

第32回 加工・業務用野菜産地と実需者との交流会

国産やさい マッチングフェア

in FOODEX JAPAN 2020

ポイント **1**

国産加工・業務用野菜の産地と実需者を結ぶ国内最大級の商談会

ポイント **2**

北海道から沖縄県まで30都道府県の72の生産者・生産者団体等が出展

ポイント **3**

キャベツ、たまねぎ等の主要野菜、江戸菜、九条ねぎ等の地域特産野菜、有機野菜、カット野菜など、約80品目が出品



**「FOODEX JAPAN 2020」の開催中止に伴い、
当マッチングフェアは中止となりました。**



主催：独立行政法人 農畜産業振興機構

お問い合わせ先：独立行政法人 農畜産業振興機構 野菜振興部 需給業務課

TEL：03-3583-9482

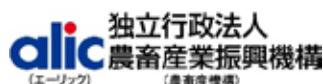
FAX：03-3583-9484

E-mail：jy9k1@alic.go.jp

目次

開催のご挨拶	1頁
出展者一覧	2頁
主な出展品目	4頁
都道府県別(本社所在地)	6頁
出展者のご紹介	
3月10日出展者	8頁
11日出展者	26頁
12日出展者	44頁
13日出展者	62頁
野菜情報総合把握システムのご案内	80頁
バナー広告の募集について	80頁

開催のご挨拶



理事長 佐藤 一雄



「第32回国産野菜の契約取引マッチングフェア」の開会に当たり、ご挨拶申し上げます。

近年、野菜の加工・業務用需要の割合は、世帯構成の変化や女性の労働参加の高まり等を背景に野菜需要全体の6割程度にまで増加しております。

一方で、家計消費用の国産野菜の割合はほぼ100%であるのに対し、加工・業務用の国産野菜の割合は7割程度となっております。

このため、今後も需要増が見込まれる国産加工・業務用野菜の生産体制の強化が重要な課題となっており、国は、野菜の機械化一貫体系や環境制御技術の導入、貯蔵・加工の拠点インフラの整備等により、2030年までに加工・業務用野菜の出荷量（直接取引分）を145万トン（2018年98万トン）まで拡大することを目標としています。

独立行政法人農畜産業振興機構（alic）では、2006年度から、国産加工・業務用野菜の需要拡大を図るため、国産野菜の契約取引マッチングフェアを開催しているところです。

第32回目となる今回は、装いを新たにして、国内外の多くの実需者が参加するアジア最大級の食品・飲料専門展「FOODEX JAPAN 2020」の会場で開催いたします。

4日間の開催期間を通じて、北海道から沖縄県まで30都道府県の72の生産者・生産者団体が、丹精込めてつくったキャベツ、たまねぎ等の主要野菜、江戸菜、九条ねぎ等の地域特産野菜、有機野菜、カット野菜など、約80品目が出品されます。

本交流会が、生産者と実需者の皆様を結ぶかけ橋として、実りある商談や情報交換の場となることを祈念申し上げ、挨拶いたします。

出展者一覧

出展者名	業種	取扱品目	掲載頁
3月10日出展者			
愛知県経済農業協同組合連合会	生産者団体	①キャベツ、②大葉、③たまねぎ、④トマト、⑤にんじん	8
株式会社青空農園	生産者団体	①キャベツ、②レタス、③だいこん、④スイートコーン、⑤なす、⑥オクラ	9
アルファインベーション株式会社	生産者	①青ネギ、②白ネギ、③九条ネギ、④小ネギ	10
イシハラフーズ株式会社	生産者	①冷凍ほうれん草、②冷凍小松菜、③冷凍えだまめ、④冷凍ごぼう、⑤冷凍ミックス野菜、⑥冷凍さといも	11
株式会社Nファーム	生産者	①キャベツ、②にんじん、③しょうが、④かんしょ、⑤だいこん	12
クラグループ倉敷青果荷受組合	生産者団体	①業務用ホール野菜全般、②業務用カット野菜全般、③消費者用カット野菜全般、④店舗販売用小分け野菜、⑤ドレッシング	13
株式会社神石高原	生産者団体	①しょうが	14
全国農業協同組合連合会青森県本部	生産者団体	①ながいも、②にんにく、③ごぼう、④だいこん、⑤にんじん、⑥加工キャベツ	15
株式会社旦千花	生産者	①江戸菜、②赤みず菜、③大江戸スカッシュ（ズッキーニ）、④黄色にんじん、⑤カットねぎ、⑥その他	16
株式会社トレード	流通	①京野菜を年間で約50品目展開するブランド野菜“洛市”	17
南総ナバナネット	生産者団体	①食用ナバナ	18
日本ブランド農業事業協同組合	生産者団体	①キャベツ、②レタス、③リーフレタス、④はくさい、⑤ねぎ、⑥だいこん	19
株式会社ミスズライフ	生産者	①カットぶなしめじ、②冷凍カットぶなしめじ、③ぶなクイーン	20
株式会社野菜工房	生産者 (植物工場)	①リーフレタス、②フリルレタス、③ロメインレタス、④ケール、⑤ サンチュ、⑥ サラダ菜	21
矢野園芸	生産者団体	①きゅうり、②えのき、③ミニトマト	22
株式会社山口farm	生産者	①パールレンコン、②真空パック・パールレンコン	23
Rakuten Ragri	生産者	①オーガニック野菜、②オーガニックカットサラダ、③オーガニック冷凍野菜	24
リッチフィールド株式会社	生産者	①ドルチェパプリカ、②富丸ムーチョ（トマト）、③スナックパプリカ、④ミニトマト	25
3月11日出展者			
アイ・エス・フーズ株式会社	生産者	①青ねぎ、②レタス	26
有限会社アグリサーチ	生産者	①ハラペーニョ、②パパネロ、③グリーンマト、④スライスハラペーニョ（酢漬け）	27
AOC合同会社	生産者団体	①紅はるか、シルクスイート、パープルスイート、②ベーターキャロット、京くれなゐ人参、③スイートコーン 品種：ピュアホワイト、④皮付きヤングコーン、⑤たまねぎ（スーパースイートオニオン）	28
有限会社グランジャ	流通	①ユーロ野菜、②山菜・野草、③食用花、④クリスタルフルール（食用花加工品）、⑤夏秋いちご、⑥信州伝統野菜	29
有限会社コウヤマ	生産者	①サツマイモ、②焼芋ペースト、③蒸し芋ペースト、④熊本いきなり団子、⑤おやついも（新感覚冷凍焼き芋）、⑥甘藷苗	30
株式会社サイサン	生産者	①国産パプリカ（赤、黄、橙）	31
株式会社さかうえ	生産者	①ピーマン、②キャベツ、③カラーピーマン	32
有限会社佐野ファーム	生産者	①レタス類、②スイートコーン、③ルッコラ、④ミニトマト、⑤ザーサイ	33
JA倉敷かさや（笠岡営農センター） 及び有限会社エーアンドエス	生産者団体	①キャベツ、②たまねぎ	34
地養菜協会	生産者団体	①吉本さんの大根、②新家さんの玉ねぎ、③あまっ娘野菜、④地養あしたば（青汁原料葉）、⑤地養あしたば苗	35
株式会社創風土	流通	①大葉、②パセリ、③ミニトマト、④ばれいしょ、⑤ベビーリーフ	36
沼津中央青果株式会社	流通	①ほうれんそう、②かぼちゃ、③かぶ、④さといも、⑤カリフロレ、⑥らっかせい	37
ハートファーム株式会社	流通	①ミニにんじん 紫・黄色・オレンジ／葉付き・葉無し、②イタリアンパセリ、ルッコラ、バジル、ミント、ハーブ各種、③ラディッシュ、スイスチャード 野菜各種、④玉葱・ムキ玉葱・こだわり玉葱（あまたまちゃん、ミネラル玉葱、さらだ玉葱）	38
株式会社ハーモニーファーム	生産者	①ミニトマト、②カラートマト(黄、橙、緑)、③ミディトマト、④はつこいトマト、⑤トマトジュース	39
株式会社ブランド北陸	生産者	①能登白ねぎ、②能登さらしピーマン、③加賀れんこん冷凍ペースト	40
株式会社プレスト	流通	①きゅうり、②にら、③キャベツ・はくさい、④ながいも、⑤ばれいしょ、⑥スイートコーン	41
有限会社水戸菜園	生産者	①ベビーレタスマックス、②ルッコラ・セルパチカ、③ベビーケール、④パクチーリーフ、⑤トレビス（リーフ、玉）、⑥その他ハーブ	42
株式会社みやぎ農園	生産者団体	①さやいんげん、②ジャンボピーマン(ちぐさ)、③バジル、④オクラ(緑・赤・白・丸型)、⑤ミニトマト(千果、トマトベリー、カラフル等)、⑥しょうが	43

出展者一覧

出展者名	業種	取扱品目	掲載頁
3月12日出展者			
朝倉物産株式会社	生産者	①小ねぎ	44
株式会社尾野農園	生産者	①青ねぎ	45
鹿児島県経済農業協同組合連合会	生産者団体	①青首だいこん、②キャベツ（寒玉）、③白ねぎ、④にんじん、⑤安納芋、⑥ばれいしょ（加工）	46
小林クリエイト株式会社	生産者 （植物工場）	①フリルリーフ、②グリーンリーフ、③コーラルリーフ、④レッドリーフ、⑤オーロラリーフ、⑥サラダ菜	47
JA佐波伊勢崎	生産者団体	①やまといも、②はくさい、③ブロッコリー、④アレッタ、⑤キャベツ	48
常総ひかり農業協同組合 八千代地区青年部	生産者団体	①キャベツ	49
全国農業協同組合連合会山形県本部	生産者団体	①枝豆、②チャ豆冷凍加工品（むき豆、クラッシュ）、③加工・業務用キャベツ	50
有限会社トップバー	生産者団体	①レタス、②サニーレタス、③グリーンリーフ、④キャベツ、⑤ハクサイ、⑥ロメインレタス	51
株式会社トマトパーク	生産者	①大玉トマト（国産品種）、②ミニトマト、③高糖度中玉トマト（糖度8度以上）、④大玉トマト（海外品種・業務向け）	52
株式会社七久里農園	生産者	①白ねぎ、②青ねぎ、③はくさい、④トマト、⑤ルッコラ	53
株式会社農流研	生産者団体	①（有機）みずな、②（有機）ちんげんさい、③こまつな、④キャベツ、⑤白菜、⑥パプリカ	54
農業法人 Bio ET.H 株式会社	生産者	①ニンニクの芽、②ニンニク、③乾燥ニンニクチップ、④黒にんにく、⑤黒にんにくピネガー、⑥ガーリックオイル	55
有限会社橋場農園	生産者	①トマト、②菌床しいたけ	56
有限会社福田商店	生産者	①かんしょ（紅はるか）、②ほしいも（こつぶな丸干し65g）、③ほしいも（紅はるか干し芋・咲200g）	57
株式会社北彩青果	生産者団体	①加工向けかぼちゃ（青果）、②かぼちゃペースト（冷凍）、③かぼちゃブロック（冷凍）	58
株式会社マイベジタブル	生産者	①カリ―ノケール、②ミニトマト、③スペアミント	59
有限会社マスターフード	流通	①トマト、②レタス、③リーフレタス等、④アスパラガス、⑤キャベツ、⑥軟弱野菜	60
株式会社ルート	流通	①にんじん、②だいこん	61
3月13日出展者			
有限会社アーバンファーム	生産者	①フリルレタス、②サラダ菜、③リーフレタス、④サンチュ、⑤バジル	62
株式会社オリザ	生産者団体	①高品質ミニトマト、②ミニトマト（通年レギュラー、カラー等々）、③さつまいも（紅はるか、シルクスイート等）、④在来種、有機野菜等のこだわり野菜	63
株式会社禾の人(かのと)	流通	①キャベツ（主に寒玉系）、②レタス類（結球レタス、グリーンリーフ、サニーレタス他）、③ねぎ（青ねぎ、長ねぎ他）、④軟弱野菜（ほうれんそう、こまつな、みずな他）、⑤産地・生産者指定の農産物等（外食・中食業様向けの用途など）	64
京葱SAMURAI株式会社	生産者団体	①京都府産九条ねぎ、②京都府産黒枝豆“拙者のごつお”	65
クボタファーム	生産者団体	①高糖度トマト、中玉トマト、②キャベツ、③レタス類、④里芋、⑤さつまいも、⑥タマネギ、⑦醸造用ぶどう、⑧ほか、こだわり野菜の受注生産	66
高知県農業協同組合	生産者団体	①にら、②青ねぎ（根切り）、③みょうが茎、④土佐甘とう	67
株式会社耕野	生産者	①ソフトクレソン、②ホワイトセリリ、③サラダシュンギク、④かおりねぎ、⑤ミニリーフ、⑥マイクロリーフ	68
さわのはな倶楽部合同会社	生産者団体	①行者菜、②馬のかみしめ（大豆）、③花作大根、④行者菜加工品、⑤馬のかみしめ加工品、⑥花作大根加工品	69
株式会社スギヨファーム	生産者	①キャベツ	70
株式会社せき	流通	①たまねぎ、②キャベツ、③ばれいしょ、④だいこん、⑤にんじん、⑥はくさい	71
高槻電器工業株式会社(TELLAS)	生産者	①フルーツトマト薩摩甘照	72
農事組合法人ドリームマッシュ	生産者団体	①ぶなしめじ、②えのきだけ、③エリンギ、④舞茸	73
株式会社西陣屋	生産者	①京のおねぎはん 九条ねぎ（原料、カット等）	74
日通ファーム株式会社	生産者	①マイクロリーフ（スイスチャード・ロツソ、スイスチャード・ジャッロ、アマランサス、ルッコラ、パクチー、春菊、など）、②一般葉菜（パクチー、ほうれん草、サラダ春菊、ルッコラ）	75
広島市農業振興協議会祇園町 農事研究会バゼリ部会祇園出荷組合	生産者団体	①祇園バゼリ	76
株式会社ふしちゃん	生産者	①有機こまつな、②有機みずな、③有機ほうれんそう、④有機ロメインレタス、⑤有機グリーンリーフ	77
marutaka Group	生産者	①ミニトマト	78
南アルプス丸吉菜園	生産者	①太陽のめぐみフルーツトマト、②太陽のめぐみフルーツともとを使ったトマトジュース	79



主な出展品目

類別	品目	出展者名(掲載頁)
根菜類	かぶ	Rakuten Ragri (24頁)、沼津中央青果株式会社 (37頁)
	かんしょ	株式会社Nファーム (12頁)、クラカグループ倉敷青果荷受組合 (13頁)、Rakuten Ragri (24頁)、AOC合同会社 (28頁)、有限会社コウヤマ (30頁)、鹿児島県経済農業協同組合連合会 (46頁)、有限会社福田商店 (57頁)、株式会社オリザ (63頁)、クボタファーム (66頁)
	ごぼう	イシハラフーズ株式会社 (11頁)、全国農業協同組合連合会青森県本部 (15頁)
	さといも	イシハラフーズ株式会社 (11頁)、沼津中央青果株式会社 (37頁)、クボタファーム (66頁)
	だいこん	株式会社青空農園 (9頁)、株式会社Nファーム (12頁)、全国農業協同組合連合会青森県本部 (15頁)、日本ブランド農業事業協同組合 (19頁)、Rakuten Ragri (24頁)、地養菜協会 (35頁)、鹿児島県経済農業協同組合連合会 (46頁)、株式会社ルート (61頁)、株式会社せき (71頁)
	にんじん	株式会社Nファーム (12頁)、クラカグループ倉敷青果荷受組合 (13頁)、全国農業協同組合連合会青森県本部 (15頁)、株式会社旦千花 (16頁)、Rakuten Ragri (24頁)、AOC合同会社 (28頁)、ハートファーム株式会社 (38頁)、鹿児島県経済農業協同組合連合会 (46頁)、株式会社ルート (61頁)、株式会社せき (71頁)
	ばれいしょ	Rakuten Ragri (24頁)、株式会社創風土 (36頁)、株式会社プレスト (41頁)、鹿児島県経済農業協同組合連合会 (46頁)、株式会社せき (71頁)
	やまのいも	全国農業協同組合連合会青森県本部 (15頁)、株式会社プレスト (41頁)、JA佐波伊勢崎 (48頁)
	れんこん	株式会社山口farm (23頁)、株式会社ブランド北陸 (40頁)
葉茎菜類	アスパラガス	有限会社マスターフード (60頁)
	カリフラワー	Rakuten Ragri (24頁)、沼津中央青果株式会社 (37頁)
	キャベツ	愛知県経済農業協同組合連合会 (8頁)、株式会社青空農園 (9頁)、株式会社Nファーム (12頁)、クラカグループ倉敷青果荷受組合 (13頁)、全国農業協同組合連合会青森県本部 (15頁)、日本ブランド農業事業協同組合 (19頁)、Rakuten Ragri (24頁)、株式会社さかうえ (32頁)、JA倉敷かさや及び有限会社エーアンドエス (34頁)、株式会社プレスト (41頁)、鹿児島県経済農業協同組合連合会 (46頁)、JA佐波伊勢崎 (48頁)、常総ひかり農業協同組合八千代地区青年部 (49頁)、全国農業協同組合連合会山形県本部 (50頁)、有限会社トップリバー (51頁)、株式会社農流研 (54頁)、有限会社マスターフード (60頁)、株式会社禾の人(かのと) (64頁)、クボタファーム (66頁)、株式会社スギヨファーム (70頁)、株式会社せき (71頁)
	こまつな	イシハラフーズ株式会社 (11頁)、株式会社旦千花 (16頁)、Rakuten Ragri (24頁)、株式会社農流研 (54頁)、株式会社禾の人(かのと) (64頁)、株式会社ふしちゃん (77頁)
	しゅんぎく	Rakuten Ragri (24頁)、株式会社耕野 (68頁)、日通ファーム株式会社 (75頁)
	セルリー	地養菜協会 (35頁)、株式会社耕野 (68頁)
	たまねぎ	クラカグループ倉敷青果荷受組合 (13頁)、Rakuten Ragri (24頁)、AOC合同会社 (28頁)、JA倉敷かさや及び有限会社エーアンドエス (34頁)、地養菜協会 (35頁)、ハートファーム株式会社 (38頁)、クボタファーム (66頁)、株式会社せき (71頁)
	ちんげんさい	Rakuten Ragri (24頁)、株式会社農流研 (54頁)
	にら	株式会社プレスト (41頁)、高知県農業協同組合 (67頁)
	にんにく	全国農業協同組合連合会青森県本部 (15頁)、農業法人 Bio ET.H 株式会社 (55頁)
	ねぎ	アルファインベション株式会社 (10頁)、株式会社旦千花 (16頁)、日本ブランド農業事業協同組合 (19頁)、アイ・エス・フーズ株式会社 (26頁)、株式会社ブランド北陸 (40頁)、朝倉物産株式会社 (44頁)、株式会社尾野農園 (45頁)、鹿児島県経済農業協同組合連合会 (46頁)、株式会社七久里農園 (53頁)、株式会社禾の人(かのと) (64頁)、京葱SAMURAI株式会社 (65頁)、高知県農業協同組合 (67頁)、株式会社耕野 (68頁)、株式会社西陣屋 (74頁)
	はくさい	日本ブランド農業事業協同組合 (19頁)、Rakuten Ragri (24頁)、株式会社プレスト (41頁)、JA佐波伊勢崎 (48頁)、有限会社トップリバー (51頁)、株式会社七久里農園 (53頁)、株式会社農流研 (54頁)、株式会社せき (71頁)
	パセリ	株式会社創風土 (36頁)、ハートファーム株式会社 (38頁)、広島市農業振興協議会祇園町農事研究会パセリ部会祇園出荷組合 (76頁)
	ブロッコリー	クラカグループ倉敷青果荷受組合 (13頁)、Rakuten Ragri (24頁)、JA佐波伊勢崎 (48頁)
	ほうれんそう	イシハラフーズ株式会社 (11頁)、Rakuten Ragri (24頁)、沼津中央青果株式会社 (37頁)、株式会社禾の人(かのと) (64頁)、日通ファーム株式会社 (75頁)、株式会社ふしちゃん (77頁)

主な出展品目

類別	品目	出展者名(掲載頁)
	みずな	株式会社旦千花（16頁）、Rakuten Ragri（24頁）、株式会社農流研（54頁）、株式会社禾の人（64頁）、株式会社ふしちゃん（77頁）
	レタス	株式会社青空農園（9頁）、クラカグループ倉敷青果荷受組合（13頁）、日本ブランド農業事業協同組合（19頁）、株式会社野菜工房（21頁）、Rakuten Ragri（24頁）、アイ・エス・フーズ株式会社（26頁）、有限会社佐野ファーム（33頁）、有限会社水戸菜園（42頁）、小林クワイエット株式会社（47頁）、有限会社トップリバー（51頁）、有限会社マスターフード（60頁）、有限会社アーバンファーム（62頁）、株式会社禾の人(かのと)（64頁）、クボタファーム（66頁）、株式会社耕野（68頁）、株式会社ふしちゃん（77頁）
	なばな	南総ナバナネット（18頁）
果菜類	えだまめ	イシハラフーズ株式会社（11頁）、Rakuten Ragri（24頁）、全国農業協同組合連合会山形県本部（50頁）、京葱SAMURAI株式会社（65頁）
	オクラ	株式会社青空農園（9頁）、Rakuten Ragri（24頁）、株式会社みやぎ農園（43頁）
	かぼちゃ	クラカグループ倉敷青果荷受組合（13頁）、沼津中央青果株式会社（37頁）、株式会社北彩青果（58頁）、有限会社アーバンファーム（62頁）
	きゅうり	クラカグループ倉敷青果荷受組合（13頁）、株式会社トレード（17頁）、矢野園芸（22頁）、Rakuten Ragri（24頁）、株式会社プレスト（41頁）
	さやいんげん	株式会社みやぎ農園（43頁）
	スイートコーン	株式会社青空農園（9頁）、Rakuten Ragri（24頁）、AOC合同会社（28頁）、有限会社佐野ファーム（33頁）、株式会社プレスト（41頁）
	トマト	愛知県経済農業協同組合連合会（8頁）、株式会社トレード（17頁）、矢野園芸（22頁）、リッチフィールド株式会社（25頁）、有限会社アグリサーチ（27頁）、有限会社佐野ファーム（33頁）、株式会社創風土（36頁）、株式会社ハーモニーファーム（39頁）、株式会社みやぎ農園（43頁）、株式会社トマトパーク（52頁）、株式会社七久里農園（53頁）、有限会社橋場農園（56頁）、株式会社マイベジタブル（59頁）、有限会社マスターフード（60頁）、株式会社オリザ（63頁）、クボタファーム（66頁）、高槻電器工業株式会社(TELLAS)（72頁）、marutaka Group（78頁）、南アルプス丸吉菜園（79頁）
	なす	株式会社青空農園（9頁）、Rakuten Ragri（24頁）
	ピーマン、パプリカ	クラカグループ倉敷青果荷受組合（13頁）、Rakuten Ragri（24頁）、リッチフィールド株式会社（25頁）、株式会社サイサン（31頁）、株式会社さかうえ（32頁）、株式会社ブランド北陸（40頁）、株式会社みやぎ農園（43頁）、株式会社農流研（54頁）
菌茸類	しいたけ	株式会社トレード（17頁）、有限会社橋場農園（56頁）
	しめじ	株式会社トレード（17頁）、株式会社ミズライフ（20頁）、農事組合法人ドリームマッシュ（73頁）
	えのき・その他	矢野園芸（22頁）、農事組合法人ドリームマッシュ（73頁）
その他	いちご	Rakuten Ragri（24頁）、有限会社グランジャ（29頁）
	ししとうがらし	高知県農業協同組合（67頁）
	しょうが	株式会社Nファーム（12頁）、株式会社神石高原（14頁）、株式会社みやぎ農園（43頁）
	ハーブ類	Rakuten Ragri（24頁）、株式会社七久里農園（53頁）、株式会社マイベジタブル（59頁）、有限会社アーバンファーム（62頁）、株式会社耕野（68頁）、日通ファーム株式会社（75頁）、広島市農業振興協議会祇園町農事研究会パセリ部会祇園出荷組合（76頁）
	みょうが	高知県農業協同組合（67頁）

