



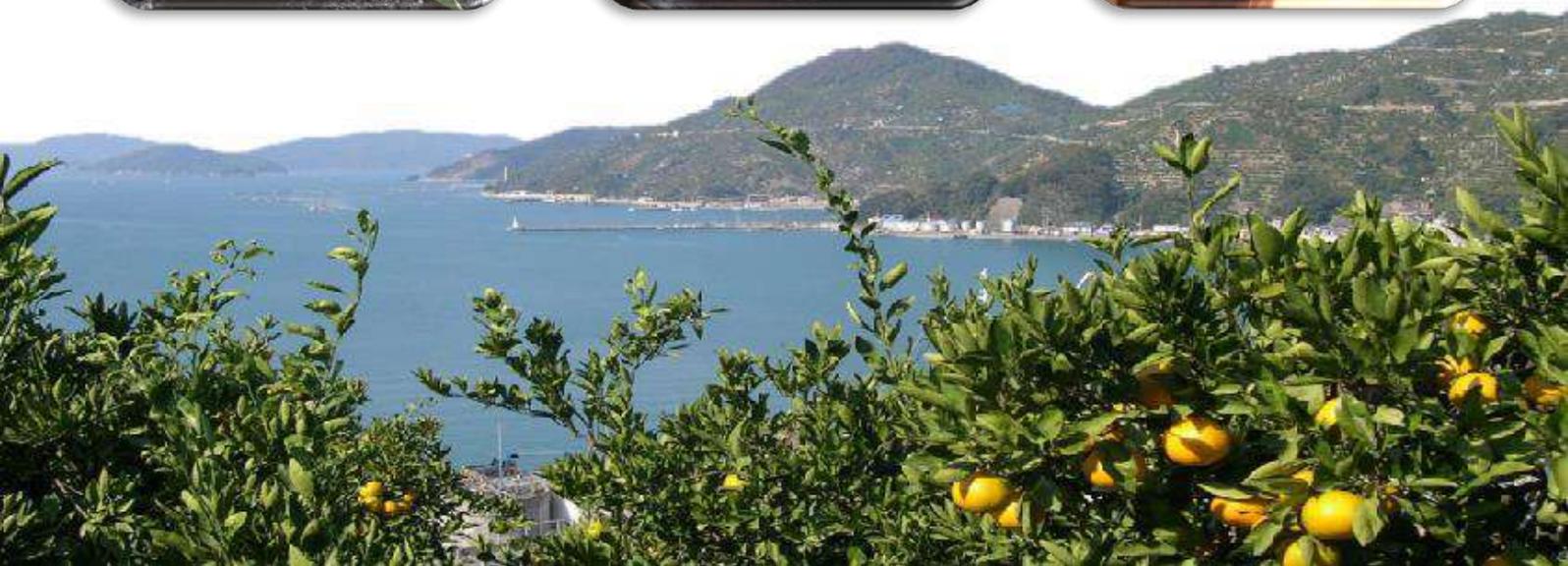
PRESENTED BY

日本に、もっと“愛”を。

**愛媛百貨**

EHIME HYAKKA

**2021**





● 「愛」 あるブランド	6	● 日配	63
● 青果	18	● グローサリー	85
● 畜産	33	● スイーツ・菓子	156
● 水産	41	● 酒	199



## 愛媛の生産者「すご味」データベース（改訂版） 発刊に寄せて



愛媛県知事

中村 時広

美しい自然と温暖な気候に恵まれた愛媛県には、日本一の生産量を誇り、年間を通じて供給可能なかんきつ類をはじめ、愛情をこめて育てられた「愛育フィッシュ」、味わい豊かな畜産物や野菜などの良質で豊富な農林水産品があり、それらをもとに自由な発想、多様な組み合わせで、さまざまなジャンルの料理を作ることができる、正に全国屈指の「食材王国」です。

更に、食材の特長を生かした、おいしいスイーツやジュース、酒といった多彩な加工食品も県内各地で生産されております。

県におきましては、これら本県自慢の優れた食材、食品を、平成25年度に『愛媛の生産者「すご味」データベース』として整備し、必須の営業ツールとして、県内外での営業活動に活用して参りました。こうした取り組みと並行し、新規商品の開発支援やかくれた逸品の掘り起しなども進めており、このたび、新たな食材、食品を追加し、合計330社、704品に増強した改訂版を作成いたしました。

本データベースを駆使し、愛媛が誇る「すご味」の魅力を積極的かつ効果的にPRすることにより、たくさんの方々にその良さを知っていただき、販路の拡大につなげていきたいと考えております。掲載されている商品等に少しでも御興味を持たれましたら、ぜひとも、事業者、あるいは県庁担当部署まで御連絡いただければ幸いです。

このデータベースが、皆様方のビジネスチャンスを広げるツールとして、数多く御利用いただけますことを心から願っております。

### ●発行

愛媛県

### ●協力

伊予銀行 愛媛銀行 愛媛県信連  
愛媛信用金庫 宇和島信用金庫 東予信用金庫  
川之江信用金庫 日本政策金融公庫

### ●編集

有限会社永瀬事務所



バイヤーズガイド

# 「愛ある」愛媛のかんきつ

## 食べ頃カレンダー



### 温州みかん

味と食べやすさを兼ね備えた、かんきつ王国愛媛の顔。夏場の温室みかんは贈答品に最適。



### はれひめ

清見とオセオラとみかんを交配。手で皮がむけ、内袋ごと食べられる爽やかなオレンジ風味が特徴。



### 不知火(デコボン)

清見とボンカンを交配。果実上部にある凸が目印。手で皮がむけ、内袋ごと食べられる、歯ごたえのある甘い果実。



### いよかん

愛媛では明治22年に松山で栽培開始。口に広がるさわやかな甘さと香りが魅力。



### ボンカン

インド原産で、日本へ伝来。手で皮がむけ、内袋ごと食べられ、甘味の強さと香りが特徴。



### はるみ

清見とボンカンを交配して誕生したデコボンの妹。手で皮がむけ、内袋ごと食べられ、味はとて甘くてジューシー。



### せとが

清見とアンコールとマーコットを交配。今、注目の柑橘。高級贈答品に最適。ジュースで濃厚な甘さが特徴。



### 八朔

ほのかな苦味と独特の食感が特徴。根強い人気。



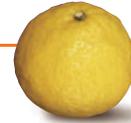
### 甘夏

甘味と酸味がマッチした爽やかな味わいはまさに初夏のフルーツ。



### はるか

日向夏の枝変わり。後味のさっぱりとしたさわやかな甘さが特徴。



### ブラッドオレンジ

愛媛で栽培されている品種は「タロッコ」、「モロ」。赤い果肉と風味が特徴で、カットフルーツやジュースに最適。



### 清見

みかんにオレンジを交配。豊富な果汁とまろやかな果肉が特徴。カットフルーツに最適。



### カラ(南津海)

4、5月にみかん感覚で食べられる柑橘。ジュースで濃厚な味わいが特徴。



### 河内晩柑

和製グレープフルーツと呼ばれ、ジュースで爽やかな味わい。「美生柑」、「宇和ゴールド」等の商品名で販売。



### レモン

キリッとした酸味がきいた果汁が楽しめる柑橘。皮の青いレモンは国内産ならではの。



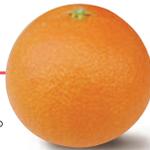
## 愛媛の主なオリジナル品種

愛媛果試第28号

### (紅まどんな)

(南香×天草)

皮が薄く、とろけるような食感が特徴。カットフルーツに最適。平成17年3月に品種登録。(愛媛県育成)



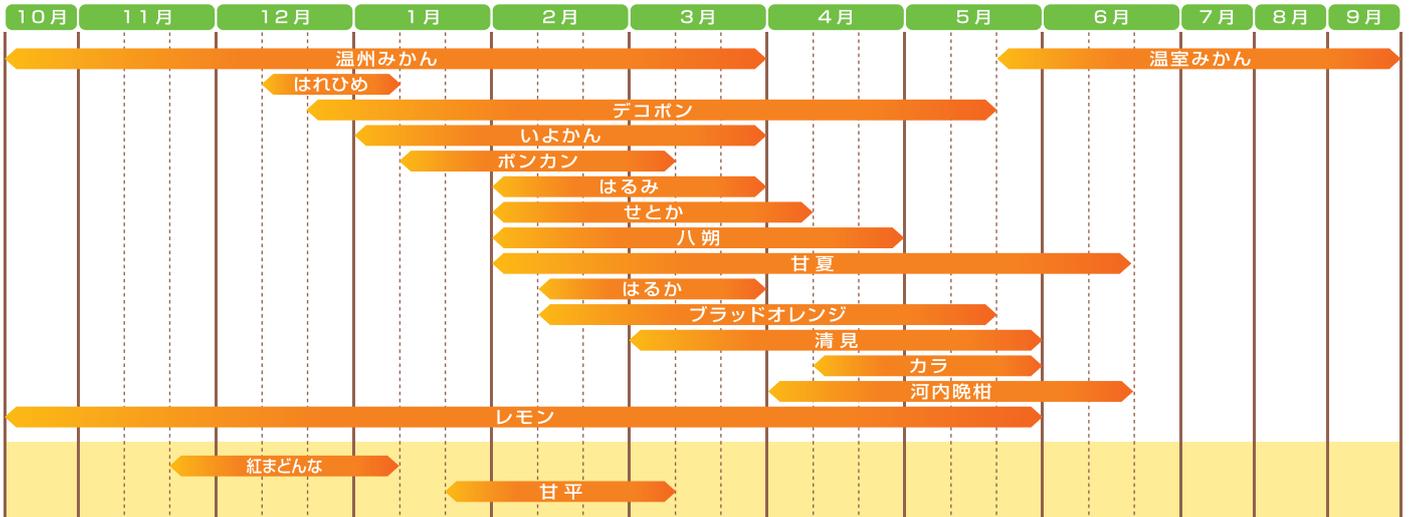
### 甘平

(西之香×ボンカン)

シャキッとした独特の食感と濃厚な食味が特徴。平成19年8月に品種登録。(愛媛県育成)



※出荷時期は年によって前後することがあります。



このマークは、安全・安心のもと、優れた品質を持つと認定された「愛」あるブランド産品のマークです。詳しくはホームページ (<http://www.aifood.jp>) まで

愛媛のかんきつ21推進協議会





愛媛で育てた魚です  
**愛育フィッシュ**



愛媛県は水産王国です。

海面養殖産出額  
**全国第1位!!**

※R1 漁業・養殖業生産統計年報



**マダイ**

全国シェア50%以上を誇ります。



**ブリ類**

古くから宇和海全域で生産されています。



**スマ**

愛媛県で完全養殖に成功しました。



**マハタ**

愛媛県で種苗生産に成功しました。

愛媛の自慢①



**元気さが違う!**

若い子らが元気いっぱい、チャレンジ精神旺盛で魚を育てよんよ。心のこもった、おらの魚を食べてみて!

