

feel NIPPON 秋 2022 出展者一覧

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
北海道	技	美幌商工会議所	 北海道の大自然の中で育った蝦夷鹿の角を一つずつ丁寧に加工した一点物のナイフ・アクセサリです。	 北海道美幌町のシンボルツリーの白樺を1本1本手作業で切り出したスウェーデントーチです。	蝦夷鹿角のナイフ・アクセサリ 白樺のスウェーデントーチ	北海道の中でも大自然が残る東北海道のオホーツク海から約30kmほど内陸に広がる美幌町は、アイヌ語「ピ・ポロ＝水多く・大いなるところ」の由来のとおり、大小あわせて60本を数える大小の川が流れております。また、オホーツク海流、海霧、流氷の影響を受けやすく、降水量の少なさと日照率の高さは国内有数の地域です。 一日の寒暖差が大きいという気象条件に恵まれた肥沃な畑で、おいしい農作物が多彩に育まれます。 そうした豊かな環境で育まれた地域資源を活用し、一つ一つ丁寧に手作業で仕上げた商品です。キャンプ用品としてご利用いただけます。
山形県	技	新庄商工会議所	 ①山形県で肥育された「山形牛」の革でつくった財布です。	 ②日本の木を使った「暮らしの道具」の中から新しい製品を含めて数点展示いたします。	①【有限会社 グリーンバレー】 LUEGO 山形牛革 L字ミニ財布 ②【有限会社ワンツ】 日本の木を使った「暮らしの道具」	①お札もカードも小銭も入るスリムタイプのミニ財布。 カッティングを施したマチ付きの小銭部分は、スームズに出し入れが出来るオープンタイプ。逆さにしても小銭がこぼれない高さになっています。 ②最上地方の豊かな自然に囲まれた暮らし。長い冬が終わりやと訪れる春は、新緑に満ちた森への憧れが強くなります。森を彷彿とさせる空間をイメージして、日本の木と職人の匠の技術を組み合わせ、箸からオーダーメイド家具、オーダーキッチン、内装リフォームまで生活に関わる幅広いデザインを展開しています。
長野県	食・技	諏訪商工会議所			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との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。果実内でジュースに加工するので酸化を抑え果物本来の甘さが際立ちます。丸ごと果実にストローを刺して飲むスタイルはもちろんのこと、グラスに丸ごとフルーツを載せて提供することで、盛り・映えのドリンクを提供することが可能になります。 カジュッタは、今までにない飲み方のスタイルを実現し、新しいメニュー展開も豊富に考えていただける商品です。
栃木県	食	佐野商工会議所	 ミツハフルーツソース	 ミツハフルーツソースギフトセット	【ミツハフルーツソース】 当社人気No.1商品。昔ながらの製法を守って造っている懐かしさを感じる田舎ソースです。各種マスメディアに取り上げられることも多く、佐野市のB級グルメ「佐野名物いもフライ」のソースとして人気があります。佐野のお土産としての人気も非常に高い商品です。 【品名】中濃ソース 【原材料名】野菜・果実(たまねぎ、トマト、りんご、その他)、糖蜜(国産)、食塩、コーンスターチ、香辛料、蛋白加水分解物/氷酢酸、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア、サッカリンNa)、V.B1 【賞味期限】製造日より2年 【内容量】サイズは3種類ございます。 ・300ml(ビン) ・1L(PET) 【ミツハソースのギフトセット】 ご贈答品にいかがですか? 【内容量】 フルーツソース 300ml×1本 中濃ソース 500ml×1本 ウスターソース 500ml×1本 ・1.8L(PET) 詳細は、当社HPをご覧ください。 