都道府県別（本社所在地）

都道府県	出展者名(掲載頁)
北海道	株式会社北彩青果（58頁）
青森県	全国農業協同組合連合会青森県本部（15頁）
岩手県	株式会社耕野（68頁）
山形県	全国農業協同組合連合会山形県本部（50頁）、さわのはな倶楽部合同会社（69頁）
茨城県	株式会社山口farm（23頁）、有限会社水戸菜園（42頁）、常総ひかり農業協同組合八千代地区青年部（49頁）、株式会社農流研（54頁）、株式会社せき（71頁）、株式会社ふしちゃん（77頁）
栃木県	株式会社トマトパーク（52頁）
群馬県	JA佐波伊勢崎（48頁）
埼玉県	アルファイノベーション株式会社（10頁）、株式会社野菜工房（21頁）、株式会社サイサン（31頁）
千葉県	株式会社旦千花（16頁）、南総ナバナネット（18頁）、AOC合同会社（28頁）、株式会社ハーモニーファーム（39頁）、株式会社マイベジタブル（59頁）、株式会社ルート（61頁）、有限会社アーバンファーム（62頁）
東京都	日本ブランド農業事業協同組合（19頁）、Rakuten Ragri（24頁）、地養菜協会（35頁）、株式会社創風土（36頁）、株式会社オリザ（63頁）
神奈川県	リッチフィールド株式会社（25頁）
山梨県	日通ファーム株式会社（75頁）、南アルプス丸吉菜園（79頁）
長野県	株式会社ミスズライフ（20頁）、有限会社グランジャ（29頁）、有限会社トップリバー（51頁）、株式会社七久里農園（53頁）
静岡県	株式会社青空農園（9頁）、有限会社佐野ファーム（33頁）、沼津中央青果株式会社（37頁）、小林クワイエット株式会社（47頁）、有限会社福田商店（57頁）
石川県	株式会社ブランド北陸（40頁）、株式会社スギヨファーム（70頁）
岐阜県	有限会社橋場農園（56頁）
愛知県	愛知県経済農業協同組合連合会（8頁）
京都府	株式会社トレード（17頁）、京葱SAMURAI株式会社（65頁）、株式会社西陣屋（74頁）
大阪府	クボタファーム（66頁）
兵庫県	アイ・エス・フーズ株式会社（26頁）、ハートファーム株式会社（38頁）、株式会社プレスト（41頁）
奈良県	株式会社禾の人(かのと)（64頁）
岡山県	クラカグループ倉敷青果荷受組合（13頁）、JA倉敷かさや（笠岡営農センター）及び有限会社エーアンドエス（34頁）
広島県	株式会社神石高原（14頁）、農業法人 Bio ET.H 株式会社（55頁）、広島市農業振興協議会祇園町農事研究会パセリ部会祇園出荷組合（76頁）
香川県	株式会社尾野農園（45頁）
高知県	高知県農業協同組合（67頁）
福岡県	有限会社アグリサーチ（27頁）、朝倉物産株式会社（44頁）、農事組合法人ドリームマッシュ（73頁）
熊本県	有限会社コウヤマ（30頁）、有限会社マスターフード（60頁）、marutaka Group（78頁）
宮崎県	イシハラフーズ株式会社（11頁）、矢野園芸（22頁）
鹿児島県	株式会社Nファーム（12頁）、株式会社さかうえ（32頁）、鹿児島県経済農業協同組合連合会（46頁）、高槻電器工業株式会社(TELLAS)（72頁）
沖縄県	株式会社みやぎ農園（43頁）

出展者のご紹介

本パンフレットの8頁～79頁の様式は、農林水産省から利用の許諾を得て、農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）の「FCP展示会・商談会シート」を基に作成しています。「FCP展示会・商談会シート」の詳細については、農林水産省HP <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/> をご覧下さい。

1. 取扱商品

①キャベツ ②大葉 ③たまねぎ ④トマト ⑤にんじん

2. アピールポイント

- 愛知県は自動車産業が盛んなイメージがありますが、野菜の農業産出額も上位県で農業も盛んな県です。
- 加工・業務用にも多く使用されるキャベツや大葉も全国トップクラスの生産量となっています。
- 多様な需要に応えるため、「いつでも旬」を合言葉に出荷時期の拡大に取り組み、新品種の開発や施設園芸の技術向上に力を入れています。
- また、愛知県の特産物としていちじく、ふき、冬瓜、ぎんなん、みつばなど、生産量全国上位の品目も多数生産しています。



キャベツ



大葉



たまねぎ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、④ 11月～6月 ② 通年 ③ 4月～7月 ⑤ 12月～翌3月	1ケースあたり 入 数	① 10・15kg段ボール、300kg鉄コンテナ ② 3kg段ボール、レギュラーPK、 ③ 20kgネット、400kg鉄コンテナ ④ 4kg段ボール ⑤ 10kg段ボール、10kgポリ袋
最大・最小ケース 納品単位	①、③ 鉄コンテナの場合は10t車納品	主原料産地	愛知県
		発注リードタイム	① 鉄コンテナの場合は9月末でシーズン (12月(11月)～3月)契約 ③ 鉄コンテナの場合は2月末でシーズン (5月～7月)契約
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数		 農業と生活のかけはし JA あいち 経済連
代表者氏名	代表理事理事長 権田 博康			
会社所在地	愛知県名古屋市熱田区川並町3-3 グリーンビル3階 西部園芸センター			
ホームページ	http://www.ja-aichi.or.jp			
担当者	野々村 昌輝	T E L	052-680-1307	
E - m a i l	nonomura.m@ja-aichi.or.jp	F A X	052-680-1187	

出展日
3/10

株式会社青空農園

1. 取扱商品

①キャベツ ②レタス ③だいこん ④スイートコーン ⑤なす ⑥オクラ

2. アピールポイント

- 農業生産者による、企画、生産～流通、販売までノンストップサービス。
- 青空農園は、大小約100件の農家で3年前に立ちあげた、農家団体です。
- 現在約50品目の取り扱いがあります。中心となっている農家の平均年齢は35才ととても若く、消費者・実需者・生産者と情報共有することで、各お客様の様々なニーズにお応え出来る会社を目指しています。



佐浜事業所



ナス栽培風景

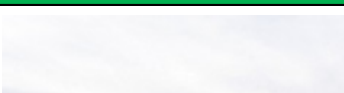


サラダケールハウス写真

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 11月～翌6月 ② 11月～翌4月 ③ 10月中旬～翌6月 ④ 6月～7月 ⑤、⑥ 7月～9月	1ケースあたり 入 数	① 15kg又は8玉 ② 12玉～18玉 ③ 15kg又は8本 ④ 20本 ⑤ 10kg又は300g ⑥ 5kg又は100g
最大・最小ケース 納品単位	なし	主原料産地	静岡県
		発注リードタイム	3日
認 証 等	農業生産工程管理（GAP）	保存温度帯	1℃～12℃
ターゲット	外食、中食、製造、スーパーマーケット		
利用シーン	加工向け及びスーパー等量販店向け		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 6億円	従業員数	約50名	
代表者氏名	代表取締役 大西 辰幸			
会社所在地	静岡県浜松市西区佐浜町2894			
ホームページ				
担当者	大西 辰幸	T E L	053-488-8012	
E - m a i l	onishi@veggy-group.com	F A X	053-488-8013	

出展日
3/10

アルファノベーション株式会社

1. 取扱商品

①青ネギ ②白ネギ ③九条ネギ ④小ネギ

2. アピールポイント

- 埼玉県白岡市にて青ネギ・九条ネギ・白ネギ・小ネギを周年生産。
- 化学肥料に頼らず、有機質肥料を活用した独自の農法により、一年中風味豊かな各種ネギをご提供いたします。
- 全国各地の生産者と連携し、外食業や食品加工業などへ周年での安定供給・固定価格販売を行っており、計画的な仕入管理へとつなげていただけます。



埼玉県白岡市の圃場



青ネギ



白ネギ

3. 商品特性と取引条件

商品名及び提供可能時期	すべて通年	1ケースあたり 入 数	10kg or 5kg
主原料産地	埼玉県産ほか	最大・最小ケース納品単位	5〜10cs以上（宅急便使用の場合は小ロットについて相談可）
		発注リードタイム	1〜2週間
		提供エリアの制限	全国（物流会社の配送ルート調整による）
認証等		保存温度帯	冷蔵（1℃〜5℃）
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、ホテル・レストラン等		
利用シーン	食、弁当・給食の食材、スーパーのカップ商品（カット品）など幅広くご利用いただいています。		

4. 出展者紹介

年 間 売 上 高		従 業 員 数	社員9名、パート3名	
代 表 者 氏 名	代表取締役 山田 浩太			
会 社 所 在 地	埼玉県白岡市下大崎1274-1			
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.alpha-innovation.co.jp			
担 当 者	中口 悠見	T E L	0480-53-6544	
E - m a i l	office@alpha-innovation.co.jp	F A X	050-3737-1315	

1. 取扱商品

①冷凍ほうれん草 ②冷凍小松菜 ③冷凍えだまめ ④冷凍ごぼう ⑤冷凍ミックス野菜 ⑥冷凍さといも

2. アピールポイント

- 宮崎県内で畑の栽培から収穫、加工、包装までをすべて自社で行なっています。
- 特別栽培にこだわり、畑ごとに自社システム管理し、残留農薬の検査も実施いたします。
- 「美味しさ」に「安心」をプラスした野菜は、獲れたてをすぐに急速冷凍しました。
- 栽培から加工まで一貫した冷凍野菜の商品を作っております。



ほうれん草収穫



商品



作業機

3. 商品特性と取引条件

商品名及び提供可能時期	すべて年間供給	1ケースあたり入数	①、② 20袋 ③～⑤ 30袋 ⑥ 40袋
主原料産地	宮崎県90% 鹿児島県10%	最大・最小ケース納品単位	①～⑥ 10ケース以上
発注リードタイム	①～⑥ D+3（発送エリアによる）	提供エリアの制限	特になし
保存温度帯	-18度以下冷凍保存	ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等
利用シーン	ほうれん草を使ったレシピ：ほうれん草のごま和え（材料：4人分） （1）材料・分量 冷凍ほうれん草300g（1袋）、人参4～5cm、しらす干し約30g 合わせ調味料（しょうゆ 大さじ1と1/2、ごま油 小さじ2、砂糖 大さじ1、すりごま 大さじ1、一味とうがらし 少々） （2）作り方 ① ほうれん草は電子レンジで解凍又は湯通しして解凍し、水を切る。 ② 人参は細い千切りにし、沸騰したお湯で2～3分軽く湯通しし、水を切る。 ③ 合わせ調味料を作り、その中にほうれん草、人参、しらす干しを入れ、よく混ぜ合わせる。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 10億円	従業員数	社員、パート 104名	
代表者氏名	代表取締役 石原 和秋			
会社所在地	宮崎県都城市下川東2丁目1号1番地			
ホームページ	http://www.ishihara-foods.com			
担当者	吉川 幸一	T E L	0986-25-2121	
E-mail	yoshikawa@ishihara-foods.com	F A X	0986-25-2421	

1. 取扱商品

①キャベツ ②にんじん ③しょうが ④かんしょ ⑤だいこん

2. アピールポイント

- 鹿児島県南九州市からおいしい野菜をお届けします。
- Nファームは主に加工・業務用野菜を中心に生産出荷しています。
- キャベツ（12月～5月）
シャキシャキした食感と芯まで甘く、みずみずしいのが特徴です。中までみちっと詰まっています。
- にんじん（12月～3月）
色鮮やかなオレンジ色で栄養と食物繊維がたっぷり、甘くて生でもほろほろ食べられます。
- しょうが（10月～11月）
マイルドな辛みと香り豊かでさわやかな風味が食欲を増進させてくれます。



キャベツ



にんじん



しょうが

3. 商品特性と取引条件

商品名及び 提供可能時期	① 12月～翌5月 ② 11月～翌3月 ③ 11月 ④ 8月～12月 ⑤ 10月～	1ケースあたり 入 数	①、⑤ 300～400kg／鉄コンテナ（基） ② 20kg／ケース ③ 18kg／ケース ④ 500kg／フレコン（袋）
最大・最小ケース 納品単位	① 15～20基／日 ② 150～200ケース／日 ③ 100ケース／日 ④ 4～5袋／日 ⑤ 10～15基／日	主原料産地	鹿児島県
		発注リードタイム	ご相談ください
		提供エリア の 制 限	なし
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	10名	
代表者氏名	代表取締役 永山 勝逸			
会社所在地	鹿児島県南九州市穎娃町上別府6013-6			
担当者	永山 勝逸	T E L	0993-39-1155	
E - m a i l	qqqn5hm9k@poppy.ocn.ne.jp	F A X	0993-39-1155	

1. 取扱商品

- ①業務用ホール野菜全般 ②業務用カット野菜全般 ③消費者用カット野菜全般 ④店舗販売用小分け野菜
⑤ドレッシング ⑥岡山県産果実全般

2. アピールポイント

- 平成10年4月に【洗浄殺菌カット野菜】製造工場を立ち上げ、日量処理能力約40トンの生産体制を確立致しました。
- 平成21年4月には青果卸売市場業界では初となる、【ISO22000・食品安全マネジメントシステム】を認証取得し、小売業【スーパー・ドラッグストア・コンビニエンスストア】をはじめ、外食産業・中食産業・産業給食、病院給食受託業者、食品製造工場、CVS惣菜ベンダー等の【加工・業務用実需者】の方々に日々「安心・安全」な青果物を安定的に供給しております。
- 契約取引を積極的に推進し、農林水産省【国産野菜の生産・利用拡大優良事業者表彰】におきまして、第2回・第4回と合計2度にわたり最高賞である【農林水産大臣賞】を受賞致しました。
- 昨今の生活スタイルの変化に伴い消費動向が劇的に変化する中、加工業務用需要に対応できる体制を構築する為に、消費者向けバックサラダの製造ライン【自動計量・包装ライン】を導入し生産能力を日量4万5千パックまでに引き上げました。
- 青果物の周年安定供給を実現するために契約取引を推進し、ISO22000【HACCP手法】を取り入れた工場にて安心安全はもとより、御客様のニーズを捉え今後も青果物の安定供給に努めています。
- 2016年には農業生産部門【クラカアグリ】も立ち上げ加工業務用野菜の生産に尽力しております。
- グループ全体では【青果物の生産→流通→加工→販売まで一貫して行う】事で、安心安全な青果物を実需者ニーズにお応えできる体制を作り、青果物の事ならいかなることもお受け出来る体制・設備を整えている事が強みです。



2018年2月に新工場増設。
主にコンシューマー向けの製品の需要増に対応し、
安定供給や販路の拡大につなげています。



コンシューマー向け袋サラダ・カップサラダ。
様々な種類を取り扱っております。



様々な野菜を様々な規格でカット致します。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～④ 通年 ⑤、⑥ 時期によります	1ケースあたり 入 数	①～⑥ 段ボール・コンテナ・発泡スチロール等、出荷 形態によります
最大・最小ケース 納品単位	①～⑥ 応相談	主原料産地	商品・時期によります
認 証 等	ISO22000	発注リードタイム	①～⑥ 応相談
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等、食品製造工場、給食受託業者		
利 用 シ ーン	手軽に野菜を食べたい方、料理を下準備等の手間を省きたい方、生ごみの量を減らしたい方等におすすめです。 業務用については、人件費削減、作業の簡略化・効率化等を検討している方におすすめです。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 122億円	従業員数	社員約90名 パート約120名	
代表者氏名	理事長 富本 尚作			
会社所在地	岡山県倉敷市西中新田525-21			
ホームページ	https://kuraka-g.com/			
担当者	寺田 幸司	T E L	086-425-2100	
E - m a i l	cutassistant@kuraka-g.com	F A X	086-425-2213	

1. 取扱商品

①しょうが

2. アピールポイント

- 神石高原町は広島県東北の過疎化が進んだ山里で、標高500mの自然豊かな高原地帯です。
- 昨年から15haの休耕地（田）を復旧し、無農薬・無化学肥料栽培で、生姜やえごまなどを生産しています。
- 主要生産物は「高原生姜」で、超びっくりの辛みがあり、香りが強く、繊維が柔らかいのが特徴です。
- 弊社はこの「高原生姜」を戦いに、また、地域の復興も目指しています。
- 「高原生姜」は以下の認証を受けています。
 - ・ 広島県神石高原町のプレミアムブランド「JIN（神）プレミアム」
 - ・ 特別栽培農産物（広島県）
 - ・ 広島県産応援登録制度
 - ・ J G A P（日本適正農業規範）申請中



高原生姜



生姜畑



高原生姜のラベル

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	9月～翌2月	1ケースあたり 入 数	
認 証 等	特別栽培農産物（広島県）、広島県産応援登録制度、 J G A P（日本適正農業規範）申請中	主 原 料 産 地	広島県備後地区
		保 存 温 度 帯	常温
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	生姜鍋、きんぴら生姜、酢漬け生姜、生姜の天ぷら、生姜ご飯、刺身のつま、焼き生姜などいろいろな料理にご利用いただけます。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	
代表者氏名	副社長 大田 博昭		
会社所在地	広島県神石郡神石高原町福永1502		
ホームページ	https://j-kogen.jp/		
担当者	加美 優治	T E L	0847-89-4321
E - m a i l	info@j-kogen.jp	F A X	0847-89-4320



1. 取扱商品

①ながいも ②にんにく ③ごぼう ④だいこん ⑤にんじん ⑥加工キャベツ

2. アピールポイント

- 青森県には主力品目であるながいも・にんにく・ごぼうを始めとして、豊かな自然と生産者の愛情で育てられた美味しくて安心できる「元気なやさたち」がいっぱいです。上記取扱以外の夏秋やさいもたくさんあります。
- 【産地のPR】
 - ・ 契約取引として、ご要望に応じて県内各産地への作付誘導や新たな商品やアイテム開発を進めてまいります。
 - ・ パッケージによる主な小口ニーズへの対応や通いコンテナの利用によるコスト低減を図ってまいります。
 - ・ 旬の時期における量販店での売り場のアイテムとして、加工・業務向け用の原料として、青森県産やさいをよろしくお願いいたします。



【青森県産ながいも】
肉質が柔らかく、
色白で粘りが強いのが特徴です。



【青森県産にんにく】
色白で1片が大きく、
良くしまっているのが特徴です。



【青森県産ごぼう】
香りや風味が良く、
シャキシャキとした食感があります。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 11月中旬～11月上旬 ② 7月下旬～6月上旬 ③ 9月～5月 ④ 5月下旬～11月中旬 ⑤ 6月下旬～11月上旬 ⑥ 8月上旬～10月中旬	1ケースあたり 入 数	
最大・最小ケース 納品単位		主原料産地	青森県産
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数		
代表者氏名	県本部長 桑田 徳文			
会社所在地	青森県青森市東大野二丁目1番地15			
ホームページ	http://www.am.zennoh.or.jp/			
担当者	大柴 文孝	T E L	017-729-8645	
E - m a i l	ooshiba-fumitaka@zennoh.or.jp	F A X	017-762-1076	

1. 取扱商品

①江戸菜 ②赤みず菜 ③大江戸スカッシュ（ズッキーニ） ④黄色にんじん ⑤カットねぎ ⑥その他

2. アピールポイント

- 江戸菜・赤みず菜・大江戸スカッシュ（Jズッキーニ）に関しては商標登録済みで、特に江戸菜（小松菜の品種改良）に関しては弊社オリジナル野菜となります。
- 農法的には“自然酵素農法”という植物酵素を利用し、土壌管理と育成レシピに基づいた植物の光合成を促進することにより、野菜本来の力を引き出し、窒素除去にも効果的で、美味しく安全安心な野菜の生産をしています。
- 少ない品目ですが、通年栽培で大量生産も可能になります。
- J G A P 認証取得しております。



