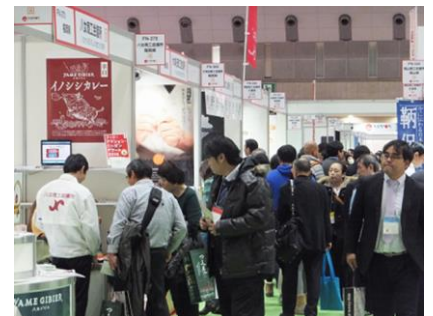


全国 24 府県から 50 商工会議所が「食」「旅」「技」のオリジナル商品を出品します 共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」（2月8日～10日）を開催

日本商工会議所（三村明夫会頭）は、2月8日から10日まで、東京ビッグサイトで、**地域資源や伝統の技を活かして作り上げた特産品・観光商品を、全国 24 府県・50 商工会議所から集めた共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」を開催**します。

今回共同出展する商品は、当所が全国の商工会議所・事業者と連携し、地域ならではの資源を活用した「食」「旅」「技」の商品開発および販路拡大を支援する「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」で開発された商品です。

弘前、新庄、燕、新井、加茂、岡谷、諏訪、下諏訪、塩尻、茅野、飯山、千曲、足利、鹿沼、小山、桐生、秩父、佐原、市原、小田原箱根、静岡、焼津、岐阜、安城、春日井、常滑、桑名、福井、鯖江、彦根、城陽、大阪、泉大津、龍野、岡山、福山、府中、須崎、北九州、八女、伊万里、有田、熊本県連（熊本、八代、荒尾、人吉、水俣、玉名、山鹿、牛深）の 50 商工会議所が、地域発の食・旅・技の商品を PR し、販路開拓・拡大を図ります。



当所では、地方創生を具体的に進める方策として、地域の人たちが知恵を出し、工夫をこらした魅力的な商品の開発・販路拡大の支援に取り組んでおります。また、今年は、**熊本県復興支援として熊本県商工会議所連合会から 8 商工会議所が熊本発の優れた地域産品を出品**します。皆様の応援が、被災地の復興を力強く後押しします。地域が創意工夫をした商品を、ぜひご覧くださいませようお願い申し上げます。

※「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」（中小企業庁補助事業）HP <http://feelnippon.jcci.or.jp/>

【共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」開催概要】

- 開催期間：平成 29 年 2 月 8 日（水）～10 日（金）10：00～18：00（10 日は 17：00 まで）
 - 開催場所：東京ビッグサイト（「第 83 回東京インターナショナル・ギフト・ショー」、「第 21 回グルメ & ダイニングスタイルショー」に同時開催）
 - 出品内容：全国 50 商工会議所が地域の事業者と連携し、開発したオリジナル商品（詳細は別添資料参照）
 - 「feel NIPPON 春 2017」専用サイト <https://www.fn2017.jp> ※事前に商談のお申し込みが可能です。
- ※入場には、事前登録もしくは当日受付が必要です。詳細は、「東京インターナショナル・ギフト・ショー」もしくは「グルメ & ダイニングスタイルショー」の公式サイト (<http://www.giftshow.co.jp/>) をご参照ください。

【出展内容一例】

新庄商工会議所（山形県）	彦根商工会議所（滋賀県）	須崎商工会議所（高知県）	八代商工会議所（熊本県）
			
山形新庄の「ハレとケ」シリーズ とっておき山形さくらんぼ鶏の〇〇	ひこねプレミアム甲冑	うづぼジャーキー、蒲焼、すき焼きセット	九州産小麦 100%の九州ベーグル

