

水産 おかとみしょうてん
有)岡富商店 担当 岡田 和樹 0854-82-3975

～天女の羽衣～
あなご一夜干し
超新鮮な島根県産大あなごを一本そのまま一夜干しに!
島根県沖で水揚げされた、新鮮なあなごとこだわりの天日塩を使用した贅沢な一夜干。素焼きで召し上がって頂くのはもちろん、天麩羅や煮穴子など料理の食材としてもお使い頂けます。

内容量/250g 価格/2,100円(税別)

水産 しんじこ
有)宍道湖 担当 宮藤 光輝 0853-72-0313

宍道湖産
大和しじみ特大冷凍・舞音
漁師が拘って採った
100%宍道湖産特大しじみ
特大しじみ(厚さ16mm以上)の厳選した
プレミアムブランド「舞音」。
豊かな宍道湖で育った大粒しじみは、旨みが濃く、汁出の深い味わいが特長です。
丁寧な砂抜き加工を施し、便利なチャック付き250gパックに仕上げました。

内容量/250g 価格/お問い合わせください

菓子 ネッコ necco 担当 桐谷 美由紀 080-4166-2152

さんべのおやつ(クッキー缶)
色や風味も島根素材
山のおとものクッキー缶です
島根県大田市産の米粉や藻塩、近隣の季節の野菜や果実、ハーブなどをパウダーやシロップにして色や風味も自然なものにこだわりました。
食べ終わった後も、ビックリックや登山のお供に何度も連れて行ってほしい。ごみ減量も考えた缶パッケージです。

内容量/約160g 価格/お問い合わせください

菓子 株 吉岡製菓 担当 よしかわ ひかる 080-5753-0305

ルビーのいちご
DAIFUKU
5層の生地でフルーツを包む
究極の「手作り」フルーツ大福
ルビーのいちごDAIFUKUは元祖いちごの形のスイーツ。小麦・卵・乳を使わないパウチーいちご、なめらかな白餡とろけるような餅生地のフルーツ大福です。また見た目も宝石のルビーを思わせる見た目と金箔を散りばめた、他にはない新しいカタチの和菓子です。

内容量/お問い合わせください 価格/650円(税別)

水産 株 さんれいフーズ 担当 岡 弘幸 0854-22-3588

かに屋がついた
かにのクリームコロッケ
国内で水揚げされた
紅ズワイガニを使った
かに屋のクリームコロッケ
国内で水揚げされた紅ズワイガニを使
用し、新鮮なかに風味の豊かさとク
リームのなめらかさにこだわりました。
かに屋ならではの美味しいコロッケに
仕上げました。

内容量/4個 価格/298円(税別)

水産 有)ヤマヲ水産 担当 山本 源一郎 090-3748-0314

のどぐろ飯の素
骨の気になる方に最適な
炊き込みごはんの素です
骨取り不要の炊き込みごはんの素です。『高温高圧
調理法』にて、頭から骨まで全部食べれますので、
カルシウムを丸ごと摂れます。骨の気になる人にも
安心して食べれます。(奥出雲の森田醤油店さんの
だし醤油も無添加製造です)。

内容量/1尾約60g、だし醤油40g 価格/1,100円(税別)

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2026
しまねし
推!

しまねの食品・工芸品等の商談会
参加バイヤー募集
来場事前登録制
入場料無料

2026年 10:00~16:00 3月6日(金)
くにびきメッセ 1階大展示場 島根県松江市学園南1丁目2番1号
一般の方は入場できません

詳細・お申込みは[こちら](https://www.shimane-kensanpin.com/buyer/) <https://www.shimane-kensanpin.com/buyer/>

申込み締切
来場(個別商談希望あり)
2026年 1月16日(金) 終了

申込み締切
来場のみ
2026年 2月25日(水)