愛媛県認定漁業士協同組合 / 松本嘉晃さん

愛媛県では若い漁業者が意欲をもって仕事をしています。



愛媛の自慢②



**エサが違う!**

飼育には専用のエサを使うんよ。安定して品質の高い魚を育てるために、毎日研究しよる。エサで魚の品質が決まるけん、一番のこだわりなんよ。

タイチ / 徳弘多一郎さん

ハーブ、お茶(カテキン)、アミエビ、ポリフェノール...など、各生産者がこだわりの成分を配合しています。



愛媛の自慢③



**鮮度が違う!**

活魚出荷も活き締め出荷もスピードと丁寧さが大事なんよ。魚を傷つけんように大事に扱いながらも素早く処理するけん、鮮度がええんよ。

宇佐水産 / 宇佐和人さん

1年中スーパーに美味しい魚が並ぶのは毎日出荷できる愛育フィッシュのおかげです。



# 愛育 **フィッシュ** **オールスターズ**

愛媛には愛情込めて育てられた魚がこんなにたくさんいます!



マダイ

愛媛の漁業を代表する魚で県の魚にも指定されています。県内ではブランドマダイも多数生産されています。



ブリ

古くから宇和海全域で生産されてきた出世魚。その技術力によって年間通じて脂ノリ良く育ちます。



シマアジ

最もおいしい最高級のアジと言われます。DHAやEPAが多く含まれ、癖のない脂ノリが特徴です。



クロマグロ

背身の部分にも脂肪が多く、全身トロのような豊富な脂ノリは愛育フィッシュならではの。



マハタ

コラーゲンをたっぷり含む独特の甘みがあり、食通の間では“幻の高級魚”と言われています。



スマ

水産資源の未来を切り開く完全養殖を実現。きめ細やかな脂乗りで、とろけるような味と食感が特徴です。

## 🐟🐟🐟🐟🐟 まだまだいます! 愛育フィッシュ 🐟🐟🐟🐟🐟



カンパチ



ヒラマサ



マアジ



トラフグ



ウマヅラハギ



マサバ



スズキ



イサキ



クエ



インガキダイ



ヒラメ

などなど...



# 愛あるブランド

## おいしいえひめの自信作



青く美しい海、豊じょうな大地、温暖な気候に恵まれた愛媛県には魅力的な農林水産物や加工食品がいっぱいあります。えひめ愛フード推進機構(会長:愛媛県知事)では、その中でも安全で安心、優れた農林水産物や加工食品を「愛」あるブランドに認定し、県内外の皆さんに広く知ってもらうためにPRしています。「愛」あるブランド製品には、柑橘王国愛媛ならではの温州みかんや伊予柑、人気の紅まどんな等をはじめ、他にも魅力的な製品が盛りだくさん！

全て愛媛の自信作です。ぜひご賞味ください。



このマークは、安全・安心で優れた品質を持つと認定された「愛」あるブランド製品のみで使用される。「愛」という漢字を、ハートを使った絵文字で表現しており、ハートの中には、柑橘や魚など自慢の産品や、それらを育む産地風景など、産地や生産者が、自分たちの「愛」のカタチを表現できるようになっている。

### えひめブランドの位置付け

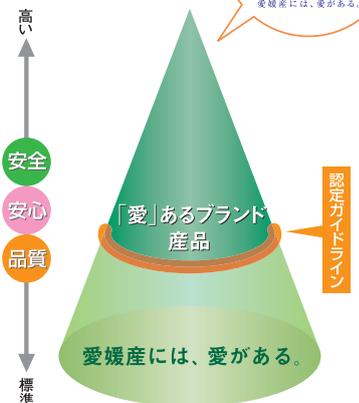
#### (1) リーディングブランド

愛媛県農林水産業の主要な産品の上級品で、主に県外市場で販路拡大が見込まれる産品、もしくは愛媛県試験研究機関等が開発した新品種や特色ある技術を活用して生産されたもので、新たな需要と販売の拡大が期待される産品を対象としている。



#### (2) 地域特産ブランド

生産量は少量だが、地域限定的な生産、または他にない特徴を有する特色ある産品で、食材にこだわる料理店や愛食家など、特定の消費者・消費地をターゲットとした販売戦略の展開が見込める産品を対象としている。



### 「愛」あるブランド認定ガイドライン

- 1 生産地(加工製造地)**
  - ◎県内で生産、調製、出荷される農林水産物であること。(農林水産物。以下、**農**)
  - ◎主な原材料は愛媛県産で、原則として愛媛県内で加工製造したものであること。(加工食品。以下、**加**)
- 2 品質等**

安全・安心

  - ◎製品の安全・安心を確保できる管理体制を確保していること。

品質

  - ◎一定の規格等基準を設け、生産・品質検査・出荷等を行っていること。**農**
  - ◎原材料及び加工製造工程において、品質を高める取組みが行われていること。**加**

産地・特産

  - ◎主要な産品の上級品クラスや県試験研究機関等の開発産品であること、又は地域限定的な特色ある産品であること。**農**
  - ◎県産農林水産物を使用した本県の代表的な加工食品であること。**加**
- 3 流通・販売**
  - ◎流通・販売計画が明確であり、その達成に向けた取組みがなされていること。**農**
  - ◎申請時点で県外への販売実績があり、安定供給が可能であること。また、県外への販売戦略があり、その達成に向けた取組みがなされていること。**加**
  - ◎主な販売先について公表するとともに、販売実績等について推進機構に報告することが可能であること。
- 4 情報**

産品の生産(製造)又は品質に関する情報管理が適切に行われるとともに、消費者及び流通関係者等に対して、産品に係る情報をホームページ等により開示・提供できる体制が整備されていること。
- 5 表示**

法令を遵守した表示を行うとともに、〈愛媛県「愛」あるブランドマーク「愛」商標使用許諾要領〉の規定に基づき、認定マークを積極的に活用すること。
- 6 その他**

消費者及び取引先等からの産品に対する問い合わせ・クレーム等に対し、対応窓口が設置されていること。

また、一度認定された産品でも、「愛」あるブランド産品としてふさわしいかどうか、3年毎に再審査を行っています。

### えひめ愛フード推進機構

(事務局：愛媛県農林水産部農政企画局ブランド戦略課)

TEL 089-912-2567 ホームページ [愛フード](#) [検索](#)  
 FAX 089-912-2561

愛媛県の代表的な農林水産物や産地・販売店の紹介、ブランド化・地産地消の取り組みなど、情報満載です。



# 「愛」あるブランド産品食べ頃カレンダー

柑橘類	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
甘平・愛媛Queenスプラッシュ												
宇和島ブラッドオレンジ												
蜜る(デコボン)												
清見												
ニューサマーオレンジ												
中島便り「匠と極」(カラマンダリン)												
温州みかん												
青いレモン												
紅まどんな												
瀬戸の晴れ姫(はれひめ)												
伊予柑												

その他果物	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
七折小梅												
奥伊予特選栗												
愛媛たいぎ銘柄栗												
中山栗【銀寄】												
あんぼ柿 特選品												
富士柿												
黄金福嘉来												
ゼスプリ・ゴールドキウイフルーツ												
あまおとめ												
紅い掬												
袋掛け完熟富有柿												

野菜	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
西条の七草												
緑のささやき【特選】												
絹かわなす												
伊予美人												
やまじ丸												

その他の農林産物	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ひめの凜(米)												
えひめ産乾しいたけ												
愛媛格付共販乾しいたけ												
唐川びわ葉茶												
デルフィニウム												

畜産物	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
媛っこ地鶏												
鬼北熟成雉												
伊予牛「絹の味」黒ラベル												
愛媛あかね和牛												
愛媛甘とろ豚												
ふれ愛・媛ポーク												

水産物	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
愛 鯛												
健康真鯛												
みかん鯛												
みかん愛たい												
ハーブ媛たい												
みかんブリ												
ハーブ媛ひらめ												
愛育ひめマハタ												
愛南ヒオウギ												
戸島一番ブリ												
みかん愛ぶり												
媛まぐろ												
だてまぐろ												
伊予の媛貴海												
蔦淵(こもぶち)岩牡蠣												
宇和島サーモン												
ちりめん												
福島さんのちりめん												