共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」出展者一覧

都道府県名	商工会議所名	種別	開発のこだわり・みどころ
青森県	弘前商工会議所	技	<p>【津軽こぎん刺し】 歴史的に約三百年前より伝えられている津軽こぎん刺しを、素材・技術は伝承しつつも現代の用途に合わせ、色や模様に変化をつけ、製品開発にあたっています。</p> <p>【e-wood+】 エコにこだわり、世界のロハスピーブルに向けて、素材、商品共に開発しています。</p>
山形県	新庄商工会議所	食	<p>【山形新庄の「ハレとケ」シリーズ とっておき山形さくらんぼ鶏の〇〇】 新庄市では、お祝いの日に鶏を一羽丸ごとさばいて、ありがたくいただくという食文化があり、今もなお、ソウルフードとして地域で愛される食材です。新しく誕生した「山形さくらんぼ鶏」を地元の食材を熟知した料理人たちが、ハレの日を祝う逸品として考案した新メニューです。</p>
新潟県	燕商工会議所	食	<p>【紫宝 玄米・紫宝 米粉・こめかん 紫宝、紫宝クッキー・紫宝ラスク、黒米シュークリーム】 新潟大学フードサイエンスセンター協力のもと、農商工連携で「安全性と見た目とうまさ」を重視し、素材作りから商品化まで、一貫した商品作りをしています。異なる事業者がそれぞれの得意分野の商品を開発しています。</p>
	新井商工会議所	食	<p>【妙高の逸品～フルーツほおずき、米、玄米サブレ～】 平成27年3月に北陸新幹線が開通、また、平成29年12月には、スキー場「ロッテアライリゾート」がオープンします。妙高の食の逸品を、日本そして世界の方に味わっていただきたい、そんな思いで特産品開発を行いました。</p>
	加茂商工会議所	技	<p>【六角升之助、雪椿の花びら染ストール他】 匠の技を活かした手作りの六角形のぐい呑みは、木工職人が一つひとつ手作りで仕上げています。新潟県の木『雪椿』は、冬の寒さに耐え、春に華やかな花を咲かせます。花びらの採取、選別、染色まで全て手作業で行い、染め方によって色の濃淡やバリエーションが楽しめます。</p>
長野県	岡谷商工会議所	食	<p>【信州味噌、岡谷味噌】 味噌生産の全盛期は昭和15年頃で、当時は50件近くの味噌工場が存在していました。現在では、大手メーカーの台頭により、その件数は数えるほどに減少してしまいましたが、規模は小さいものの、味に自信のある「手前味噌」な醸造業者が経営を続けています。</p>
	諏訪商工会議所	技	<p>【グレープフルーツ果汁搾り機「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、「グレープフルーツ果汁搾り機カジュッタ」を考案し、地元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、新しい機能による果汁搾り機です。世界中さまざまなシーンで、「カジュッタ」を笑顔と共に飲んでもらえることが夢です。</p>
	下諏訪商工会議所	食	<p>【昔から下諏訪にある美味しい「食」】 信州下諏訪で食べられている食文化から「こだわりの商品」をお持ちしました。厳選素材を使った商品はどれも食べる価値があります。こだわりの地元食を是非ご賞味ください！</p>
		旅	<p>【下諏訪の酒蔵とパワースポットのまち歩き】 パワースポットは使い古された言葉ですが、使える場所にはそれなりの理由があります。諏訪大社のお膝元である下諏訪は、まさにそんなパワーが集積するスポットです。</p>
	塩尻商工会議所	技	<p>【国産オルゴールの可能性～「Gift Box」「MINI BAG」～】 およそ200年前から変わることのないオルゴールを現代風にアレンジし、アナログな本物の音をお届けします。アナログだからこそ新しい、オルゴールの魅力を感じてください。</p>
		食・技	<p>【「地ビール」「ジュース」「木曽漆器」】 「地ビール」は、すっきりとした味わいが特徴。「ジュース」は、素材の味を活かし、果物本来の酸味と甘味のバランスがよく、子供から大人まで楽しめます。「木曽漆器」は、現代の生活にあう「オシャレ」な製品で、使って楽しい！ 買って嬉しい！</p>
	茅野商工会議所	旅・技	<p>【縄文モチーフの雑貨小物、服飾品、菓子類】 平成25年度に開始した、『縄文のこころで繋ぐ 地域の文化・自然・産業の再創造プロジェクト』調査研究事業の結果に基づき、『理解する縄文から感じる縄文へ』を目指して、視覚化に重点を置いた取り組みとしての『縄文ハケ岳ブランドブック』を発刊。以降、縄文関連の商品開発及び事業開発に取り組んできました。</p>
	飯山商工会議所	技	<p>【飯山仏壇 新スタイル仏壇】 お客様の生活スタイルに合わせることができるよう、独自のバリエーションがとれる工夫がされています。それぞれの暮らし方に沿いながら、お部屋の雰囲気に調和できるものをお選びいただけるよう、3型の新スタイル仏壇を用意しました。伝統的工芸品「飯山仏壇」の伝統と技術を盛り込みながら、仏間にとらわれない新しい祈りへの思いを伝えています。</p>
千曲商工会議所	食	<p>【アプリコット・ドリンク】 「日本一の杏の里」と呼ばれる信州・千曲市の杏を活用した「アプリコット・ドリンク」を、プロジェクト参画事業者がそれぞれ工夫を凝らして開発しました。これまでにスイーツや料理への活用は行っていましたが、ドリンク開発は、今回が初めてです。生食可能な時期が短い杏ですが、千曲市にお越しいただき、年間通して杏を味わっていただくことが願いです。</p>	

