優しい新しいお肉です。お肉の半分のカロリーで同様のたんぱく質、また食物繊維やミネラルは約3倍の栄養価があります。さらに、GRANDEミートを食べるだけで、飼育による穀物使用の0.5～1.9キロ削減が可能となり「食べるだけでSDGs課題解決」につながります。もちろん美味しさにもこだわっています。
新潟県	食技	長岡商工会議所			①BOOK TAILOR (クワバラ) ②カッティングボード (M.O.Materials)	①アクリル加工と機械彫刻を行なっている町工場の製品を展示します。BOOKTAILORは、たった2つのパーツからなるシンプルな構成。差し込んだらお気に入りの場所にお気に入りの本を載せて完成です。読みかけの本やお気に入りの本などを飾ってください。 ②無垢材を使用したタイプと無垢集成材を使用したタイプのカッティングボードを展示します。天然オイルを塗布し、更に蜜蝋ワックスで仕上げているため、手触りが良く、お子様が舐めても安全なものとなっております。1つ1つ手作業で製作しているため、同じ形・模様のもはありません。ぜひブースをご覧ください。
新潟県	技	糸魚川商工会議所			①飲むフルボ酸「金龍泉」 ドラゴンウォーター ②いんぐりっす ころころ積み木	①フルボ酸は分子量が小さいため体内吸収や経皮吸収にも優れて皮膚の表面でイオン交換をする事で効率よく酸素を取り込み、お肌や毛髪の生態活動を活性化させます。摂取することで自然治癒力を高め、健全な状態を作ることができ、それによって病気の元を抑え込んだり、免疫力を高めていったりすることにつながります。 ②糸魚川市在住のALT(Assistant Language Teacher)のアドバイスをいただき、実際の教育の場で楽しく遊んで学べるおもちゃを地元の木で作ろうというきっかけでできた商品です。お子様だけでなく、お父さん、お母さんも一緒に楽しめる積み木です。
新潟県	食技	十日町商工会議所			①雪国生まれの美味しい人参ジュース ②竹の子カッターACE ③山菜Tシャツ ④火焰型土器手ぬぐい ⑤清津峡トンネル Tunnel of Light	①発売30年を迎えたいち粒のロングセラー商品。日本有数の豪雪地帯「新潟県津南町」が育んだ人参を絞った100%ジュースです。 ②ネマガリダケはその強靱な表皮をむくことが悩みであったが、自然の法則の究明により「竹の子カッター」が根本から解決しました。 ③鮮度抜群の採れたて山菜がリアルにプリントされた、Tシャツ・パーカー・トートバッグなど。世界で唯一!?の山菜アパレルです。 ④当社の特色である転写箔を用いた染色加工技術を施した、火焰型土器をモチーフとした手ぬぐいです。光の反射で美しく輝きます。 ⑤全国の観光地を本格注染で再現してみませんか。先端技術とは対面にある手染めの魅力で観光客のハートをわすれずかみ！
富山県	食	高岡商工会議所			①HARRY CRANES ウイスキーケーキ ②能登ふぐトリュフ	1952年から長い歴史を刻み続ける三郎丸蒸留所のウイスキーと北陸・富山こだわりの厳選された食材のマリアージュ。それぞれの素材を取り扱うのにふさわしいメーカーと試行錯誤を繰り返して、他では味わえない特別なPRECIOUSをお届け致します。北陸の新しい味覚をお楽しみ下さい。
長野県	食	上田商工会議所			①真田REDアップルジュース ②真田REDアップルスウィーツギフト	当所では、地域の小規模事業者が製造する食品加工品の販路開拓支援を行うため、「上田ブランドプロモーション事業」を立ち上げ、伴走型小規模事業者支援事業の一環として取り組んでいます。「真田REDアップルプロジェクト」は、品種によるブランド化ではなく地域産を特定するブランド化を、2次産業が中心となって農産物等を活用する企画を提案し、1次産業、3次産業を巻き込んで進めていくことで地域全体の経済活性化を図ることを目的としています。平成29年に地域資源活用∞全国展開プロジェクト「真田REDアップルパイ」による地域連携型6次産業の推進事業を実施し、本格的に事業化を進めており、アップルパイの他、りんごジュースやその他菓子等の商品化にも結びついています。今回は、100%ストレートジュースとそのジュースを原料に使用した菓子ギフトをご紹介します。

都道府県	カテゴリー	商工会議所名	写真	写真	商品名	商品概要及び開発の経緯・こだわり・みどころ
長野県	食	岡谷商工会議所			①青とうがらしみそ(金元醸造株式会社) ②有機米みそ(南喜多屋醸造店)	岡谷市において、味噌生産業が盛んになったのは製糸業の歴史の影響が非常に大きく、今日の信州味噌をここまで発展させた要素されています。戦後の信州味噌の飛躍と共に岡谷市の味噌業者も飛躍的に出荷量を伸ばしました。昭和30年、岡谷市は長野県内最大の味噌生産地となり、これを記念して「日本一の味噌生産地」の広告塔を建て、県内外のお客様を招いて盛大な祝賀会が開催されました。日本経済が高度成長期路線から一転して低成長時代に入った頃、諏訪地域でも産業の軸が精密を中心とする工業へと移るにつれ、味噌業界を取り巻く環境も厳しくなりました。市内に最大48社あった味噌業者は現在では9社になりましたが、伝統的な製造・味を守り続けて味噌をつくり続けています。