江戸菜



赤みず菜



大江戸スカッシュ（Jズッキーニ）

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、②、⑤ 通年 ③ 5月～8月上 ④ 12月～翌2月 ⑥ 季節商品	1ケースあたり 入 数	① 6kg～14kg ② 5kg～10kg ③ 5本～10本 ④ 10kg ⑤、⑥ 5kg～
最大・最小ケース 納品単位	①～⑤ 1CS ⑥ 応相談	主原料産地	千葉県八街市近郊
提供エリアの制限	無し・全国発送可能	発注リードタイム	①～⑥ 中1～2日・週間発注
認 証 等	J G A P	保 存 温 度 帯	冷蔵5℃～10℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	江戸菜・・・主菜、副菜としても、油との相性が良く炒め物やサラダやお漬物にも最適 赤みず菜・・・サラダや鍋の彩りに最適 大江戸スカッシュ・・・グリルやフライ、サラダにも最適 黄色人参・・・人参ラペやグリル、ステック野菜、ドレッシング、デザートにも最適		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	75名	
代表者氏名	代表取締役社長 大槻 真一郎			
会社所在地	千葉県東金市滝493-1			
ホームページ	http://www.11831.co.jp			
担当者	茂木 利彦	T E L	080-7880-6904	
E - m a i l	mogi@11831.co.jp	F A X	050-3737-8064	

1. 取扱商品

①京野菜を年間で約50品目展開するブランド野菜“洛市”

2. アピールポイント

- 一定価格、安定品質、安定数量、コールドチェーンの京野菜
- <一定価格> 全品目において各生産者と一定価格での直接取引を行うことで一定の仕入価格にグリップ
- <安定品質> 低温管理された自社の冷蔵加工センターにおいて規格に基づいた全パック検品と一元的な加工の実施
- <安定数量> 京都府内全域の生産者250件以上と出荷契約することで地域ごとの天災や気象リスクを補完
- <コールドチェーン> 保管・加工・ピッキング作業を全て冷蔵庫内で行い、集荷や配送も全て冷蔵車両にて実施



現在取扱品目50種以上
京のおやさいをお届けします



季節に応じた“旬の
商品ラインナップ”をご提案



「いつもの京野菜」
～京野菜を身近に～

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	商品により異なる 最小 5入 最大 24入
最大・最小ケース 納品単位	1ケース/日から対応可能 ※ 応相談	主 原 料 産 地	京都府
提供エリアの制限	なし	発注リードタイム	応相談
認 証 等		保 存 温 度 帯	10℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売		
利 用 シ ーン	大事に育てられたこだわりの京野菜をもっと身近に		

4. 出展者紹介

年間売上高	約211億円（2019年3月期）	従業員数	157名 ※パート含む （2019年3月31日時点）	TRADE 
代表者氏名	代表取締役社長 稲田 信二			
会社所在地	京都府京都市下京区中堂寺栗田町90 KRP8号館			
ホームページ	http://www.tradecompany.co.jp			
担当者	若林 良信	T E L	075-612-8800	
E - m a i l	yoshinobu.wakabayashi@tradecompany.co.jp	F A X	075-612-8860	

1. 取扱商品

①食用ナバナ

2. アピールポイント

- 南総ナバナネットは、冬季も温暖な千葉県南房総において伝統野菜である食用ナバナの生産・出荷に取り組む生産者グループで、平成22年に設立されました。現在は5つの経営体が所属しています。（栽培面積約40ha）
- グループでは主にFG袋（100～150g）、5kg入りバラ出荷を行っており、その他要望の規格に対応が可能です。
- また、千葉県が認証するちばエコ農産物の認証を受けており、安心・安全な野菜の生産に取り組んでいます。



食用ナバナ ほ場風景



食用ナバナ 収穫物



食用ナバナ 商品写真（袋）

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	11月中旬～翌3月下旬	1ケースあたり 入 数	・5kg単位バラ ・100～150g FG袋詰め （1ケース25～30袋）
最大・最小ケース 納品単位	50～100ケース／日	主 原 料 産 地	千葉県
提供エリアの制限	関東エリア	発注リードタイム	翌々日発送
認 証 等		保 存 温 度 帯	目安10℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	・おひたしやナムル、天ぷらなど ・茹で、炒め、揚げ、冷凍何でも可		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	生産者5名
代表者氏名	会長 内藤 鉄也		
会社所在地	千葉県館山市八幡291-15		
ホームページ			
担当者	内藤 鉄也	T E L	090-4661-8527
E - m a i l	t2n1259@outlook.jp	F A X	0470-22-9660



1. 取扱商品

①キャベツ ②レタス ③リーフレタス ④はくさい ⑤ねぎ ⑥だいこん

2. アピールポイント

- 日本ブランド農業事業協同組合（JBAC）は、農業生産法人の専門的に農業経営を行う者により組織された農業協同組合（農水省関東農政局認可法人）で、平成15年（2003年）4月から活動しております。
- 現在、北海道から九州までの22社が組合員で、北海道、群馬、山梨にある3か所で集出荷貯蔵施設を設置し、共同販売しております。
- 流通・販売・消費に関わるグループの皆様とも連携し、消費者の皆様の食に関する「安全・安心」と「楽しみ」を確保し、我が国の食料・農業・農村の発展に寄与できるよう、取り組みを進めています。



山梨県北杜市の野菜



八ヶ岳の水と太陽をたっぷり
浴びたおいしい野菜



玉レタスの収穫前

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、④ 通年 ②、③ 4月～11月 ⑤ 10月～翌5月 ⑥ 9月～11月	1ケースあたり 入 数	①、② 8～16玉 ③ 15玉 ④ 4玉 ⑤ 4～8kg ⑥ 10kg
最大・最小ケース 納品単位	全種類50ケース以上 ※ 応相談	主原料産地	①～④ 山梨県 ⑤、⑥ 群馬県
提供エリアの制限	中部・関東地区	発注リードタイム	週間発注を前々週に打ち合わせし、希望日に出荷
ターゲット	外食、中食、スーパーマーケット	保存温度帯	春夏期：10℃以下 秋冬期：室温

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 167,000千円	従業員数	22社	
代表者氏名	代表理事理事長 木之内 均			
会社所在地	東京都中央区日本橋箱崎町27-9 オフィスヴェア日本橋箱崎1 F			
ホームページ	http://www.jbac.or.jp			
担当者	指田 和人	T E L	03-6403-0668	
E - m a i l	reception@jbac.or.jp	F A X	03-6869-7632	

1. 取扱商品

①カットぶなしめじ ②冷凍カットぶなしめじ ③ぶなクイーン

2. アピールポイント

- 主婦の発想が生んだエコ提案。簡単、便利、手間いらずの「カットぶなしめじ」
従来のぶなしめじに代わるカットぶなしめじを業界に先駆けて提案、長野・新潟・長崎・石川に生産拠点を設け、今では年間 7,000 t の生産量を誇り、高品質な商品を通年安定供給できる生産体制を確立しています。
- とれたて新鮮なカットぶなしめじを自社工場内で急送冷凍した「冷凍カットぶなしめじ」
カットぶなしめじを自社工場内でIQF加工。鮮度はもちろん、風味、食感が生鮮品にも劣りません。相場変動に関らず、秋需要期のみのご注文でも低価格、安定供給が可能です。
- 人口栽培の限界を超えた大粒、新食感、うま味UPのぶなしめじ「ぶなクイーン」
これまでのぶなしめじにはない、インパクト大の見た目、シャキシャキの新食感、存在感抜群の香り、格段に凝縮されたうま味の良さから、全く新しいきのこ料理にチャレンジすることができます。



カットぶなしめじ



冷凍カットぶなしめじ



ぶなクイーン

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入数	① 100g 30入、150g 30入、180g 24入、 500g 12入、5kg 2入 ② 200g 20入（予定）、500g 20入、5kg 2入 ③ 100g 20入、300g 15入
最大・最小ケース 納品単位	応相談	主原料産地	長野県、新潟県、石川県、長崎県
提供エリアの制限	全国	発注リードタイム	応相談
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等	保存温度帯	①、③ 冷蔵 ② 冷凍（-18℃以下）
利用シーン	① 炒め物、汁物、煮物、揚げ物等、カット済、便利でおいしいきのことして様々な料理にお使い頂けます。 ② 炒め物、汁物、煮物、揚げ物等、冷凍加工による長期保存が可能、カット済、便利でおいしいきのことして様々な料理にお使い頂けます。 ③ ソテー、天ぷら、鍋物、バーベキュー等、メイン食材（料理）になるきのこです。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 4,340百万円	従業員数	200名（準社員等含む）	
代表者氏名	代表取締役社長 一山 哲也			
会社所在地	長野県上水内郡飯綱町大字赤塩204-2			
ホームページ	http://www.misuzu-life.co.jp			
担当者	小林 俊	T E L	026-257-1030	
E - m a i l	syun-kobayashi@misuzu-life.co.jp	F A X	026-257-1033	

1. 取扱商品

①リーフレタス ②フリルレタス ③ロメインレタス ④ケール ⑤サンチュ ⑥サラダ菜

2. アピールポイント

- 完全閉鎖型植物工場で生産しているので、無農薬・低細菌・低硝酸塩です。
- 年間を通じて、同じ品質、同じ価格で、計画的に供給致します。
- 露地栽培品に比べて、加工工程での歩留まりが圧倒的に良く、トータルコストが削減できます。
- また、保存性もよく、廃棄量の削減にも貢献します。



栽培室内の栽培棚で大きく成長しています



衛生的な環境で慎重に収穫しています



業務用370g不定貫の包装

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～⑥ 通年	1ケースあたり 入 数	①～⑥ 合計で「最低5kg、最大10kg」
最大・最小ケース 納品単位	①～⑥ 1箱単位	主原料産地	福井県、茨城県
提供エリアの制限	なし	発注リードタイム	①～⑥とも 前々日まで（可能であれば週間発注をいただけますとありがたいです。）
保存温度帯	5℃～10℃	ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、ホテル・レストラン等
利用シーン	安心安全を気にしている消費者に「無農薬」「低細菌」「低硝酸」をアピールできます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 160百万円	従業員数	正社員5名、パート従業員 35名（2工場合計）	
代表者氏名	代表取締役社長 周藤 一之			
会社所在地	埼玉県秩父市みどりが丘70			
ホームページ	http://www.yasaikobo.co.jp			
担当者	周藤 一之	T E L	080-5423-4255	
E - m a i l	shudo@yasaikobo.co.jp	F A X	0494-53-8859	

1. 取扱商品

①きゅうり ②えのき ③ミニトマト

2. アピールポイント

- 矢野園芸は地元農家と、県外から農業参入した新規就農者でつくる21名の出荷組合（グループ）です。
- 今年の秋冬野菜からは15名のきゅうり生産者で約1,500トン、4名のトマト生産者で約100トンの生産・出荷を計画しています。
- 私たちは、産地と実需を直接結ぶことにより、鮮度の良い農産物が提供できるとともに、流通コストの削減効果により、産地と実需双方にメリットのある農産物供給体制構築を目指しています。



ハウス栽培でのきゅうりは鮮度が命、
きゅうりは新鮮であればうまいのです！



ワンタッチで消費者様に運ばれます



収穫の際は出荷する段ボールにそのまま梱包します。
こちらワンタッチで出荷します

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 10月下旬～翌年6月 ② 通年 ③ 11月～翌年6月	1ケースあたり 入 数	① AM50本（5kg）、3本入袋×33入（10kg）、 L・C・D品（10kg） ② ひと株×40入、200g×40入 ③ 5kg、3kg
最大・最小ケース 納品単位		主原料産地	宮崎県産
保存温度帯	冬場・・・常温 春以降・・・冷蔵	ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、 百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等
利用シーン	きゅうりは、冷汁やサラダ、スティック状にして焼き鳥などの付け合わせにもぴったりです。 また、ビニール袋に入れ、塩で揉めば簡単漬け物にも。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数		
代表者氏名	代表 矢野 祐一			
会社所在地	宮崎県宮崎市学園木花台楼1-6-5			
ホームページ	http://yanoengei.webcrow.jp/index.html			
担当者	矢野 祐一	T E L	090-8831-7502	
E - m a i l	yanoenngai@gmail.com	F A X	0985-58-4723	

1. 取扱商品

① パールレンコン ② 真空パック・パールレンコン

2. アピールポイント

- 茨城県小美玉市で化学肥料を使用せず、弊社設計の有機肥料を使用して育て、農業も県基準の半分以上で対応して愛情たっぷりパールレンコンを育てております。
- 弊社の考えとして、新鮮なパールレンコンを新鮮な状態で出荷できるように、「真空パック品」の取り組みを行っており、ブランド価値保持のため組合に加入せず独自の新規販路開拓を行い、よりブランド力アップのため6次産業に着手して燻製レンコンを特許出願中です。
- ただの一生農家では、将来的収益の不安やパールレンコンをこだわりを持ったお客様へ広げて行けないと考え株式会社へ昇華させました。
- 企業として新規就農者の受け入れを行い、暖簾分け制度を導入して「知識」「技術」の伝承を行い、相互協力できるコミュニティ形成を進めております。
- また、農福連携を取り入れ、一方的な支援ではなく、ギブアンドテイクの協力関係を築き協働することに重点を置いており、障がいを持つ方々にやる気や生きがいを共に共感できる会社づくりを目指しております。



パールレンコン



真空パック・パールレンコン



集合写真

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	8月～翌年3月	1ケースあたり 入 数	① 4kg ② 250g前後が16PC入
最大・最小ケース 納品単位	1CS	主原料産地	茨城県小美玉市
提供エリアの制限	特になし	発注リードタイム	① 約3日 ② 約4日
保存温度帯	① 冷蔵 ② 冷蔵・常温	ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、 百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等
利用シーン	①は、ホテル・レストラン等の飲食店様に好んで使って頂いております。 ②の真空パックのパールレンコンは、小分けパックしてあることで、スーパーマーケット様での加工の手間がなく、生のレンコンより鮮度が維持されることから、商品管理もしやすく好評です。 いずれの商品も農業をできるだけ使用しない特別栽培と、化成肥料不使用で有機肥料だけで育てており、シャキシャキもちもちの食感は絶品です。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 93百万円	従業員数	社員5名 パート5名
代表者氏名	CEO 山口 正博		
会社所在地	茨城県小美玉市下玉里740-1		
ホームページ	https://yamaguchifarm.co.jp		
担当者	小池 直樹	T E L	0299-57-1791
E - m a i l	koike-n@yamaguchifarm.co.jp	F A X	0299-57-1792



山口farm

1. 取扱商品

①オーガニック野菜 ②オーガニックカットサラダ ③オーガニック冷凍野菜(2020年3月～)

2. アピールポイント

■ オーガニック野菜

年間30種類以上のオーガニック（有機JAS）野菜を栽培しています。
愛媛に約8ha、広島に約4ha、2020年には静岡に約50haの農地で有機栽培を実施する予定です。

■ オーガニックカットサラダ

2018年春から、日本初、自社栽培・自社加工のオーガニックサラダの製造を開始しました。
製造したサラダは、オーガニックという点だけでなく、洗わずに食べられる点でも取引先様より評価をいただいております。

■ オーガニック冷凍野菜

2020年3月に有機JAS認定の冷凍加工工場をオープンする予定で、冷凍野菜・レンジアップ商品など、ご要望に合わせた商品開発も検討させていただきます！



愛媛で栽培しているオーガニック野菜は、
馴染みある野菜から写真のピーツのような
西洋野菜も栽培しています。



日本初オーガニックカットサラダ！
JAS認証取得した工場、塩素系殺菌剤
を使用せずに製造しております。



国産オーガニック冷凍野菜！
ブロッコリー、カリフラワー、ブロッコリーライス、
ホウレンソウなど、多彩なラインナップを用意しております。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	① 1箱50袋(葉物) ② 1箱16袋(1袋500g) ③ 未定
最大・最小ケース 納品単位	ご相談ください	主 原 料 産 地	愛媛県、広島県、静岡県(2020年～)
提供エリアの制限	特になし	発注リードタイム	①、② 納品日から5日前 ③ 未定
保 存 温 度 帯	① 冷蔵(時期と物により、常温もあり) ② 冷蔵 ③ 冷凍	認 証 等	有機JAS、GAP（サニーレタス、グリーンリーフ、春菊、小松菜）
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	① 農業・化学肥料不使用のため、お客様をお持ちのお客様やインバウンド向けに適しています。 ② 洗わずに食べられるため、お皿に盛り付けるだけで、簡単にサラダを提供することができます！ 有機JAS認証を取得しているため、インバウンドへのニーズにも対応ができます。 ③ お弁当の彩りや、糖質制限などの健康需要に合わせた利用が可能です！		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	愛媛農地・工場： 社員40名 パート30名	
代表者氏名	事業長 遠藤 忍			
会社所在地	東京都世田谷区玉川一丁目14番1号			
ホームページ	https://agriculture.rakuten.co.jp/			
担当者	丸山 毅	T E L	050-5817-3253	
E - m a i l	tsuyoshi.maruyama@rakuten.com	F A X		

1. 取扱商品

①ドルチェパプリカ ②富丸ムーチョ（トマト） ③スナックパプリカ ④ミニトマト

2. アピールポイント

- 私たちは、安全安心でおいしい農産物を提供します。
栄養価が高く体に良い農産物を提供します。
オリジナリティの高い農産物を提供します。
国内での農産物の生産にこだわります。
農産物の企画・生産・販売まで一貫体制にこだわります。
- パプリカは栄養価も高く、国産ならではの食感、肉厚、ジューシーさをお楽しみ下さい。
- 富丸ムーチョは甘味・酸味と味のバランスがピンク系大玉トマト。硬度があり、ゼリーが垂れにくくサンドイッチやハンバーガーに大人気です。
- スナックパプリカは生で食べられるミニパプリカ。とても甘く、扱いやすいパプリカです。
- ミニトマトは自社オリジナルブランドの湘南エリー、リッチリコピン、リッチオレンジ、リッチイエロー、リッチグリーンなどの種類があります。
グローバルGAPを取得した湘南農場で10月～6月末まで栽培されています。



パプリカ



富丸ムーチョ



スナックパプリカ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③ 通年 ④ 10月～翌6月末	1ケースあたり 入 数	① 2L20玉 L25玉 M30玉 S36玉 ② 2L16玉 L20玉 M24玉 S28玉 ③ 150g 16pc/cs ④ 150g 20pc/cs 200g 16pc/cs
最大・最小ケース 納品単位	① 12～100cs/出荷 ② 10～100cs/出荷 ③、④ 3～10cs/出荷	主原料産地	宮城県、茨城県、神奈川県及び大分県
提供エリアの制限	なし	発注リードタイム	出荷日 月・水・金
保存温度帯	冷蔵	認 証 等	農業生産工程管理（GAP）
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット		
利用シーン	・パプリカは生食で食べるのももちろんピクルスにしても美味しいです。 ・富丸ムーチョは加熱することで旨味成分であるグルタミン酸が増えコクのある味わいになります。 ・スナックパプリカは少し小さめでスナックのように食べられ、種が少なく甘味が強いので生がおすすです。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 30百万円	従業員数	6人	
代表者氏名	代表取締役社長 富田 弘子			
会社所在地	神奈川県横浜市金沢区福浦1-1 横浜金沢ハイテクセンターテクノタワー16F			
ホームページ	http://www.richfieldvegetables.com/site/index.html			
担当者	栗林 尚規	T E L	080-8806-8708	
E - m a i l	kuribayashi@richfieldvegetables.com	F A X	045-782-1815	

1. 取扱商品

①青ねぎ ②レタス

2. アピールポイント

- 弊社は、兵庫県南あわじ市で青葱を生産し販売しています。また、兵庫県だけではなく、徳島県にも別法人（アイ・エス・フーズ徳島株）で生産を行い、グループとして通年供給出来るように取り組んでいます。
- 2019年度の青葱出荷実績は、グループ全体で年間1,200 t 出荷させて頂き、お客様からの要望にお応え致します。
- 若手を中心に活動し、お客様と共に成長できるブランド産地であり続けたいと考えています。



自社圃場写真



青葱 商品写真（全て根切り出荷）
Mサイズ（5～16mm）
Lサイズ（5～20mm）



レタス（ラップ無し）
出荷時期：11月～5月末

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 通年 ② 11月～翌5月末	1ケースあたり 入 数	① 10kgDB 5kgDB ② 12～16玉入り
最大・最小ケース 納品単位	①・②とも1ケースから納品可能	主原料産地	① 兵庫県・徳島県・香川県・愛媛県 ② 兵庫県
		発注リードタイム	①・②とも週間及び月間発注を毎週金曜日AMまでにFAX ※数量変更分は、最低2日前に連絡頂きます
認 証 等		保 存 温 度 帯	5℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、商社・卸売、その他小売		
利 用 シ ーン	①・②共に加工業務用なので、基本的にはカット商材になります。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 3億7千万円	従業員数	15名	
代表者氏名	代表取締役 山本 琢也			
会社所在地	兵庫県南あわじ市松帆西路字亀ヶ原1291			
ホームページ	http://i-s-foods.com/			
担当者	山本 琢也	T E L	0799-37-3301	
E - m a i l	i.s.f.yamamoto.t@gmail.com	F A X	0799-37-3302	

1. 取扱商品

①ハラペーニョ ②ハバネロ ③グリーンマト ④スライスハラペーニョ（酢漬け）

2. アピールポイント

- 有機質を豊富に含んだ土壌でハラペーニョ、ハバネロをはじめ数種類の唐辛子とメキシコ野菜、グリーンマトを栽培しています。
- 酢漬けのスライスハラペーニョは採りたてのハラペーニョをその日に洗浄し酢漬けにしていますので、シャキシャキとした歯ごたえと、ピリ辛風味はハンバーガーやサンドイッチ、炒めもの、スープ、サラダなど様々な料理にも合います。
- こだわりの塩、お酢、砂糖だけで漬けており合成着色料や保存料は一切添加されていません。



ハラペーニョ生育状況 6月中旬



フレッシュ ハラペーニョ



スライスハラペーニョ（酢漬け）

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 7月～11月 ② 8月～11月 ③ 7月～10月 ④ 7月～翌6月	1ケースあたり 入 数	①、② 5Kg or 10Kg ③ 5Kg ④ 30袋（100g入）
最大・最小ケース 納品単位	① 1ケース～3ケース/週 ②、③ 1ケース～2ケース/週 ④ 1ケース～5ケース/週	主原料産地	福岡県、佐賀県
		発注リードタイム	①～③ 1週間 ④ 3日
認 証 等		保 存 温 度 帯	青果は常温、加工（酢漬け）は冷蔵保存が望ましい。
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	① ハンバーガー・ホットドッグ・サンドウィッチにサルサソースとして利用します。 ② メキシコ料理などのエスニック料理、また寒い冬場の鍋物・スープなどに薬味として入れると身体も温まります。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	社員1名、パート2名
代表者氏名	取締役 和田 悟		
会社所在地	福岡市中央区白金 1-12-22-702		
ホームページ	http://agri-search.jp		
担当者	和田 悟	T E L	092-405-8301
E - m a i l	s.wada@agri-search.jp	F A X	092-405-8302