共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」出展者一覧

都道府県名	商工会議所名	種別	開発のこだわり・みどころ
栃木県	足利商工会議所	技	【「足利銘仙」柄データ】 地域資源「足利銘仙」の柄を、現代の新商品開発のデザインに活用してもらおうと、デジタルデータ化しました。奇抜で斬新な“柄デザイン”は、今見ても古さを感じさせないほど個性的です。また、デザインのバリエーションの多さも魅力のひとつです。
	鹿沼商工会議所	食	【とちぎのフルーツゼリー】 「新高」と「豊水」の交配で生まれたにっこり梨は、とても貴重な品種でしたが、知名度が低かったため、知名度アップのためにゼリーの開発に至りました。
		技	【「New KANUMAシリーズ」と「ICHIREI」】 厳選した栃木県産材を使い、匠の技とデザインが融合したNew KANUMAシリーズ。細部にまでこだわった仕上がりは腕利きの職人ならではの。「ICHIREI」ステーションナリーシリーズは、実用性+魅せるを加えた測定器。金属の質感と木のぬくもりにより美しさ・高級感・満足感を演出した商品です。
小山商工会議所	食	【「かんぴょうどん」「くわクッキー」「桑茶」「桑の葉うどん」】 かんぴょうに含まれる栄養分の特性は、現代の食生活に不足がちな食物繊維が豊富に含まれていることで、カリウム・カルシウムも摂取することができます。小麦粉にもこだわり、栃木県産の小麦粉イワイノダイチを100%使用しています。また、桑の葉を活用した商品は、桑の木の栽培から始め、成長した桑の葉を収穫、そして乾燥作業、粉末化までの工程を一社が手作業で行っています。桑の葉は、古来より体に良いと言われ、中国では漢方として利用されています。	
群馬県	桐生商工会議所	旅	【MITOREL Marshmallow】 ファンシーなペット用品ではなく、部屋のインテリア・家具としても置けるような、猫の事も考えつつ、飼い主の所有欲も満たせるような商品を考えました。繊維産業が盛んな群馬県桐生の技術を取り入れ、所有する喜びが得られるような商品です。
		技	【ノコギリ屋根工場のあるまち桐生】 桐生市の最も特徴ある産業観光資源は、織物製造の現場として街の繁栄を支えてきたノコギリ屋根工場です。ノコギリ屋根工場では、現在も伝統的な桐生織物が生産される一方で、新しい形での活用事例も増え、ノコギリ屋根工場を起点とした新しいものづくり・まちづくりが始まっています。
埼玉県	秩父商工会議所	旅	【秩父の和点心「小屋飯(こぢゅうはん)」】 「秩父地域に古くから伝わる伝統料理・郷土料理を復活させ、地元の人々の再認識を促すことで次世代に伝承したい。また、観光客の皆様にも秩父地域の歴史文化の一端として、伝統食文化を楽しんでいただきたい。」そんな思いでスタートしたプロジェクトです。