[運営委託] TSKさんいん中央テレビ
[運営協力] 株式会社ライトスタッフ
[事務局住所] 〒690-8666 松江市向島町140-1
TEL:080-8233-3212 FAX:0859-31-5506
MAIL:shimane-bf@right-s.net
お問合せは、お急ぎの場合を除きメールにてお願いいたします。

お申込みはホームページより
<https://www.shimane-f-buyers.jp/>

しまね食品バイヤーズカタログ 検索

しまね食品を多数掲載!ぜひご活用ください。

しまね食品バイヤーズカタログ

主催 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2026 実行委員会 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の
便利な使い方

1 しまね〇〇食品㈱
2 株関東ロロスーパー
3 どう違う?
4 企画書
5 サンプル
6 見積書
6 商談成立

しまね食品バイヤーズカタログ 検索

しまね食品バイヤーズカタログ 検索

島根県ブースが
FOODEXに
出展!
The 51st International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN'26

会期 2026.3.10(火) - 3.13(金)
9:30-17:00(最終日16:30まで)

会場 東京ビッグサイト

島根県ブース
・(株)岡田屋本店
・(株)井ヶ田醤油
・(有)奥出雲薔薇園
・(株)大磯
・(株)千茶荘
南展示棟 S2-A24



【第60回】
スーパー・マーケット・トレードショー2026

日時 2月18日(水)~20日(金)
10:00~17:00(最終日は16:00まで)

会場 幕張メッセ 10ホール

主催:一般社団法人全国スーパー・マーケット協会

島根県ブース 10-307



有(有)海士物産
担当 梅木 智史 ☎ 0852-26-1114

サバカレー (New)
隠岐近海産サバと島根の米みそを使ったカレー
四方を海に囲まれた島根県隠岐諸島近海産の新鮮なサバを使い、島根県内で製造した米みそと淡路島産の玉ねぎを加えたサバカレー。サバの味噌煮のようなコクが感じられる商品です。

内容量/160g 値格/600円(税別)

有(有)奥出雲薔薇園
担当 福間 裕紀 ☎ 0854-83-7330

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
島根県内産のサバを使用

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、合成香料や着色料を一切使用せず、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(美味しい認証と有機JAS認証を取得)を使った加工品です。

内容量/120ml 値格/1,300円(税別)

有(有)森田醤油店
担当 森田 浩平 ☎ 0854-54-1065

有機国産丸大豆醤油
奥出雲の湧水と国産有機大豆、国産有機小麦を使い木桶で二年熟成させたこいくち醤油
JAS認定

国産有機大豆、国産有機小麦、天日塩を原料に木桶で二年熟成させたこいくち醤油です。長期熟成の新いうまみと自然な甘味のある醤油です。かけ醤油や煮物など様々な料理にお使いいただけます。

内容量/250ml 値格/790円(税別)

有(有)やすもと醤油(安本産業)
担当 安本 寿美 ☎ 0852-21-6062

くんせいナツドレッシング
1時間のオンライン販売数世界1位獲得
独自液体醸製法による醸製の香りと、ナツの旨味が特徴のドレッシングです。
2025年には、1時間でのオンライン販売数世界1位を獲得した人気商品です。

内容量/210ml 値格/450円(税別)

日配(有)木次乳業
担当 加納 一美 ☎ 0854-42-0445

木次ミルクのプリン
ミルクの濃厚なコクと甘みが味わえる香料無添加のプリンです
しっかりとした口当たりながら、くちどけの良い、もっちりなめらかな食感です。原材料もシンプルで、牛乳・乳製品・ビートグラニュー糖(国産)・ゼラチンの4つで香料無添加。

内容量/80g 値格/135円(税別)

日配(有)けんちゃん漬
担当 成田 由紀子 ☎ 0853-31-9860

出雲のおいしい福神漬
甘さ控えめおいしい福神漬
美味しい島根の種類の野菜に出雲の丸大豆醤油、砂糖、みりんで味付けしました。出雲大社のめ縄にも使われる『まご』から採れる『まごたけ』も使った、干し椎茸の旨味が生んだ福神漬です。