長野県	技	諏訪商工会議所			①果汁搾り機「カジュッタ」	長野県諏訪地方の精密機械技術とアイデアで果汁搾り機「カジュッタ」を考案し、地域の大学や専門家からアドバイスをいただき、産学共同開発で完成した新しい機構による果汁搾り機です。カジュッタは果実の形状を維持したまま、果肉をそのままジュースにするので、素材そのものの風味や味を生かしたフレッシュジュースをお楽しみいただけます。果実内でジュースに加工することで酸化が抑えられ果物本来の甘さが際立ちます。
長野県	食 旅 技	下諏訪商工会議所			①MIZUラグジュアリーソーブ ②FIRE HOSE PRODUCTS	信州で生産される繭(シルク)の成分を特別な製法で抽出し、こだわり抜いた逸品に仕上がったMIZUラグジュアリーソーブをはじめ、廃棄される消防ホースに着目し、リサイクルによる環境負荷の低減やSDGsへの取り組みなどによる商品開発を高原リゾート諏訪から提案します。
長野県	食 技	塩尻商工会議所			①jaCHRO leather ロングウォレット ほかにレザーアイテム全般 ②jaCHRO漆塗りマグネット & 塩尻ワインシヨコラ	①かつてない漆塗り製品をコンセプトに自社ブランド「jaCHRO(ジャックロ)」を展開。その中でも代表的な商品「jaCHRO leather」は独自の技術により皮に漆を塗布しても皮の柔軟性を損なわず割れることを飛躍的に軽減した独自の素材です。 ②「もっと気軽に漆塗り製品を！！」「これまで漆塗り製品に縁がなかった方々にもぜひ漆塗り製品に興味を持って頂きたい！！」という強い思いから誕生した漆塗りマグネット。チョコレートを意識して製作された漆塗りマグネットは思わず手にとってしまうような可愛い漆塗り製品です。今回はパッケージもリニューアルし、よりチョコレートに寄せて製作。そして見た目もそっくりに塩尻のワイン、ブランデーを使用し、味にもこだわったチョコレートも作りしました。
栃木県	技	足利商工会議所			①facewear ピフェクト®生地使用 ②High Performance MASK	地域ブランドである「足利ブランド」を出展します。 ①facewear<フェイスウェア>は、従来のマスクより機能性をアップし、新しくマスクに使用しているピフェクト生地は特定のウイルスや菌、花粉、アレルゲン、臭いの元などを格段に高い吸着力でとらえ不活化します。さらに、太陽の光をあてることでこれらの機能が復活し、繰り返し利用できます。感染対策や普段使いにお勧めです。 ②HighPerformanceMASKは、抗菌と涼感のパフォーマンスを備えたマスクです。素材選びは、汗や蒸れで生じる化粧汚れを軽減し、肌への負担が少なくなるようにポリエステルとポリウレタン組成の吸水速乾生地を使用。フェイスラインをきれいに見せ、美しいフォルムをキープするためにパターンと縫製にもこだわっています。
栃木県	食	小山商工会議所			①かんぴょううどん	かんぴょううどんは、かんぴょうだけで作られているわけではありません。かんぴょうの特性を活かすために、栃木県産小麦と栃木県産夕顔から粉末にしたかんぴょう粉を配合し風味を損なわないよう、入念に製造しております。かんぴょうには、現代の食生活に不足しがちな食物繊維が含まれており、お年寄りの方などに適した食品と言われています。また、カリウム・カルシウムについても摂取することができます。茹で上がった麺は、滑らかでツルツルした舌ざわりとコシが強くモチモチ感があります。
栃木県	技	佐野商工会議所			①コーヒー焙煎機RUBINA ②自家焙煎コーヒー&ナッツ	焙煎中の色の変化を見ることができる電気式焙煎機です。秘められた焙煎技をプログラミングしたタブレットを操作すれば、どなたでも簡単にプロの焙煎ができます。100gから1kgまでの段階で浅煎りから深煎りまで焙煎度合を自由に選択できます。お店の方はもちろん、お客様もコーヒー焙煎を見ることができるので抜群の演出効果があります。
群馬県	技	桐生商工会議所			①御召アカスリ(ぐんまの絹) ②jewels ネックレス	①職都1300年の歴史を持つ群馬県桐生市は、古くから繊維産地として栄えてきました。関ヶ原の戦いの際には、東軍の陣旗 2410 疋を1晩で織り上げ献上したという言い伝えもあります。また、打掛等の着物の装飾として刺繍技術も発達し、太平洋戦争後にはスカジャンの刺繍の一大産地になりました。そんな桐生市で培われた織物技術と刺繍技術の粋を集めた商品を出展します。「御召」とは、十一代将軍徳川家齊が好んで着用した高級絹織物です。御召を作っている職人さんがいつもすべすべした綺麗な手をしていることから発案し、御召生地を贅沢に使ったアカスリを作りました。 ②jewels ネックレスは全て刺繍で作ったアクセサリです。全て糸でできているため金属アレルギーの方でも安心して着用することができます。