		技	【藍染、刺子、秩父銘仙、秩父ちぢみ】 明治後期から昭和初期、当時のモダン・ガール達に人気を博した秩父銘仙。その色合いや風合いを活かした商品には、秩父の花や風景をモチーフにし、海外文化を取り入れたデザインが含まれています。その魅力をお楽しみください。
千葉県	佐原商工会議所	旅	【佐原地域経営研修オーダーメイドツアー】 伊能忠敬が当時行った施策を単に紹介するだけでなく、現代のまちづくりにどのように活用するのかといった点にまで踏み込む実践的なツアーです。ツアー内容は、お客様の課題に合わせた完全オーダーメイドです。専門コンサルタントが懇切丁寧に対応します。
	市原商工会議所	食	【いちばら国府ブランド】 市原市にはかつて「国府」が置かれ、万葉集や更級日記にも登場する高度で雅な文化が花開いた関東の中心都市でした。日本を代表する文化、教育、魅力がたくさん詰まった国府・市原になるために「かつて・・・」ではなく「今でも」と声高らかに伝えていきます。
神奈川県	小田原箱根商工会議所	食・技	【「箱根ジオ干し」「はこじ郎 細工飴」「箱根ジオブレンド」「小田原一升石」「箱根黒たまご風どらやき」他 箱根ジオパーク特産品】 平成24年9月に「箱根ジオパーク」が認定され、ジオツアーやジオツアーガイドの育成など様々な活動を行っています。「箱根ジオパーク認定特産品」は、地域外の方々に発信していくことで、「箱根ジオパーク」に興味を持っていただき、この地を一人でも多くの方に訪れていただくために、開発した特産品です。今年度も新たに6品加わり、21品となりました。ぜひ当ブースへお立ち寄りください。
静岡県	静岡商工会議所	食・旅	【【食】①「カマンベールWASABI」 ②「JPN GREEN TEA」【旅】「ヨハコツアーリズムガイド」】 【食】①「カマンベールWASABI」は、ワインに合うおつまみとして開発した新感覚のわさび漬です。②「JPN GREEN TEA」は、歌舞伎、家紋など10種類のデザインのALL JAPAN土産。静岡産のお茶、缶、和紙、全てMADE IN JAPANです。 【旅】「ヨハコツアーリズムガイド」は、家康公が発したと想定した「余ハ此處二居ル(ヨハコニユル)」のキャッチフレーズのもと、“本物”の家康公が体験できる静岡市の旅をお楽しみいただけます。
	焼津商工会議所	食	【焼津産本枯節使用飲むダシスープ「鯉ちゃ」】 新商品開発のため、静岡県工業技術研究所や静岡県水産技術研究所等の公設機関、地元の大学講師や市内飲食店がアドバイザーとして事業に参加。学生などによる消費者モニター調査の結果や、展示会への出展による小売店バイヤーなどからの意見を参考に、焼津らしい商品となりました。
岐阜県	岐阜商工会議所	技	【伝統×新感覚の和紙和服】 好評だった和紙を使ったコンセプトの「岐阜シャツプロジェクト」を和職人が展開。コンセプトを継承しつつエレガンスの中に着心地と遊びを同居させました。織りや染色、縫製のディテールに拘りモノづくりにチャレンジ。繊維のまち岐阜の歴史を紐解き、そこに現代的なアレンジを施しました。