1. 取扱商品

- ①紅はるか、シルクスイート、パープルスイート ②ベーターキャロット、京くれない人参
③スイートコーン 品種：ピュアホワイト ④皮付きヤングコーン ⑤たまねぎ（スーパースイートオニオン）
⑥国産ジュース（人参、りんご、巨峰、白桃）、調味料（セロリドレッシング、玉葱、人参、海苔）

2. アピールポイント

- こだわりを持って作り続ける生産者とともに安全安心のもと「美味しい！！」と言ってもらえる野菜や果物を販売しています。
- 個人の生産者の思いを一つのラベルでわかりやすく表現し商品に添付することでブランド価値を創造し「売れる！！」商品作りを推進しています。
- また、規格外品の活用のために野菜で作ったドレッシングの製造販売にも力を入れています。このドレッシングは野菜はもちろん肉や魚のフライ、グリル、バーベキューなどにもよく合います。野菜不足な現代人には時流にマッチした万能調味料とも言えます。



いろいろ使える！！野菜ドレッシング（セロリ、人参、玉葱、海苔）グリル料理、フライ、からあげ、ロースト料理などに野菜のソースとしての利用を提案します



左から紅はるか、シルクスイート、パープルスイート
自家たい肥にこだわり風味と甘みたっぷりの芋です



ヤングコーン
竹の子の食感とクリスピーな味わい
特に女性に人気の商品

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、②、⑥ 通年 ③ 7月～9月 ④ 6月～8月 ⑤ 5月～7月	1ケースあたり 入 数	① バラは5kg、シール付き袋入りはLが12入り、Mが10入り ② バラは10kg 袋入りは20入り ③ 応相談 ④ シール付き小袋 30入り ⑤ バラは10kg シール付き袋入りは18入り ⑥ ジュースは1L×6本、180ml×20本 ドレッシングは200ml 20入り
最大・最小ケース 納品単位	① 市場便は10ケース以上、路線便は2ケースバンドルで5個口より配送 ②、⑤ 市場便は10ケース以上、路線便は10ケース以上 ③ 応相談 ④ 市場便は5ケース以上、路線便は2ケースバンドルで5個口より配送 ⑥ 5ケースより路線便	主原料産地	①、②、④ 千葉県、茨城県 ③ 埼玉県、千葉県、茨城県、長野県 ⑤ 千葉県 ⑥ 長野県
		保存温度帯	人参：冷蔵 サツマイモ：常温 ジュース：常温 ドレッシング：要冷蔵
		発注リードタイム	基本、中一日配送（青果物は本州に限定）
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等、宅配		
利用シーン	ドレッシングについては、グリル料理、フライ、からあげ、ロースト料理などに野菜のソースとしてのご利用を提案します。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	2名	
代表者氏名	社長 橋本 進			
会社所在地	千葉県船橋市海神1-28-35			
ホームページ				
担当者	橋本 進	T E L	090-2288-5725	
E - m a i l		F A X	047-436-0355	

1. 取扱商品

①ユーロ野菜 ②山菜・野草 ③食用花 ④クリスタルフルール（食用花加工品） ⑤夏秋いちご ⑥信州伝統野菜

2. アピールポイント

- 地球環境や生命維持の「食」に重点を置いて、「産地の生産者から“旬”の農産物を直送」しております。現在、本社所在地の遊休地などに「ヨーロッパで馴染みのある野菜」等を栽培、また里山の恵みの天然山菜や野草を採取・紹介に力をいれております。
- 今回の展示会では、地域色のある「安曇野の夏秋いちご」・「地元小川村で有機 J A S 認定野菜」の生産者と共に産地の情報も含めて商品紹介予定です。
- 最近、色々な場面で使ってくださる方が増えた「エディブルフラワー」や「ハーブ等」を使用した、「見て楽しみ、食べて美味しい」アレンジ商品を企画しております。
- また、楽しめる時間が短い「食用のバラや野菜やハーブの花」を長く楽しめるように、ドライ商品「クリスタル フルール」(弊社オリジナル製品・標取得)を製造販売。



安曇野の夏秋いちご



里山の恵み 山菜や野草



食用の花を使用した、ギフトアレンジ。
見て食べて楽しめる「エディブル ブーケ」

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 秋～冬（根菜類）、夏～秋（果菜類） ② 12月～翌5月 ③ 5月～12月 ④、⑥ 通年 ⑤ 6月～12月	1ケースあたり 入 数	① 少量多品種で詰め合わせ可能 ② 各100g程度で多品種詰め合わせ可能 ③ バラは、1本から その他は1パックから ④ 1パック12～15g入り 1パックより出荷 ⑤ 各サイズ2トレイ単位 ⑥ 伝統野菜の産地より、ご要望の数量で出荷
最大・最小ケース 納品単位	少ロットでの出荷全て可能。一部の商品を除き、送料が別途 必要です。	主原料産地	長野県
		発注リードタイム	①～③ ご注文から1日～3日程度で出荷 ④ ご注文から2日から10日程度で出荷 ⑤ ご注文から1日～3日程度で出荷 ⑥ ご注文から1日から7日程度で出荷
認 証 等	有機 J A S	保 存 温 度 帯	
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、百貨店、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	クリスタルフルール・・・デザートへのトッピング・紅茶などをフレーバーティへ		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	パート5名	 有限会社 オランジェ 〒391-2202 長野県上水内郡小川村高府8573 TEL 026-269-1101 FAX 026-269-1102
代表者氏名	代表取締役 三水 亜矢			
会社所在地	長野県上水内郡小川村高府8573			
ホームページ	http://glanja.jp			
担当者	三水 亜矢	T E L	026-269-1101	
E - m a i l	glanja@email.plala.or.jp	F A X	026-269-1102	

1. 取扱商品

- ①サツマイモ ②焼芋ペースト ③蒸し芋ペースト ④熊本いきなり団子 ⑤おやついも（新感覚冷凍焼き芋）
⑥甘藷苗

2. アピールポイント

- 農業生産法人(有)コウヤマは、地域に埋もれがちだったサツマイモにオリジナルな付加価値を付けた加工品を地域農家との連携し生産・加工・販売を一貫体制で行う事により地域農業の活性化を図っています。
- 工場は食の安心・安全をわかっていただくため、2011年にHACCP対応菓子製品高度化基準（全国菓子工業組合連合会）の認定工場になり、生産物の安心・安全のため、2018年にはGLOBAL G.A.P.の認証も取得しました。
- 熊本で昔から親しまれてきた素朴な郷土菓子「熊本いきなり団子」や焼芋の旨さを閉じ込めた「焼芋ペースト」、自然解凍や半解凍でアイスやシャーベットみたいに食べれる新食感の「冷凍焼き芋」など取り揃えております。
- <栽培面積> 自社栽培：35ha、契約栽培：10ha（熊本8ha/鹿児島1ha/宮崎1ha）
<経営面積> 甘藷：45ha、甘藷苗ハウス：3ha（契約込）ほか



食の安心安全をわかっていただくための
HACCP認定工場の写真です。



有限会社コウヤマで収穫した自慢のサツマイモです。
品種は紅はるかと高系14号を中心に色々な
種類の品種を取り扱っております。



熊本いきなり団子は、ホクホクのさつま芋とコクのある餡を
モチモチした特製生地で包んだ素朴な郷土の銘菓です。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 9月～3月 20トン/期間中 ②、③ 通年 1トン/月 ④ 通年 10,000個/月 ⑤ 通年 60トン/年 ⑥ 6月 30万本/6月内	1ケースあたり 入 数	① 通常1箱（10kg）、出荷先毎に5kgや2kgの箱も ございます。 ②、③ 5kgブロック×2 ④ 120個 取引先毎に変更可能 ⑤ 16袋 業務用の場合は10kgバルクや1kg袋×9など も対応可能 ⑥ 1束10本で500本入り
最大・最小ケース 納品単位	① 最大1トン（100箱）、最小1箱 応相談 ② 最大35箱、最小1箱 ③ 最大20箱、最小1箱 ④、⑤ 最大100箱、最小1箱 ⑥ 最大90箱、最小1箱	主原料産地	熊本県、鹿児島県、宮崎県
認 証 等	HACCP(全国菓子工業組合連合会) GLOBAL G.A.P (GGN : 4059883258127)	発注リードタイム	① 7日 青果物ですので来期の作付け計画にて決定 ②～⑤ 7日 ⑥ 7日 苗床の段階から次年度の本数調整のもと決定
タ ー ゲ ャ ッ ト	保存温度帯		
利 用 シ ーン	① 常温、海外の場合は冷蔵、②～⑤ 冷凍、⑥ 常温		
	① 焼芋、蒸かし芋、天ぷら、スープ、カレーなど、② お菓子やパンの原材料として、③ お菓子やパンの原材料、餡子、 ④ 小腹が空いたときのおやつ、女子会、井戸端会議など、⑤ 暑い時は半解凍でアイスやシャーベット感覚で寒い日はレンジで温めて、 ⑥ 家庭菜園、地区や幼稚園の芋植え、翠王はポット苗で料理に入れて		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 3億4100万円	従業員数	47名（社員・準社員23名、 パート・アルバイト24名）	
代表者氏名	香山 龍海			
会社所在地	熊本県上益城郡益城町小谷1316-1			
ホームページ	http://imo-ya.com/kaisya.htm			
担当者	渡邊 弘一	T E L	096-286-4016	
E - m a i l	k-watanabe@imo-ya.com	F A X	096-286-4234	

1. 取扱商品

①国産パプリカ（赤、黄、橙）

2. アピールポイント

- 弊社は、山梨県北杜市に「(株)ベジ・ワン北杜」、茨城県稲敷郡美浦村に「(株)美浦ハitekファーム」の2カ所農場をグループ企業として持っています。
- 両農場とも『GLOBAL G.A.P.』の認証を取得しており、「ベジ・ワン」ブランドとして、安心・安全な国産パプリカを生産しています。
- 収穫時期は、ベジ・ワン北杜は夏作(6月～2月)、美浦ハitekファームは冬作(11月～7月)となり、収穫時期をずらすことで年間を通し国産パプリカの収穫・販売をしています。
- スーパー、量販店、加工・業務向けの供給をしており、お客様の用途に合わせご対応しております。
- 「国産パプリカ」は、熟成してから収穫するため、甘さや味わいに深みがあり、肉厚でジューシーです。また、豊富なビタミン群 やカロテン等の良質な栄養を含んでおり、健康志向の方々に喜ばれています。



ベジ・ワン北杜農場は1.7ha、美浦ハitekファーム農場は1.58haの面積を有し、年間約600トンと全国的にも屈指の収穫量を誇り、安定供給に努めています。



太陽光を利用したオランダ式のガラス温室で温度・湿度・CO2・養液等をコンピューター管理し、生育にもっとも適した環境で美味しいパプリカをつくっています。



栽培の割合は、【赤60%：黄30%：橙7%】となりますが、国内では珍しいカラーパプリカ(白・紫・茶・緑)も少量作っています。収穫から選別、箱詰めは人の手で一つ一つ丁寧にやっております。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年(スポット出荷も可能)	1ケースあたり 入 数	・加工向け[kg]売り ①L～2L 5kg、②Mアップ5kg、③C品5kg ・入数固定[玉]売り ①2L 22玉、②L 25玉、③M 30玉、④S 40玉 ※ 上記、5kg箱詰となります。
最大・最小ケース 納品単位	・最小ロット： 5kg箱/1ケース×4ケース=1ロット ・最大ロット： 生産時期によりご相談させていただきます。		
主原料産地	・山梨県北杜市産、茨城県美浦村産	認 証 等	山梨、茨城の両農場とも「GLOBAL G.A.P.」を取得しています。
発注リードタイム	・通常営業2日～3日 ※ 発注は原則、前週金曜日までに次週1週間分のオーダーを受領致します。出荷日は原則、【月・水・金】の週3日出荷となります。	保 存 温 度 帯	8℃～15℃
		タ ー ゲ ャ ッ ト	商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、ホテル・レストラン等
利 用 シ ーン	【生でのご利用シーン】 ・サラダ等のトッピング・・・国産パプリカは、肉厚・ジューシーで甘みがあるので、サラダのトッピングとして最適です。 ・彩りを与える野菜・・・彩りとして、野菜の詰め合わせ、カット野菜パック等にもオススメです。また、ピネガーやオイルで作るマリネ、またサーモンやタコなどの魚介、玉ねぎと和えればおしゃれな一品料理として、ワインのお供にもおかずにも使えます。 【加工・料理でご利用シーン】 ・炒め物・・・中華料理やイタリアンなどに彩でよく使われますが、過熱によって栄養価が失われず、油との組み合わせで吸収率が高まるため炒め物との相性が良いです。 ・パプリカの肉詰・・・パプリカは甘みが強く、苦味はあまりないので、ピーマン苦手な方でも食べられます。また、栄養面でもピーマンとパプリカの主な栄養素はβカロテンやビタミンCですが、いずれもパプリカの方が2～3倍多く含まれています。		

4. 出展者紹介

年間売上高	(株)ベジ・ワン北杜：1.8億円 2018年度 (株)美浦ハitekファーム：1.5億円 2018年度		従業員数	(株)ベジ・ワン北杜：社員4名、 パート36名、(株)美浦ハitek ファーム：社員4名、パート30名	 
代表者氏名	代表取締役社長 川本 武彦				
会社所在地	埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-11-5				
ホームページ	http://www.saisan.net/				
担当者	瀬沼・ドギー	TEL	048-722-9011		
E-mail	vegeone@saisan.co.jp	FAX	048-722-9006		

1. 取扱商品

①ピーマン ②キャベツ ③カラーピーマン

2. アピールポイント

- 鹿児島県志布志市の法人です。ピーマンとキャベツを小売及び加工業者様用に生産し、ケールと馬鈴薯は契約で加工用に生産をしています。
- また飼料用のデントコーンも栽培し、畑の輪作体系を構築するとともに、飼料を畜産農家に販売し堆肥を仕入れて畑に還元する「有機物循環型農業」を実践しております。
- 主な特徴としては、①JGAP認証農場であること、②IPMを実践し農薬の低減や環境負荷の少ない農法を実践していること、③農業経営IT化に取り組み、日々の作業をシステムで管理していること等が挙げられます。
- 特にピーマンに関しては今後も事業の拡大を考えており、現状年間約650tの生産量を今後は800t, 1,000t...と規模を拡大していきます。ピーマンを生産する農業法人としては日本でも最大規模です。



収穫したてのピーマン



農業工程管理システム



ピーマン収穫の様子

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 周年 ②、③ 12月～翌6月	1ケースあたり 入 数	① バラ：10kg, 4kg / 130g袋：69袋入り ② 10玉、8玉、6玉 ③ バラ：10kg, 4kg
最大・最小ケース 納品単位	① 10-200cs (10kg箱) ② 10-500cs (15kg箱) ③ 1-10cs (10kg箱)	主原料産地	鹿児島県
		発注リードタイム	①～③ 約1週間前
認 証 等	J G A P 認証農場、A S I A G A P 認証取得予定 (2019年内)	保存温度帯	冷蔵
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、製造、スーパーマーケット、その他小売		
利 用 シ ーン	① ピーマン：苦味の少ないピーマンなので、まるかじりでもお楽しみいただけます。ツナや塩昆布と和える食べ方もおすすです。 ② キャベツ：寒玉キャベツを12-6月まで出荷。青果用も加工用も可能です。 ③ カラーピーマン：赤、黄、オレンジの3色です。食事の彩りに。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 5億8千万円	従業員数	52名	
代表者氏名	代表取締役 坂上 隆			
会社所在地	鹿児島県志布志市志布志町安楽2873-4			
ホームページ	http://www.sakaue-farm.co.jp/			
担当者	中川 昌聡	T E L	099-473-1990	
E - m a i l	info@sakaue-farm.co.jp	F A X	099-473-1979	

1. 取扱商品

①レタス類 ②スイートコーン ③ルッコラ ④ミニトマト ⑤ザーサイ

2. アピールポイント

- (有) 佐野ファームは、静岡県西部にあります。遠州の小京都といわれ、自然に恵まれた温暖な気候を活かし、三毛作に取り組んでおります。
- JGAP認証、しずおか農林水産物認証、有機JAS認証（一部ほ場）を取得し、お客様に安心して召し上がっていただける美味しい野菜づくりに取り組んでいます。
- 私たちは、これまで業務、加工需要にも積極的に取り組んでまいりました。この経験を活かし、荷姿、品質など実需者の皆さまのご要望に真心をもって対応させていただきます。
- 機能性のある野菜づくりに取り組んでいます。どうぞよろしくお願いいたします。



リーフレタス畑



森のおおきみ（スイートコーン）



冬の森町農場の様子

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 11月～翌4月 ② 6月 ③ 通年 ④ 6月～8月、11月～12月 ⑤ 1月～3月	1ケースあたり 入 数	① 5～10kg ② 20～25本 ③ 4kg ④ 3～5kg ⑤ 応相談
認 証 等	有機JAS、しずおか農林水産物認証、 JGAP青果物2016	主原料産地	静岡県
		発注リードタイム	応相談
ターゲット	外食、中食、製造、スーパーマーケット、百貨店、ホテル・レストラン等		
利用シーン	① 加工用～ラップ包装有のものまで対応可能です。いろいろな種類のレタスがあるので生食だけでなく炒めたり煮ても◎ ② 生でも食べられるスーパースイート種のとうもろこしです。茹でるとさらに甘みが増します。 ③ イタリア料理に欠かせない、ピリッとした辛みと風味が口いっぱいに広がります。 ④ 糖度と酸味のバランスの良いミニトマトです。 ⑤ 珍しい国産のザーサイです。定番の漬物の他に薄くスライスしてチャーハンなどのトッピングにしても◎		

4. 出展者紹介

年 間 売 上 高		従 業 員 数	正社員17名・パート6名 2019年11月時点	
代 表 者 氏 名	代表取締役 佐野 元洋			
会 社 所 在 地	静岡県周知郡森町谷中33			
ホ ー ム ペ ー ジ	http://www.sano-farm.com/			
担 当 者	佐野 敦子	T E L	0538-49-1937	
E - m a i l	sano-farm@za.tnc.ne.jp	F A X	0538-49-1937	

出展日
3/11

JA倉敷かさや(笠岡営農センター)及び有限会社エーアンドエス

1. 取扱商品

①キャベツ ②たまねぎ

2. アピールポイント

■ 岡山県笠岡市内の干拓地（1,191ヘクタール）で生産される農産物を取り扱っており、今後、更に需要が高くなる加工業務用野菜の生産、出荷に力を入れて行きます。



キャベツは最大2kg以上になります。
しっかりと詰まったキャベツを収穫しています。



玉葱は7cm以上を基準としています。
丁寧に選果をしてお届けします。



キャベツ収穫風景です。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 5月中旬～6月末、10月下旬～翌3月末 ② 6月～7月	1ケースあたり 入 数	① 300kg ② 750kg
最大・最小ケース 納品単位	① 4t～ ② 10t～	主原料産地	岡山県笠岡市
		発注リードタイム	
ターゲット	商社・卸売、製造		
利用シーン	主に加工業務用野菜を栽培しています。キャベツは6月、11月、12月、玉葱は5月末～6月が最も多く提供可能です。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 1,598,998千円	従業員数	職員316名 臨時、パート111名	
代表者氏名	代表理事組合長 三木 恭次			
会社所在地	本店：岡山県倉敷市西阿知町1040-5 笠岡営農センター：岡山県笠岡市平成町55-2			
ホームページ	https://www.ja-kurakasa.or.jp			
担当者	小寺 広道	T E L	0865-66-5010	
E - m a i l	kasaoka@yg.oy-ja.or.jp	F A X	0865-66-2631	

1. 取扱商品

- ①吉本さんの大根 徳島県(限定産直) ②新家さんの玉ねぎ 淡路島(限定産直)
③あまつ娘野菜 愛知県(セロリのみご相談) ④地養あしたば(青汁原料菜) ⑤地養あしたば苗

2. アピールポイント

- 豊土の旬菜 地養菜(ほうどのしゅんさい じようさい)は、安心の基準、美味しさの基準を豊かな土、多様な土壌微生物に求めたブランド野菜。
- 地養菜協会は、多様な生物が生きる土こそ環境に優しく、人にも安全で美味しいと考えます。
- 本場に「土づくり」が出来ている農家、人や環境への負担が少ない生産方法の顔が見える野菜を生活者の皆様に提供します。
- 耐寒性を持つ「あしたば(品種登録第14641号)」種苗の生産販売を2020年より開始し、熊本県(一部静岡県)の関連農場等から「地養あしたば」として事業者様向けに苗と原料菜を出荷致します。



地養菜 小売店様向け商品ラベル



微生物性が豊かな土壌の畑から出荷



あしたば苗の販売を2020年開始

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、③ 12月～翌2月 ② 7月～12月 ④ 5月～10月 ⑤ 1月～5月	1ケースあたり 入 数	応相談
最大・最小ケース 納品単位	③ 50c/s 程度 ④ 九州内、1トン程度/回 ⑤ 九州内 50a以上の作付け面積	主原料産地	① 徳島県、② 兵庫県、③ 愛知県、 ④ 九州、⑤ 熊本県、静岡県
認 証 等		発注リードタイム	①～⑤ 年間計画を立てた受注生産
タ ー ゲ ャ ッ ト	製造、スーパーマーケット	保 存 温 度 帯	基本は常温配送
利 用 シ ーン	①～③は限定された顔が見える産直野菜として差別化商品を求める小売店様向け。 ④⑤は、青汁製造メーカー様を対象とした受注生産。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	生産者8団体	
代表者氏名	事務局 竹内			
会社所在地	東京都新宿区四谷1-8 ヒロ四谷ビル6階（農研テクノ内）			
ホームページ	http://www.jiyosai.jp			
担当者	竹内	T E L	03-3341-4948	
E - m a i l	takeuti_r@nohken-techno.co.jp	F A X		

