

菓子 (株) 漁師村
 ☎ 050-7508-3651 担当 いわた きかり 岩田 小織

カニテリーヌ New
贅沢なチーズテリーヌ
 濃厚なチーズテリーヌに山陰で水揚げされる質の良いずわいかにの身とエキスを加え、隠し味となるピスタチオとバニラの風味が相対する2つの食材をまとめ上げ、お酒のアテにもなるスイーツに仕上げました。

内容量/350g 価格/5,000円(税別)




お酒 (株) 岡田屋本店
 ☎ 0856-22-0127 担当 おおたに こうじ 大谷 弘二

島根ジン 森恩(シンオン)
 島根の森の香が漂う島根初のドライタイプのクラフトジン
 麦焼酎をベースとしたジンです。ジュニパーベリーの他、島根の森にある黒文字・檜・藪肉桂・柚子をボタニカルとして使用した香り高いドライタイプのクラフトジンです。

内容量/500ml 価格/3,000円(税別)




(一財) 島根県物産協会
 ☎ 0852-22-5758 担当 いぼまつや 弓場 哲哉(一財)島根県物産協会

【紹介商品】島根県内の魅力溢れる商品をご紹介します。

(同)Rainbow Food 苺メレンゲ (出雲メレンゲ)	南岡富商店 おさしみ級の 鮮魚フライ(アナゴ)	南SANBE BURGER 長期保存できる おいしいハンバーグ
		
株藤原茶間屋 お茶屋さんの 有機発酵茶	株出雲国大社食品 あこのやき 250	
		



主催者企画コーナー ブース番号 **4E-4**

試飲 試食 島根うまいけん コーナー

- ◆(有)小西本店 ◆(有)ポニイ
- ◆(有)穴道湖 ◆(有)本田商店
- ◆(株)なかたか ◆(有)松葉屋

〈企画運営〉日本食糧新聞社 関西支社ふれあい事業部



2023年の様子

人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる

島根×創生 SHIMANE SOUSEI

美味しいご縁

島根 SHIMANE

島根県観光キャラクター「しまねっこ」
 島観連計第8067号



**しまね食品バイヤーズカタログの
 便利な使い方**



- しまね〇〇食品舗
食品バイヤーズカタログで、県外向け商品を登録。こと
- 関東〇〇スーパー
島根県は、どうだろうか？
- 早送電話
便利です！
- 企画書、サンプル、見積書
配送中...
- 価格もちょうど良いですね
- 商談成立
ありがとうございます！

**島根県内3信用金庫
 ビジネスフェア・
 島根県産品展示商談会
 2024**

参加無料

島根県内の事業者が一堂に集結し、バイヤーの皆様に一押しの商品を紹介します！

2024 11/15 金 くにびきメッセ 1階大展示場 (松江学園南1丁目2番1号)

出展者 100社程度

来場の際は事前登録が必要となります。

【主催】しまね信用金庫、島根中央信用金庫、日本海信用金庫、島根県(しまねブランド推進課)



しまね食品バイヤーズカタログ
<https://www.shimane-f-buyers.jp/>

島根県産品が1,200点以上掲載！ぜひ活用ください。

しまね食品バイヤーズカタログ 検索



**フードストア
 ソリューションズフェア2024**

2024.9.4(水)・5(木)
 10:00-17:00(最終日は16:30まで)

会場 インテックス大阪 4・5号館

島根県ブース **4-18**

ブース配置
 ※当課ホームページよりご確認ください。




青果 (一社) 奥島根弥栄

☎ 0855-48-5220 担当 田中 真也



特別栽培米 秘境奥島根弥栄つや姫

旬がひきたつ、無垢な米

きれいな水と空気、自然豊かな浜田市弥栄町で作られた特別栽培米です。(化学肥料は栽培期間中不使用、農薬の使用量は島根県基準の5割以下) 旨みと口あたりの良さが魅力でバランスのとれた味です。しっとりとした艶があり、見た目も美しいのが特徴です。

弥栄米美味しまね認証グループが栽培しています。

内容量/2kg 価格/1,208円(税別)



青果 (株)ぐり〜んは〜と

☎ 0855-28-2333 担当 岡本 元輝



有機小松菜

農業・化学肥料を栽培期間中一切使用せず、栄養価の高い野菜の生産を行っています

与える有機質肥料を極力抑えて栽培しています。サラダや軽く火を通して召し上がって頂くと、野菜本来の旨みを味わえます。

※有機JAS認証を取得しています。

内容量/150g 価格/お問い合わせください



水産 (有) 宍道湖

☎ 0853-72-0313 担当 今井 一郎



宍道湖産しじみ特大「舞音」

宍道湖最大級の特だしじみ

宍道湖産特大しじみ「舞音」は、豊かな自然が育んだ栄養たっぷりの絶品。ダシが濃厚で料理に最適な食材です。

内容量/1kg 価格/2,038円(税別)



水産 (株) SOL JAPAN

☎ 0852-67-2589 担当 田中 彩子



じゃこまめ

おからとお魚を使用したごはんのお供!