共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」出展者一覧

都道府県名	商工会議所名	種別	開発のこだわり・みどころ
愛知県	安城商工会議所	技	【オリジナルプラモノバルティ「きゃぷらも」 環境イベントグッズ「キャップアートパネル」】 自動車産業の裾野で培った高い製造技術を元に、地域の16事業者によって世の中になかった新たな製品群の開発・設計・製造を行っています。原材料はペットボトルキャップ再生材100%の「ユメプラスチック」を使用。皆様に「エコオモシロイ」をご提案します。
	春日井商工会議所	食	【健康食材「春日井サボテン」使用の商品群】 名城大学と連携して春日井サボテンの機能性分析を進め、専門家からのアドバイスを受けながら、健康食材としての活用方法を模索、商品のブラッシュアップに取り組んでいます。未知なる可能性を秘めた春日井サボテンに、是非ご注目ください。
	常滑商工会議所	技	【常滑焼 幸運を呼び込む招き猫「萬助猫」】 「招き猫のふるさと常滑」愛知県常滑市は、中部国際空港セントレアとやきものの町です。TOKONAME笑福猫舎は新たな招き猫グッズでパワーアップします！ひとつひとつ丁寧な仕上げは常滑焼職人の技が光ります。ぜひブース内をご覧ください。
三重県	桑名商工会議所	技	【家庭向け鋳物製品「ごはん釜」「蚊やり器」】 「鋳物」は、桑名市の地場産業として400年の歴史を誇り、そして、今なおインフラを支える産業です。私たちの製品は、「ご家庭で身近に手に取っていただける鋳物製品をつくりたい」との思いと、長い歴史を持つ「くわな鋳物」の技術力から誕生した製品です。
福井県	福井商工会議所	食	【ふくい食の会議所プロジェクト】 福井県は、全国の平均寿命調査や幸福度調査でも上位にランクされ「健康・長寿・幸福のふるさと」として注目されています。また、平成34年には北陸新幹線延伸が予定され、ビジネスや観光面で首都圏との相互交流の促進が大きく期待されています。
	鯖江商工会議所	技	【①ライフホイッスル②しおる一べ③チタン箸】 “ものづくりのまち鯖江”しかし、委託生産が中心で、直接消費者に販売できる商品は多くない。そこで、これまでの「作る産地」から「作って売る産地」への転換を図るため、「売れるものづくり」に取り組みました。
滋賀県	彦根商工会議所	技	【ひこねプレミアム甲冑】 彦根市の地場産業である彦根仏壇には、工部七職と呼ばれる伝統工芸があります。ひこねプレミアム甲冑は、工部七職のうち、漆塗・宮殿・金箔押・飾金具の四職を活用して製作しています。その他、市内の革職人、近江の名工等多くの職人が製作に着手しています。
京都府	城陽商工会議所	技	【「燦彩糸(さんさいし)」刺繍アクセサリー】 「燦彩糸(さんさいし)」は、全国の金銀系生産量の8割を生産する京都府山城地方で、その中心を担う城陽市が誇る“城陽産金銀糸”を「光る糸」という新しい概念でブランド化したものです。脈々と続く伝統の技により強度としなやかさを併せ持った本場金糸の輝きをお楽しみください。