埼玉県	食 技	蕨商工会議所			①わらびの蕨もち ②蕨双子織	①餡を優しく包み込むわらび餅のみずみずしい触感、口の中に広がる上品なこしあんととのバランスが絶妙な新感覚のわらび餅です。数々のヒット商品を手掛ける株式会社直売のれん会とタッグを組み、100年後も愛されるホンモノ志向を商品コンセプトに、2年の歳月をかけて開発しました。 ②平成16年、現存する明治期の縞帳や着物を分析し、機械織による「蕨双子織」が完成しました。糸の種類や太さ、経糸の打込み本数等は、これらの現物資料や織物等級表を基に、当時のままに復元しました。現在は、伝統的な織物と並行して、蕨双子織の新テキスタイル開発に取り組んでいます。耐久性に優れたスレン加工を施した広幅(120cm)の織物のほか、現代風の織柄や無地のテキスタイル開発にも取り組んでいます。
千葉県	食 技	船橋商工会議所			①アジア料理パラエティセット5種 ②mon・o・tone 透明カレンダー	船橋で商品化された、こだわりのオリジナル品をご紹介します。 ①フレッシュアジアハーブの生産を農業法人の子会社を中心に国内の契約農家に委託し、1年を通して途切れることなく収穫しています。ハーブ商社ならではの強みを活かして、フレッシュハーブにこだわった、アジア料理を製造しています。こだわりのフレッシュハーブの香りをお楽しみください。 ②mon・o・toneの商品は全て白、黒、グレー、シルバーや透明などの無彩色。美しく使いやすい収納用品、統一感の出せる詰め替え容器やラベル類、アイデア次第で様々な使い方が楽しめる日用品やステーションナリーなど、mon・o・toneにしかないオリジナル商品を多数取り揃えています。

都道府県	カテゴリ	商工会議所名	写真	写真	商品名	商品概要及び開発の経緯・こだわり・みどころ
千葉県	食旅	佐原商工会議所	 原料で使用しているマッシュルームは、JGAP認証農場で生産されたものを使用しています。	 佐原の歴史に溶け込むように泊まる新しいスタイルの宿泊体験を提供しています。	①作茸(マッシュルーム)の佃煮 ②佐原商家町ホテル NIPPONIA	①JGAP認証農場で生産した当地の野菜は、外連味のない商品で消費者のことを常に思い安全安心を心掛け作られたものです。これをベースとして加工し製品として販売しております。今回はfeel NIPPON春2022ではマッシュルームの佃煮を試食していただきたいと思っております是非お立ち寄りください。 ②佐原商家町ホテルNIPPONIAは、歴史ある蔵や古民家を改装しホテルとして蘇らせました。タイムスリップしたような癒しと安らぎの贅沢な時間を過ごすことができます。ホテルでのお食事はフレンチで如何でしょう。旅の思い出に素晴らしい食事は欠かせないものです。是非お越しください。
千葉県	食	東金商工会議所	 おいしい千葉県東金市産「粒すけ」新米で、心を込めて作ったレトルトパウチのお粥。常温のままでも、そのままスプーンでお召し上がりいただけるお手軽さです。	 東金市産の野菜を蜜で焼き上げる「新感覚のベジ・スイーツ」。蜜には「てんさい糖」を使用し、より自然な甘み。そして、動物性素材を排除した「ヴィーガン」仕様になりました。	①東金産米「粒すけ」のお粥 ②東金天門(てんもん)どう	地元産農産物の消費促進のため、道の駅内にある加工場で商品開発に取り組んでいます。2018年に東金市産の多品種の農産物を千葉県の郷土料理「てんもんど」を現代風にアレンジをして「東金天門どう」として開発をしました。その後、消費促進のため、米粉を使用したパンやスイーツの開発・製造に精力的に取り組んでいます。
神奈川県	食技	小田原箱根商工会議所	 噴火の時に放出される溶岩のかたまり「火山弾」に見立てたお菓子。黒いお餅に、火の粉に見立てた一味唐辛子。	 箱根関所を通るための関所札(通行手形)をイメージ。麦こがしの外皮に、中はき	①箱根 火山弾 ②関所札まんじゅう	箱根ジオパークは、箱根火山を中心とした小田原市・箱根町・真鶴町・湯河原町・南足柄市の神奈川県西地域2市3町で構成されています。箱根火山の約40万年に及ぶ活動により芦ノ湖などの雄大な景観を造りだし、豊富な湧水をたくわえ温泉をもたらしました。当認定特産品は、文化・営み・歴史・地域性等、箱根ジオパークを想起させるオリジナリティあふれる特産品です。