1. 取扱商品

①大葉 ②バセリ ③ミニトマト ④ばれいしょ ⑤ベビーリーフ

2. アピールポイント

- 安心・安全に栽培した、農産物をご紹介します。
- 化学合成農薬を使わないで栽培した大葉、有機栽培、特別栽培などこだわりの野菜を周年供給、安定価格で提供することを目標としております。
- 生産者とのパートナーシップを大切に、北海道から沖縄までの生産者ネットワークを構築しております。



北海道のじゃがいも



沖縄のピーマン



長野県のかぼちゃ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、②、⑤ 通年 ③ 通年（品種による） ④ 10月～翌6月	1ケースあたり 入 数	規格等により異なりますので、ご相談ください。
主原料産地	① 青森県・茨城県・長崎県・熊本県・宮崎県 ② 熊本県他 ③ 北海道・静岡県・三重県・熊本県・宮崎県 ④ 北海道・鹿児島県他 ⑤ 茨城県・兵庫県・熊本県他	最大・最小ケース 納品単位	規格等により異なりますので、ご相談ください。
		発注リードタイム	生産地、納品場所等により異なりますので、ご相談ください。
認 証 等	グローバルGAP認証、JGAP認証取得農場多数あり。 生産地の農産物により異なりますので、ご相談ください。	保 存 温 度 帯	大葉、じゃがいも・・・基本的に常温 ミニトマト、バセリ、B L・・・基本的に冷蔵
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、商社・卸売、スーパーマーケット		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 8億円	従業員数	5名
代表者氏名	代表取締役 名取 仁		
会社所在地	東京都千代田区神田司町2-10-12 パークサイド7 4階		
ホームページ	http://www.soul-food.co.jp		
担当者	矢内 直	T E L	03-3527-1765
E - m a i l	yanai@soul-food.co.jp	F A X	03-5295-5077



1. 取扱商品

①ほうれんそう ※エコファーマー ②かぼちゃ ③かぶ ※静岡県認証 ④さといも ⑤カリフローレ ⑥らっかせい

2. アピールポイント

- 沼津中央青果ブランド「いただき」は、持続可能な産地づくり、次世代へつなぐ農業振興、そして産地とお客様をつなぎ、豊かな未来を共につくるべく誕生致しました。①「とどける」作物の安全・安心と品質、価値をとどけ、②「こだわる」比較しての品質・おいしさに、とことんこだわり、③「つなぐ」次世代へつなぐ農業を応援する。この3つの柱を中心に、日々青果物を選び抜いてきた沼津中央青果だからこそ「目利き」で厳選したものだけをお届け致します。
- 従来の市場流通の枠を超え、生産者、販売店さらに消費者の方々とともに、これからの「食」の未来のあり方を創造していきます。



外観



保冷施設



庭先集荷

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 10月中～翌4月中 ② 6月中～8月上 ③ 9月中～翌6月上 ④ 9月上～翌2月下 ⑤ 11月上～翌5月下 ⑥ 7月上～10月下	1ケースあたり 入 数	① 25入り ② 10kg程 4玉・5玉・6玉・7玉・8玉・9玉 ③ 2P 20入り・3P～5P 15入り ④ 500g 20入り・1kg 10入り ⑤ 20入り ⑥ 700g 12入り
最大・最小ケース 納品単位	①、② ケース単位（1～50ケース） ③～⑤ ケース単位（1～20ケース） ⑥ ケース単位（1～10ケース）	主原料産地	静岡県東部地区を中心とした静岡県全域
認 証 等		発注リードタイム	①～⑥ 前々日15時まで 関東一円（それ以外は要相談）
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等	保 存 温 度 帯	チルドもしくは冷蔵、若しくは常温
利 用 シ ーン	・静岡県東部を中心とした、静岡県全域の個人生産者のこだわりが詰まった農作物を、当社の目利きでセレクト。 ・15箇所の集荷拠点を活用して鮮度の高い農作物にこだわります。 ・当社が位置する沼津市は、神奈川、東京などの一大消費地まで100キロ内外に位置し、採れたての鮮度をそのままお届け可能です。 ・物流の規模にもよりますが、市場間物流を活用し、物流費を宅急便よりも安価に提供することが可能です。 ・需要者のみなさまの必要とする農産物を生産者と一緒にご提案申し上げます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 104億円	従業員数	78名	
代表者氏名	代表取締役社長 櫻田 光雄			
会社所在地	静岡県沼津市原2608-56			
ホームページ	https://www.numachu.com			
担当者	井上 一	T E L	055-915-2323	
E - m a i l	h.inoue.numadu.chuo@gmail.com	F A X	055-915-2329	

1. 取扱商品

- ①ミニにんじん 紫・黄色・オレンジ／葉付き・葉無し ②イタリアンパセリ、ルッコラ、バジル、ミント、ハーブ各種
③ラディッシュ、スイスチャード 野菜各種 ④玉葱・ムキ玉葱・こだわり玉葱（あまたまちゃん、ミネラル玉葱、さらだ玉葱）

2. アピールポイント

- 兵庫県淡路島の野菜です。
- 玉葱、レタス、キャベツ、白菜は有名ですが、ミニ人参やハーブ、西洋野菜、促成野菜も栽培をしています。
- 出荷は1箱から宅配にて、また、数量の多い場合は、ロットやお届け先に応じて、路線便や市場便でお届け致します。



ミニ人参



あまたまちゃん



ミネラル玉葱

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	① 100g～1kg パック ② 20g～500g パック ③ 100g～1kg ④ 20kg ※①～③はご要望で問合せ致します。
最大・最小ケース 納品単位	①～③ ご要望に応じます ④ 1ケース～最大はトン単位も可能	主原料産地	兵庫県淡路島
		発注リードタイム	D2～D4 (日本全国提供可能)
認 証 等		保存温度帯	商品により常温および冷蔵
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	周年を通じ、取扱い種類はとて多いので、外食のメニュー、小売の売り場には、四季折々、時期に応じご利用頂けます。 また、皮付玉葱では、こだわり玉葱を数種持ち、ムキ玉葱では、トン単位で工場様向けにもお使い頂けます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 6億1千万円	従業員数	5名	
代表者氏名	代表取締役 山口 敦寛			
会社所在地	兵庫県西宮市里中町1-7-19			
ホームページ	http://heartfirm.jp			
担当者	山口 敦寛	T E L	0798-46-4700	
E - m a i l	mogmog8989@chive.ocn.ne.jp	F A X	0798-46-4800	

1. 取扱商品

①ミニトマト ②カラートマト(黄、橙、緑) ③ミディトマト ④はつこいトマト ⑤トマトジュース

2. アピールポイント

- 美味しいトマトを周年出荷でお届けします。
- 様々な品目も取り扱いがあり、細かなご要望にお応えします。
- 物流面でお悩みのお客様もぜひご相談ください。



薄皮新触感のトマトです。



黄、橙、緑、赤の4色ミックスパックです。



ミニトマトだけで作ったジュースです。
赤とカラートマトで作った2種類用意しています。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～⑤ 周年	1ケースあたり 入 数	① 12p入り 3kgバラ ② 3kgバラ ③ 10p入り 3kgバラ ④ 12p入り ⑤ 24本入り
最大・最小ケース 納品単位	① 12p 8ケース 3kgバラ 5ケース ② 5ケース ③ 6ケース ④ 8ケース ⑤ 2ケース ※ いずれも宅急便対応の場合。市場卸の場合は応相談。	主原料産地	千葉県
		発注リードタイム	①～④ 3日から1週間 ⑤ 翌日着～1ヵ月(在庫状況による)
ターゲット	商社・卸売、スーパーマーケット、百貨店、その他小売	保存温度帯	常温
利用シーン	生食		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 2千5百万円	従業員数	社員2名 パート25名	
代表者氏名	代表取締役 米道 利成			
会社所在地	本社/八街農場 千葉県八街市山田台716 山武農場 千葉県山武市実門244-2			
ホームページ	http://harmonyfarm.co.jp/company.html			
担当者	小野 圭一郎	T E L	本社/八街農場 043-312-3212 山武農場 0475-53-6285	
E - m a i l	k.ono@harmonyfarm.co.jp	F A X	本社/八街農場 043-312-3213 山武農場 0475-53-6286	

1. 取扱商品

①能登白ねぎ ②能登さららピーマン ③加賀れんこん冷凍ペースト

2. アピールポイント

- 石川県白山市で、石川県内の生産者が生産する農作物と七尾市の自社農場で生産される農作物の集荷、出荷、取りまとめ事業と、農作物のパッケージ業務等を行っています。
- 日本全国に石川県産野菜の出荷を行っている親会社の薄井青果株式会社と連携をとることで、物流の効率化によるコスト削減、お客様のニーズに合わせた石川県産農作物の出荷が可能となっています。
- グループ全体で生産農家の後継者育成にも力を注いでおり、10年後、20年後を見据えた事業展開を行っています。



能登白ネギ商品貼付 写真



弊社生産チーム写真



れんこんペーストの冷凍

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 9月上～12月下 ② 7月中～10月上 ③ 通年	1ケースあたり 入 数	① 5kg ② 8kg ③ 1kg×10
最大・最小ケース 納品単位	① 3箱 ② 2箱 ③ 1箱	主原料産地	石川県
		発注リードタイム	①～③ 毎週木曜日に翌火曜日～翌々月曜日までの発注
ターゲット	外食、中食、製造、ホテル・レストラン等		
利用シーン	冷凍れんこんペーストは、ハス蒸しや蓮根団子に使用できます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 375百万円	従業員数	8名(社員6名 パート2名)	
代表者氏名	代表取締役社長 薄井 壮登志			
会社所在地	石川県白山市行町西1 コープいしかわ青果センター内			
ホームページ	http://www.brandhokuriku.com			
担当者	薄井 壮登志	T E L	076-259-6950	
E - m a i l	usui@brandhokuriku.com	F A X	076-259-6956	

1. 取扱商品

- ①きゅうり ②にら ③キャベツ・はくさい ④ながいも（ネバリスター） ⑤ばれいしょ（インカのめざめ）
⑥スイートコーン

2. アピールポイント

- 株式会社ブレストは「農家をプロデュースする会社」です。
- 農家の「販路開拓」「商品開発」を支援することを基本方針としています。
- 主な事業内容は、食品メーカー、総菜工場向けの「産直での業務用向け野菜の卸」、小売り向け「産直マルシェ事業」、海外向け「輸出事業」です。
- 全国各地の契約生産者から直接仕入れた品を、全国のお客様へ繋ぐ役割を担っております。



全国の契約生産者さん【北海道】



全国の契約生産者さん【兵庫】



全国の契約生産者さん【宮崎】

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～④ 通年 ⑤ 11月～翌5月 ⑥ 8月～9月	1ケースあたり 入 数	①、② 10kg・20kg ③ 15kg ④ 3kg・5kg・10kg ⑤ 5kg・10kg ⑥ 25本入
主原料産地	① 宮城県、兵庫県、愛媛県、佐賀県、宮崎県、他 ② 熊本県、宮崎県、他 ③ 北海道、兵庫県、他 ④～⑥ 北海道	最大・最小ケース納品単位	①、④、⑤ 20kg～ ② 10kg～ ③ 5t～ ⑥ 2ケース～（50本～）
		発注リードタイム	①～⑥ 4～7日（数量・ロット・納品場所によります。）
認 証 等		保 存 温 度 帯	冷蔵1℃～5℃
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 434百万円	従業員数	17名	
代表者氏名	代表取締役 楠木 真吾			
会社所在地	兵庫県神戸市西区平野町下村283-1			
ホームページ	http://brest-foods.jp			
担当者	小谷 健太郎	T E L	078-961-0666	
E - m a i l	k.kotani@brest-foods.jp	F A X	078-920-8427	

1. 取扱商品

- ①ベビーレタスマックス ②ルッコラ・セルパチカ ③ベビーケール ④パクチーリーフ ⑤トレビス（リーフ、玉）
⑥その他ハーブ

2. アピールポイント

- ミネラルたっぷりの土耕栽培です。
- パトラス（超！3Dパッケージ）包装で、一週間以上日持ちがします。
- 各品目ともフレッシュカットで、えぐみ、苦味が少なく、食べやすくおいしいです。
- 国産トレビスは、周年栽培に産地リレーして出荷します。



ベビーレタスマックス



ベビーケール



ラディキオ（トレビス）

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	①～⑥ 20入り、バラ、他 ※ 全商品、ご要望に応じます。
最大・最小ケース 納品単位	①～⑥ 5C/S程度 ※ コールドチェーンを確実にける納品をします。	主原料産地	茨城県
		発注リードタイム	①～⑥ 木曜に週間発注、翌週配送
認 証 等		保存温度帯	4℃
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	サラダ具材、各種トッピング、スムージー、サンドイッチ具材 など		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 1億円	従業員数	20人	
代表者氏名	代表取締役 後藤 典夫			
会社所在地	茨城県水戸市河和田町5002-1			
ホームページ	https://www.mitosaien.com/			
担当者	井川 絵里香	T E L	029-306-7530	
E - m a i l	erika.igawa@pattruss.com	F A X	029-306-7558	

1. 取扱商品

- ①さやいんげん ②ジャンボピーマン(ちぐさ) ③バジル ④オクラ(緑・赤・白・丸型)
⑤ミニトマト(千果、トマトベリー、カラフル等) ⑥しょうが

2. アピールポイント

- 「毎日の暮らしにおいしさと幸せを」提供する生産者団体です。
- 亜熱帯沖縄で特別栽培を中心に、一部有機栽培のものを含めて栽培しています。
- 安全はもちろんのこと美味しい野菜づくりに注力しています。
- 全てカットして瞬間冷凍の状態での出荷も可能です。
- 品目や品種指定の委託栽培も可能で、現在香港やタイ、インド向けの品種栽培も行っています。



このメンバーで生産出荷を行っています



衛生管理を行った専用の
出荷場で梱包出荷を行っています



「さやいんげん」と「じゃがいも」
を使った調理の一例

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 12月～翌5月 ② 1月～6月 ③ 通年 ④ 6月～12月 ⑤ 12月～翌6月 ⑥ 11月～翌3月	1ケースあたり 入 数	①、④～⑥ 2kg ② 7kg ③ 4kg
最大・最小ケース 納品単位	① 100ケース ②、④～⑥ 50ケース ③ 10ケース ※最小は1ケースから	主原料産地	沖縄県
認 証 等		発注リードタイム	着荷日の4日前 (数量により日数をより多く見ていただくようお願い することがあります)
タ ー ゲ ャ ッ ト	保存温度帯 冷蔵		
利 用 シ ーン	① 塩ゆでしてサラダ、② 肉たっぷりの肉詰めピーマン、③ ピザやパスタ、④ 刻んでどんぶり、⑤ サラダ、 ⑥ はりショウガにして、うどんに		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 230百万円	従業員数	社員11名、パート14名	
代表者氏名	代表取締役 小田 哲也			
会社所在地	沖縄県南城市大里字大城2193			
ホームページ	https://www.miyaginouen.com			
担当者	小田 哲也	T E L	098-946-7646	
E - m a i l	miyaginouen@yahoo.co.jp	F A X	098-946-7764	

出展日
3/12

朝倉物産株式会社

1. 取扱商品

①小ねぎ

2. アピールポイント

- 当社では、実需者様からの注文生産により計画して生産することから、常時新鮮なまま出荷することが可能です。
- 独自の流通経路を確立し、一般の流通経路よりも約 1 ～ 2 日早く店頭に並べることができます。
- それぞれの実需者様に合わせた商品提供をしています。



圃場



収穫直後



荷姿

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	50g・・・60束 60g・・・50束 100g・・・30束 3kgバラ 10kgバラ
最大・最小ケース 納品単位	1ケース	主原料産地	福岡県
		発注リードタイム	1週間毎の発注希望
認 証 等	農業生産工程管理（GAP）	保存温度帯	翌日着・・・常温 翌々日着・・・クール便
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、商社・卸売、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 8,400万円	従業員数	社員4人、パート5人 研修員1人	 太陽と緑の大地 あさくら農園より
代表者氏名	代表取締役 花田 信一			
会社所在地	福岡県朝倉市大庭5167			
ホームページ	http://www.asakurafarm.co.jp			
担当者	花田 信一	T E L	0946-52-3335	
E - m a i l	postmaster@asakurafarm.co.jp	F A X	0946-52-1572	

出展日
3/12

株式会社尾野農園

1. 取扱商品

①青ねぎ

2. アピールポイント

- 温暖な気候を利用して、一年を通じて、加工用青ネギの安定出荷をしております。
- 夏は定期的な灌水、冬はトンネルによる温度管理で年中切らずにネギの出荷体制を整えております。
- 毎年の植物性堆肥の投入、毎作ごとに微生物資材の投入を行い、しっかりと土づくりを行っております。



出荷調整作業



箱に入ったネギ



圃場で元気に育つネギ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	10kg
最大・最小ケース 納品単位	5ケースから	主原料産地	香川県
		発注リードタイム	週間発注
認証等	ASIA GAP	保存温度帯	冷蔵
ターゲット	外食、中食、カット工場		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 1億5,000万円	従業員数	社員6名 実習生12名 パート4名	
代表者氏名	代表取締役 尾野 弘季			
会社所在地	香川県善通寺市稲木町950			
ホームページ	http://www.ono-farm.com/			
担当者	尾野 弘季	T E L	0877-35-8412	
E - m a i l	ono123@mail2.netwave.or.jp	F A X	0877-35-8413	

1. 取扱商品

①青首だいこん ②キャベツ（寒玉） ③白ねぎ ④にんじん ⑤安納芋 ⑥ばれいしょ（加工）

2. アピールポイント

- 南九州の温暖な気候や広大な畑地を生かした野菜作りに取り組んでいます。
- 大規模農家育成や農業生産法人等との連携に力を入れており、生産者の経営安定と取引先様への安定供給の確立を目指しています。
- また、生産現場担当を設置することで、契約取引に向けた品種・作型検討、コスト低減に向けた取組も行っております。
- なお、生産履歴記帳や残留農薬検査など、トレーサビリティと安心安全対策には、万全の体制で対応いたします。



だいこん



キャベツ



安納芋

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③ 12月上旬～翌5月下旬 ④ 12月中旬～翌3月下旬 ⑤ 10月上旬～翌4月下旬 ⑥ 6月上旬～10月下旬	1ケースあたり 入 数	① 青果：10kgダンボール、加工：15kgダンボール ② 10kg・15kgサンヨーコンテナ ③ 3kg・6kgダンボール ほか ※バラ対応可 ④ 10kgダンボール、10kgホリ（加工） ⑤ 5kgダンボール（2L～2S、重量詰め） ⑥ 鉄コンバラ（700～800kg/基）
最大・最小ケース 納品単位	① 1車単位（800～1,000ケース/回）※青果・加工混載 ② 1車単位（15kgCT：500～600ケース/回、 10kgCT：840～900ケース/回） ③、④ 応相談 ⑤ 最低ロット 130ケース/回 ⑥ 1車単位（14基/回）	主原料産地 発注リードタイム	鹿児島県 ①～④ 基本シーズン前の契約 ⑤ 5日前 ⑥ 1週間前 提供エリアは関東まで ※応相談
認 証 等	J G A P、かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP） ※いずれも品目による		
タ ー ゲ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	加工業務（カット等）、青果販売向け		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数		 JA鹿儿岛県経済連
代表者氏名	野菜振興課長 松下 哲也			
会社所在地	鹿児島県鹿児島市鴨池新町15番地			
ホームページ	http://www.karen-ja.or.jp/			
担当者	野元 俊吾	T E L	099-258-5421	
E - m a i l	kei-2910@ks-ja.or.jp	F A X	099-258-0736	

1. 取扱商品

①フリルリーフ ②グリーンリーフ ③コーラルリーフ ④レッドリーフ ⑤オーロラリーフ ⑥サラダ菜

2. アピールポイント

- 静岡県富士市において植物工場としてリーフレタスを6種類（フリル、グリーン、コーラル、レッド、オーロラ、サラダ）栽培しています。
 - ・周年安定供給できる(価格も周年同じです。)
 - ・洗わずに使用できる
 - ・日持ちがする
 - ・栽培期間において農薬を使用していない
 - ・廃棄部分が少ない
 などの利点があります。
- 栽培設備の増設を5月に予定しています。



栽培状況



フリルリーフ



コーラルリーフ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	周年安定供給	1ケースあたり 入 数	業務用：～4kg/箱 小売用：24～34個/箱
最大・最小ケース 納品単位	増設前・・・最小：1箱/週、最大：30kg/日 増設後・・・最小：1箱/週、最大：300kg/日	主原料産地	静岡県
		発注リードタイム	前々日
認 証 等		保存温度帯	冷蔵
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	色彩も鮮やかでえぐみの少ない味になっているため、お子様から年配の方々まで幅広くサラダとして食べていただけます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 4千万円	従業員数	社員9名、パート15人	
代表者氏名	部長 長谷 雄一			
会社所在地	静岡県富士市五貫島310			
ホームページ	http://k-cr.jp			
担当者	濱本 英嗣	T E L	0566-26-5357	
E - m a i l	hamamotoh@k-cr.jp	F A X	0545-64-4059	

1. 取扱商品

①やまといも ②はくさい ③ブロッコリー ④アレッタ ⑤キャベツ

2. アピールポイント

- 当JAは群馬県の南部にそびえる赤城山の南に位置し、伊勢崎市と玉村町を管内としています。管内はほぼ平たんな土地柄であり、南部には利根川が流れ、豊富な水源に恵まれています。また寒暖の差が大きい気候で、夏は日本一を争うほど暑く、冬は「上州名物からっ風」といわれるように非常に強い季節風が吹き、晴天日が多く農産物の生育には最適な土地柄と言えます。
- 都心から100km圏内に位置するという有利な土地条件を生かし、果菜類を中心に市場流通において有利販売を行ってききましたが、近年は契約栽培や実需者の要望に合わせた出荷形態や量目での契約販売を行い、加工業務向け野菜の栽培にも力を入れております。