大阪府	大阪商工会議所	技	【レッグウェア、ファッション関連商品】 ブランドの世界観とメーカーの得意分野をヒアリングした上でマッチングし、各組工場訪問や打合せを重ね、5組5様の商品ができました。デザイナーから工場まで集積する大阪だからこそできる、ユニークな素材使いにも注目です。
	泉大津商工会議所	技	【LivingKet】 ヨーロッパの一流ブランドや世界が認める一流の起毛技術をもつ毛布の産地、大阪・泉州のクリエイターたちが創り出した最高級の毛織物の良さを生かしたライフスタイルグッズ。肌に触れて最も心地いいと感じる素材を厳選しています。「OZU」が提案するライフスタイルグッズ『LivingKet』をご覧ください。
兵庫県	龍野商工会議所	食・旅	【「醤油」「素麺」「乾麺」「梅ゼリー」「本革靴」など】 食材の色や風味を活かす「淡口醤油」、日本のトップシェフを誇る手延素麺「揖保乃糸」は、厳選された地元産原料を使用した本物志向の商品化に取り組んできました。また、原皮から製品まで一貫生産により仕上げた本革の「靴」「財布」、梅が丸ごと1つ入った「梅ゼリー」など、こだわりの特産品をご覧ください。
岡山県	岡山商工会議所	食	【こだわりの逸品 おかやま果実】 岡山県産果物への「こだわり」が、コンセプト。岡山県産の上質で新鮮な果物を使った「こだわり度」「味」「新規性」などを満たす果物加工新製品を新しいブランドとして認定し、全国発信しています。
広島県	福山商工会議所	食	【ばらの酵母でつくる福山のワインとパン】 地域の行政、産業界と福山大学、鹿兒島大学、(独)農研機構、(独)酒類総合研究所など、バイオテクノロジーと発酵科学の専門家がそれぞれの専門性を活かしてワイン醸造に取り組まれました。長い熟成の時を経ておいしくなるワインがある一方で、ボージョレ・ヌーボーのようにフレッシュな新酒の味わいを楽しむワインもあります。福山のワイン醸造は始まったばかりですが、これからもより高い品質のワインをめざしていきます。
	府中商工会議所	技	【ウッディーバッグ、KITASリバーシ】 「広島県府中市」には、積極的に商品開発に取り組む企業が多くあります。私たちは、高級婚礼ダンスの産地として培われた高い技術力と柔軟な発想で新商品開発と販路開拓にチャレンジしています。ものづくりへのこだわりと、匠の技術で生まれた商品の数々を、是非ご覧ください。
高知県	須崎商工会議所	食	【うつぼジャーキー、蒲焼、すき焼きセット】 土佐では古くから食されてきた「うつぼ」。しかし、うつぼの食文化を持つ地域は限られています。うつぼの美味しさとコラーゲンに代表される栄養価を全国の方々に知っていただきたいという思いで、地元須崎市の有志たちが協力し一生懸命作りあげた商品です。ぜひご賞味ください。