基準日2021年8月

## 愛媛の「おいしい」オリジナル新ブランド

愛媛  
あかね和牛

愛媛 Queen  
クイーンズスプラッシュ  
スプラッシュ

伊予の媛貴海  
ひめたかみ

「愛」あるブランド商品の情報は、えひめ愛フード推進機構ホームページ

<http://www.aifood.jp/> 愛フード 検索

# 愛媛みかんは、美味しさロングラン! ~極早生から晩生まで~

愛媛の温州みかんは出荷時期に応じて、極早生・早生・中生・晩生の4種類に分かれています。

商 品 名	問い合わせ先	10月	11月	12月	1月	2月	種 類
		ごく 極早生	わせ 早生	なかて 中生	おくて 晩生		
① サンエース	JAおちいまばり 営農販売課 TEL:0898-34-1607 <a href="http://www.ja-ochiima.or.jp/">http://www.ja-ochiima.or.jp/</a>						早 中
② 道後物語	JAえひめ中央 果実販売課 TEL:089-943-5010 <a href="http://www.ja-e-chuo.or.jp/">http://www.ja-e-chuo.or.jp/</a>						極 早 中
③ 中島便り「匠と極」	JAえひめ中央 果実販売課 TEL:089-943-5010 <a href="http://www.ja-e-chuo.or.jp/">http://www.ja-e-chuo.or.jp/</a>						早 中 晩
④ 日の丸千両	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑤ 媛匠	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑥ 蜜る	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑦ 媛美月	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑧ 濱ノ姫	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑨ 味ピカ	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑩ 真穴みかん	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑪ 雛の里 (ひなのさと)	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑫ 雫る	JAにしうわ 販売企画課 TEL:0894-24-1114 <a href="http://www.ja-nishiwa.jp/">http://www.ja-nishiwa.jp/</a>						早 中 晩
⑬ 浜風みかん	JAひがしうわ 明浜農産センター TEL:0894-65-1231 <a href="http://ja-higashiwa.or.jp/">http://ja-higashiwa.or.jp/</a>						早 中
⑭ 美柑王	JAえひめ南 みかん販売課 TEL:0895-22-8118 <a href="http://www.ja-eminami.or.jp/">http://www.ja-eminami.or.jp/</a>						極 早 中 晩

## 愛媛と言えば、まずは「温州みかん」!

柑橘の王様「温州みかん」。

その歴史は古く県内南部(南予)地域では、なんと200年以上の産地も!!

長く続いてきたのは生産者の卓越した技術、生産者の愛情、愛媛の自然が詰まっているから。

県内のいたるところで生産されている温州みかんの中で、よりすぐりの

15産品を「愛」あるブランドに認定している。

**1 サンエース**

産地：今治市・上島町  
旬：11月下旬～12月下旬  
販売：JAおちいまばり

**2 道後物語**

産地：松山市(隠地部)・伊予市・砥部町  
旬：10月～1月  
販売：JAえひめ中央

**3 中島便り「匠と極」**

産地：松山市中島  
旬：11月～1月  
販売：JAえひめ中央

**14 美柑王**

産地：宇和島市・愛南町  
旬：10月～2月  
販売：JAえひめ南

**13 浜風みかん**

産地：西予市明浜町  
旬：11月下旬～12月下旬  
販売：JAにしうわ 明浜農産センター

特に八幡浜地域は生産量が多いよ。

## 愛媛県を代表する柑橘の産地、八幡浜地域の温州みかん!!

温州みかん産地では、八幡浜で、厳選されたブランドみかんが、数多く販売されています。八幡浜地域は愛媛の中でも特に温州みかんの生産が盛んで、数多くのブランドが競いあっています。

JAにしうわ管内拡大図

**4 日の丸千両**

産地：八幡浜市 向灘  
旬：11月～1月

**5 媛匠**

産地：伊方町  
旬：11月～12月

**6 蜜る**

産地：八幡浜市 日土・喜須来・宮内  
旬：11月～1月

**7 媛美月**

産地：八幡浜市 又岩・矢野崎・千丈・神山  
旬：11月～12月

**8 濱ノ姫**

産地：八幡浜市 合田・吉野・栗野瀬・川之石  
旬：11月～1月

**9 味ピカ**

産地：八幡浜市 川上  
旬：11月～12月

**10 真穴みかん**

産地：八幡浜市 真網代・穴井  
旬：12月

**11 雛の里**

産地：八幡浜市 真網代・穴井  
旬：11月～12月

**12 雫る**

産地：西予市三瓶町  
旬：11月～1月

# みかだけじゃない、魅力的なその他の柑橘!!

言わずと知れた柑橘王国「愛媛」。柑橘類の生産量では文句なしのナンバーワン!! 温州みかんのほかにも多くの種類の柑橘が生産されている。様々な柑橘をほぼ1年通じて味わえるのが魅力!

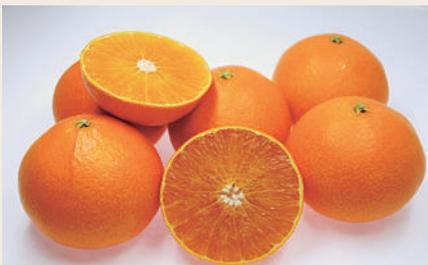
■柑橘類で認定されている「愛」あるブランド産品 食べ頃カレンダー

商 品 名	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	
温州みかん				████████████████████									
青いレモン				████████									
紅まどんな					████████								
瀬戸の晴れ姫(はれひめ)					████████								
蜜る(伊予柑)						████████							
蔵出しいよかん(伊予柑)							████████						
中島便り「匠と極」(伊予柑)							████████						
道後物語(伊予柑)							████████						
甘平・愛媛Queenスプラッシュ							████████						
宇和島ブラッドオレンジ								████████████████					
蜜る(デコボン)								████████					
弥生紅(伊予柑)									██████				
雫る(清見)									████████████████				
蜜る(清見)									████████				
ニューサマーオレンジ									████████				
中島便り「匠と極」(カラマンダリン)										██████			

## イチオシ!! 愛媛県が開発したオリジナル品種

べに

### 紅まどんな



**特 徴**

- ゼリーのような食感
- 甘い果汁と独特の香り
- 施設やマルチ栽培で高品質

**産 地** 県下全域

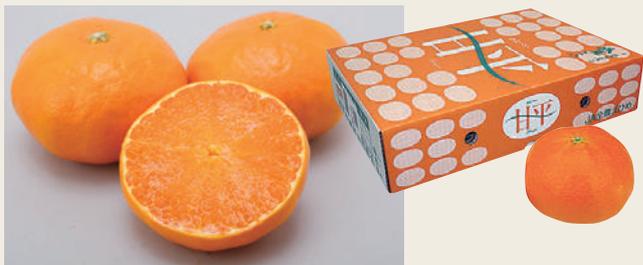
旬(食べごろ) 11月下旬~1月上旬



[問い合わせ先] JA全農えひめ 果実課/TEL089-948-5764 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>

かん べい

### 甘平・愛媛Queenスプラッシュ



**特 徴**

- 果肉が甘くて、シャキッとした食感
- 薄皮で種無し。食べやすい。
- 甘平の中で品質基準をクリアした最高品質の果実を愛媛Queenスプラッシュとしている。

**産 地** 県下全域

旬(食べごろ) 1月下旬~3月



[問い合わせ先] JA全農えひめ 果実課/TEL089-948-5764 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>

愛媛県が開発した紅まどんなと甘平・愛媛Queenスプラッシュは愛媛の自信作やけん。特に面白いのは食感なんよ。紅まどんなはゼリーのような食感で、果肉は柔らかくてジューシー!!甘平・愛媛Queenスプラッシュはシャキシャキとはじけるような独特な食感がクセになるんよ。ぜひ食べてみて〜♪



## 中晩柑類

### 【伊予柑】

愛媛県の旧国名(伊予の国)から名付けられた「伊予柑」。甘味と酸味のバランスが絶妙。一口食べると爽やかな香りとジューシーな果汁が溢れ出る。プリプリとはじけるような大粒の果肉は食べごたえ十分!!

#### 弥生紅

- 特徴**
- 長期の貯蔵熟成で甘い
  - 園地を厳選
  - 3月限定販売

**産地** 県下全域  
**旬(食べごろ)** 3月

【問い合わせ先】JA全農えひめ 果実課 / TEL089-948-5764 <http://www.eh.zenoh.or.jp/>



#### 蔵出しいよかん

- 特徴**
- 日当たりの良い園地を厳選
  - 手選別による箱詰め
  - 甘さの増す1月に際に出荷

**産地** 松山市(陸地部)  
**旬(食べごろ)** 1月~3月

【問い合わせ先】JAえひめ中央 果実販売課 / TEL089-943-5010 <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>



#### みつ 蜜る

- 特徴**
- 園地を指定し厳選
  - マルチ栽培で高品質
  - 甘さに自信

**産地** 八幡浜市(日土保内町喜須来、宮内)  
**旬(食べごろ)** 12月上旬~2月

【問い合わせ先】JAにしうわ 販売企画課 / TEL0894-24-1114 <http://www.nishiuwa.jp/>



#### 道後物語

- 特徴**
- まるやかな甘さでジューシー
  - マルチ栽培で高品質
  - 園地を厳選
  - 温州みかんと統一ブランド

**産地** 松山市(陸地部)、伊予市、砥部町  
**旬(食べごろ)** 1月~3月

【問い合わせ先】JAえひめ中央 果実販売課 / TEL089-943-5010 <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>



#### 中島便り「匠と極」

- 特徴**
- 気候を生かした島のいよかん
  - 園地を厳選
  - みかん、中晩柑の統一ブランド
  - みかん、中晩柑とリレー出荷

**産地** 松山市(中島)  
**旬(食べごろ)** 1月~3月

【問い合わせ先】JAえひめ中央 果実販売課 / TEL089-943-5010 <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>



## 中晩柑類

### 【清見】

日本のみかんとアメリカのオレンジを親にもつ柑橘界のハーフ。温州みかんのさっぱりした酸味とオレンジの香りのほどよいバランスが魅力!! カットフルーツにして食べるのがおすすめ。ジュースやゼリーなどの加工品としても人気が高い。