定期的な巡回・指導、また生産履歴の徹底管理を行い安心・安全な農産物の出荷を行っています。



新野菜のアレッタ。ブロッコリーとケールのかけ合わせで、豊富な栄養価とコク・甘さが特徴です。油との相性も抜群で、生食はもちろん、炒め物や天ぷらにも。



強い粘りが特徴のやまといも。そのまま食べるもよし、製菓向け等の加工対応もしております。ギフトにもおすすめです。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 周年(70 t /年) ② 1月～3月(1500 t /シーズン) ③ 10月中旬～2月(1000 t /シーズン) ④ 11月～3月(20 t /シーズン) ⑤ 11月～2月(1200 t /シーズン)	1 ケースあたり 入 数	① 泥付20kg/コンテナ・2kg等小箱対応も可能 ② 3・4玉13kg/ダンボールorコンテナ・6玉15kg/ダンボール ③ 20玉8kg/コンテナorダンボール ④ F G 180 g × 1 0 入 1.8kg/ダンボール・コンテナバラ出荷対応可能 ⑤ 750kgor500kg/鉄コンテナ
最大・最小ケース 納品単位	①～⑤ 応相談	主原料産地	群馬県伊勢崎市
		発注リードタイム	①～⑤ 応相談
保存温度帯	①、⑤ 収穫後予冷庫(5℃)にて保存 ② 常温、 ③、④ 真空冷却後予冷庫(5℃)にて保存	ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等
利用シーン	① 生とろろ・冷凍とろろでの使用はもちろん。製菓の原料としてのお取引もごさいます。 ② カット野菜や真空パックの加工向け。もちろん通常生鮮向けの対応もしております。 ③ 通常生鮮向け。ステムカット(茎を短く切った)での加工向けの対応もごさいます。 ④ ブロッコリー×ケールの新野菜！クセがないためサラダ等の生食で、さらにパスタや炒め物、油との相性もバツグンです。 ⑤ カット野菜や真空パックの加工原料向け。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 82億円(販売事業部)	従業員数	正職員390名 パート280名 (2019年10月現在JA全体)	
代表者氏名	代表理事組合長 森村 孝利			
会社所在地	群馬県伊勢崎市連取町3096-1			
ホームページ	http://www.ja-sawa.or.jp/			
担当者	新井 優一	T E L	0270-20-1223	
E - m a i l	engei6@sawaisasaki.jagunma.net	F A X	0270-21-2828	

出展日
3/12

常総ひかり農業協同組合八千代地区青年部

1. 取扱商品

①キャベツ

2. アピールポイント

- 肥沃な土地と温暖な気候、首都近郊という立地条件を生かし、農業を基幹産業としています。
- 野菜を中心に、稲作、果樹、畜産など都市近郊型農業を展開し、首都圏の重要な食糧生産地となっています。
- 県内でも有数の園芸産地であり、なかでも白菜は全国有数の生産量を誇り、ネット系メロンの栽培も盛んで、梨は県の銘柄産地の指定を受けています。
- 関東平野のほぼ中央、茨城県の南西部に位置し、東京へ60 km、科学技術の集積都市つくば市へ20 kmの距離にあります。
- 園芸産地であるため、若い農業後継者も数多く就農しており、持続的に供給可能な産地となっております。
- 当JA常総ひかり八千代地区青年部は現在58名の若手生産者により様々な野菜の栽培を行っており、加工業務野菜に関しましても、契約栽培を行っております。



鉄コンテナ出荷による契約栽培



大型冷蔵庫



真空予冷装置

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	5月中旬～6月下旬、10月中旬～12月下旬	1ケースあたり 入 数	応相談
最大・最小ケース 納品単位	応相談	主原料産地	茨城県結城郡八千代町
		発注リードタイム	応相談
ターゲット	製造、外食、中食、商社・卸売、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	59名（青年部員数）	
代表者氏名	青年部長 秋葉 敏			
会社所在地	茨城県結城郡八千代町太田841（八千代野菜集出荷所）			
ホームページ	http://www.jahikari.or.jp/index.html			
担当者	大山 真人	T E L	0296-48-2890	
E - m a i l	yachiyoseika@ninus.ocn.ne.jp	F A X	0296-48-2892	

出展日
3/12

全国農業協同組合連合会山形県本部

1. 取扱商品

①枝豆 ②ちや豆冷凍加工品（むき豆、クラッシュ） ③加工・業務用キャベツ

2. アピールポイント

- JA全農山形では、昨年4月から県南の置賜地区にて園芸ステーションを稼働させており、枝豆とアスパラガスの出荷が主体となりますが、その他ギフト向け商材も扱いますので、お話だけでも聞いていただければ幸いです。
- 庄内地区の風味豊かな「ちや豆」を冷凍加工した商品やその他様々な提案を持って出展いたしますので、ぜひ当県本部ブースへお立ち寄りください。よろしくお願いいたします。



色彩選別機を活用した機械選果（「げんき娘、湯あがり娘、ゆかた娘、雪音、味ゆたか、秘伝」）を実施し、食味および品質状況を高めた枝豆の供給が可能となります。



庄内ちや豆を冷凍加工した商品です（英付冷凍、むき豆、ペースト）。むき豆は豆ごはんや惣菜など、ペーストはずんだなど和菓子の原料として使用されます。



メイン品種である「おきな」は定植後60日で1.5kgに、烈球が極めて遅いため、荷偏みが少なく、貯蔵・輸送性に富む寒玉系品種です。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 7月末～10月上旬 ② 周年 ③ 7月末～8月中旬、10月末～12月上旬	1ケースあたり 入 数	① 250g×20 ② 12kg（ペースト1kg×12、むき豆2kg×6） ③ 300kg（鉄コンテナ）
最大・最小ケース 納品単位	①、② 応相談 ③ 基本1車（10トン、32基）単位。その他応相談	主原料産地	① JA山形おきたま ② JA庄内たがわ ③ JA山形おきたま、JA鶴岡、JAみちのく村山
		発注リードタイム	①～③ 応相談 輸送については、①、② 輸送応相談、 ③ 東北、関東、他エリア応相談
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等、加工・業務用		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数		
代表者氏名	県本部長 後藤 和雄			
会社所在地	山形県山形市七日町三丁目1番16号			
ホームページ	http://www.zennoh-yamagata.or.jp/			
担当者	大内 彰浩	T E L	023-634-8146	
E - m a i l	oouchi-akihiro@zennoh.or.jp	F A X	023-626-0230	

1. 取扱商品

①レタス ②サニーレタス ③グリーンリーフ ④キャベツ ⑤ハクサイ ⑥ロメインレタス

2. アピールポイント

- 長野県にて未来の生産者の育成と独立支援を行っています。
- 弊社では長野県内標高700M～1500Mの地域に3箇所の生産拠点をもち、その標高差を活かし長期間にわたる安定供給を実現しています。
- これまでに培った栽培技術による安定供給には自信があり、お取引先様にも高評価をいただいております。
- G A Pや最先端 I C Tを導入した品質管理による「安心・安全・安定」の栽培管理を行い高品質な野菜の栽培に努めております。



加工業務向けレタス



新規就農者育成事業-OJT



大型予冷库

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③ 5月～10月 ④ 7月～10月 ⑤ 6月～10月 ⑥ 5月～10月	1ケースあたり 入 数	① 12玉 ②、③、⑥ 12株 ④ 8玉 ⑤ 4玉
最大・最小ケース 納品単位	①～⑥合算で100ケース	主原料産地	長野県
		発注リードタイム	1週間 発送エリアは関東、関西、中京
認 証 等	JGAP青果物2016	保存温度帯	予冷库温度5度±1度
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	実需者の要望に応じた規格サイズの野菜を安定供給することが出来ます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 13億円	従業員数	社員30名、通年パート4名 季節雇用パート30名	
代表者氏名	代表取締役 嶋崎 秀樹			
会社所在地	長野県北佐久郡御代田町御代田3986-1			
ホームページ	https://www.topriver.jp/			
担当者	金井 翔	T E L	0267-32-2511	
E - m a i l	kanai@topriver.jp	F A X	0267-32-6670	

出展日
3/12

株式会社トマトパーク

1. 取扱商品

①大玉トマト（国産品種） ②ミニトマト ③高糖度中玉トマト(糖度8度以上) ④大玉トマト（海外品種・業務向け）

2. アピールポイント

- トマトパークは日本における施設トマト栽培の最先端農場です。
- 施設園芸先進国の技術を日本向けに応用した高い栽培技術、国内屈指の採光率を誇る最新施設により、秋～冬でも高品質・安定供給を可能にしました。
- 2019年8月より従来の8,800㎡に加えて新農場10,000㎡が稼働、国内では希少な赤系トマトの栽培を開始しています。
- 鮮やかな赤色で果肉がしっかりしていてカットし易く、又ドロップが少ないのでサンドイッチ等の具材に最適です。
- ぜひブースで実際にご覧ください。GLOBAL G.A.P.認証も取得しており、安心して使っていただけるトマトです。



赤系品種（カナバロ）樹上



赤系品種（カナバロ）

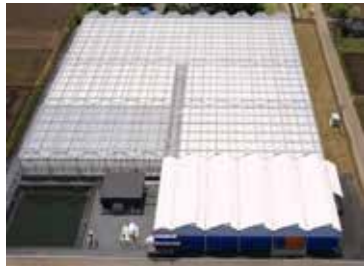


赤系品種（カナバロ）輪切り断面

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、②、④ 10/中旬～翌7/中旬 ③ 11/中旬～翌5/中旬	1ケースあたり 入 数	①、④ 4kg/ケース（選果サイズ3L～3S） ※Mサイズ24個/ケース ② 3kg/ケース（選果サイズ2L～S） ③ 4kg/ケース（無選果）
最大・最小ケース 納品単位	① 1～100ケース/日 ② 1～30ケース/日 ③ 1～5ケース/日 ④ 1～400ケース/日	主原料産地	栃木県
		発注リードタイム	1週間 発送エリアは北海道～九州（沖縄・離島は除く）
認 証 等	GLOBAL G.A.P.認証品「トマト」 GGN:4056186839671	保存温度帯	10℃～20℃（農場保冷库温度）
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	海外品種（赤系トマト）・・・完熟し、中まで真っ赤になってからの日持ちが良く、又果肉がしっかりしていてカットし易く、ドロップが少ない特性を活かし、サンドウィッチやハンバーガー、カップサラダ等にお使いいただけます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	1億5千万円 (2018年8月～2019年7月事業年度)	従業員数	20名	
代表者氏名	代表取締役 杵渕 寛			
会社所在地	栃木県下野市小金井1963			
ホームページ	https://tomatopark.seiwa-ltd.jp/			
担当者	石川 昌子	T E L	0285-38-7790	
E - m a i l	masako_ishikawa@seiwa-ltd.co.jp	F A X	0285-38-7791	

1. 取扱商品

①白ねぎ ②青ねぎ ③はくさい ④トマト ⑤ルッコラ

2. アピールポイント

- 南信州の標高650mの高原で野菜の栽培を行っています。
- 遊休農地を借り受け、農業を志す若いスタッフが日々頑張っています。
- 品質はもちろん、お客様の望む野菜を安定的に届けられるように努力を行っています。
- また、環境に負荷をかけないような栽培法を模索したり、障害のあるスタッフでも働ける環境づくりにも力を入れています。



ねぎ



トマト



ルッコラ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、②、⑤ 通年 ③ 5月～6月、10月～12月 ④ 6月～11月	1ケースあたり 入 数	①、⑤ 5kg ② 10kg ③ 15kg ④ 4kg
最大・最小ケース 納品単位	①～⑤ 1ケース	主原料産地	長野県
		発注リードタイム	①～⑤ 1週間
認 証 等	長野県SDGs推進企業	保 存 温 度 帯	①～⑤ 冷蔵
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 100百万円	従業員数	社員10名、パート10名	
代表者氏名	代表取締役 伊藤 貴裕			
会社所在地	長野県飯田市山本2551-2			
ホームページ	https://nanakurinouen.co.jp			
担当者	伊藤 貴裕	T E L	0265-48-0688	
E - m a i l	info@nanakurinouen.co.jp	F A X	0265-49-0511	

出展日
3/12

株式会社農流研

1. 取扱商品

- ① (有機) みずな ② (有機) ちんげんさい ③ こまつな ④ キャベツ ⑤ 白菜 ⑥ パプリカ
※ すべてJGAP認証取得

2. アピールポイント

- 我々は、安全・安心な農産物の手法のひとつとして、全農場がJGAPを導入しています。
- 需要家の皆様のニーズに合わせて生産し、「安全」「おいしい」「新鮮」な野菜を年間を通して安定的にご提供いたします。



スピーディーな物流で、新鮮野菜をお届けします。

JGAP認証農場の安心、安全な小松菜です。

農薬・肥料の管理など、食の安全や環境保全に関する多くの基準が定められています。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③、⑥ 通年 ④、⑤ 秋冬	1ケースあたり 入 数	① 150g : 25束 ② 200g : 10束 ③ 200g : 30束 ④ L8玉 ⑤ 6玉 ⑥ ML:12玉
最大・最小ケース 納品単位	①～⑥ 最小 : 3～5cs	主原料産地	茨城県
		発注リードタイム	①～⑥ 週間受注
認 証 等	有機JAS、農業生産工程管理 (GAP)	保 存 温 度 帯	①～⑥ 冷蔵 : 5℃
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、商社・卸売、スーパーマーケット		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 522百万円	従業員数	社員6名 パート4名	 株式会社 農流研
代表者氏名	代表取締役 木村 泰行			
会社所在地	茨城県小美玉市堅倉1580-24			
ホームページ	http://www.noryuken.com			
担当者	花香 光男	T E L	0299-35-7117	
E - m a i l	m-hanaka@noryuken.com	F A X	0299-48-1201	

出展日
3/12

農業法人Bio E.T.H株式会社

1. 取扱商品

①ニンニクの芽 ②ニンニク ③乾燥ニンニクチップ[®] ④黒にんにく ⑤黒にんにくピネガー ⑥ガーリックオイル（認定中）

2. アピールポイント

- 江田島市の自然を使って栽培しております。カルシウムは牡蠣殻を天日干しをして、自社で粉碎を行い圃場に使っております。また、窒素・リン酸等は落葉・子魚等を使って、自然いっぱいの野菜を作っております。
- ニンニクの生産は、広島県江田島市の圃場で作っております。品種は金郷ニンニクです。ヨーロッパで使われている、臭いがマイルドで、口臭もやわらかい商品になります。特にヨーロッパでは、人気が高いニンニクです。
- 2019年度は、その種を使って①減農方法（1.5ha）と、②有機農法（0.5ha）の2タイプで圃場を管理しております。
- 黒にんにくはその種を使って、生産行程が40日もかかりますので、納品等に関しては打合せをお願いいたします。
- ニンニク収穫は5月に入って収穫をします。その後天日干しをしまして、乾燥をしますので出荷は6月初旬～中旬になります。また、ニンニクの芽もありますので、打合せをお願いいたします。（4月頃から）



圃場



にんにくの芽



にんにく

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 4月中旬 ② 6月より（希望日応相談） ③ 応相談（年間） ④ 応相談（生産に1ヵ月かかる為） ⑤ 応相談（生産量による） ⑥ 認定中	1ケースあたり 入 数	① 10本（1束）※応相談により箱の出荷は可能 ② 10kg（最低20kg以上） ③ 応相談（生産行程による） ④ 応相談（生産に1ヵ月かかる為） ⑤ 応相談 ⑥ 認定中
最大・最小ケース 納品単位	① 1kg単位 ② 20kg ③ 30g袋詰め（1kg以上） ④ 100g、200g、300g等 ⑤ 150ml ⑥ 100g	主原料産地	広島県
		発注リードタイム	応相談 ※冷凍可能
認 証 等	有機JAS	保 存 温 度 帯	①、② 野菜のため5℃保管が良い ③～⑥ 常温（直射日光を避ける）
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	ニンニクはヨーロッパで好まれています。金郷ニンニクを使って、イタリア料理を作ってください。黒にんにくは、「まめでがんす・黒ちゃん」とブランド力を高め、「まめでがんす」は大玉を使用して、食べごたえがあります。また、「黒ちゃん」に関しては、比較的安価な価格帯で販売しており、どんな料理にも合います。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 1,000万円	従業員数	社員1名 パート10名	
代表者氏名	代表取締役 河野 香代子			
会社所在地	広島県江田島市江田島町小用3-3-7			
ホームページ	https://etajima-ninniku.jimdofree.com			
担当者	河野 公明	T E L	0823-36-2229	
E - m a i l	bioetajima@gmail.com	F A X	0823-42-2228	

出展日
3/12

有限会社橋場農園

1. 取扱商品

① トマト ② 菌床しいたけ

2. アピールポイント

- 飛騨高山で夏秋トマト、菌床椎茸の栽培をしています。
- トマトは4.5ha、品種は麗月と桃太郎エイトを栽培しています。
- より安心で安全な商品を提供させていただけるようGLOBALGAPの認証取得もしています。
- 味、品質の良いトマトをお届けできるよう努力をしています。
- 椎茸は14万菌床を栽培し、菌床製造から自社で行っています。菌床の原料になるチップは飛騨地域の厳選したナラの樹のみを使用しております。



生椎茸/705号/415号



トマト桃太郎エイト/麗月



トマト4kg箱

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 7月～10月 ② 10月～翌3月	1ケースあたり 入 数	① 4kg ② 100gパック30入り/ジャンボパック10入り
最大・最小ケース 納品単位	応相談	主原料産地	岐阜県
		発注リードタイム	2日
認 証 等	GLOBALGAP (トマト)	保 存 温 度 帯	常温
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高	3億5千万円（2018年6月期）	従業員数	42名	
代表者氏名	代表取締役 橋場 康夫			
会社所在地	岐阜県高山市丹生川町新張2952-79			
ホームページ	https://hasibanouen.net			
担当者	橋場 康夫	T E L	057-778-1161	
E - m a i l	tomo@hasibanouen.net	F A X	057-778-1528	

出展日
3/12

有限会社福田商店

1. 取扱商品

①かんしょ（紅はるか） ②ほしいも（こつぶな丸干し65g） ③ほしいも（紅はるか干し芋・咲200g）

2. アピールポイント

- 干し芋発祥の地、静岡県遠州にて原料となるさつま芋の栽培から加工、企画まで自社にて営業しております。
- 今回原料として栽培している紅はるかのさつま芋を、販売店や消費者の皆さんが販売しやすく食べやすいサイズのもので提案します。



福田商店 さつま芋園場
5～6月に植付、10～11月収穫



サラサラの砂地の畑なので
お芋の形もとても良いです。



紅はるかを使った干し芋も
ラインナップ豊富です。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 11月～翌1月 ②、③ 通年	1ケースあたり 入 数	① 10kg ② 25個 ③ 20個
最大・最小ケース 納品単位	①～③ 2ケース	主原料産地	静岡県掛川市
		発注リードタイム	5日以上 発送エリアは本州内
認 証 等		保存温度帯	常温
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売		
利 用 シ ーン	① ご家庭で簡単に焼き芋作り ② お出かけやお仕事の休憩時に ③ 親しいお友達や大切なお客様のおもてなしに		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 7200万円	従業員数	社員2名、アルバイト7名	
代表者氏名	代表取締役 福田 雅文			
会社所在地	静岡県掛川市菊浜708-3			
ホームページ	http://www.yamago.co.jp/			
担当者	福田 雅文	T E L	0537-72-2739	
E - m a i l	info@yamago.co.jp	F A X	0537-72-3957	

1. 取扱商品

①加工向けかぼちゃ（青果） ②かぼちゃペースト（冷凍） ③かぼちゃブロック（冷凍）

2. アピールポイント

- 北海道の南瓜を美味しいタイミングで安定的に供給出来るよう、生産者・生産地・品種選定を行い、全国へ出荷しております。
- 販売先様のご希望に合わせ段ボール出荷、加工向けのコンテナ原料出荷、協力会社によるペーストやブロックに加工しての供給が可能です。
- 北海道内60名の生産者からなる南瓜生産者団体だからこそ、産地限定や生産者限定などのご希望にもお応え致します。



ブラックのジョー（サカタのタネ）



栗五郎（カネコ種苗）



十勝の園場

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 8月中旬～11月上旬 ②、③ 11月上旬～	1ケースあたり 入 数	① 10kg（4玉～10玉入） ②、③ 1kgパック10入
最大・最小ケース 納品単位	① 960ケース/週 ②、③ 10ケース～	主原料産地	北海道
		発注リードタイム	計画栽培、計画製造、計画販売を行っておりますので都度ご相談ください。
認 証 等		保 存 温 度 帯	① 10℃～30℃、② -18℃以下、③ -18℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 150百万円	従業員数	社員3名
代表者氏名	代表取締役社長 小坂 幸司		
会社所在地	北海道札幌市豊平区平岸4条1丁目10-12-112		
ホームページ	https://www.hokusaiseika.com		
担当者	村瀬 大輔	T E L	011-799-0047
E - m a i l	d-murase@hokusaiseika.com	F A X	011-799-0048

1. 取扱商品

①カリノケール ②ミニトマト ③スペアミント

2. アピールポイント

- 当社は双日(株)100%子会社の農業法人(在千葉)であり、ミニトマト、カーリーケールを中心に栽培、夏越作も実施し、通年供給を実現しております。
- 外食・中食への供給はもちろん、量販・小売向けの個装も対応可能です。
- ミニトマト：6種を配合したスペシャルブレンドの培土、高濃度の液肥を使い、甘味と酸味のバランスを実現。
- ケール：生食用の品種を高床式砂栽培で育てることで、柔らかく、苦味のない食べやすい食感・食味を実現。サラダにぴったりのケールです。



高床式砂栽培圃場



カリノケール



ミニトマト

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③ 通年	1ケースあたり 入 数	ニーズに合わせて変更検討可能。既存取引では以下。 ① バラ：1kg箱、個装：20g×12パック ② バラ：3kg箱、個装：130g×24パック ③ 個装：15g×18パック
最大・最小ケース 納品単位	① 8合 ② 3合or4合 ③ 4合	主原料産地	千葉県（夏場など収量減の場合は他国内産地からのリレーを実施）
発注リードタイム	基本的に毎週木曜日までに翌週分の発注を頂く。 フリー発注も可能（Day2）。	保存温度帯	チルド（5～8℃）
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	・ミニトマト、ケールとともにそのままサラダがおすすめです。 ・ミントは葉が大きく香りが高いので、モヒート等飲料にも最適です。（詳細は当日持参しますフライヤーをご参照ください）		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 2.5億円	従業員数	社員5名、パート50名
代表者氏名	代表取締役 伍賀 禎		
会社所在地	千葉県千葉市緑区平山町1048		
ホームページ	http://www.my-vegetable.com		
担当者	吉川 千尋	T E L	03-6871-4644/ 070-7515-4959
E - m a i l	yoshikawa.chihiro@sojitz.com	F A X	03-6858-7239