https://www.mitsuha.jp/	【創業1936年 ミツハの秘ミツハ?】 昭和11年ミツハソース・ボンパンカレーとして食品製造業を開始。 戦後の洋食文化にともないソースの需要も多くなり、地方の小さいメーカーも多数ありました。最近では、食生活も変わりソース類も多様化し従来のソースだけにとどまらず色々なソースに合うよう当社でもお客様のご要望に応えられるよう努力しております。 我々早川食品では、日本名水100選である佐野出流原弁天地湧水の伏流水を使用しています。昔ながらの製法を守り、製造過程においても各工程の要所要所は職人たちの手作業によって製造されています。また、佐野が発祥である「いもフライ」のソースとして地域に貢献できるソース会社を目指しています。 【私たちが大切にしていること】 1936年の創業以来、大切にしている3つのこと。 お客様が望む最良の商品をご提供するためにこれからも努力し続けます。 【伝統の味へのこだわり】 私たちは昔からの伝統の味を大切にしています。 お客様のご要望をうまく取り入れながらも、流行ものに流されることなく、とことん味へのこだわりを追求していきます。 【お客様とのつながり】 私たちはお客様とのつながりを大切にしています。 日々いただくお客様からの感謝のお言葉や嬉しいお言葉。これらすべてがわたしたちの原動力。そして、安心安全で美味しいソースをご提供し続けることがお客様とのつながりを強固にするのだと信じて日々精進していきます。 【地元(佐野)への思い】 私たちは地元(栃木県佐野市)を大切にしています。 私たちは長年ご愛顧いただいた地元の皆様のおかげで今があると考えています。そして地元で採れる良質な野菜、良質な水がミツハソースを作り上げています。 「地元の支持こそ全て」これが私たちのスローガンです。 〒327-0031 栃木県佐野市田島町168-1 TEL:0283-22-0905 / FAX:0283-22-6680 早川食品株式会社 代表取締役 早川 隆
山梨県	食	甲府商工会議所	 女性にプレゼントしたい山梨リカー		太冠酒造(株)/シャインマスカット 谷櫻酒造(有)/谷櫻梅酒 シャトー酒折/甲州ドライ アルプスワイン/FOX VILLAGESシリーズ やまなしご当地レトルトカレー各種 やまなしギフトコンテスト入賞商品群	山梨リカー&グルメ 甲府盆地を取り囲む日本有数の高山の伏流水を使用した日本酒。 これに山梨の誇る果実の旨味をトッピング。 日本ワイン最大の産地やまなしのワイン。甲府のワイン。 日本酒とワインの良いとこ取りしたワイン酵母を使ったスパークリング日本酒。 果物だけでなく馬肉や地鶏、ブランド野菜などを素材として取り込んだご当地カレー。 やまなしの美味しいギフト。
岐阜県	技	大垣商工会議所	 ひのきの香りとバスソルト(塩)の効能が楽しめる、新しいバスアイテム。枡の底には、大切なあの人へ伝えたい心温まるメッセージが印字されています。	 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です。	Math Salt(マツソルト) 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(三寸枡〜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、結婚式での席札、飲食店での食器など様々お使いいただいております。 「枡を粋でかつよく！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	技	各務原商工会議所	 自然由来の植物成分だけを使ったシングルハーブの浴用化粧品です。	 「明日を幸せに」をテーマに、自然由来の優しい香りを感じられるハーブフレンド。こちらも浴用化粧品です。	