島根県で漁獲される低利用魚と豆腐製造時の副産物おからを使用したソフトふりかけ。利用範囲の限られる資源を食材に有効活用しSDGsへの貢献を目指した製品。えこまの実をアクセントに素材の味わいを活かしました。

内容量/80g 価格/583円(税別)



グロサリー (有) 海土物産

☎ 0852-26-1114 担当 梅木 智史



イカカレー

イカ好きにはたまらない! 島根県産イカを使ったカレー

隠岐では最も寒い時期に獲れる肉厚なスルメイカを『寒シマメ』と言います。本品は寒シマメを中心に隠岐の島近海で獲れるヤリイカと淡路島産玉ねぎにこだわり、カレーは神戸市で有名なカレー専門店Mandrillさんと共同開発しました。アミノ酸等(うま味調味料)を使用せず内容量も160gにして少量で美味しいものを求めている消費者様に向けて商品開発しました。

内容量/160g 価格/600円(税別)



グロサリー (株) 魚の屋

☎ 090-4696-9569 担当 森山 昭徳



島根県産天然カットわかめ

島根県産の希少な天然わかめです

島根の海で春の訪れと共に磯を知り尽くした漁師達が鎌を持ち、天然のわかめを一枚一枚刈り取りました。国内でも大変希少な天然わかめのわかめです。

内容量/10g 価格/315円(税別)



グロサリー (有) 奥出雲薔薇園

☎ 0854-83-7330 担当 福間 裕紀



ローズシロップ

さ姫の花弁からじっくりエキスを煮出し、香り・色ともに濃厚なシロップに仕上げました

当園で無農薬栽培している香りの薔薇「さ姫」を使用しています。芳醇な甘い香りと濃い赤色が特徴の薔薇で、じっくり煮詰めることで薔薇からエキスを抽出し、合成香料や着色料は一切使用せず、薔薇本来の香りと色を活かした濃厚なシロップです。

※自社栽培の食用バラ(美味しまね認証と有機JAS認証を取得)を使った加工品です。

内容量/120ml 価格/1,200円(税別)



グロサリー (有) 小西本店

☎ 0852-24-2828 担当 小西 広樹



にゃんもにゃにゃ 猫のもなかのお味噌汁

猫好きのお友達へのギフトや自分へのご褒美に

島根県で水揚げされた水産品で出汁を取った味噌もなかスープです。売上の一部を保護猫活動に寄付させて頂きます。

内容量/4食入 価格/2,500円(税別)



グロサリー 西製茶所

☎ 0853-72-6433 担当 西 龍介



出雲国のべにふうき紅茶

高い香気と紅茶らしいしっかりとしたタンニン質をもつより本格的な味わい

「べにふうき」とは日本で開発されたダーズリンが交配された紅茶用茶樹品種です。西製茶所で1998年から大切に栽培しています。やや苦味も感じられるものの、日本的な柔らかさもあり香気とのバランスが良い国産紅茶です。

内容量/50g 価格/570円(税別)



グロサリー (有) 本田商店

☎ 0854-42-0172 担当 浜崎 祥子



奥出雲生蕎麦2人前つゆ付

島根県産そば粉、国産の小麦粉を使用したなまそば

島根県産のそば粉、国産の小麦粉を使用した5割なまそば。玄そば(そばの実)で仕入れ、自社にて丹念に製粉いたします。挽きたてそば粉で仕上げたお蕎麦は風味が違います!