#### みつ 蜜る

- 特徴**
- 園地を指定し厳選
  - マルチ栽培で高品質
  - さっぱり感とまろやかな甘み

**産地** 八幡浜市(日土保内町喜須来、宮内)  
**旬(食べごろ)** 3月上旬~5月下旬

【問い合わせ先】JAにしうわ 販売企画課 / TEL0894-24-1114 <http://www.nishiuwa.jp/>



#### しず 霽る

- 特徴**
- 糖度、外観に優れた深い味わい
  - マルチ栽培で高品質
  - みかんと統一ブランドで品質厳選

**産地** 西予市(三瓶)  
**旬(食べごろ)** 3月~6月

【問い合わせ先】JAにしうわ 販売企画課 / TEL0894-24-1114 <http://www.nishiuwa.jp/>



## 中晩柑類

# まだまだある!! 色も味わいも異なる柑橘類

柑橘王国「愛媛」には様々な大きさや色あいの個性的な品種がいっぱい。

### 中島便り「匠と極」(カラマンダリン)

- 特徴**
- 気候を生かした島のかんざつ
  - 園地を厳選
  - みかん、中晩柑の統一ブランド

**産地** 松山市(中島)

**旬(食べごろ)** 4月~5月



【問い合わせ先】JAえひめ中央 果実販売課/TEL089-943-5010 <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>

### 青いレモン(レモン)

- 特徴**
- 防腐剤、ワックス不使用
  - 鮮度保持の徹底
  - 愛媛のふるさと産物35品目

**産地** 上島町(岩城)

**旬(食べごろ)** 10月下旬~12月中旬



【問い合わせ先】株式会社物産センター/TEL0897-75-3288 <http://www.aoilemon.com/>

### 蜜る(デコボン)

- 特徴**
- 高糖減酸栽培(木成完熟栽培)により生産し、光センサー選果機により選果
  - 糖度14度以上、酸度1度以下の果実のみを厳選

**産地** 八幡浜市

**旬(食べごろ)** 2月上旬~4月



【問い合わせ先】JAにしうわ 販売企画課/TEL0894-24-1114 <http://www.ja-nishiwa.jp/>

### 宇和島ブラッドオレンジ(ブラッドオレンジ)

- 特徴**
- 赤い果皮と果肉
  - アントシアニンを含んだ唯一の柑橘
  - コクのある甘さとすっきりした酸味
  - 園地をネットで覆い樹上完熟
  - 光センサー選別で着色等品質安定

**産地** 宇和島市、愛南町

**旬(食べごろ)** 2月~5月



【問い合わせ先】JAえひめ南 みかん販売課/TEL0895-22-8118 <http://www.ja-eminami.or.jp/>

### ニューサマーオレンジ(日向夏)

- 特徴**
- 初夏に嬉しいさっぱり感
  - 1つずつ袋詰め
  - 糖度10以上を厳選
  - 約90年の歴史ある産地

**産地** 西予市(三瓶)

**旬(食べごろ)** 3月上旬~5月



【問い合わせ先】JAにしうわ 販売企画課/TEL0894-24-1114 <http://www.nishiwa.jp/>

### 瀬戸の晴れ姫(はれひめ)

- 特徴**
- オレンジ風の香りと甘さがあり、酸味が少ないすっきりした味。
  - JAおちいまばりの「はれひめ」のブランド産品
  - 陽光たっぷりの瀬戸内海の気候で生育
  - 光センサー選果機により厳選。

**産地** 今治市、上島町

**旬(食べごろ)** 11月下旬~1月中旬



【問い合わせ先】JAおちいまばり 営農販売課/TEL0898-34-1607 [http://www.ja-ochiima.or.jp](http://www.ja-ochiima.or.jp/)

## 果物

# 大きさにもびっくり!? 愛媛を代表する柿4種

「柿が色づく」と医者が青くなる。」ということわざがあるほど栄養価が高い柿。

愛媛県は中四国の中でも、有数の柿の生産地として知られている。上級品として「愛」あるブランドに認定されている4製品の中でも、富士柿と黄金福嘉来の大きさには驚かされる。

### 富士柿(柿)

- 特徴**
- 圧倒的な大きさととろやかな味わい
  - 全国唯一の産地
  - 独自の方法でアルコール脱渋
  - 農林水産大臣賞受賞

**産地** 八幡浜市(神山)

**旬(食べごろ)** 11月~1月



【問い合わせ先】JAにしうわ 販売企画課/TEL0894-24-1114 <http://www.nishiwa.jp/>

### おうごんふくがき 黄金福嘉来(太天柿)

- 特徴**
- 最大級の新品種「太天柿」のうち、糖度15度以上、大きさ590g以上の果実のみを厳選
  - すこぶる多汁でサクサクした食感
  - 扁平で四方に溝がある愛嬌のある形

**産地** 西条市

**旬(食べごろ)** 11月上旬から12月中旬



【問い合わせ先】(生産者:周島地区「木天」生産協議会)JA東予園芸/TEL0898-68-4545 <http://www.toyoengei.jp/>(JA東予園芸) <http://ja-syuso.or.jp/>(JA周島)

### 袋掛け完熟富有柿(柿)

- 特徴**
- 完熟で色や糖度にも基準あり
  - 1つ1つ袋かけ
  - 県下一の産地

**産地** 大洲市、内子町

**旬(食べごろ)** 12月上旬



【問い合わせ先】JA愛媛たいき 果樹特産課/TEL0893-24-4181 <http://www.ja-ehimetaiki.or.jp/>

### あんぽ柿 特選品(干柿)

- 特徴**
- とろりと柔らかな食感と濃厚な甘み
  - 西条市産の愛宕柿、横野柿、刀根柿を使用
  - 規格基準を満たした特選品

**産地** 西条市

**旬(食べごろ)** 10月上旬から2月



【問い合わせ先】JA東予園芸 営農事業部/TEL0898-76-2320 <http://www.toyoengei.jp/>

## 果物

# まだまだある! 愛媛のブランド果物

柑橘だけじゃない!! 愛媛は美味しい果物の宝庫。生産量日本一を誇るキウイや秋の季節を感じさせてくれる栗など、ブランド産品として評価が高い。

## ゼスプリ・ゴールドキウイフルーツ(キウイフルーツ)

### 特徴

- 高い糖度とトロピカルな風味
- 愛媛県が生産量日本一
- JGAP認証取得



産地 西条市、松山市、伊予市、砥部町

旬(食べごろ) 11月中旬～1月上旬

[問い合わせ先] ゼスプリ広報センター/TEL0120-17-1491 <http://www.zespri-jp.com/>

## 奥伊予特選栗(栗)

### 特徴

- ホクホクで甘さ広がる
- 2L～5Lサイズの大玉のみ
- 園地を厳選



産地 西予市(城川、野村、宇和)

旬(食べごろ) 9月上旬～10月中旬

[問い合わせ先] JAひがしうわ 城川農産センター/TEL0894-82-1122

## 中山栗(銀寄)(栗)

### 特徴

- 大粒で香りが良く、甘み強い
- 地力・日当たりの良い園地を厳選
- 徳川將軍家に献上した歴史あり



産地 伊予市(中山)、内子町(小田)、砥部町(広田)

旬(食べごろ) 9月下旬～10月中旬

[問い合わせ先] JAえひめ中央 果実販売課/TEL089-943-5010 <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>

## 愛媛たいき銘柄栗(栗)

### 特徴

- 一定規格以上の大玉厳選
- 品種銘柄別に出荷・販売
- 収穫後の果実温度上昇を抑える
- 県内第一位の産地



産地 大洲市、内子町

旬(食べごろ) 9月中旬～10月上旬

[問い合わせ先] JA愛媛たいき 果樹特産課/TEL0893-24-4181 <http://www.ja-ehimetaiki.or.jp/>

## 果物

# まだまだある! 愛媛のブランド果物

愛媛県が開発したいちごの2品種の「あまおとめ」と「紅い掣」、品質の高さから青いダイヤと呼ばれる「七折小梅」。ぜひご賞味あれ!!

## あまおとめ(イチゴ)

### 特徴

- 独特な香りが広がる
- 大玉で糖度が高い
- 愛媛県のオリジナル品種



産地 西予市

旬(食べごろ) 11月中旬～6月下旬

[問い合わせ先] JAひがしうわ 宇和農産センター/TEL0894-62-0045 <http://www.ja-higashiwa.or.jp/>

## 紅い掣(イチゴ)

### 特徴

- 糖度と酸度の高さが特長の大人の味
- 名前のおり掣状できれいな果形
- 愛媛県のオリジナル品種



産地 西条市、今治市、松山市、東温市、西予市 他

旬(食べごろ) 11月中旬～6月下旬

[問い合わせ先] JA全農えひめ 野菜花卉課/TEL089-948-5774 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>

## 七折小梅(梅)

### 特徴

- 果実は厚くて柔らかい
- 種が小さい
- 香り良く、梅干しに最適
- 愛媛のふるさと産品35品目



産地 砥部町(七折地区)

旬(食べごろ) 5月下旬～6月中旬

[問い合わせ先] JAえひめ中央 園芸販売課/TEL089-943-2109 <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>

砥部町七折地区で生産されている「七折小梅」は全国梅干しコンクールで優秀賞にも輝いたことがあるんですよ～!!



## 野菜

# 野菜

愛媛は野菜の生産も盛ん!