YUNIHA 草木花のお風呂	「自然の力を生活に取り入れる」日本人は古来より、ゆず湯や菖蒲湯などお風呂に植物を入れるなど、日々の生活に植物を取り入れてきました。YUNIHAはそんな日本古来の習慣を思い出し出で欲しいという気持ちを込めた商品です。 「明日を幸せに」をテーマにしたブランド「L'HEUREUX DEMAIN(ルウルディマン)」の商品です。さまざまな薬草やハーブから作られる薬草湯は、植物本体の自然な香りや身体を芯から温める特徴を持っています。開発者である女性が体調を崩した際、薬草湯に何度も助けられました。この経験をもとに、この薬草ハーブの素晴らしさを多くの女性に知ってもらいたい。そんな思いから、商品の開発が始まりました。小ロットやノベルティ対応も可能です。

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
愛知県	食	岡崎商工会議所			竹千代君 おさかなせん " ひとちあられ " 甘からししょうゆせん	竹千代は徳川家康の幼少期の名前であり、幼少期を岡崎で過ごしました、おさかなせん⇒かつお節と昆布の旨味が効き小魚を使った小さなおせんべいです。 ひとちあられ⇒子供からおいしく食べられる一口サイズのあられをつくりました。 甘からししょうゆせん⇒子供からおいしく食べられるしょうゆ味のせんべいです。
福井県	食・技	大野商工会議所			越前おおの名水すこサイダー	水はより厳選し地酒蔵から仕込みに使う水を原料として使用 水、特産物、大野人が作り出した"オールオノ"の新商品 米酢エキスは3%配合 レモンフレーバーを配合し子供から大人までおいしく飲めます。 ラベルデザインは里芋の葉をモチーフとしたハートのマークをあしらひ、高級シャンパンを思わせるピンクが映えるよう、白を基調とした下地に、金の王冠と和の書体で高級感を出しています。裏面にはハートを囲む男女の絵をアクセントとして入れ、遊び心と可愛らしさを演出しています。
滋賀県	食	大津商工会議所			大津百町百福豆 (おおつ ひやくちょう ひやくふくめ)	本商品の黒豆は、主に湖北の水のきれいな山々の伏流水で育った黒豆です。黒豆を育てるには下草刈りも手作業で、大豆の6倍もの労力が必要です。丁寧な作業とともに、温暖な気候と琵琶湖周辺のほどよい湿った大気が、クオリティの高い黒豆を育てました。収穫された黒豆を炒り豆と甘納豆に加工して頂いて、さまざまなバリエーションの味付けをして、衣をかけた美味しい黒豆菓子が誕生しました。従来、黒豆は皮が厚く、脂肪分もピーナツやアーモンドに比べ30%以上少ないため、衣をつけた豆菓子としては味覚の面で劣るため(パサパサ感)普及していませんでした。しかし「エコロはるちゃん」は、このクオリティの高い黒豆ゆえ、炒り方も熟練の技術者に依頼して(水に浸ける時間や焙煎温度など)ソフトでうまみのある、豆本来の甘さも閉じこめた炒り豆を完成させました。更に甘納豆は、添加物なしの絞製法で取り組んでこられた業者さんに依頼をして、砂糖と黒豆のみを煮含めた、すばらしい丹波黒甘納豆ができあがりました。この最高品質の大粒黒豆を使ったバリエーション豊かな豆菓子が「大津百町百福豆」です。特に「土山ほうじチョコ」は、滋賀県土山産の少しピターなほうじ茶の香りと、チョコと黒甘納豆とのマッチングで1番人気です。いずれの商品も「エコロはるちゃん」のオリジナルで、1度味わった方々は黒豆のおいしさに驚かれます。賞味期限も4ヶ月から6ヶ月で、インバウンド商品にも、又、地域の産業振興の場面でも大人気です。黒豆菓子の未来は健康とダイエット志向の昨今、すばらしい湖国の産物です。 * 2015年2月 大津商工会議所 ブランド認定第1号 * 2015年8月 全日空 Taste of Japan by Ana * 2015年10月 全日空 欧米路線ビジネスクラス提供 * 2016年 チームシェフコンクール入賞 * 2017年 第27回 全国菓子第博覧会 名誉総裁賞受賞 * 2018年 内閣府後援 ふるさと名品オブダイヤー 受賞