山梨県	食	甲府商工会議所		 県産食材を織り込んだレトルトカレー群です。	①やまなしご当地レトルトカレー	山梨県内の特産品の使用したいわゆるご当地レトルトカレー関係の12事業者が、それぞれ、山梨県特産のワインや葡萄、桃などの果物、肉肉、ブランド肉など山梨の食文化のルーツともいえる食材を織り込んだ商品を企画開発しています。当初、事業者が個別に営業活動を行っていましたが、当所のサポートの下、昨年12月、やまなしご当地レトルトカレー協会という形で集団化し、共同で販路開拓することになりました。feelNIPPONには3回目の出展になります。現在では、高速道路のサービスエリアや道の駅、地場産業センター等に販売コーナーを置くまでになりました。
山梨県	食技	富士吉田商工会議所	 雪むと雪の積もった富士山の姿になるミニサイズのエコバッグです。富士吉田の伝統的なふじやま織の技法で富士山の山肌と雪を表現しています。	 原料に富士山の湧き水を贅沢に使用した富士山ウイスキーで国産梅をじっくりと漬けた山梨産ウイスキーベースの梅酒です。	①富士吉田ブランド認定商品 (POKE FUJI、富士山 梅酒など)	富士山が世界文化遺産に登録され、国内外からの注目を浴びている現在、富士吉田市には多くの観光客が訪れています。富士吉田市は、富士山の麓のまちということで、昔から神聖な場所として伝統を守り、その文化を支えてきました。麓から湧き出る水は、各産業に多くの恩恵をもたらし、富士吉田、さらに富士北麓地域を育て、まさに富士山と共に発展してきました。富士吉田ならではの魅力を知ってもらう為、地域の伝統や文化を見つめ直し、発信していくプロジェクトとして平成29年度より「富士吉田ブランド」を立ち上げ、小規模事業者を対象とし、農林水産分野、工芸品・工業製品分野、加工食品分野、サービス分野の7つのカテゴリにて将来性、地域性、品質性、環境性、信頼性の5つの認定基準により厳しい審査をクリアした商品を認定しています。現在まで48商品が認定されており、今回紹介した商品は令和3年度認定された商品の一部です。
静岡県	食	富士商工会議所	 一番茶から2%しか採れない茎部分のみを、特別な焙煎機で焙煎し、特別な割合でブレンドしたほうじ茶です。	 短時間の水出しでも、ほうじ茶の香りを感じることができるよう、茶葉をブレンドし焙煎した水出し専用ティーバッグです。	①凍茶(茶葉) ②凍茶(水出し専用ティーバッグ)	富士山のふもとで良質な茶が生産されている富士市では、まちを挙げてほうじ茶のブランド化に取り組んでいます。その取組の一環として若手茶農家団体「茶レンジャー」と共に最高品質のほうじ茶ブランド「凍茶」を開発しました。富士市内で育った一番茶の中でも選り抜いた茶葉のみを使用し、「ほうじ茶＝冬の飲み物」という印象を根底から覆すような、さわやかですっきりとした味わいと香り高さが特徴の、初夏のイメージをまとったほうじ茶です。富士山の凍とした佇まいと、使用している茶葉の凛々しさ、雑味のないスッキリとした飲み口から「凍茶」と名付けた最高品質のほうじ茶をぜひご賞味ください。
岐阜県	技	大垣商工会議所	 ひのきの香りとバスソルトの効能が楽しめる、新しいバスアイテム。湯船で溶かせば、至福のリラックスタイムが訪れます。	 2011年にグッドデザイン賞を受賞した、戦国武将の盃をイメージした三角形のおちょこです。インテリアとしてお部屋に飾るのにもぴったり	①Math Salt(マサソルト) ②すいちよこ	枡の生産日本一、岐阜県大垣市にある枡の専門メーカーです。1950年の創業以来「枡」にこだわり、その技術と文化の伝承に努めてまいりました。はかりとして、酒器として、節分の豆まきの器として活躍している枡。1300年の歴史のフロントランナーとして、次の世代も枡がさらに生活の中で活用されるものとなるために、枡づくりの技術と文化・心をしっかりと伝えながら、現代のライフスタイルに合わせた新しい枡の使い方の提案や、開発に力を注いでおります。規格枡(三勺枡〜一升枡)は、焼印やレーザー加工による名入れが可能で、ノベルティ、結婚式の席札、飲食店での食器など様々なお使いいただけます。「枡を粋でかっこよく！枡をエンターティナーに！」を合言葉に酒器や食器、インテリアとしてわくわくする商品をお届けいたします。
岐阜県	食	各務原商工会議所	 2021年12月ジャパンフードセレクションにおいてグランプリを受賞。華やかで芳醇な香りがあり、端麗な味はクセがなく、食材を引き立ててくれます。	 世界初、刺身を胡麻で食べるご提案です。瑞々しい刺身に乾いた粒々の醤油味とわさび味の胡麻が絡み、別次元の旨さで刺身を食することができます。	①食用ごま油 ②ごま加工品	株式会社セサミライフは胡麻加工品製造販売の会社です。直営店舗「ごまの蔵」が3店舗あり、そのクオリティーの高さとオリジナルな品揃えの多さで繁盛しています。極上胡麻油はその看板商品としてゆるぎない人気があり、職人が手詰めで1本1本丁寧に香りや色を確かめながら詰めています。これまで店での手売りにこだわり、ほとんど流通に出してこなかった商品です。刺身用ごまの素となる醤油胡麻は、150年続く老舗の醤油店「鍋庄商店」の醤油で胡麻に味付けしてあります。その結果胡麻が、奥深く、自然と料理になじむ味に変化し、これにわさび味の胡麻を効果的にブレンドして完成しました。直営店において、試食されたお客様の購買率が80%という驚異的な数字を叩き出しています。