マイベジタブル

1. 取扱商品

①トマト ②レタス ③リーフレタス等 ④アスパラガス ⑤キャベツ ⑥軟弱野菜

2. アピールポイント

- 有限会社マスターフードは、外食中食、メーカー、業務加工企業様向け農産物を軸に取り組まさせて頂いています。
- 長年取り組んでいる九州の篤農家を中心に生産をお客様からの依頼に基づき生産計画を立て出荷を行います。
- 基本の青果物の流通はもちろん、既存の流通には無いマスターフードオリジナルの作物や品種、規格、包材やパッケージ、物流等を特徴あるメニュー作りや商品作りにチカラを発揮します。



オリジナル品種、規格で差別化を図れます

ハウス比率高く安定した品質をキープします

温暖な九州で年間を通して安定した出荷します

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、⑤、⑥ 通年 ②、③ 11月～翌5月 ④ 4月～10月	1ケースあたり 入 数	① 20玉、24玉、28玉／4kg ② 12～14玉／約8kg ③ 15、12株／約4.5kg ④ 100g束*50、バラ5kg ⑤ 8玉・5～9玉／10kg ⑥ 200gFG*25
最大・最小ケース 納品単位	① 900～300cs/週間 ② 1,200～450cs/週間 ③ 600～300cs/週間 ④ 300～150cs/週間 ⑤ 1,200～600cs/週間 ⑥ 450～300cs/週間	主原料産地	熊本を中心に鹿児島、長崎、福岡の九州各地
		発注リードタイム	毎週木曜日までに翌月曜～日曜分を受注
		保存温度帯	チルド
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	社員3名、パート8名	
代表者氏名	代表取締役 吉森 信太郎			
会社所在地	熊本県熊本市東区戸島西5-1-27			
ホームページ	http://www.master-food.jp			
担当者	吉森 信太郎	T E L	096-283-1225	
E - m a i l	sin@master-food.jp	F A X	096-283-1233	

1. 取扱商品

①にんじん ②だいこん

2. アピールポイント

- 弊社は、食品加工メーカーを中心に業務用の青果（根菜メイン）を卸しています。
- 国産の原料は、地元千葉県八街市付近の生産者や、北海道中心に全国から仕入れをして自社の大型冷蔵倉庫で保管し出荷しています。同時に産地の生産者の青果物の保管やパッケージ業務も行っております。



パッケージ（FG作成）作業風景



青果物の出荷前の検品風景



弊社冷蔵庫（1℃設定）の写真

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 12月～翌3月 ② 11月～翌2月、5月～7月	1ケースあたり 入 数	① 60本前後（20kg箱） ② 10本前後（20kg箱）
発注リードタイム	2日前 配送エリアは関東圏 他は応相談	主原料産地	千葉県他
		保存温度帯	5℃以下
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

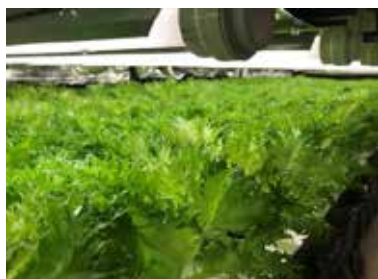
年間売上高	2018年度 300百万円	従業員数	社員5名、パート7名	
代表者氏名	代表取締役 金井 峻亮			
会社所在地	千葉県八街市八街ほ208			
ホームページ	http://www.root8.jp			
担当者	金井 峻亮	T E L	043-308-9501	
E - m a i l	kanai@root8.jp	F A X	043-308-9502	

1. 取扱商品

①フリルレタス ②サラダ菜 ③リーフレタス ④サンチュ ⑤バジル

2. アピールポイント

- アーバンファームは柏市で人工光型の植物工場を稼働して以来20年間、外食レストラン、野菜宅配、スーパー等、様々な業態のお客様に、新鮮で、安心、安全な野菜を周年でお届けして参りました。工場は首都圏に立地しておりますので、納入、その他、便利で迅速なサービスが提供できるものと思っております。
- 昨年、柏、野田両工場のLED化を終了し、生産能力もアップしましたので、新しい提案や皆様のニーズに合った新商品も開発していきます。
- 商品としては、フリルレタス、サラダ菜、リーフレタス、サンチュのレタス類、バジルを生産しておりますが、レタス類は雑菌数レベルを低く抑えておりますので、低温での温度管理のもとであればそのままでも食べられます。また、弊社のバジルは低温にも強いため、野菜類と同じ温度管理でも低温障害（黒いシミ）は発生しません。



フリルレタス栽培の様子



リーフレタス栽培の様子



バジル栽培の様子



サラダ菜栽培の様子



サンチュ栽培の様子



従業員の皆さん

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	①、③ 30株 ②、④ 40株 ⑤ 20g x 100 p c
最大・最小ケース 納品単位	それぞれのケースについてご相談に応じます。	主原料産地	千葉県
		発注リードタイム	2日
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 1億1,000万円	従業員数	30人（社員2名、パート28名）	
代表者氏名	代表取締役 白尾 格			
会社所在地	本社・柏工場：千葉県柏市鷺野谷582 野田工場：千葉県野田市 宮崎 142-2			
ホームページ	http://www.urbanfarm.jp			
担当者	白尾 格	T E L	本社・柏工場 04-7190-0851	
E - m a i l	urbanfarm-shirao@mri.biglobe.ne.jp	F A X	本社・柏工場 04-7190-0861	

1. 取扱商品

- ①高品質ミニトマト ②ミニトマト（通年レギュラー、カラー等々） ③さつまいも（紅はるか、シルクスweet等）
④在来種、有機野菜等のこだわり野菜 ⑤おうとう、桃等のこだわり果実

2. アピールポイント

- ミニトマトの生産者グループで立ち上げた会社として、栃木、佐賀の2農場を拠点に安定した高品質ミニトマトを通年出荷しています。
- また、通年でレギュラー用ミニトマトを出荷する大分の国東農場（2ha）をはじめ、北海道、静岡、岐阜、宮崎と全国のミニトマト農場から特徴あるミニトマトを出荷しています。
- ミニトマトだけでなく、スイートコーン、アスパラガス、椎茸・えのき、南瓜等のこだわり野菜、さくらんぼ・桃等の産直果物の商品化・流通に取り組み、差別化できる農産物をお届けします。



オリザのミニトマト



通年ミニトマト 好きっちゃとまと



東根産 佐藤錦

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③ 通年	1ケースあたり 入 数	①及び②：3kg、140g×24パック、 250g×18パック ③：5kg、10kg、500g袋×20袋
最大・最小ケース 納品単位	1CS～200CS/日 ※ 高糖度トマトや露地栽培果物は日量上限あり	主原料産地	北海道、栃木県、静岡県、岐阜県、大分県、 佐賀県、宮崎県ほか
		発注リードタイム	①～⑤ ご注文後3～5日後お届け
認 証 等		保 存 温 度 帯	常温、チルド（商品、季節ごとに調整）
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	・百貨店や小売店向けを主に出荷しています。 ・生産者と一緒に商品開発をしてきたことで、生産者のこだわりや農産物の魅力を伝えるノウハウには自信があります。 ・小売業界向けだけでなく、幅広い業界に向けて農産物のご案内ができればと考えています。		

4. 出展者紹介

年間売上高	110百万円（2019年3月期）	従業員数	社員3名
代表者氏名	代表取締役 藤井 優		
会社所在地	東京都渋谷区渋谷3-6-2 エクラート渋谷ビル4階		
ホームページ	http://www.oryza-i.com		
担当者	藤井 優	T E L	03-6869-9350
E - m a i l	yfujii@oryza-i.com	F A X	03-6869-2166

1. 取扱商品

①キャベツ ②レタス類 ③ねぎ ④軟弱野菜（ほうれんそう、こまつな、みずな）他

2. アピールポイント

■〈農業者の営業パートナーとして〉

私たちは「農家の営業マン」というスタンスで、お客様の安定的な食材調達と、農業経営向上の両立を目指して、信頼関係にもとづいた販売方法を追求しています。主に西日本の農業法人等と連携し、産地・生産者・トレーサビリティが明らかな農産物の販売を行っています。

■〈加工・業務用農産物、産地開発、契約栽培〉

キャベツ、レタス類、ねぎ、たまねぎ等、加工・業務用野菜の契約取引のほか、京都・奈良・大阪など「地域性をうたう農産物」「地産地消」のご提案にも注力しています。また、「産地開発の代行」「契約栽培の仕組みづくり」等の業務にも対応いたします。

■〈農業振興に関わっている強み〉

当社はいわゆる青果流通業ではありません。もともと「農業振興に関連するコンサルティング」を目指して創業し、現在12期目になります。そのため、取り扱っている農産物のアイテムには偏りがありますが、その一方で、地方自治体様などの仕事を通じ、各地の意欲的な農業生産法人や若手農業者等とのつながりを深めてきました。これまでの経験を活かし、古い慣習や先入観にとらわれない、新しい流通のあり方を模索しています。



加工・業務用として、
寒玉系キャベツをリレー出荷



種苗会社との連携により、
一般流通しないアイテムの契約栽培も



関西・四国エリア等の産地から、
青ねぎの物量をまとめることも可能

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	〈定期・定量・定質・定価〉 お客様とご相談の上、数量や品質基準に応じて、最適な出荷期間を決定いたします。まずは、ぜひご要望をお聞かせください。	1ケースあたり 入 数	お客様のニーズ・ご要望に応じて、柔軟に対応させていただきます。
最大・最小ケース 納品単位	お客様のニーズ・ご要望に応じて、柔軟に対応させていただきます。	発注リードタイム	納入場所や時間帯、お納めする数量等により、対応できるパターンが異なります。まずは、ぜひご要望をお聞かせください。
主原料産地	・基本的には、西日本(近畿、中四国、九州等)の産地が主体です。 ・品目、期間、数量等に応じて、出荷する産地をアレンジいたします。 ・だいこん、にんじん等については、主に北海道や九州等です。	保存温度帯	品目や数量により配送方法が異なる可能性があります。 お客様とご相談の上、数量や品質基準に応じて、最適な配送方法を決定いたします。まずは、ぜひご要望をお聞かせください。
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高	約1億円	従業員数	3名
代表者氏名	代表取締役 北埜 修司		
会社所在地	奈良県橿原市北八木町1-1-8 橿原中央ビル 5F		
ホームページ	http://www.kanoto.co.jp/		
担当者	北埜 修司	T E L	0744-46-9711
E - m a i l	info@kanoto.co.jp	F A X	0744-46-9712

株式会社 禾の人
KANOTO Co., Ltd.

農業経営の向上と、次世代への継承を

1. 取扱商品

①京都府産 九条ねぎ ②京都府産 黒枝豆 “拙者のごっつお”

2. アピールポイント

- 九条ねぎ農家の若手メンバー3名で保有する九条ねぎ圃場がTOTAL35haあり、各社年間総出荷量約1000 tが可能。
- 商品の高品質且つ均一化基準を厳格に定めることで、3社でお互いをフォローすることで安定供給が可能。
- 出荷量も十分であるため安定供給が可能で、契約取引にも対応できる生産も見込める。
- 高齢化に伴う人員不足解消のため、外国人労働者も採用しており安定した生産体制を確立している。
- 個々に農業法人の代表を務めるメンバーが、同じ志を持って各々の強みを活かし、周年安定供給をモットーに立ち上げ、将来は年間100haで約5,000トン規模にまで成長させていきたいと考えています。

京葱SAMURAIは総面積35ha以上で九条ねぎを生産する京都最大級のグループです。

京都府内で生産地を分散させ四季にあった栽培方法、また技術を駆使することで周年安定供給を可能にします。

播種・苗づくり



苗はもちろん
自社生産です

土づくり・定植



計画栽培で
周年安定供給

育成期



安心安全管理

収穫



1番おいしい収穫時期を見計らって
収穫し、出荷します!

出荷



3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 通年 ② 6月下旬～10月上旬	1ケースあたり 入 数	① バラ10kg/ケース、FG 150g×40袋/ケース 刻み40g・100g/スライス150g/ ザク切150g など(応相談) ② 200g×20袋/ケース 応相談
最大・最小ケース 納品単位	応相談	主原料産地	京都府内
発注リードタイム	応相談	保存温度帯	4℃
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	① ラーメン・うどん・そば、丼物の薬味からすき焼き、鍋などにも相性バツグンで脇役にするには勿体無いほどシャキシャキと口の中で 極上の旨味が主張してきます。 ② シンプルに塩ゆでがおススメ。子供のお弁当からお酒のおつまみにも…。家族みんなで美味しく食べることができます。ガーリックと 一緒に旨塩炒めもおススメです。ペースト状にしてクリームスープにすれば上品な甘さが引き立ちます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 3億円以上	従業員数	3名	
代表者氏名	代表取締役 村田 翔一			
会社所在地	京都府久世郡久御山町中島南城77-1			
ホームページ	http://kyonegi-samurai.com/			
担当者	村田 翔一	T E L	090-2101-4018	
E - m a i l	kyonegisamurai@gmail.com	F A X	075-320-3607	

1. 取扱商品

①高糖度トマト・中玉トマト ②キャベツ ③レタス類 ④里芋 ⑤さつまいも ⑥タマネギ ⑦醸造用ぶどう他

2. アピールポイント

- 農業機械の製造販売を行うクボタグループが運営するクボタファームは、全国13か所の農場運営を通して、地域農業の発展に貢献しています。各農場で、安心・安全で美味しい農産物の生産に取り組み、地元を中心に販売活動を行っています。
- 沖縄・熊本・兵庫・群馬・岩手でトマトを栽培、新鮮で美味しいトマトをご指定先にお届けすることができます。また、ほかの農産物においても、地域特性、気候、ご要望を考慮した生産・提供に取り組んでいます。
- クボタグループが作った農産物を皆さんにも味わっていただきたく、群馬県前橋市でクボタグループが運営する農産物直売所・兼レストラン“おれん家ふぁーむ”でもクボタファーム農産物を販売しています。おれん家ふぁーむでは、クボタファームに加え、提携農家からの集荷も行い、関東近郊のホテル・レストランといったお客様からのご要望に沿った農産物を提供しています。
- 受賞歴
2018年 野菜ソムリエサミット：トマト部門（フルティカ）金賞、トマト部門（小鈴）銀賞
2019年 野菜ソムリエサミット：トマト部門（フルティカ）銀賞、タマネギ部門 銀賞
2019年 野菜ソムリエサミット：トマトグランプリ小玉部門 第2位



特殊なフィルムを活用して、トマトの根が求める養液だけを供給。余計な水分・雑菌を通さないことで、高品質・高糖度のトマト生産を実現しました。



岩手県と山形県ではワイン用ぶどう栽培も行っており、地元ワイナリーへの原料販売のほか自社ワインの販売も行っています。



群馬県前橋市にある直売所“おれん家ふぁーむ”では、全国のクボタファームで収穫された農産物のほか、提携農家の農産物も扱っています。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～⑧ ご要望に応じて、ご相談させていただきます。	1ケースあたり 入 数	ご要望に応じて、ご相談させていただきます。
最大・最小ケース 納品単位	ご要望に応じて、ご相談させていただきます。	主原料産地	岩手県、山形県、群馬県、新潟県、富山県、兵庫県、福岡県、熊本県、沖縄県ほか
発注リードタイム	ご要望に応じて、ご相談させていただきます。	保存温度帯	① 要冷蔵 ②～⑧ 品目・地域により選択
認 証 等	13農場中、6農場でGAP認証を取得。 (GLOBAL.GAP 2農場、ASIAGAP 4農場)	ターゲット	外食、中食、スーパーマーケット、ホテル、レストラン、 商社、卸売等
利用シーン	様々な野菜の栽培に取り組むとともに、提携農家からの集荷対応でお客様のご要望に沿った農産物を提供します。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 3億円（農産物売上）	従業員数	40名	
代表者氏名	小林 稔和（アグリソリューション推進部 部長）			
会社所在地	大阪府大阪市浪速区敷津東1-2-47			
ホームページ	https://jnouki.kubota.co.jp/kubota-farm/			
担当者	吉田 正人	T E L	080-9923-0172	
E - m a i l	masato.yoshida@kubota.com	F A X	06-6648-2141	

1. 取扱商品

①にら ②青ねぎ（根切り） ③みょうが茎 ④土佐甘とう ⑤土佐文旦（規格外）

2. アピールポイント

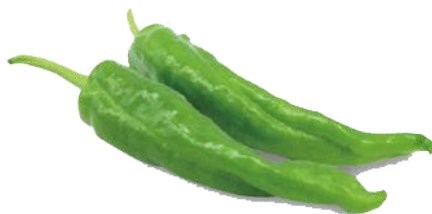
- 高知県は、北に四国山地、南に太平洋をひかえ東西に長い地形をなし、四国の約4割の面積を占めていますが、県土面積の84%を林野が占め、中山間地は95%にもなっています。
- 一方、年平均気温16.6度、同降水量約2,700mm、同日照2,120時間という農業にはこのうえない気象条件となっています。
- このような条件をいかし促成栽培から露地・雨よけ栽培まで、多品目にわたり生産栽培がされています。
- 当組合では、高知県とも連携した総合的病害虫・雑草管理（IPM）にも取り組んでおり、「エコシステム栽培」による県域ブランドで出荷しています。
- 飲食・加工業務用としての提案と、時期により規格品及び規格外品（下級品）の取扱の拡大を図っていきたく考えています。



にら



青ねぎ（根切り）



土佐甘とう

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～③ 4月～6月 ④ 周年（3月～9月出荷増） ⑤ 2月～4月	1ケースあたり 入 数	①、② 5kg ③、⑤ 10kg ④ A品30トレイ、A品35袋
最大・最小ケース 納品単位	① 2ケース 100ケース（4月～6月） ② 2ケース 60ケース（4月～6月） ③ 1ケース 10ケース（5月～7月） ④ 3ケース 90ケース（3月～6月） ⑤ 1ケース 50ケース（2月～4月）	主原料産地	高知県
		発注リードタイム	①～③ 収穫→予冷→翌日入荷・発送【当組合トラックの場合 関西（翌日） 関東（翌々日）、 宅配便の場合 関西・関東（翌日）】 ④ 収穫→翌日入荷・発送【〃】 ⑤ 収穫→選果→入荷・発送【〃】
提供エリアの制限	関東・関西・中四国 中心	保存温度帯	①～⑤ 8℃
ターゲット	外食、中食、スーパーマーケット、ホテル・レストラン等		
利用シーン	各品目、レシピを持参し、紹介させていただきます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 624億円	従業員数	2600人（JA高知県）	 JA高知県
代表者氏名	特産販売課長 山下 三鈴			
会社所在地	高知県高知市仁井田字新港4706-4			
ホームページ	https://ja-kochi.or.jp			
担当者	山下 三鈴	T E L	088-837-6304	
E - m a i l	tokuhan@ja-kochi.or.jp	F A X	088-837-6325	

1. 取扱商品

①ソフトクレソン ②ホワイトセルリ ③サラダシュンギク ④かおりねぎ ⑤ミニリーフ ⑥マイクロリーフ

2. アピールポイント

- 奥羽山脈からの伏流水をくみ上げ、養液栽培へ活用し、地域資源をいかした生産・商品創りに取り組んでいます。
- 近年では、夏は最高35℃以上、冬場は-15℃以下、積雪は50cmを超え、最大風速は20mを超えるなど、決して施設園芸に適した地域ではありませんが、年々変化する自然環境への対策技術を出来る限り備え、周年出荷の体制を整えられるよう取り組んでいます。
- 主には、外食店様向けの業務用商材が中心で、生産から包装出荷までを温度・湿度に気を配りながら行っております。
- 生産する商品は、地下からくみ上げるミネラル豊富な伏流水を活用し、野菜それぞれの色味・食味・大きさなどの特徴を活かした商品創りを行っています。



計4棟、約2,500坪の栽培棟



作業の殆どを手作業にて行い、日々細やかな商品に対応しています。



水耕プラントを活用した「温室ハウス」栽培で、通年の出荷対応を目指しています。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～⑥ 通年	1ケースあたり 入 数	①～⑤ 最大70パック ⑥最大150パック
最大・最小ケース 納品単位	①～⑥ 1ケース～	主原料産地	岩手県
		発注リードタイム	3営業日
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	色味、食味、大きさに特徴のある葉野菜（リーフ）です。飲食店様をはじめとして、オリジナル料理への組み合わせ、アレンジ等にご活用ください。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 78,000千円	従業員数	社員：2名、パート：6名	
代表者氏名	代表取締役 安藤 誠二			
会社所在地	岩手県花巻市太田第64地割184番地			
ホームページ	https://kouya-leaf.biz/			
担当者	安藤 誠二	T E L	0198-29-5558	
E - m a i l	info@kouya-leaf.biz	F A X	0198-29-5559	

1. 取扱商品

①行者菜 ②馬のかみしめ(大豆) ③花作大根 ④行者菜加工品 ⑤馬のかみしめ加工品 ⑥花作大根加工品

2. アピールポイント

- 私たち「さわのはな倶楽部」では、新野菜「行者菜」や在来野菜「花作大根」「馬のかみしめ」などの野菜生産を通じて、地域資源を生かした環境に優しい農業を目指し活動してまいります。
- 「行者菜」は希少な山菜「行者にんにく」を手軽に食べられるように「行者にんにく」と「ニラ」を交配して開発されたスタミナ満天の新野菜です。
- 行者菜は栄養価が豊富で、その強烈な香りが病害虫を寄せつけず、堆肥ベースで農業を使わず栽培しています。食べておいしい、体にうれしい健康野菜です。
- 「馬のかみしめ」在来の枝豆・大豆 深い味わいが特徴です。
- 「花作大根」固く、辛みの強い山形県長井市に伝わる地大根です。