滋賀県	食・技	草津商工会議所			オリジナル・アロマディフューザー他 びわこパール アルファリア 草津焼	滋賀県草津市の地域産業ブース。4社の「差別化されたこだわりの商品」を公開。世界的にも稀な古代湖「琵琶湖」と近江商人を輩出した「滋賀県」。草津市は東海道と中山道が合流する歴史と文化が栄える街。気鋭の4社が一堂に集結し新商品を公開。
大阪府	食	大阪商工会議所			ベルカレー研究所 クラシック ～すっきり味～ BELL FOODS PRODUCT フォンドボービーカレー	創業より半世紀以上、レトルトカレーを製造してきた老舗企業になります。道の駅などで売られている御当地カレーも多く製造しており、レシピは累計2,000種強存在します。 そんなベル食品工業の新たな取り組みとしてSDGsを意識したオリジナルブランド商品の製造を行っております。世界的に見れば私共が行っている事は非常に小さいかも知れませんが、森の小さなひとしずくが、やがて川となり海に繋がってゆくように、小さなことから一歩ずつ取り組みます。
鳥取県	食	米子商工会議所 ・境港商工会議所			カニクリームコロッケ KADOYAのアジフライ 吾左衛門 復刻若草 鳥取県産小麦粉	鳥取県境港で水揚げされた紅ズワイガニを使用し、かこの風味の豊かさでクリームの滑らかなソースが楽しめるカニクリームコロッケ。主要原材料にもこだわり、機械化が進む現代でも手間暇惜しまず、細やかな手作業で創り出す老舗伝統の鯖。鳥取県境港で水揚げされた真アジを使用し、人の手で1枚ずつ、ふんわりと優しく衣付けしたワンランク上のアジフライ。大名茶人・松平不昧公ゆかりの銘菓・若草を江戸時代の製法で復刻再現し、特徴である緑の衣には天然のヨモギを用いた銘菓。鳥取県の名峰「大山」をぐるりと半周ほど取り囲む地域で育った小麦のみで作られる「地域ブランド小麦粉」など、山陰から厳選した名産品を展示致します。
香川県	技	観音寺商工会議所			(左) パニ (右) トゥアレグシルバー	(左) 本商品は、西アフリカ大陸にあるセネガルで現地の職人さんによって1点1点手作りされているバスケット(カゴ)です。既存のお客様の使用用途としては、雑貨の保管や抜群の通気性を生かして食料品の保存にも適しています。 (右) 伝統的な柄を今に受け継ぎ、柄を一刀づつ手作業で彫りこみ、すべてが手作り。そのため、2つと同じものが無いすべて1点もの。シルバーも通常のシルバーでなく純度が高くほぼ100%に近い純銀製で高級ブランド「エルメス」も採用するなど品質は非常に高い。
佐賀県	技	伊万里商工会議所			「食料廃棄物から生まれた魚と環境にやさしい釣りえさ」	社会にだけじゃない。 ①サビキエサやイワシミンチに混ぜるだけで、集魚効果が大幅UP! ②特許技術に裏付けされた栄養価の高さ。従来魚粉の10倍の栄養素配合で魚の食いつきが段違い! ③九州大学と産学連携での共同開発。今後も研究開発の連携強化を予定! ④子供の教育にもつながる、ファミリーフィッシングの新しい楽しみ方を提案! ⑤実際に養殖場でも魚用のえさとして使われている実績あり! ⑥魚の消化率は97.6%と、海洋汚染も防ぎ、環境負荷も少ない

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
熊本県	食・技	玉名商工会議所	 ドライフルーツ みかんチップス	 ドライフルーツ ドライしらぬい	みかんチップス ドライしらぬい	熊本県で柑橘生産・加工・販売を行っています。「みかんチップス」は、熊本県産温州みかんを皮ごとスライスし砂糖不使用・無添加で乾燥加工しました。今までのドライフルーツにはないサクサクとした食感で、柑橘のさわやかさと素材そのものの甘さと香り、色味をお楽しみください。カラダにやさしく、ギルトフリーなスイーツです。健康志向の女子に大変好評です。皮ごとスライスしてしますので果皮に含まれる栄養分も効率的に摂取でき、ご家族にも、お友達にもおすすめです。「ドライしらぬい」は、デコボンの商標で有名な自社産「しらぬい」を剥皮し、一房ごと乾燥させました。酸味と甘さの絶妙なバランスの美味しさを噛めばかむほど味わえます。