愛知県	技	瀬戸商工会議所	 職人により一筆一筆ていねいに描かれた、伝統的工芸品・瀬戸染付焼の組鉢です。	 和陶器で使われている土と釉薬で表現することで、落ち着いた色のある大人な雰囲気のマグカップに仕上がりました。	①麻の葉 預け鉢 ②AND C(アンドシー)Diner AMERICAN MUG	愛知県瀬戸市は1,000年の歴史をもつ「せともの」の産地として栄えてきました。長い時間をかけて培ってきた歴史と伝統を引き継ぎつつ、「せともの」の新たな可能性に挑戦する「染付窯屋 眞窯」「エム・エム・ヨシハシ」の2社が出展します。①「染付窯屋 眞窯」は1919年創業の窯元で、「瀬戸染付」と言われる伝統技法をもちいて現代の暮らしに根ざしたシンプルなデザインで日々の食卓を彩る器を製作しています。②「エム・エム・ヨシハシ」は1959年創業で、陶磁器を量産するためには欠かすことのできない「型」製造の技術を活かした新しい「せともの」を製作しています。
愛知県	食	小牧商工会議所	 純系名古屋コーチンの濃厚な卵だけを使って、職人が一層一層丁寧に焼きあげたバウムクーヘンです。	 純系名古屋コーチンの卵だけを使い、その濃厚なコクとうまみを、プリンの中しっかりと閉じ込めました。	①名古屋コーチン卵のおおきなバウムクーヘン ②名古屋コーチン卵の半熟なめらかプリン	愛知県小牧市は名古屋コーチン発祥の地として知られています。明治維新によって職を失った尾張藩の武士が、新たに生計を得るために始めた養鶏がその始まりとされています。貴重な名古屋コーチンの卵はその濃厚なコクとうまみは知られていましたが、供給量や価格の面でスイーツにはあまり用いられていませんでした。せつかくの卵の風味を最大限生かすため、極力シンプルなスイーツづくりを心掛け、卵を主体としたプリンやバウムクーヘン、そしてマドレーヌやフィナンシェなどその良さをいかしたスイーツづくりを心掛けています。

都道府県	カテゴリー	商工会議所名	写真	写真	商品名	商品概要及び開発の経緯・こだわり・みどころ
三重県	技	桑名商工会議所			①ハードスタイルケトルベル ②鋳物製焼き網「プログリル」	桑名市の地場産業である「鋳物」。長く培った工業製品向けの技術を活かして開発した一般向け商品を出展します。 ①(有)伊藤鉋鋳工所の作るハードスタイルケトルベルは、一般女性向けの8KGタイプからケトルベルエリート向けの48KGタイプまで各種の重量を取り揃え、ビギナーから本格派まで様々なニーズに応えています。 ②日研工業(株)の作るプログリルはU字溝(180番)にぴったり寄せられるアウトドアに便利な商品です。素材の鋳鉄は炭素が含まれており、遠赤外線効果はもちろん、炭素自体が油との相性が良いので使えば使うほど焼き網に油がなじみ、食材がくっつきにくくなり上手く焼けます。また、熱をたくさん保有する事が出来る為、熱が均一に伝わり、食材の美味しさを最大限に引き出してくれます。
福井県	技	武生商工会議所			①鬼面(阿)若葉小すみ鬼 ②霊山に唐獅子	福井に長く伝わる鬼瓦の技術を活かし、福井の粘土と専用の窯を使って焼き上げ、越前瓦を思わせる重厚感のある黒みがかった色が特徴。 ①鬼瓦の鬼は悪鬼の類ではなく、仏法を護る鬼神や、古代からの善神を表しています。そして当品の口の形は、阿吽の「阿」となっています。始まったものは次々へと進む事から、「立身出世」など、目的を叶え進んでいく縁起物とされています。 ②唐獅子には「魔除け、厄除け」、大きな口で火を吹き消すとの謂れから「火難避け」等の縁起があると云われ、縁起物の代表格となっております。
滋賀県	技	長浜商工会議所			①シルクブルゾン(MA-1 Type) ②生シルクのフェイスパフ ③輪奈ピロード名刺入れ・定期入れ	「浜ちりめん」各社は、水をかけながら絹糸を擦る八丁撚糸技法が特色で生糸一本から生地になるまでの全工程を地域内一貫生産で織り上げる為、お客様が望まれる生地を新たに織り上げることが可能です。「輪奈ピロード」は表面に凸凹がある不思議な生地です。生地表面の凸凹は輪奈と呼ばれるシルク糸のループで柄を作ることで上品な華やかさがあり優しい肌触りを実現しています。 しかし、世の流れは和装業界の縮小に歯止めがかからない状況であり、今回出展する3社は「本プロジェクト」へ参画し新たな市場への挑戦を続けてきました。その集大成が、①世界に類例のないサステナブル生地に「エコフレンドリー」「ウォッシュ性能付与による長寿命化」を実現したブルゾンや②三種類のシルク生地のミルフィーユ構造により「きめ細やかな泡立ち」「洗心地の良さ」を持ったフェイスパフを実現しました。③輪奈ピロード名刺入れは独特の柔らかい風合いを持ち、その触り心地は持つ人の心を癒し、柄の華やかさは上品でもつ人を美しく彩るよう完成しました。