内容量/80g 値格/500円(税別)

株(有)海産物松村
担当 国山 駿 ☎ 0853-62-3619

なんでもノリ海苔
香ばしい燻製の香り広がる国産海苔ふりかけ
国産の海苔をなたね油や塩などで味付けました。うま味調味料不使用。ふわっとした食感と燻製の香り、海苔の旨みをお楽しみください。
島根県産のあごだしと一緒に一層旨味を引き立てます。ご飯にかけて、海鮮丼やサラダ、肉料理、パスタ、スープ等にも。

内容量/30g 値格/お問い合わせください

有(有)紅梅しょうゆ
担当 松尾 透 ☎ 0854-45-2507

白めしがすすむ食べる醤油
おかげりがとまらない絶品のおかず味噌
島根県雲南市産の米麹に天然醸造丸大豆しょうゆで仕込んだおかず味噌です。米麹のもち味が絶品です。濃厚な旨味と香ばしさが特徴。ご飯に乗せるだけで、一口ごとに広がる深い味わいが、食欲をそそり、箸が止まらなくなる美味しいです。

内容量/70g 値格/お問い合わせください

有(有)ワタエー
担当 阿部 修次 ☎ 0853-62-3313

十六島のり100%佃煮
天然十六島のり100%使用
希少な天然の岩のりを100%使用しています。

内容量/100g 値格/お問い合わせください。

日配(有)ID lab
担当 飯田 夏樹 ☎ 0855-74-2210

のどぐろ醤油生らーめん (New)
のどぐろ香る、忘れられない深い一杯
こしのある麺と、老舗醤油店の醤油で仕上げたスープ。
上品な醤油だれとノグロ粉末を使用。
ほんのり甘みがあり、旨味が強く一度食べたら忘れられない美味しさとなっています。

内容量/290g(めん 100g×2、スープ45g×2) 値格/584円(税別)

日配(有)寿山商店
担当 寿山 誠司 ☎ 0852-52-2331

チーズ入飛魚のやき
チーズ入りのあご(飛魚)野焼です
食べきりサイズのチーズ入りのあご焼です。ピール・焼酎の香はもちろん、小腹の空いた時、おやつにもどうぞ！

内容量/1本 値格/230円(税別)

日配(株)ななか
担当 長谷川 雅生 ☎ 0852-21-3012

島根しじみラーメン
宍道湖産しじみをスープに使用しました
スープにはじみ漁獲量NO.1の島根県宍道湖のしじみを使用しました。
宍道湖産しじみエキスに更に北海道産ほたて・えびのエキスを加えることで、すっきりしながら魚介の旨みをしっかり味わえます。

内容量/146g 値格/350円(税別)

山陰クボタ水道用材(株)
担当 丸山 重樹 ☎ 078-907-6313

天然シリカ水「+Swater」500ml
国立公園三瓶山の大地が育んだ良質の天然水をお届けします
「+Swater」は美容成分「シリカ」を12に70mg含む硬度19の超軟水です。
「シリカ水なのにやわらかい」国立公園三瓶山で採水されたまるやかで飲みやすい天然水です。

内容量/500ml 値格/150円(税別)

さんべ温泉そばカフェ湯元
担当 小谷 美紀 ☎ 0854-83-2215

三瓶 湯元 十割 さんべそば
味も香りもコシもある半生十割そば
三瓶山麓で育った三瓶在来種のそばを使った十割半生そば。収量も少ない希少な「三瓶在来種」の蕎麦です。香りがよい「三瓶在来そば」を原料に使い、味も香りもコシもある十割そばです。

内容量/200g(100g×2食) 値格/1,600円(税別)

日配(有)安藤農園
担当 渡部 旭 ☎ 090-9891-6422

赤いチェリートマトジュース (New)
希少なチェリートマトで作る濃厚な甘さ
自社栽培・自社製造。畑で完熟させた高糖度「チェリートマト」を使用。酸味が少なく、皮が薄いため、まるでフルーツのような甘さと、なめらかでとろける口当たりを実現しました。