宮崎県	食・技	都城商工会議所	 宮崎牛を使用したビーフシチュー	 都城産本格らっきょうをお手軽にお召し上がりいただけます。	(左) 福元洋食店の 宮崎牛ビーフシチュー (右) 個包装らっきょう 「五月の宝石(アソート)」	【福元洋食店】本商品は福元洋食店の看板商品を商品化したもので、100gもの宮崎牛を使用した贅沢なビーフシチュー。コロナ禍で遠方の家族と会えなくなった常連様から「このビーフシチューを東京の娘に贈りたい。」という声から商品開発が始まりました。簡単に本格的な味をご家庭で楽しみたい方や、友人や家族にいつもと違った贈り物を探している方にお勧めです。 【霧島食品工業】生産から製造、販売までを行っている「顔の見えるらっきょう屋」が作った新感覚のらっきょうです。味は定番の「甘酢」に、サッパリとした「しそ」、ぽってり甘い「黒みつ」とバリエーション豊かに揃えました。食物繊維も豊富で、醸造酢で漬け込んでありますので女性にも喜ばれます。ご飯のお供にはもちろん、お酒のおつまみ、お茶請けにも最適な商品です。
宮崎県	食・技	日南商工会議所	 宮崎県日南市周辺に江戸時代から代々植林されている杉「鉄肥杉(おびすぎ)」。	 鉄肥杉製のボードゲーム。数種類の遊び方ができます。他に知育玩具もあります。	おび杉トントン	「おび杉トントン」は杉でできた木製のボードゲームです。番に並べてある丸棒を抜き差しして丸棒の数を競う「ソリティア」「リバーシー」「はさみ将棋」と3つの遊び方が楽しめます。さらに番のうで丸棒を使ってカタカナ、簡単な漢字、数字、アルファベットが作れます。数字はカレンダーとしても使えます。木の温もりある玩具「おび杉トントン」をこの機会にぜひお試しください♪ ■サイズ ボード：W200 x D140 x T40mm (1枚) 丸棒：Φ10X40mm ■素材 おび杉 (木製品の為、色・模様が異なります。)
沖縄県	食・技	沖縄商工会議所	 ボタンとジャスナーで「着物が着たいっ！」を叶えました。外国人でも着られるのに伝統的あシルエットにこだわりました	 濃厚なチョコレートスポンジにチョコバタークリームをサンド。ココナッツプリンクをのせ、サイドにはアーモンドをトッピング柔らかいチョコ生地としっかりとココナッツの食感が癖になるケーキです	①Chura Kimono ②ジャーマンケーキ	①「我が子に着物を着せてあげたい。」という思いから誕生したコザ生まれChura Kimonoは5段階のオープンファスナーで着丈を±10cm調整でき、左右各3つのボタンでウエストサイズを±10cm調整できます。ボタンとファスナーをとめるだけで着られ、帯結びも自然なシルエットChura Obiなら外国人でも着られます。またご家庭でお洗濯できお手入れが簡単です。 ②ジャーマンケーキの由来 1852年、アメリカのペーカーズチョコレート社のサミュエル・ジャーマン氏が開発したケーキ用のチョコレートに由来。1957年、同チョコレートを用いたケーキのレシピを、アメリカ人の主婦が、テキサス州ダラスの新聞に投稿したのが、アメリカ各地に広まるきっかけとなりました。沖縄においては、1960年代のアメリカの統治下に米軍基地内のペーカリーでのみ。製造販売されていました。「のぼりや」創業前にペーカリーで働いていた創業者が、沖縄風アレンジして1965年ごろ販売を開始しました。今年沖縄は、復帰50年を迎えました。また、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。