行者菜生産グループ



花作大根



馬のかみしめ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 5月～9月 ②、④～⑥ 通年 ③ 11月～翌1月	1ケースあたり 入 数	① 40束または80束 ② 300g入り80袋 ③ 25本 ④ MAX84瓶 ⑤ 50個 ⑥ 50袋
最大・最小ケース 納品単位	① 10束 ②、⑥ 10袋 ③ 10本 ④ 10瓶 ⑤ 10個	主原料産地	山形県長井市
		保存温度帯	① 10度以下が望ましい（常温可） ②、③ 常温 ④、⑥ 10度以下 ⑤ 常温から種類により10度以下
認 証 等	行者菜のみ特別栽培（栽培期間中化学農薬・化学肥料不使用）	発注リードタイム	①～⑤ 5日
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	行者菜は「行者にんにく」と「ニラ」の特性を併せ持つためギョウザや炒めものなどの中華料理はもちろんのこと、ピザ、グラタン、和食まで幅広くお使いいただけます。特に香りの強い株元を薬味などとして生のままお使いいただく事によりその魅力を引き出す事が出来ます。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	従業員数4名、生産者数延べ50名	
代表者氏名	代表 遠藤 孝太郎			
会社所在地	山形県長井市時庭1409			
ホームページ	http://www.sawanohana.jp/			
担当者	遠藤 孝太郎	T E L	0238-84-6449	
E - m a i l	ocomo@sawanohana.jp	F A X	0238-84-1963	

1. 取扱商品

①キャベツ

2. アピールポイント

- スギヨファームは、2007年から石川県能登半島にて営農を開始しました。現在、管理面積は、約60ヘクタールになります。そのうちの約半分が耕作放棄地を再生したものです。
- 当社は、耕作放棄地の解消を最重要課題とし、さらに二次的効果として、地域の雇用確保や活性化にもつなげていければと思っています。
- 堆肥と緑肥を併用した土づくりを実践し、エコ栽培、特別栽培をしています。
- 今後もできるだけ農薬、化学肥料を用いない栽培方法を確立していきたいと考えています。
- キャベツは業務用のサイズを栽培し、発送形態は500Lの鉄コンテナが主となります（要相談）。



圃場 1



圃場 2



生育中のキャベツ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	① 7月（40 t～） ② 10月～翌3月（400 t～）	最大・最小ケース納品単位	500L鉄コンテナ
主原料産地	石川県能登半島	保存温度帯	
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	キャベツは業務用の大玉サイズです。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 480百万円	従業員数	社員20名（農場部門5名）、パート5名	
代表者氏名	代表取締役 杉野 哲也			
会社所在地	石川県七尾市西三階町10-4-1			
ホームページ	https://sugiyofarm.jp			
担当者	川上 和孝	T E L	0767-54-0831	
E - m a i l	kawakami@sugiyoko.co.jp	F A X	0767-52-2571	

1. 取扱商品

- ①たまねぎ（原料、カット等） ②キャベツ（原料、カット等） ③ばれいしょ（原料、剥き、カット等）
④だいこん（原料、各種加工） ⑤にんじん（原料、カット等） ⑥はくさい（原料、カット等）

2. アピールポイント

- 茨城県ひたちなか市に本社とカット野菜工場を構え、同県かすみがうら市の冷凍工場・原料卸を行っている青果センター、埼玉県深谷市のカット野菜工場、北海道江別市のチルド・冷凍工場と、全国の産地をリレーし、東日本を中心に多様なニーズに応えるべく安定供給に務めております。
- 弊社の2017年からの取り組みとして、年々減少する生産者と産地を守る為、安定した所得を得て長く栽培を続けて頂きたいとの思いで日本一の栗の生産地である茨城県産の栗の取り扱いを始めました。
- 「原料」の取扱と「冷凍蒸し栗ペースト」の製造を始め、多数のお客様に供給をしております。
- また、グループ会社の「㈱ニチノウ」では栗の栽培を茨城県の笠間市で始め、茨城県産栗のブランド力の向上と全国への安定供給を目指して取り組み始めました。
- 顧客のニーズを生産者と共有し、生産者に寄り添い農産物を栽培頂き、加工・卸と安心・安全な農産物の食材提供を行っております。



たまねぎ



キャベツ



ばれいしょ

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～⑥ 通年	1ケースあたり 入 数	10kg～
最大・最小ケース 納品単位	ご相談ください	主原料産地	①、③ 北海道他 ②、④～⑥ 茨城県他
発注リードタイム	毎週木曜日に翌週分のオーダー ※ルート配送確認条件付	提供エリアの制限	原料・チルド品は関東一円中心、他エリアについては ご相談ください。 ※冷凍品は全国可
認 証 等	ISO9001、HACCP	保 存 温 度 帯	10℃以下 ※冷凍野菜についてはマイナス18℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ー ン	様々な野菜の卸、カット野菜、冷凍野菜と多様なお客様のニーズにお応え出来る様展開しております。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 60億4500万	従業員数	社員80名、パート400名	
代表者氏名	代表取締役 関 孝範			
会社所在地	茨城県ひたちなか市平磯町18			
ホームページ	http://www.kk-seki.co.jp			
担当者	芳賀 克則	T E L	029-263-3331	
E - m a i l	haga@kk-seki.co.jp	F A X	029-263-3332	

1. 取扱商品

①フルーツマト薩摩甘照

2. アピールポイント

- 自社のLED（発光ダイオード）照明による育苗を行い、健全な苗を育て糖度8以上でリコピンなどの栄養素が豊富なBrix8%以上高糖度フルーツマトを低段密植栽培（通常の4～5培の栽培密度で第1・第2果房を収穫する栽培方法）にて栽培しています。
- また、栽培方法としては水耕栽培で行っており、塩ストレスを管理し、農薬を極力使用しない安心・安全なトマトを鹿児島県・薩摩半島から全国へお届けしております。
- さわやかな酸味と甘味を兼ね備えた複雑性のある美味しさをご賞味ください。
- 【過去の受賞歴】
 - ・2019年6月 日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット 銀賞
 - ・2017年4月 日本野菜ソムリエ協会 野菜ソムリエサミット 金賞
 - ・2017年4月 野菜ソムリエサミット 薩摩甘照ゴールド 銀賞
 - ・2015年5月 野菜ソムリエサミット 二つ星
 - ・2015年2月 ジャパンフードセレクション 金賞



自社製LEDを使用した育苗



低段密植栽培圃場



トマト

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	10月～翌7月	1ケースあたり 入 数	① 大箱4kg（モールド20、24、28、32、35） ② ギフトセット1kg（10～15個入）
最大・最小ケース 納品単位	最小は1箱から 最大1日 200kg～300kgを大箱、ギフトセットへ振り分け	主原料産地	鹿児島県 南さつま市
		発注リードタイム	1週間～10日程度 ※収穫量によって変動いたします。
提供エリアの制限	国内であれば制限なし	保存温度帯	夏場：冷蔵、冬場：常温
ターゲット	外食、商社・卸売、百貨店、ホテル・レストラン等		
利用シーン	基本的には生食がおすすめです。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 2,000万円（アグリ事業部のみ）	従業員数	17名	
代表者氏名	アグリ責任者 上野 一芳			
会社所在地	鹿児島県南さつま市金峰町中津野488-1			
ホームページ	http://www.takatsuki-denki.co.jp			
担当者	橋本 龍賢	T E L	0993-77-1321	
E - m a i l	r.hashimoto@takatsuki-denki.co.jp	F A X	0993-77-2582	

1. 取扱商品

①ぶなしめじ ②えのきだけ ③エリンギ ④舞茸

2. アピールポイント

- 年間生産量600tを超える 業務用きのこ専門メーカー
- 食品業界の厳しい品質基準に対応
「残留農薬、放射能検査、衛生監視票、食品工場監査、JGAP等」
- 冷蔵・冷凍・常温の3温度帯に対応
- 独自製法で開発した冷凍きのこは、外食産業で好評です。



生きのこ 3種ミックス



冷凍ほぐしめじ



乾燥舞茸

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～④ 通年	1ケースあたり 入 数	
認 証 等	JGAP	主原料産地	福岡県、長野県、宮崎県、福井県
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	70名	
代表者氏名	理事 廣松 謙伸			
会社所在地	福岡県筑後市中折地263-1			
ホームページ	http://www.dreammush.jp/			
担当者	川原 弘平	T E L	0942-65-9122	
E - m a i l	dream-mush@mtJ.biglobe.ne.jp	F A X	0942-65-9133	

1. 取扱商品

①京のおねぎはん 九条ねぎ（原料、カット等）

2. アピールポイント

- 私たち、西陣屋は九条葱を周年、生産、加工、販売をしています。
できる限り農薬、化学肥料を少なくして安心、安全な九条葱をお届けしています。
- 近年、九条葱の生産量も年々増えていますが、弊社としても、今後、生産量を増やしていく予定です。
温暖化も進み近年では台風も大型化しており、集中して大雨も降り生産がしにくい状況ではありますが、少しでも皆様方に良い葱をお届け出来るように従業員が一丸となって頑張っていきますのでよろしくお願い致します。
少しでもリスク回避ができるように今後はハウス栽培を検討していきたいと思います。
- 収穫したその日に発送を基本としておりますので新鮮そのものです。
加工も自社で行い、生産物の状況把握もダイレクトに情報交換しより良い製品作りを確立しております。
西陣屋と取引をして良かったと、思ってもらえるように頑張りますのでよろしくお願い致します。



当社圃場



調整作業



商品

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①～⑤ 通年	1ケースあたり 入 数	① 20袋以上から40袋以下まで対応 ② 1kg以上から10kg以下まで対応 ③ 1kg以上から12kg以下まで対応 ④ 20個以上から120個以下まで対応 ⑤ 30個以上から60個以下まで対応
最大・最小ケース 納品単位	①～④ 最大約10ケース/日、最小1ケース/日 ⑤ 最大約2ケース/日、最小1ケース/日	主原料産地	京都府 亀岡市・南丹市
		発注リードタイム	①～⑤ 最短午前中受付→翌日午前中着
提供エリアの制限	宅急便のヤマト運輸・佐川急便の網羅範囲であれば可能です (所により日数と時間にずれはあります)	保存温度帯	①、② できるだけ、チルド6℃前後 ③、④ チルド6℃前後 ⑤ 常温
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	ラーメン・うどん・そば等をはじめ、様々な食のシーンでご活用いただけます。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 約2億円	従業員数	38名（うちパート29名）	
代表者氏名	代表取締役 田中 武史			
会社所在地	京都府亀岡市宮前町神前下長野2			
ホームページ	http://www.nisijinya.com/company.php			
担当者	池田 淳司	T E L	0771-56-8125	
E - m a i l	a-ikeda@nisijinya.com	F A X	0771-56-8126	

1. 取扱商品

- ① マイクロリーフ（スイスチャード・ロッソ、スイスチャード・ジャッロ、アマランサス、ルッコラ、パクチー、春菊等）
- ② 一般葉菜（パクチー、ほうれん草、サラダ春菊、ルッコラ）

2. アピールポイント

- DESIGN×SALADの農場は山梨県北杜市、日本有数の日照時間に恵まれ、ミネラルウォーターの取水地に選ばれる南アルプス山麓にあります。
- 【マイクロリーフ】
 - ・培養土で育てるので、肉厚でしっかりとしたマイクロリーフができます。
 - ・栽培期間中は農薬を使用していません。
 - ・育苗庫を活用して真冬・真夏も通年出荷が可能、安定したサイズ感とクオリティでお届けします。
- 【一般葉菜類】
 - ・アクが少ないので、下茹で・あく抜きは要りません。野菜の苦手なお子様もモリモリ食べてくれます。
 - ・栽培期間中は農薬を使用していません。
 - ・土がほとんどついていないので、洗うのが簡単です。



南アルプス山麓、標高600mの高原で約1ヘクタールの水耕栽培施設を運営しています。



肉厚でしっかりとしたマイクロリーフを、無農薬で栽培しています。



育苗庫を活用して、真夏・真冬も安定したサイズ感とクオリティのマイクロリーフをお届けします。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、② 通年	1ケースあたり 入 数	① 10g入り×12パック ご相談に応じます ② 20パック/バラ5kg ご相談に応じます
最大・最小ケース 納品単位	最小1ケース～	主原料産地	山梨県
		発注リードタイム	前週金曜日までに予定連絡、納品2日前に確定
認 証 等	ASIAGAP	保存温度帯	冷蔵（5℃～10℃）
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	① フードスタイリング、サラダのトッピング、肉料理・魚料理の付け合わせなど。 ② サラダはもちろん、パスタやピザ、おひたし・炒め物、鍋物にもお使いいただけます。		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	社員11名、パート60名	
代表者氏名	営業・財務部長 諸井 奈美			
会社所在地	山梨県北杜市武川町山高2987-1			
ホームページ	http://www.nittsufarm.com/			
担当者	諸井 奈美	T E L	0551-30-4020	
E - m a i l	na-moroi@nittsufarm.com	F A X	0551-30-4023	

広島市農業振興協議会 祇園町農事研究会パセリ部会祇園出荷組合

1. 取扱商品

① 祇園パセリ

2. アピールポイント

- 広島市市街地にて山の麓で小面積の段々畑にて昭和23年頃入植、25年広島市場に出荷開始。
- 以来、先人たちのノウハウを受け継ぎ単一種で自家播種、栽培、収穫、採種と70年の歴史を育んできた。
- 故に、当地のみしか栽培されず広島県を代表する他には類をみない野菜として成長して来た。
- 祇園パセリの生産は女性が主役である。
- 育成管理は日々細心的に行う必要があり、細やかな手作業が多く、軽作業農業として女性に受け入れられたのが、パセリ栽培であった。
- 祇園パセリは葉が細かく縮み柔かいのが特徴であるゆえ広島県産応援登録制度認定、広島市伝統野菜認定にされた。



祇園パセリの出荷荷姿（25g×50個）



祇園パセリの計量袋詰め



祇園パセリの栽培情景

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	10月～翌年5月	1ケースあたり 入 数	50個
最大・最小ケース 納品単位	10～1ケース/日	主原料産地	広島市安佐南区祇園
		発注リードタイム	東京の場合、受注後2～3日で入庫。
保存温度帯	葉物野菜である為、新鮮を維持するために、セロハン袋を使用していますが要冷蔵をお願いします。 冷蔵保存で5日が限度となります。		
ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利用シーン	・パセリは脇役のイメージかも知れませんが、私たち生産者は祇園パセリを天ぷらやサラダで食べています。 - 葉の縮れが細かく、口あたりが優しいのでとても食べやすい。 ・最近では、栄養価も高く色味がきれいなのでパセリ独特の苦みも少ないことからスムージーにいただいています。 - お店で提供して下さっているところもあります。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 約700万円	従業員数	生産者30戸	
代表者氏名	木下 登			
会社所在地	広島市安佐南区祇園4丁目36-2			
ホームページ	【祇園パセリ】で検索！			
担当者	木下 登	T E L	082-874-4521	
E-mail	sachi52@red.megaegg.ne.jp	F A X	082-874-4521	



1. 取扱商品

①有機こまつな ②有機みずな ③有機ほうれんそう ④有機ロメインレタス ⑤有機グリーンリーフ

2. アピールポイント

- 高品質な有機農産物を適正価格で安定供給することをモットーに、有機JAS及びJGAP規格に基づき葉菜類を中心に、ビニールハウスで栽培しております。
- 全品目についてJANコードあり、夏場は鮮度保持袋に対応します。
- 物流は、地元の物流会社等と連携することで、関東圏で相当程度場所まで納品することができるようになりました。
- 販売ロットはケース単位(小松菜であれば35pc/cs)でお願いします。



ビニールハウス39棟にて、
有機野菜を栽培しています。



有機小松菜は、周年栽培しています。



有機JAS、JGAPを取得しています。
夏場は鮮度保持袋を使っています。

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	①、② 通年 ③ 6月～9月末 ④、⑤ 11月～翌5月	1ケースあたり 入 数	①～③ 35pc ④ 20pc ⑤ 15pc
最大・最小ケース 納品単位	1cs～	主原料産地	茨城県つくば市
		発注リードタイム	3日
認 証 等	有機JAS、JGAP	保存温度帯	5℃以下
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		
利 用 シ ーン	全品目について、サラダでの利用実績あり。ロメインレタスは炒めて食べると美味しい。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 80百万円	従業員数	社員3名、パート14名
代表者氏名	代表取締役 伏田 直弘		
会社所在地	茨城県つくば市手子生2238		
ホームページ	http://organic-fusichan.net		
担当者	伏田 直弘	T E L	080-4315-8578
E - m a i l	n.fushida@organic-fusichan.net	F A X	029-307-8028

1. 取扱商品

① ミニトマト

2. アピールポイント

- ミニトマト生産者11名の生産グループ。
- 平坦地、高冷地とそれぞれ施設を確保し通年出荷。
- 施設総面積8haミニトマト年間総出荷量850t。
- 品種、肥料メーカーの統一により品質を安定させ、年間通して安定供給。
- グローバルGAP取得済生産者もあり、2020年9月にはグループ全体で取得予定。



量販店店頭POP



カラフルミニバック出荷



赤ミニトマトバック出荷

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	3kg箱バラ詰め 産地パッキング可能、応相談
最大・最小ケース 納品単位	応相談	主原料産地	熊本県
		発注リードタイム	応相談
認 証 等	GLOBAL G.A.P	保存温度帯	5～20度
タ ー ゲ ャ ッ ト	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等		

4. 出展者紹介

年間売上高		従業員数	20名
代表者氏名	坂上 隆也		
会社所在地	熊本県玉名市岱明町高道2242-2		
ホームページ	https://www.sakagami-minitomato.com/index.html		
担当者	坂上 隆也	T E L	0968-57-1039 又は080-8557-6131
E - m a i l	info@sakagami-minitomato.com	F A X	0968-57-1039



1. 取扱商品

①太陽のめぐみフルーツトマト ②太陽のめぐみフルーツとまを使ったトマトジュース

2. アピールポイント

- 当菜園は、南アルプスの麓でミネラル豊富な水を使い、日本一の太陽光をたっぷり浴びたトマトを、生育環境自動制御のハウス内で育てています。
- 栽培は栄養価も糖度も高くなる、フィルムを使った溶液栽培にて行っています。
- フィルム栽培のため、病気にもかかりにくく通常の栽培よりも農薬の使用を少なくしています。通年での供給が可能となっております。
- 完熟での収穫となっていますので、すぐに美味しく食べることができます。
- 生食はもちろん、グルタミン酸が多く含まれますので、調理に使っても大変美味しいと評価をいただいております。
- トマトジュースは、特殊製造法により青臭さがなく、適度なとろみと、糖度、酸味のバランスの良い栄養豊富な商品に仕上がっています。



圃場



トマト



荷姿（未選別1kg入り）

3. 商品特性と取引条件

提供可能時期	通年	1ケースあたり 入 数	① 1kg～3kg（段ボール箱1箱当たり） ② 12本（段ボール箱1箱当たり）
最大・最小ケース 納品単位	① 最小・1箱/日、最大・6箱/週 ② 最小・1箱/日、最大・要相談	主原料産地	山梨県南アルプス市
		発注リードタイム	① 1週間程度 ② 1ヶ月程度
保存温度帯	① 夏期は要冷蔵、他の季節は常温 ② 常温、高温直射日光の当たらない場所	ターゲット	外食、中食、商社・卸売、製造、スーパーマーケット、 百貨店、その他小売、ホテル・レストラン等
利用シーン	・高栄養素、高糖度のため、食材による健康志向者向け（女性）、トマト嫌いのお子様向け、たくさん食べることができない高齢者向け。 ・高糖度のため、よく冷やし丸ごとまたはハーフカットによるサラダによる生食。 ・丸ごと過熱し裏ごししたのち、煮詰めることで糖度20度以上のトマトピューレが完成（無添加）。 ・トマトジュースは、青臭さがないのでストレートでお飲みいただくのが良い。		

4. 出展者紹介

年間売上高	2018年度 433百万円	従業員数	社員18名 パート5名	
代表者氏名	代表取締役社長 小林 正紀			
会社所在地	山梨県南アルプス市有野2724			
ホームページ	http://kobayashi-ken.com/			
担当者	佐藤 信二	T E L	055-285-0051	
E-mail	s.sato@kobayashi-ken.com	F A X	055-285-4199	

野菜情報総合把握システム(ベジ探)のご案内

情報の閲覧・検索は、すべて無料です！

<http://vegetan.alic.go.jp/>

ベジ探

検索

- 野菜情報総合把握システム（通称：ベジ探（VEGETAN※Vegetable Total and Aggregate information Network））は、独立行政法人農畜産業振興機構（alic）理・運営するサイトです。
- 産地が需給動向を的確に把握し、計画的な生産・出荷が可能となるよう支援すること及び産地の状況や野菜に対する消費者の理解促進に寄与すること等を目的として、市況、気象、輸出入動向、消費動向、及び生産動向等多様な情報を一元的に収集・分析・データベース化し、インターネットにより無料で提供しております。
- 令和2年4月から、より一層見やすく使いやすいベジ探をご利用いただけます！



バナー広告掲載の募集について

https://www.alic.go.jp/koho/mng01_000225.html

alic バナー広告

検索

- 独立行政法人農畜産業振興機構（alic）は、その目的である農畜産業及びその関連産業の健全な発展並びに国民消費生活の安定に寄与する一環として、農畜産業及び関連産業に携わる事業者の方々の事業広告（バナー広告）をalicホームページに掲載する機会を提供することとし、掲載の募集をしています。
- バナー広告の掲載位置
掲載場所：alicトップページの下部
掲載枠数：6枠（事業者数の上限なし）
掲載方法：申し込み順により、6枠の左側から順に掲載します。
なお、広告掲載の申し込み数によっては、広告枠内で無作為（ランダム）に表示されます。
- 規格
大きさ 縦60ピクセル、横150ピクセル
形式 GIF（アニメーション不可）・JPEG・PNG
データ容量 10KB以下



<https://www.alic.go.jp/index.html>

alic

検索



農畜産業振興機構（alic、エーリック）は、国が企画立案した農畜産業に関する政策を効果的かつ効率的に執行するために法律に基づき設立された独立行政法人です。