内容量/180g 値格/500円(税別)

日配(有)出雲たかはし
担当 橋野 秀治 ☎ 0854-49-7290

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/めん110g×2、つゆ60g×2 値格/860円(税別)

日配(株)ハーデリーフクリエイト
担当 松田 祥蔵 ☎ 080-5235-1173

太陽の飯南町の野菜ピザ
人気のご当地ピザが太陽のピザシリーズで登場！
耳の部分にチーズが入った太陽をイメージしたピザ。
飯南町で獲れた野菜をたっぷりトッピングした野菜ピザ。

内容量/300g 値格/オープン

日配(有)本田商店
担当 小豆 雅規 ☎ 080-2723-9278

幻の釜揚げそば2人前つゆ付
国産のそば粉、小麦粉を使用した5割そば
玄そばから自家製粉したそば粉を使用しており、風味豊かなまそばです。
かけそば・つけそばどちらにも合う濃縮タイプのつゆ付き。

内容量/280g 値格/650円(税別)

株(有)永江製粉
担当 永江 美紀 ☎ 080-5616-0972

粉屋がつくったから揚げ粉 うす塩味 (New)
肉も魚もカラッと！
粉屋が作った米粉から揚げ粉
島根県産米を湧き水で浸漬し、杵つき製法で仕上げた米粉のから揚げ粉、粒度と味にこだわり、素材の旨味を引き立てます。

内容量/80g 値格/420円(税別)

株(有)Mitsu Fisherman's Factory
担当 おじま こうや ☎ 080-6310-7963

さばの塩辛
『半島は日本の台所賞』受賞
漁獲したサバと「浜守の塩」を使用した着色料・保存料不使用の商品。
「浜守の塩」は、海水のみを原料としており、体の維持や調整に役立つ、海の恵みの天然ミネラルが含まれています。
和のアンチョビ。調味料としても大活躍！

内容量/80g 値格/800円(税別)

日配(有)出雲国大社食品
担当 川島 重洋 ☎ 0853-53-2125

島根県産たけのこ天
期間限定島根県産のたけのこ天ぶら
春に獲れる島根県産のたけのこを使用して作る魚肉天ぶらです。ふんわり柔らかな食感の魚肉とシャキシャキとしたたけのこが特徴の天ぶらです。3月～5月末の季節限定で旬の味覚をご堪能下さい。

内容量/3枚 値格/350円(税別)

日配(有)一福
担当 中山 たかし ☎ 0854-72-0006

生そば2食(そばつゆ付き)
手打ちそばの様にみずみずしい生そばです
製造工程において加熱殺菌処理をしていないので【そば】本来の香りとコクをお楽しみいただけます。
一福伝のそばつゆでお楽しみください。

内容量/300g 値格/お問い合わせください

惣菜(株)大惣
担当 たがは し けんじ ☎ 080-3213-5003

心縁むすびおはぎ
すっきりとした上品な甘さのおはぎです
三種類の砂糖を独自の配合比率により、すっきりとした上品な甘さに仕上げております。大きさにもこだわり、1個食べるもう1個食べなくなるおはぎです。
ぜひ出雲産の和スイーツ、心縁むすびおはぎをご賞味ください。

内容量/80g 値格/130円(税別)

お酒(株)s.grace
担当 田嶋 ひろし ☎ 0856-77-0022

Genryu Takatsugawa Sumikawa Junmai Daiginjo
華やかで甘美、高津川の恵み
高津川流域の恵みを詰め込んだ純米大吟醸。華やかな香りと上品な甘みが特徴で、アユの塩焼きやバニラアイスと相性抜群。吉賀町産佐香錦を使用し、地酒の奥深さを感じられる逸品です。

内容量/720ml 値格/3,436円(税別)