大阪府	技	大阪商工会議所			①OSAKA KABAN認定 撥水シュリンクレザートート ②OSAKA KABAN認定 シュリンクレザーミニポストン	今回出展するOSAKA KABANとは、131年の伝統に裏付けされた確かな職人技と技術との融合により生み出される逸品であり、ブランドを所有する大阪靴協会が独自に設定した品質基準を満たした靴だけがブランド登録することができる地域ブランドのバッグです。 大阪かばんブランド委員会にて審査し、商品が「OSAKA KABANブランド」として認定された場合は認定マークを使用することができます。
大阪府	技	守口門真商工会議所			①烈風 ②アクリルリバーシ	①90mmの服穴対応(ほとんどの空調ウエアに対応)、重量(1個当たり380g)、外観寸法(高さ114×幅145×奥行57mm)、最大風量120l/s、蓄電容量19200mAh(71.04Wh)、風量3段階切替、USB Type-C対応。コードレス空調ファンに関する複数の特許を取得した会社と共同で商品化を実現。実際に空調ファンを使用していた現場作業者の「コードがなければどれだけ快適になるのか」と言う要望を実現する。快適性にこだわり、ワフルな風量と長時間稼働を可能にするモーター、ファン、バッテリーを採用しています。 ②アクリルリバーシは、自社の加工技術を展示会で紹介する為に作成したサンプルが好評となり商品化する事となった。アクリルの透明感と美しさを引き出す為、特殊な刃物で角を斜めカットし、駒への印刷は内部に行い、熟練工が丁寧に研磨を行っています。
兵庫県	技	宝塚商工会議所			①酒粕の美容オイル ②カンフルアロマスティック	本来であれば捨てられてしまうはずのもので実は私たちに限りある貴重な天然素材。それらをもつ効果効能をより発揮できる商品開発を行い、私たちの生活に、より身近なものとして形を変え、100%天然、無添加をもつ使いやすく、自然が生み出す資源を無駄なく大切に使う。心も体も豊かに。暮らしの質を上げる製品づくりをコンセプトにしています。ブランド名は「自然をちからに」。自然を「ちから」に変えていく、をテーマに宝塚の自然が生み出す資源を大切に、SDGsの精神を受け継ぎ、限りある資源を無理なく、無駄なく活用できる商品を開発、そして都会的でありながら自然の豊かさを感じられる暮らしを提案するブランドです。
奈良県	技	大和高田商工会議所			①食べない吉野葛 ②疲れしらずのくつした®	①高級和菓子で知られている奈良の吉野葛ですが、コレは「食べない吉野葛」です。葛根のデンプンを絞った後の繊維を紙にすき込んで生まれた、サステナブルな新素材の糸です。特徴は、麻のようなシャリ感と吸湿性の良さや軽量感、天然の抗菌力・UVカット効果です。日常使いで洗濯にも耐えられるよう綿やシルクなどと混紡すると、しなやかに優しい肌触りにもなります。是非、手に取ってお試下さい。 ②「靴下で暑しが変わる」というコンセプトでものづくりをしています。「疲れしらずのくつした®」は、その名の通り、履いているだけで、立ち仕事や長距離の歩行による負担を軽減します。足と靴下と靴の間にすき間ができることで身体の動きにムダが生まれるので、よけいな疲れも起きやすくなります。裏を返せば、靴下が靴と足を一体化させることで、理想の歩行に近づき、パフォーマンスもアップします。
鳥取県	食	米子商工会議所			①美酒佳肴ゆらく さばしやぶ ②マヌカローヤル(special)	①スープの中に、薄切りの玉ねぎが大量に入っています。スープに新鮮なさばの薄切りをくぐらせて食べると、玉ねぎと鯖がベストマッチ。極上のさばを贅沢に味わうことができます。山陰で獲れたさばに、地元漁師たちがかつておこなっていたさばの楽しみ方をパッケージに詰め込みました。 ②「誰が摂取しても健康をサポートするサプリ」「万人受けするようなサプリ」最先端ではなくとも、昔あったような健康食品を100%自然の素材で、『マヌカローヤル®』はそんな想いから生まれました。納得のいく品質を求め、ようやく巡り会えたニュージブラントの養蜂家から直輸入した、〈やわた〉自慢の100%自然素材、奇跡の蜂蜜「マヌカハニー」と女王蜂の特別食「ローヤルゼリー」2つの100%自然素材を融合させ完成した拘りの逸品。
鳥取県	食	境港商工会議所			①旨みを包んだイカたっぷり焼売 ②千代むすび ジン因伯人 千代むすび ウォッカ炎人	①市場に出回っている海鮮焼売はすり身や玉ねぎ等を第一順位に優先して多く配合されていますが、イカをふんだんに使用した本物のイカ焼売を作りたいという思いで商品開発しました。弊社のイカ焼売はアカイカとホテルイカ合わせて30%以上使用したイカたっぷり焼売となっております。食べ応えがあります。 ②お酒造りの第一は「美味しいこと」です。「ふくよかな味、香り、飲み後はすっきり」を美味しさの基本にしています。素晴らしい恵まれた山陰の自然が酒蔵となり、地元のしっかりと目の届く「本物で安心」な原料を使用し、微生物が醸す「発酵食品(日本酒、焼酎、梅酒、醤油、酒粕、甘酒、漬物等々)」を通じて、全世界の人々が「健康」になることを願っています。