かけそば・つけそばどちらにも合う濃縮タイプのつゆ付。

内容量/280g 価格/700円(税別)



グロサリー ライフサービス (株)

☎ 0853-53-8900 担当 横野 隆司



しじみらーめん(焦がし風醤油味)2食入り

しょうゆの焦がし風味で旨みとコクを追求した逸品です

他にはない焦がし風味を出すため、オニオンエキスをうまく調和し、しょうゆの香りが引立つようブレンド。奥出雲地方の天然アルカリ水を使用し、多加水で捏ね上げたコシの強さと、のどごしのよさに透明感が特徴のスープに絡みやすいチヂミ麺です。

内容量/274g 価格/476円(税別)



グロサリー (有) ワタエー

☎ 0853-62-3313 担当 阿部 修次



ばらのり姿焼

素材のおいしさそのままに

国産のばらのりを風味よく焙りました。種類、豆腐、みそ汁など普段使いに食卓に常備しておきたい商品です。

内容量/17g 価格/お問い合わせください



日記 (株) 出雲たかはし

☎ 090-4691-8790 担当 樋野 秀治



出雲十割そば黒トレー

そば粉十割を使用した風味を活かした十割そば

繋ぎ粉を使用しないそば粉十割の出雲そばです。そば本来の風味が味わえる究極の逸品です。つゆはそばの風味を邪魔しないざるそば専用のつゆです。

内容量/そば110g×2、つゆ60g×2 価格/830円(税別)



日記 (株) 一福

☎ 0854-72-0006 担当 中山 崇



そば処一福の出雲そば

貴重な島根県産そば粉を100%使用した本格出雲そばです

創業大正11年。現在島根県を中心に11店舗展開する【そば処一福】のこだわり商品です。島根県産そば粉100%使用の麺は蕎麦本来の香り・旨味を守るため、加熱蒸気による殺菌処理をしております。この【非加熱処理製法】により手打ち蕎麦に近い本格出雲そばに仕上げております。また、そばつゆは一福店舗の本格そばつゆを再現した独自商品を使用しており、ご家庭でも簡単に本格出雲そばがお楽しみ頂けます。

内容量/320g(そば100g×2、そばつゆ60g×2) 価格/800円(税別)



日記 木次乳業 (有)

☎ 0854-42-0445 担当 加納 一美



ナチュラルスナッカー

さいて食べるナチュラルチーズです

表面を薫製しあっさりとした風味に仕上げました

島根県奥出雲地域の良質な生乳を使用し、丁寧に手作りした手でさけるタイプのナチュラルチーズです。表面を山桜のチップで軽く薫製をしているので日本人になじみやすく手軽にさけるので、おやつやおつまみに最適です。

内容量/70g 価格/470円(税別)



日記 (株) なかたか

☎ 0852-21-3012 担当 長谷川 雅生



宍道湖産しじみ使用 しじみラーメン(しじみ貝付)

宍道湖産しじみを贅沢に使用したラーメン

具材・スープにはしじみ漁獲量 NO.1の島根県宍道湖のしじみを使用しました。具材の旨みはもちろん、スープにも宍道湖しじみエキスに更に北海道産はたて・えびのエキスを加えるで、すっきりとしながら魚介の旨みをしっかり味わえます。

内容量/322g 価格/900円(税別)



惣菜 (株) ハードリーフクリエイト

☎ 080-5235-1173 担当 松田 祥蔵



太陽の日本海のイカと白ネギピザ

太陽をイメージした新しい形のピザ! 耳まで美味しいチーズ入り

日本海のイカをたっぷり使った人気のご当地ピザが太陽のピザシリーズで登場! <太陽のピザシリーズ> 7種類のフレーバーと 20cm、24cmサイズバリエーション

内容量/1枚 価格/オープン



惣菜 (有) ポニイ

☎ 070-8504-3628 担当 和田 哲也

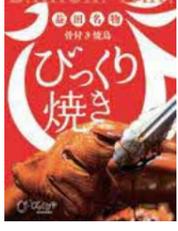


びっくり焼き

益田市で70年以上愛される、伝統の味

「びっくり焼き」は、国産親鳥を特殊技法で煮込み、地元の醤油と酒を使った甘みの強い秘伝のたれで焼き上げた、島根県益田市で70年を超える伝統の焼き鳥です。噛めば噛むほど親鳥の旨味が口いっぱいに広がり、まさに驚きの美味しさです。

内容量/親鳥もも肉1本 価格/750円(税別)



菓子 (有) 松葉屋

☎ 0854-52-2131 担当 内田 咲子



噂の生どら 小倉

自慢のふわふわの皮と自家製つぶあんを混ぜ合わせた小倉味

こだわりの生地は、何度も改良しふっくらと仕上げました。自家製のつぶ餡にクリームを混ぜた小倉クリームをサンドした「噂の生どら」。このネーミングも地元島根で噂となり、そのまま「噂の生どら」とネーミング。

内容量/1個 価格/190円(税別)



しまねのご馳走 美味しいご縁

島根 SHIMANE