共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」出展者一覧

都道府県名	商工会議所名	種別	開発のこだわり・みどころ
福岡県	北九州商工会議所	食・旅	【今が旬！ふくバラエティセットと北九州産業観光の旅】 「ふく」は全国的には下関が有名ですが、関門海峡を挟んだ北九州でも多くの専門店が軒を構えています。その中でも、贈答用・業務用など幅広く取り扱う(有)ふく太郎本部さんが、各品をご紹介します。同社商品で北九州市食の認定ブランドに選ばれた「とらふくひれ酒」も必見です。
	八女商工会議所	食	【八女産オリーブを活用した化粧品、オリーブ茶等】 八女地域は、茶を始め、あまおうや荀などの野菜、ぶどう・梨などの果樹、アユ、イノシシ肉といった魅力的な地域資源が多数存在しています。しかし、価格競争の激化や生産者の高齢化により、耕作放棄地が拡大しており高付加価値化できるオリーブを有効に活用した商品開発を目指しています。
佐賀県	伊万里商工会議所	食	【ふんわりくつきい・伊万里茶ドリップティー】 九州は佐賀県「伊万里」の良さを知っていただくために、地元農産物を使った新食感スイーツなどを開発しました。是非、伊万里の美味しさをお楽しみください。
		食	【かすてらかまぼこ・伊万里焼と加工食品コラボ】 九州は佐賀県「伊万里」の良さを知っていただくために、地元農水産物を使った加工食品などを開発しました。是非、伊万里の美味しさをお楽しみください。
	有田商工会議所	技	【有田焼堺包丁ベティナイフ】 (有)佐賀ダンボール商会は、世界中の人が喜ぶ世界初！オンリーワン商品を開発しています。この包丁は、4年前当社が採り上げられた「夢の扉+」(TBS)を見た、同じ志の成田社長との出会いから生まれました。今年のおみやげグランプリ 2017で韓国審査員賞を受賞。また、昨年8ジャンルの商品はJAPAN VENTURE AWARDS2016で「クールジャパン特別賞」を受賞しました。
熊本県	熊本商工会議所	食	【ひご野菜スープ、ひご野菜プチロール】 姿を消そうとしている熊本の伝統野菜を気軽に、親しみを持って食べてもらおう！と企画しました。数少ない農家と契約して野菜を調達しています。 【こだわりの「あかうしミートパイ」】 オーナーが留学先のオーストラリアでミートパイに出会い、その美味しさ、衝撃を日本でも広めたいと、パイの具材はもちろん、生地から日本人の味覚に合うよう半年以上かけ完成させた逸品です。
		技	【酵素石鹼アラザイムイブ ペット用サプリ「マイティペット」】 2003年韓国国立研究所でガン予防薬開発中に発明された新酵素「ARAZYME」を用い、独自に開発したオリジナル商品です。 【光で起こす目覚まし時計・横向き寝用まくら】 当社の代表がこれで睡眠障害を克服した光目覚まし時計と特許取得の横向き寝専用まくらといった、変わった切り口の快眠グッズです。
	八代商工会議所	食	【九州産小麦100%の九州ベーグル】 近年の国産品需要の高まりから、弊社でも九州にこだわったベーグルをと思い開発しました。小麦粉だけではなく砂糖も塩も全て九州産です。新商品としては、八代産のばんべいゆを使ったベーグルを提供します。安心、安全と信用を第一に毎日焼き上げています。
		食	【八代風菓「晩白柚サブレ」】 八代市の特産品である「晩白柚」を手軽に持ち運びできるお土産品として開発しました。
		技	【謹製やつしろマスキングテープ ばんべいゆアロマ商品】 ふるさと八代を新たな視点で見つめ直し、伝統文化の継承に繋がりたいという意図で企画しました。マスキングテープは、若年層も気軽に扱え、年齢に関わらず愛着を感じるデザインとすることで、大人も楽しめるようにしました。「妙見祭」のモチーフとしている笠鉾は、2016年11月にユネスコ無形文化遺産として認定されています。
		技	【キコイの出産祝い】 小児科の理学療法士からも、新生児の視覚を刺激し、脳の活性化にも繋がると評価されるビビッドなキコイのストライプデザインを用いた、可愛さと元気良さを表現したベビーアイテムです。
	荒尾商工会議所	食	【黒帯くん】 海苔の日本一の生産地である有明海。その中でも一番摘みの海苔を使用し、創業より変わらぬ北海道羅臼産昆布と、国産煮干しからとったダシに甘辛く味付けした味付のりです。
		技	【荒尾の和糸】 当社は、日本で唯一となる、同一敷地内での一貫生産体制を有している総合繊維メーカーです。「荒尾の和糸」は、創業以来、70年にわたるOEM生産において培ってきた糸から縫製までのものづくりの知識、経験、技術の粋を集めたファクトリーブランドです。