県が開発した産品やその地域限定の伝統野菜など、様々な気候的特色のある愛媛だからこの野菜5産品を紹介。

### 伊予美人(さといも)

- 特徴**
- 粘りが強くホクホク・舌触りが滑らか
  - 愛媛県のオリジナル品種
  - 宇摩地域は300年以上の歴史ある産地

**産地** 四国中央市、新居浜市、  
今治市、西条市、宇和島市 他

**旬(食べごろ)** 9月~4月



【問い合わせ先】JA全農えひめ 野菜花卉課 / TEL089-948-5778 <http://www.eh.zennoh.or.jp>

里芋の生産地、四国中央市宇摩地域では昔から「やまじ風」と呼ばれている強い風が吹いてたんだってー!だからその風に負けないような根もの野菜が昔から盛んに栽培されていたんですよ♪



### 緑のささやき【特選】(アスパラガス)

- 特徴**
- 歯切れが良く、やわらかい
  - 徹底した土づくり
  - 生産履歴の記帳で安心

**産地** 西条市(周桑)

**旬(食べごろ)** 1月~10月



【問い合わせ先】JA周桑 販売指導課 / TEL0898-68-7812 <http://www.islands.ne.jp/ja-yusyo/>

### 絹かわなす

- 特徴**
- 熟を通せばトロツと甘い
  - 皮は絹のように薄くて滑らか
  - 大きさは普通のナスの2倍
  - 名水100選「うちめき」で育てる

**産地** 西条市

**旬(食べごろ)** 4月~10月



【問い合わせ先】JA西条 営農振興課 / TEL0897-56-9000 <http://www.ja-saijyo.or.jp/>

### 西条の七草(七草)

- 特徴**
- 愛情こもった新春の味
  - 名水「うちめき」で栽培
  - 全国でも有数の産地

**産地** 西条市

**旬(食べごろ)** 1月上旬



【問い合わせ先】JA西条 営農振興課 / TEL0897-56-9000 <http://www.ja-saijyo.or.jp/>

### やまじ丸(やまのいも)

- 特徴**
- 愛媛県のオリジナル品種
  - 形がきれいで粘りが強い
  - 独自の選果基準をクリアしたもの

**産地** 四国中央市

**旬(食べごろ)** 12月~11月



【問い合わせ先】JAうま / TEL0896-24-2311 <http://www.ja-uma.or.jp/> (生産者:四国中央やまじ王生産振興協議会)  
藤田青果 / TEL0896-74-3159 <http://fujita-seika.com/>

## お米、しいたけ、お茶、花

# お米、しいたけ、お茶、花のブランド産品

豊かな自然で育てられたお米、伊予市唐川地区で約200年前から栽培されている伝統のある唐川びわ葉茶、豪華な雰田気が漂うデルフィニウムなどの6産品を紹介。

### ひめの凩(米)

- 特徴**
- 県が16年の歳月をかけて開発
  - 透き通るような美しさ、華やかな香りが特徴
  - しっかりとした歯ごたえもある

**産地** 県内

**旬(食べごろ)** 通年

【問い合わせ先】JA全農えひめ 愛媛県米麦振興協会 / TEL089-948-5411 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>



### 唐川びわ葉茶(茶)

- 特徴**
- ほんのり甘い香り
  - ワインレッドの美しい色
  - 果実を取らない専用農園
  - 愛媛のふるさと農産物35品

**産地** 伊予市(唐川)

**旬(食べごろ)** 通年

【問い合わせ先】唐川びわ葉茶生産研究会 / TEL090-5276-4343 <http://karakawa-biwahacha.com/>



### えひめ産乾しいたけ(乾しいたけ)

- 特徴**
- 肉厚で、味と香りに優れる
  - 徹底した衛生管理
  - 農業不使用の原木栽培
  - 共同選別による品質の安定

**産地** 県下全域

**旬(食べごろ)** 通年

【問い合わせ先】県森林組合連合会 椎茸購買センター / TEL089-963-4100 <http://www.aimori.jp/>



### 愛媛格付共販乾しいたけ(乾しいたけ)

- 特徴**
- 肉厚で、風味、食感、味が良い
  - 生産履歴の記帳で安心
  - 農業不使用の原木栽培
  - 厳しい格付による共同選別

**産地** 大洲市西予市、内子町

**旬(食べごろ)** 5月~11月

【問い合わせ先】JA全農えひめ 野菜花卉課 / 089-948-5773 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>



### デルフィニウム(花)

- 特徴**
- 冠婚葬祭に適した豪華さ
  - 珍しい青色や水色の花
  - 1本に約30個の花が連なる
  - JA全農えひめのオリジナル品種

**産地** 西条市、今治市、松山市  
伊予市、大洲市、西予市

**旬(食べごろ)** 通年

【問い合わせ先】JA全農えひめ 野菜花卉課 / TEL089-948-577 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>



### デルフィニウム(花)

- 特徴**
- 愛媛県のオリジナル品種(さくらひめを含む)
  - 桜のように咲くデルフィニウム
  - 冠婚葬祭に適した豪華さ

**産地** 四国中央市、新居浜市、西条市、  
伊予市、大洲市、内子町、西予市

**旬(食べごろ)** 通年

【問い合わせ先】JA全農えひめ 野菜花卉課 / 089-948-5774 <http://www.eh.zennoh.or.jp/>



畜産物

# オススメ!! 愛媛県が開発したオリジナルの3産品

県の試験研究機関が中心となって研究・開発した「媛っこ地鶏」、「愛媛甘とろ豚」、「愛媛あかね和牛」。  
愛媛県オリジナルの高品質な産品として、県外でも高い評価を得ている。

## 愛媛あかね和牛(牛肉)

特徴

- 愛媛あかね和牛飼料給与マニュアルに基づき、アマニ油やかんきつを給与
- 黒毛和牛でありながら赤身とサシのバランスを重視した肉質で、あっさりとした口当たり



産地 今治市、大洲市、西予市  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】JA全農えひめ 畜産販売課/TEL089-983-2113 <http://www.eh.zenoh.or.jp/>

## 愛媛甘とろ豚(豚肉)

特徴

- 低温でとろける上質な脂身
- ジューシーで柔らかい赤身
- 希少な中ヨークシャー種が種豚
- 愛媛県開発のオリジナル



産地 西条市、大洲市、西予市  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】愛媛甘とろ豚普及協議会(愛媛県畜産課内)/TEL089-912-2576  
<http://amatoro.aifood.jp/>

## 媛っこ地鶏(鶏肉)

特徴

- ほどよい脂と歯ごたえ
- 上品な甘さが口に広がる
- 飼育基準の厳守で安心
- 愛媛のオリジナル地鶏



産地 県下全域  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】媛っこ地鶏振興協議会(農鶏研究所)/TEL0898-66-5004  
<http://www.himekko.jp>

甘とろ豚は希少な中ヨークシャー種が種豚で愛媛の裸麦を食べて育ったヘルシーな豚なんよ。特に36度でとろける脂身とジューシーな肉質がたまらんのよね〜♪脂が多いと思われるけど、その脂が甘くておいしいんよ〜!



畜産物

# 愛あるブランド畜産物

実は愛媛県は中四国地方有数の畜産県!!生産者の卓越した技術により、愛情とうまさが詰まっている。  
地域おこしを担う産品やおなじみの人気産品もあり、多様な畜産ブランドを認定している。

## ふれ愛・媛ポーク(豚肉)

特徴

- 脂肪と赤身のバランスが良く、高品質
- ミカン成分を配合した飼料で肉質向上
- 系統指定農場で生産され、加工から流通まで徹底した品質管理



産地 四国中央市、新居浜市、今治市、大洲市、八幡浜市、西予市、鬼北町  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】JA全農えひめ 畜産販売課/TEL089-983-2113 <http://www.eh.zenoh.or.jp/>

## 伊予牛「絹の味」黒ラベル(牛肉)

特徴

- 肉質4等級以上のみ
- 厳選された上質の霜降り肉
- 生産台帳の整備と保管
- 溶けるような、柔らかくて繊細な食感



産地 県下全域  
旬(食べごろ) 通年

【問い合わせ先】JA全農えひめ 畜産販売課/TEL089-983-2113 <http://www.eh.zenoh.or.jp/>

## 鬼北熟成雉(雉肉)

特徴

- 熟成で旨みを引き出す
- コクと深みのある味わい
- 液体急速凍結で品質保持
- 徹底した衛生管理の下で加工処理



産地 鬼北町  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(一社)鬼北きじ工房/TEL0895-48-0771 <http://www.kihoku-kiji.net>



鬼北町は国内最大の雉生産地。数日間、熟成させることで、旨みが増すんだって。歯ごたえが良く、さっぱりした美味しさはまさに絶品♪♪

水産物



大人気!! ブランド認定されているみかんフィッシュ4種

愛媛ならではのおいしい柑橘と生産者の愛で育てられたみかんフィッシュ。  
その名のとおり柑橘を餌に配合することにより、ほんのり柑橘の香り・味がする魚に育てあげている。

みかん鯛(鯛)



特徴

- 柑橘果皮を混ぜた飼料を給餌
- 魚の生臭さを抑え、ほんのりと柑橘系の味、香り
- 柑橘に含まれるビタミンC等が血合い部の褐色を防止

産地 宇和島市  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(生産者:オレンジ協議会)株式会社宇和島プロジェクト/TEL0895-28-0180 <http://project-u.jp/>

みかん愛たい(鯛)



特徴

- 伊予柑オイルを混ぜた飼料を給餌
- 周年出荷が可能
- 生質単位でみかん愛たいに仕上げている

産地 宇和島市、愛南町、伊方町  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(株)南予ビージョイ/TEL0895-25-2800 <http://www.nanyo-bejoy.co.jp>

みかんブリ(ブリ)