都道府県	カテゴリー	商工会議所名	写真	写真	商品名	商品概要及び開発の経緯・こだわり・みどころ
香川県	食技	坂出商工会議所			①バッグインバッグ ②甲冑キット ③緊急通報装置＋総合案内サービス ④薫る 骨付鳥	坂出商工会議所では、小規模事業者の販路拡大・売上アップを目指し新商品の開発を伴走的に支援しています。 ①バッグインバッグ 「バッグの中をスマートに整理したい」「必要なものをスピーディに取り出したい」方にお勧め。自立してバッグとしても使うことができます。 ②甲冑キット 甲冑は歴史的に価値のあるものとしての視点だけではなく、飾って美しさを堪能する美術品・工芸品としての魅力も備えています。 ③緊急通報装置＋総合案内サービス「ハッピーコール」 ハッピーコール(緊急通報装置＋総合案内サービス)は、「入り口を迎えた第六波のコロナ拡大」「高齢者の独居世帯や老夫婦世帯が増加」等に相談・対応できる「ホットライン」です。 ④薫る 骨付鳥 食欲そそる「スパイシーな薫り」が美味しい新商品です。「うまみ浸透製法」で、骨付き鳥の旨味を濃縮して閉じ込めました。賞味期限は、常温で3カ月です。
福岡県	食	北九州商工会議所			①パン専用調味料パステルムース (トマト海老・アボカドナッツ) ②くろがね 堅パン	①子供に栄養のある朝ご飯を手軽にそして彩も豊かに！パンに塗って食べるだけで野菜が摂れる！…そんな母親の願いがいつぱい詰まっています。パンそのものや素材の味を存分に味わっていただきたいので食品添加物や砂糖を加えず野菜の力で美味しく仕上げました。野菜の色を前面に出し、目を引くパステルカラーで、食卓に色を添えて、「楽しい朝食を」演出します。 ②「くろがね堅パン」は昼夜を問わず稼働し続ける工場を支える労働者の栄養補給を目的につくられました。長期保存できるように、水分を極力少なくすると鉄のようにカたいものが出来がりました。大正年間の創業以来のカタさや甘さにこだわり続け、北九州の味として市民に定着し、北九州ふるさとの味として愛されています。
佐賀県	食	唐津商工会議所			①魚の旨み引き出すさしみ醤油 ②未来ギフト唐津B to B	①海に近く、魚をおいしく食べてきた唐津で作った、「刺身を美味しく食べるためのさしみ醤油」です。今や、生産量1%の貴重な二段仕込で、一度できあがった生揚醤油に麹を入れて二度仕込む、手間のかかる製法で「色・香り・味」すべてが濃厚かつ、シンプルなお本醸造だから甘すぎない醤油です。本醸造とは麹の力で旨みと甘味に変えていく、ナチュラルな製法です。 ②唐津の魅力を残すことなく伝えたいとの思いから、サービス業、農業、漁業、製造業、流通業など幅広い業種の「人・もの・こと」をマッチングした商品企画と、その販売及び販路拡大を担うのが未来ギフト唐津です。未来ギフト唐津は、珠玉のストーリーが詰まった商品との出会いをご提供します。
佐賀県	技	伊万里商工会議所			①北欧アロマキャンドル	パームワックスとアロマオイルを加えたアロマキューブでバラ、ラベンダー、レモングラス、ベルガモット、ガーデニア、チェリー等68種類あります。 頑張っている自分へのご褒美。アロマの香りで癒されませんか？ お部屋をアロマの香りとキャンドルの灯りに包まれた癒しの空間に。 毎日頑張っている自分へ、香りのご褒美で癒しの時間を楽しみませんか？ アロマ香りには、身体と心を元気にしてくれる力があります。 心が安らかになったり、ストレスの予防にもなります。 今日一日頑張った日には、香りリラックスタイムを楽しみ、明日も元気に頑張りたいですね。 あなたのお気に入りの香りを見つけてみませんか？！
佐賀県	技	有田商工会議所			①有田焼 招福猫miw【なでしこ・子猫】 ②koselig-arita(コーシエリ・アリタ) シリーズ	①私たち賞美堂本店は、多くの窯元とのパートナーシップにより、オリジナルブランド「其泉(きせん)」を展開してまいりました。其泉の代名詞とも言える、色とりどりの絵付けが施された華やかな有田焼は、いつの時代にも私たちの心を豊かにしてくれ、日々のものづくりに取り組んでいます。 ②私ども株式会社山忠では、新技術を積極的に取り入れた商品開発(OEM含む)を得意としています。今までに軽量化強化磁器を使用したラーメン店のオリジナル丼やコーヒチェーンのマグカップなどOEM開発を行ってきました。昨年からはkoselig-arita(コーシエリ・アリタ)シリーズを足掛かりに一般消費者向け商品の開発も開始しています。