共同展示商談会「feel NIPPON 春 2017」出展者一覧

都道府県名	商工会議所名	種別	開発のこだわり・みどころ
熊本県	人吉商工会議所	食	【大越のたまたま箱】 お米の産地といえば東北地方が有名ですが、九州地方でもおいしいお米が収穫されています。少しでも九州のお米の美味しさを全国の方に知っていただくにはどうしたら良いかを考えた結果、少量を個包装し、なおかつ、精米後の美味しさを長持ちさせるため真空加工にしました。
		食	【熊本県の球磨焼酎（球磨焼酎酒造組合）】 球磨焼酎は、熊本県の南部、鹿児島県と宮崎県の県境に位置する球磨地方で、500年以上にわたり守り継がれた伝統と磨き続けられる技で、28の蔵元により造られています。
		技	【県伝統的工芸品指定久保田烈工・真土陶磁器】 板額に「陶画」をはめ込んだ作品は、見る人に想像の輪が広がり楽しんでいただけたらと思います。骨壺は、お好みをお聞きしお作りします。
	水俣商工会議所	食	【モンヴェールポーク、加工品】 豚の健康と豚肉のおいしさを追求した結果、豚を育てながら山の恵みに感謝し、「ひのきの森づくり」にも積極的に取り組み、安心安全な豚の生産を行っています。 【九州果実シロップ デコボン】 果肉部分のみを搾るシトロスマスター方式を採用していますので、皮の苦みや雑味の少なく、果実本来の味が楽しめるシロップです。
		食	【プリンセストマト、キャンディトマト】 オリーブオイルや少量の塩との相性が抜群で、艶やかな外観で食卓に彩りを添えます。独特のうま味・コクを生かしたパスタ等にもご使用いただけます。 【緑茶入り清涼飲料水（ペットボトル茶）】 淹れたての旨みを再現する為、飲む直前に粉末茶を混ぜる事によって緑茶の風味が際立つ商品です。渋みを抑え、まろやかな味にこだわり開発しました。
		食	【まどかバラエティセット】 一枚一枚焼きした煎餅、丁寧に作った蜜を使ったかりんとう、じっくり煮込んだ佃煮など、国産・熊本県産材料にこだわり、保存料を使用しない安全安心な商品です。 【かつおだし醤油】 ステーキや焼き肉にはもちろんのこと、そのままご飯にかけてもおいしく食べられる醤油として開発しました。
		技	【ライトマット】 災害に備えた避難所生活の負担を軽減します。避難所の床の殆どは硬く、体への負担が大きく、避難された方のストレスの要因の一つとなります。そこで、内閣府が定めた「避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針」に準じた備蓄としてライトマットを提案します。
	玉名商工会議所	食	【みかんチップス】 若い方のみかん離れが進むなか、理由のひとつである“皮を剥くのがめんどろうだ”をヒントに、『手軽に皮ごと食べていただける加工品を』との思いで開発しました。 鮮やかな色と味、食感を作り出すために3年の期間を要し、完成しました。
		食	【花の香 702 スパークリング】 若年層の清酒飲酒人口減や現代日本食の変化（欧米化）に伴い、よりライトな日本酒の開発を手がけました。結果、今までに無い酸度の高い洋食とのリアージュを実現した低アルコール清酒を開発。現在、世界に向け輸出をしています。2年連続「I. T. Q. I」受賞商品。 【玉名スパークリング清酒『たますば』】 “オール玉名”にこだわり、「米処玉名の新しいタイプの地酒を造りたい」との思いで、2015年より販売開始。女性や若年層をターゲットに開発しました。カンパイ用の地酒として、飲食店やパーティーなどでご愛飲していただきたいです。
	山鹿商工会議所	食	【大吟醸 千代の園 エクセル】 日本酒をワイングラスで！ 日本酒をコルク栓で瓶貯蔵するというコンセプトで開発。味の深みと香りの広がりを引き出す瓶内熟成という手法をとりました。
	牛深商工会議所	食	【節屋のだし】 天草市牛深町は、イワシ節やサバ節などの雑節生産量が日本一で、その品質には定評があるにもかかわらず、これまで、だしパックなどの二次加工品は作られていませんでした。そこで、牛深のウルメイワシ節を中心とした、だし素材を地元で製造し、販売することで、皆様に牛深のイワシ節の美味しさを味わっていただきたいと考えています。
		食	【「深なさけ漬」キビナゴの甘酢漬け】 熊本県天草市牛深近海で一年を通して水揚げされるキビナゴは、小ぶりですが身がしまり脂ものりとても美味しいです。そのキビナゴをより美味しく、調理の手間をかけずそのままお召上がりいただきたいと開発しました。