特徴

- 柑橘果皮を混ぜた飼料を給餌
- 魚の生臭さを抑え、ほんのりと柑橘系の味、香り
- 柑橘に含まれるビタミンC等が血合い部の褐色を防止

産地 宇和島市  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(生産者:オレンジ協議会)株式会社宇和島プロジェクト/TEL0895-28-0180 <http://project-u.jp/>

みかん愛ぶり(ブリ)



特徴

- 伊予柑オイルを混ぜた飼料を給餌
- 生質単位でみかん愛ぶりに仕上げている
- 臭みがなく食べやすい

産地 愛南町  
旬(食べごろ) 11月~3月



【問い合わせ先】(株)南予ビージョイ/TEL0895-25-2800 <http://www.nanyo-bejoy.co.jp>

水産物



水産王国「愛媛」が誇る愛育フィッシュ

愛媛県では、県内で養殖した魚を「愛媛で育てた魚」と「愛情を込めて育てた魚」という二つの意味を込めて「愛育フィッシュ」と呼んでいる。  
生産者の技術、漁場、餌にこだわることで、天然魚に負けない美味しさが味わえる。

ハーブ媛たい(鯛)



特徴

- 飼料にハーブ(シナモン、ナツメグ、ジンジャー、オレガノ)をブレンドし、体内から健康に飼育
- 生臭さを抑え風味がよく引き締まった弾力のある身質で、鮮度も長持ち

産地 西予市(三瓶)、八幡浜市(六井)  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(生産者:三瓶ヒラメ養殖協議会)八幡浜漁協三瓶支所/TEL0894-33-1331 <http://www.e-hime.ph/hirame-tai/>

ハーブ媛ひらめ(ヒラメ)



特徴

- 風味が良く、弾力のある締まった身質
- 4種類のハーブとタウリンを配合した飼料で養殖
- 生産履歴の開示、水産用医薬品の残留分析で安心

産地 西予市(三瓶)  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(生産者:三瓶ヒラメ養殖協議会)八幡浜漁協三瓶支所/TEL0894-33-1331 <http://www.e-hime.ph/hirame-tai/>

愛鯛(鯛)



特徴

- 臭みがなく脂質のバランスが良い
- 天然物に劣らぬ身のしまりと歯ごたえ
- こだわりの飼料で高品質
- 養殖マダイ生産量日本一の産地

産地 宇和海  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(生産者:ネオイト会)県漁連宇和島支部/TEL0895-22-5225 <http://aitai-e-hime.jp/>

戸島一番ブリ(ブリ)



特徴

- バランスの良い肉質
- 海水検査と飼料成分検査で安全
- トレーサビリティ体制確立で安心
- 黒潮そそぐ宇和海で養殖

産地 宇和島市(戸島)  
旬(食べごろ) 10月~3月



【問い合わせ先】県漁連宇和島支部/TEL0895-22-5225

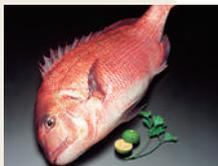
健康真鯛(鯛)



特徴

- 張りがあるブリブリの食感とやさしい甘み
- オリジナル配合飼料と宇和海産の鮮魚、昆布等を給餌
- 養殖マダイ生産量日本一の産地

産地 宇和島市  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】(生産者:健康会)秀長水産/TEL0895-25-3305 <http://www.hidecho.co.jp/>

愛育ひめマハタ(マハタ)



特徴

- 透明感のある白身
- 心地よい歯ごたえ
- 加熱すると、ゼラチン質と脂分が口の中でとろける
- 光センサー選別で品質安定

産地 宇和海全域(八幡浜市~愛南町)  
旬(食べごろ) 通年



【問い合わせ先】愛媛県認定漁業士協同組合/0895-49-1480 <http://www.e-gyogyoushi.jp/>



加工食品

オススメ!! 愛媛県民が愛するソウルフード「じゃこ天」!!

400年の歴史がある愛媛の郷土料理。軽く火で炙ると、揚げたての香ばしさが味わえる。  
アツアツのじゃこ天は小腹が空いた時やお酒の肴にもお勧め!大根おろしやすだちとの相性も◎

宇和島じゃこ天(じゃこ天)

- 特徴**
- 小魚特有のだし、旨みが溢れる
  - 主な原材料はホタルジャコ
  - 愛媛県産魚のみ使用
  - 保存料不使用



**産地** 宇和島市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 株式会社 島原本舗 “島原かまぼこ” / TEL0895-27-2345 <http://www.shimahara.co.jp/>

特上じゃこ天(じゃこ天)

- 特徴**
- 宇和海の新鮮な生魚にこだわる
  - 菜種油は1回使い切り
  - 主な原材料はホタルジャコ
  - 愛媛県産魚のみを使用



**産地** 宇和島市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 衛中村かまぼこ店 / TEL0895-22-3755 <http://www.tentenjakoten.co.jp/>

宇和島名産手造りじゃこ天(じゃこ天)

- 特徴**
- 食べやすく、魚肉の旨み凝縮
  - 独自の割合で小魚をブレンド
  - 主な原材料はホタルジャコ
  - 愛媛県産魚のみを使用



**産地** 宇和島市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 衛安岡蒲鉾店 / TEL0895-58-2155 <http://www.rpm.or.jp/yasuoka/>

添加物使用せず塩手押しじゃこ天(じゃこ天)

- 特徴**
- 味はしっかり、柔らかくて弾力ある
  - 主な原材料はホタルジャコ
  - 化学調味料や保存料不使用
  - 農林水産大臣賞受賞



**産地** 西予市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 伊予蒲鉾株式会社 / TEL0894-66-0334 <http://www.iyokamaboko.co.jp/>

加工食品

愛媛の原材料にこだわった  
美味しさと品質の高さで勝負するブランド加工食品①

全国生産量1位を誇る「はだか麦」が原材料。独特な甘味と風味は「はだか麦味噌」ならではの

伊予路三昧(赤粒みそ・赤すりみそ)(はだか麦味噌)

- 特徴**
- 30年以上変わらぬ独自製法
  - 塩分控えめ(9%)
  - 食品添加物は酒精のみ
  - 栽培履歴、農業使用履歴の確認



**産地** 松山市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 惣那醸造株式会社 / TEL0120-144-301 <http://www.kutsuna.co.jp/>

三津の朝市(はだか麦味噌)

- 特徴**
- やわらかな甘み・長期熟成(通常の約2倍)
  - 食品添加物不使用
  - 栽培履歴、農業使用履歴の確認
  - 明治18年創業の伝統の味



**産地** 松山市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 株式会社 三津朝市 / TEL089-951-2181 <http://www.murayou.com/>

たつみみそ(甘口・中辛)(はだか麦味噌)

- 特徴**
- 原料はすべて国内産
  - 愛媛県で栽培した裸麦と大豆を使用
  - 麴歩合の高い味噌 ● 自然な優しい甘味
  - 原材料の調達、醸造、販売までの一貫経営



**産地** 大洲市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 株式会社 榎田商店 / TEL0893-24-2021 <http://kazita.jp>

たつみもち麦みそ(はだか麦味噌)

- 特徴**
- 原料はすべて国内産
  - 地元大洲市で栽培されたもち麦と大豆を使用
  - 麴歩合の高い長期熟成味噌 ● 香りが良く深い味わい
  - 原材料の調達、醸造、販売までの一貫経営



**産地** 大洲市 **NET**  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 株式会社 榎田商店 / TEL0893-24-2021 <http://kazita.jp>

加工食品

愛媛の原材料にこだわった  
美味しさと品質の高さで勝負するブランド加工食品②

1本約25個も使っている高級みかんジュースや新鮮でほんのりと海の香りがするちりめん、夕方に搾ることで通常のものより栄養価が高い牛乳など、生産者のこだわりが光る。

あけはままるしぼり(柑橘ジュース)

- 特徴**
- 温州みかんを皮ごと搾汁
  - 果汁100%の無添加ジュース
  - 生果出荷用の上級みかん使用
  - 農家と圃地を厳選



**産地** 西予市  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] あけはまシーサイドサンパーク株式会社 / TEL0894-64-1330

夕しぼり(牛乳)

- 特徴**
- 栄養成分が多い夕方搾り
  - 24時間以内に殺菌・パック詰め
  - 無脂肪固形分8.3%以上 ● 脂肪分3.5%以上
  - HACCP、ISO9001:2000取得



**産地** 東温市  
**旬(食べごろ)** 通年

[問い合わせ先] 四国乳業株式会社 / TEL089-966-1100 <http://www.rakuren.co.jp/>

## 愛南ポンカン 秀L10kg

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社愛南フルーツ



### 濃厚な甘さと爽やかな香り

温暖で潮風の吹く恵まれた気象条件を生かして化学肥料、除草剤は極力使わず減農薬に努めながら、高品質の有機肥料での土作りを柱に栽培しております。皮も剥きやすく、果肉はとてもジューシーです。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	1月中旬~下旬
原材料	ポンカン
主原料産地	愛媛県南宇和郡愛南町
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	賞常温2~3週間/消常温2~3週間
1ケースあたり入数	Lサイズで約80個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間前後
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	32×36×22cm (10kg)

お問い合わせ先 小川 博之

TEL 0895-73-7310 FAX 0895-74-0075

mail info@ainanfruit.com

## はるか

外食 卸 メーカー スーパー その他小売 レジャー その他

株式会社あいなんマザーズ

Web <http://www.ainan-m.com>



### 見た目はレモンのよう。でも味は、優しく甘い「はるか」です

やさしいレモンイエローの皮に包まれ、その味は酸味が少なくとてもやさしい甘さ。デザートで、また、サラダにしてお使いください。「せっかくなら身体にいいものを」という理由から化学肥料を使わない自家製追肥を作り、減農薬栽培に取り組んでいます。採りたて新鮮な果実をお送りします。