長崎県	食	平戸商工会議所			①平戸百菓繚乱【月光】 ②平戸百菓繚乱【果の花】 ③平戸百菓繚乱【鈴虫の夢】 ④平戸百菓繚乱【陽の恵】 ⑤平戸百菓繚乱【四季】	平戸は、日本で一番最初に砂糖が入ってきた島です。砂糖は当時、まだ貴重で高級品と言われた時代でした。その砂糖を先人の菓子職人が巧みに使い、技術の結晶として当時の平戸藩主松浦侯へ献上した数多(あまた)の平戸菓子。その優れた技法は、今から176年前(1845年)に百種類に及ぶ菓子が盛られた「百菓の園」としてレシピがされました。更に万延元年には菓子図鑑が作られました。その冊子の中から当代の平戸のすぐれた菓子職人が選りすぐった逸品を現代風に復刻・アレンジして具現化していくブランドが「平戸百菓繚乱」です。
大分県	食	臼杵商工会議所			①豊後水道とらふぐ茶漬け ②極撰豊後だし	全国的にも人気の高い豊後水道とらふぐ。原料であるとらふぐは、臼杵のふぐの食文化を長年下支えしてきた「木梨ふぐ店」より厳選された最高ランクのものだけを生入れました。創業明治16年の臼杵を代表する老舗醤油醸造会社「富士基」に、このお茶漬けのためのタレを開発を依頼。何度も試作し、ふぐの身によく絡みつつ、ふぐの味を消してしまわないように計算されたタレになりました。また、とらふぐから作る専用のお茶漬けだしは、とらふぐの身をあますことなくふんだんに使い、最高級のだしを作りました。原料(ふぐの骨、しいたけ、天然塩)は全て大分県産のものを使って化学調味料不使用の商品となっています。
宮崎県	食	都城商工会議所			①五月の宝石 ②宮崎県産 鶏の生ハム	①都城市は日本でも有数ならっきょうの名産地です。らっきょう漬けとして需要の多くは小～中粒のため、これまで大玉は外側をむいて小さくしたり、ずっと在庫で残ったりしていました。同じ愛情をかけて生産したのにもったいなく、もっと有効活用したいという思いから、敬遠されていた大粒を逆に強みにし、一粒に価値を持たせようと考え、商品開発に取り組みました。 ②都城市の洋食店「福元洋食店」と地鶏料理で有名な「七輪焼きはじめ」との共同開発でできた商品です。製造元である都城くみあい食品の内部まで見学し、共同で作れる商品はないかと試行錯誤を繰り返しました。宮崎県産の若鶏のみを使用し、手間暇をかけたことにより、鶏の臭みはなく、食べやすい商品となりました。
沖縄県	食	沖縄商工会議所			①新里WHISKY ②ジャーマンケーキ	①ただ美味しいウイスキーではなく、沖縄らしさを表現したウイスキー。泡盛メーカーだからこそ造れる新しいウイスキーを造りたい！そんな思いから商品開発を行いました。ハイボール、ロック、水割り、炭酸割り、etc. 様々なシーン、ロケーションにて芳醇な味わいをお楽しみください。 ②濃厚なチョコレートのスポンジにチョコクリームをサンドして、仕上げにたっぷりコナツプディングをのせ、サイドにはアーモンドをトッピング。このジャーマンケーキは、嘉手納基地と隣接する沖縄市(KOZA)が発祥とも言われています。沖縄でしか味わえないジャーマンケーキを、全国の皆さんに広め、味わっていただき沖縄を感じてもらえたらと思います。

都道府県	カテゴリ	商工会議所名	写真	写真	商品名	商品概要及び開発の経緯・こだわり・みどころ
沖縄県	食技	浦添商工会議所			①超天然仕込み24ヶ月熟成アグー豚の生ハム(モモ) ②熟成アグー豚のシークワサーソーセージ	素材は「おきなわ」にこだわり、琉球泡盛もろみ、米粕、食用菌酵素を飼料にした「琉球在来豚アグー」血統の金アグー豚を使用。生ハムはカルシウム・マグネシウムが豊富な沖縄の海水塩を使用しています。(原木)豚の後足を1本まるごと使った骨付き腿は、長野県八ヶ岳の標高1300mの高地、平均湿度40%以下の天然環境下で、24ヶ月かけて長期熟成され完成します。アグー豚は一般の豚に比べ、脂の融点が低く口に入れると溶ろけ、鉄分・ビタミンB1も豊富で疲労回復も期待できます。自家製ソーセージは、金アグー豚を約2週間自家熟成させています。味のある『ウデ肉』にスパイス、自家製バジル、沖縄県産品の勝山シークワサーを練り込み、天然羊腸に詰めたドイツ南部の名物ブラートヴルスト、焼きタイプソーセージです。

【参考】feel NIPPONとは

「feel NIPPON」とは、全国各地の商工会議所が地域の事業者等と連携し、地域資源を活用しながら、新規商品の開発や改良、販路開拓に係る取り組みを日本商工会議所が総合的に行う支援の総称です。過年度までに約1,500点の地域特産品や観光商品が生み出されています。本展示商談会は、各地域で生み出された商品を広くPRし、新規販路の獲得に向けた支援を行うことを目的とするものであり、例年実施する「feel NIPPON」事業の1つになります。

今後も引き続き、全国各地の魅力を全国、世界に発信し、「feel NIPPON」を多くの人々に体感いただけるよう、努めてまいります。