希望小売価格 (税抜)	6,400円
最もおいしい時期	2月~3月
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	約50個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	10kg×2箱
発注リードタイム	受注後5日以内に収穫、発送 宅配便利用
ケースサイズ (重量)	32×37×26cm (11.8kg)

お問い合わせ先 代表 酒井 眞理子

TEL 0895-72-2338 FAX 0895-73-8338

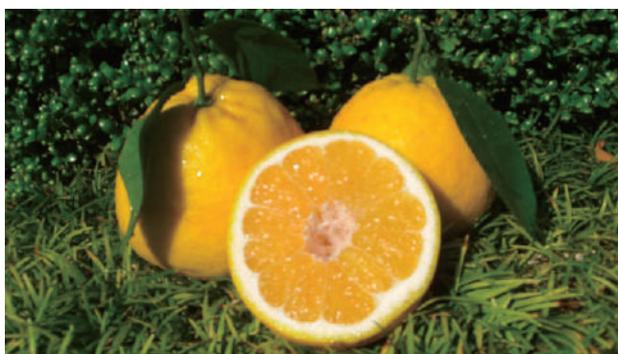
mail tuneo9648@go6.enjoy.ne.jp

## 河内晩柑

外食 中食 メーカー スーパー 百貨店 その他小売

株式会社あいなんマザーズ

Web <http://ainan-m.com>



### 夏ばて対策に冷やしてどうぞ

河内晩柑は果汁たっぷりのみずみずしい柑橘です。収穫は長く、4月は糖度も酸味も強く濃い味、5~6月には糖度も酸味も減少しますが食味はさらにアップ、7月~9月には、実が引き締まり暑い夏にはぴったりのジューシーな味になります。

希望小売価格 (税抜)	5,400円 (大量発注の場合は要相談)
最もおいしい時期	5月~8月
原材料	柑橘
主原料産地	愛媛県愛南町
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	賞常温2週間
1ケースあたり入数	L玉 28玉、2L玉 24玉
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	エコファーマー認定
最低ケース納品単位	10kgケース
発注リードタイム	受注後4日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表 酒井 眞理子

TEL 0895-72-2338 FAX 0895-73-8338

mail tuneo9648@go6.enjoy.ne.jp

## 河内晩柑

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社吉田農園

Web <https://www.yoshida-nouen.com/>



### 収穫時期による味わいの変化をお楽しみ下さい

当園の河内晩柑は出荷直前まで木にならせたままにしておく「木成り栽培」を行っております。収穫時期によって、味わいが変わってきますので、お好みの季節のものをご賞味くださいませ。

希望小売価格(税抜)	4,444円
最もおいしい時期	5月～7月
原材料	柑橘
主原料産地	愛媛県南宇和郡愛南町
内容量	中玉 約9キロ
賞味期限/消費期限	賞約2週間
1ケースあたり入数	26玉～36玉
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	5～10日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	9kg

お問い合わせ先 吉田 浩

TEL 0895-72-3954 FAX 0895-72-4088

mail y.hiroshi@ruby.plala.or.jp

## ナダオレンジ(河内晩柑)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

株式会社NADA

Web <http://www.nada-orange.com>



### 果汁がたっぷりでさっぱりとした甘さ 汗ばむ季節にぴったりの美味しさです

「ナダオレンジ」は「和製グレープフルーツ」と言われる河内晩柑で、旧三崎町灘地区で生産されたもののみを「ナダオレンジ」と呼んでいます。収穫したものを1週間ねかせ「ワックス」をかけずに出荷します。果肉が柔らかく果汁がたっぷりでさっぱりとした香りと甘さが、夏の汗ばむ季節にぴったりの味わいです。冷蔵庫で少し冷やしてどうぞ。

希望小売価格(税抜)	オープン価格(相場による)
最もおいしい時期	5月
原材料	ナダオレンジ(河内晩柑)
主原料産地	愛媛県西宇和郡伊方町三崎 灘地区
内容量	約5kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	15玉前後
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間前後
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	26×37×18cm(5.6kg)

お問い合わせ先 代表取締役 大岩 康久

TEL 0894-54-1322 FAX 0894-54-1321

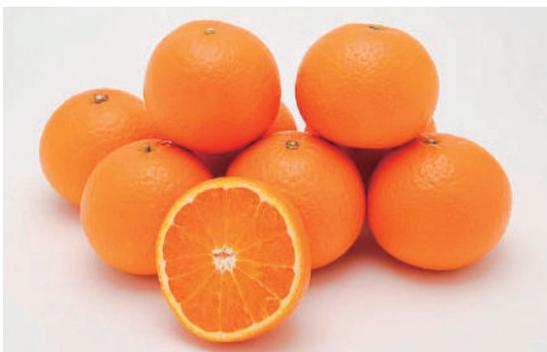
mail nada-orange2009@mf.pikara.ne.jp

## 清見タンゴール

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

株式会社NADA

Web <http://www.nada-orange.com>



### 木成りで1個ずつ袋を掛け完熟越冬 みずみずしさと甘味たっぷり

木成りで1個ずつ袋をかけ、完熟越冬させ、手間をかけ大切に育てました。みずみずしさととろける甘さがギュッと凝縮されています。お好きな大きさにカットしてお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	オープン価格(相場による)
最もおいしい時期	3月
原材料	清見タンゴール
主原料産地	愛媛県西宇和郡伊方町三崎(旧三崎町)
内容量	約5kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	20玉～30玉
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間以内
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	25×36×15cm(5.6kg)

お問い合わせ先 代表取締役 大岩 康久

TEL 0894-54-1322 FAX 0894-54-1321

mail nada-orange2009@mf.pikara.ne.jp

## 有限会社優商



希望小売価格 (税抜)	2,700円
最もおいしい時期	11月~12月
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	温州みかん5kg
賞味期限/消費期限	常温で商品到着後早め/常温で商品到着後早め
1ケースあたり入数	約40~50個/ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース

## 柑橘の最高峰愛媛県 八幡浜産

私共の産地愛媛八幡浜は、全面南方の石垣の段々畑で、海からの反射光、排水の良い土壌、有機質の肥料を使用し、糖・酸バランスが良い品を農家手選別により出荷いたします。

## お問い合わせ先 岩切 優憲

TEL 0894-22-1900 FAX 0894-22-3155

mail youshou@mxi.netwave.or.jp

## ブラッドオレンジ(タロッコ)

## えひめ南農業協同組合

Web <https://uwajima-mikan.jp>

希望小売価格 (税抜)	4,000円
最もおいしい時期	4月
原材料	ブラッドオレンジ
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	約3kg
賞味期限/消費期限	常温14日/冷蔵20日
1ケースあたり入数	20個(2L)/ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後5日以内に発送、宅配便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	40×29×9.5cm (0.4kg)

宇和島からイタリアが薫る  
深紅のオレンジを

ポリフェノールの1種であるアントシアニンを含むため、果肉が赤く染まります。コクのある甘さと濃厚な香り、すっきりとした酸味は豊かな風味となって口の中に広がります。安心安全な国産のブラッドオレンジをぜひご賞味ください。

## お問い合わせ先 販売部みかん販売課

TEL 0895-22-8118 FAX 0895-22-8228

mail hanbai@uwa.or.jp

## 愛媛みかん

## 株式会社国安青果

Web <http://kuniyasuseika.co.jp/>

希望小売価格 (税抜)	その年の生産量による (お問い合わせください)
最もおいしい時期	12月
原材料	みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	常温2~3週間/溜なるべく早く
1ケースあたり入数	10キログラムサイズで約100個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	30×36×20cm

## 光センサー選別

愛媛西宇和地方の3つの太陽(日光、海からの照り返し、石垣の輻射熱)に育まれたみかんです。

## お問い合わせ先 国安 敏

TEL 0894-36-2200 FAX 0894-36-3505

mail mikanya@ma.pikara.ne.jp

色よし・味よし・香りよし

宮内いよかん

愛媛を代表する柑橘で、当産地の主力商材です。「色よし、味よし、香りよし」の3拍子が揃った柑橘で、生ジュースにしても美味しいです。



希望小売価格 (税抜)	4,000円
最もおいしい時期	1月下旬~3月上旬
原材料	宮内いよかん
主原料産地	愛媛県
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	約36~44個/ケース
最低ケース納品単位	100ケース

新しい美味しさ重なり合う芳香

せとか

清見とアンコールさらにマーコットをあわせてうまれました。清見のジューシーさ、アンコールの甘さ、マーコットのkokoroと香り、それぞれの良いところが最大限に引き出された優等生です。



希望小売価格 (税抜)	4,000円
最もおいしい時期	1月下旬~3月中旬
原材料	せとか
主原料産地	愛媛県
内容量	約2.5kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	12~15個/ケース
最低ケース納品単位	100ケース

キャッチコピーは「春のみかん」

カラマンダリン

味の濃厚さは他の柑橘を圧倒するほど、独特の風味があります。見た目だけではただのみかんと思われませんが、食べれば違いは歴然です。



希望小売価格 (税抜)	3,000円
最もおいしい時期	4月下旬~5月中旬
原材料	カラマンダリン
主原料産地	愛媛県
内容量	5kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	約38~47/ケース
最低ケース納品単位	100ケース

まるでゼリーのような食感

紅まどんな

果肉がゼリーのようにプルプルでジューシーな高級柑橘。



希望小売価格 (税抜)	4,200円/ケース
最もおいしい時期	12月
原材料	紅まどんな
主原料産地	愛媛県
内容量	約2.5kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
1ケースあたり入数	12~15個/ケース
最低ケース納品単位	100ケース



お問い合わせ先 果実販売課 担任 新原 正明

TEL 089-943-5010 FAX 089-943-2598

mail hanbai\_1@ja-e-chuo.or.jp

## 媛一みかん桐箱(大)

スーパー 百貨店 レジャー 業務用 ギフト OEM

株式会社小林果園

Web <http://thehimeichibrand.com/>



### “媛一ブランド”の最高峰

小林果園は、みかん名産地、四国・愛媛の中でも上級産地として名高い西宇和の八幡浜市向灘地区に園地を置き、百年以上前から、みかんづくりを行っています。「媛一みかん桐箱」は、最高品質のみかんだけを集めた自慢の商品です。

希望小売価格(税抜)	12,000円
最もおいしい時期	11月下旬～12月下旬
原材料	みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	60個
賞味期限/消費期限	園なし
1ケースあたり入数	60個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	受注後1週間程度で発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	33×39×13cm
商品検査	外観・官能検査

お問い合わせ先 営業部 山地誠

TEL 0894-21-3131 FAX 0894-21-3232

mail [yamaji@himeichimikan.com](mailto:yamaji@himeichimikan.com)

## 甘平

卸 スーパー 百貨店 その他小売 ギフト

全国農業協同組合連合会 愛媛県本部 園芸部直販課

Web <http://www.eh.zennoh.or.jp/>



### 甘くて平べったい愛媛オリジナル

西之香とボンカンの交配種。愛媛県の試験場生まれ。甘くて平べったいこと、皮が薄いこと、むきやすいこと、種がほとんどないことが特徴の愛媛県にしかないオリジナル品種です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	2月
原材料	甘平
主原料産地	愛媛県
内容量	2.8kg
賞味期限/消費期限	園青果物につきなし/消費青果物につきなし
1ケースあたり入数	8～15個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	10ケース
発注リードタイム	7日以上
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	40.0×29.0×9.0cm

お問い合わせ先 園芸部直販課

TEL 089-948-5792 FAX 089-998-7382

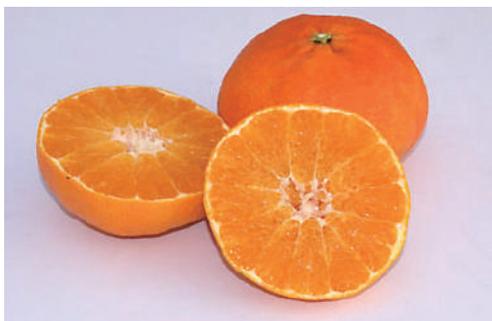
mail [matsumoto-ryouji@zennoh.or.jp](mailto:matsumoto-ryouji@zennoh.or.jp)

## 甘平

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店

株式会社ニュース

Web <http://www.news-mikan.com>



### はちきれんばかりの果肉がぎっしり ご贈答用に変喜ばれる逸品です

全国的にもまだまだあまりその名を知られていない貴重な柑橘ですがその人気はうなぎのぼり。確実にリピーターを増やしています。外観がやや扁平しており、紅の濃い果皮からも伝わるように糖度が高く、濃厚な味わいと独特のしゃきしゃき食感が特徴です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	2月
原材料	甘平
主原料産地	愛媛県
内容量	約2.5kg
賞味期限/消費期限	消費常温約1週間
1ケースあたり入数	5～11玉
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	5ケース
発注リードタイム	受注後5営業日以内に発送
ケースサイズ(重量)	36×25×12.5cm(約3kg)

お問い合わせ先 代表取締役 土居 裕子

TEL 0894-38-2165 FAX 0894-38-2150

mail [hiroko-k@news-mikan.com](mailto:hiroko-k@news-mikan.com)

## ゴールド千両【天】大箱

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

liberal

Web <http://liberal-jpn.com/>



希望小売価格 (税抜)	5,500円
最もおいしい時期	11月末～12月末
原材料	南柑 20号
主原料産地	南予地区
内容量	22玉～24玉
賞味期限/消費期限	潤青果物ですのでお早めにお召し上がりください。
1ケースあたり入数	10箱
保存温度帯	常温 (直射日光をさげ涼しい場所にて保管)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3営業日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	52×37×38cm (30kg)
商品検査	自社検査

### 選び抜かれた柑橘の高級ギフト

愛媛が誇る日の丸みかんの中でもわずかに数パーセントのみの厳選された商品です。糖度センサーにて味の選別をし、選別機と人の目で良い状態の柑橘のみを心を込めて包装しております。

お問い合わせ先 代表 山本 圭

TEL 089-904-7836 FAX 089-916-6887

mail keiman0899@gmail.com

## 愛媛みかん

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

Web <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### 野菜ソムリエサミットで ★★2つ星受賞 Global GAP認証農場

愛媛県西宇和地区の中でも特にブランド産地である八幡浜市川上町で栽培。日本野菜ソムリエ協会主催の野菜ソムリエサミット (品評会) で★★2つ星を受賞。

3つの太陽に育まれ、当園地は特に日当たり水はけが良く、おいしいみかんが育ちます。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	11月～12月
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市川上町
内容量	5kg
賞味期限/消費期限	常温で2～3週間
1ケースあたり入数	40～60個/ケース
保存温度帯	常温 (冷暗所)
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理 (GAP) (Global GAP/ASIAGAP)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	15×25×36cm (0.5kg)

お問い合わせ先 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail info@orange-garden-inc.jp

## みかん

株式会社八幡浜市場

Web <http://www.yawatahamaitiba.jp/>

卸 スーパー 百貨店 その他小売



希望小売価格 (税抜)	4,000円
最もおいしい時期	11月中旬～12月下旬
原材料	みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	常温2週間/潤常温2週間
1ケースあたり入数	90玉～110玉
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	31×36×20.5cm

### みかんの産地八幡浜の厳選した みかんを全国発送しています

MサイズLサイズを中心とした選別となり、太陽、海、段々畑、3つの太陽を浴びた甘みと酸味のバランスがとれたコクのある味が特徴です。

お問い合わせ先 上田 哲久

TEL 0894-22-1815 FAX 0894-22-1815

mail info@yawatahamaitiba.jp

## 粒楽冷凍みかん

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キオト

有限会社南四国ファーム

Web <https://www.kinahaiya.jp>



### ワンタッチで食べる 食品添加物不使用の冷凍みかん

宇和島産の味の良い温州みかんを旬の時期に一房づつ手剥きで加工しています。ゴミも出さずそのまま食べることが出来便利です。食品添加物不使用の商品ですのでお子様にも安心して食べて頂けます。

希望小売価格 (税抜)	164円
最もおいしい時期	6月から9月
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	200個
保存温度帯	冷凍
JANコード	4582162580287
最低ケース納品単位	200個
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	39×54×26cm (11kg)
商品検査	菌金検査

お問い合わせ先 取締役社長 清家 寿章

TEL 0895-52-0330 FAX 0895-52-1595

mail [t.seike@kinahaiya.jp](mailto:t.seike@kinahaiya.jp)

## 甘零姫

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

垣本商事株式会社

Web <http://kakimotoshouji.com/>



### 極早生早期出荷が可能で5月まで栽培可 花芽に連続性があり安定的に出荷できます

①極早生早期出荷が可能。②5月までの栽培可。③花芽に連続性があり安定的に出荷できる。④春先以降にも味がのりやすい。

希望小売価格 (税抜)	4,000円
最もおいしい時期	12月~1月
原材料	いちご
主原料産地	愛媛県
内容量	270g
賞味期限/消費期限	賞3~4日
1ケースあたり入数	270g×4パック
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後1週間以内
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	36.0×25.0×8.5cm

お問い合わせ先 総務部 課長 白方 良和

TEL 089-975-2626 FAX 089-975-3409

mail [bottypapa@gmail.com](mailto:bottypapa@gmail.com)

## 贈答用 化粧箱

スーパー 百貨店 その他小売

株式会社ひのいちご園

Web <http://www.hinoichigo.co.jp/>



### 朝採り発送

西条石鎚山のおいしい水で、1粒1粒心を込めて愛情いっぱい育てたカワイいちご達です。一番おいしい瞬間を味わってほしいから農園で完熟した摘みたてをお届けしています。

希望小売価格 (税抜)	2,000円
最もおいしい時期	1月~4月
原材料	いちご
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	9玉、12玉、15玉 (400~500g)
賞味期限/消費期限	賞冷蔵3日/消冷蔵3日
1ケースあたり入数	12玉、15玉
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	受注後3日以内
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	25.5×18.5×6.5cm

お問い合わせ先 代表取締役 日野 正一

TEL 0897-55-7930 FAX 0897-55-7930

mail [info@hinoichigo.co.jp](mailto:info@hinoichigo.co.jp)

## 愛媛県産ブルーベリー

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用

有限会社高山ガーデン

Web <https://takayama-garden.com>



### 自然いっぱいの山の上で育った 甘くて大粒の完熟ブルーベリーです

農薬・化学肥料を使わず約30品種のブルーベリーを育てています。早生から晩生まで約3か月間順々に熟れていきます。パックには品種名を表示していますのでそれぞれの形や味の違いを楽しんでいただけます。シーズンオフは冷凍での出荷も可能です。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	7月～9月中旬
原材料	ブルーベリー
主原料産地	愛媛県内子町
内容量	100g
賞味期限/消費期限	冷蔵 約5日
1ケースあたり入数	24
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	エコえひめ認証 (農薬・化学肥料不使用) エコファーマー認定
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	北海道、沖縄ご相談
ケースサイズ (重量)	30×40×10cm (3kg)

お問合せ先 山崎 加代

TEL 0892-52-2131 FAX 0892-52-2131

mail [blueberry@takayama-garden.com](mailto:blueberry@takayama-garden.com)

## ブルーベリー

マスタニ農園

その他



### 早期出荷 ブルーベリー

ハウス養液栽培で、サザンハイブッシュ早生品種を栽培しています。露地物が出回るまでの、4月下旬から5月下旬が出荷時期です。花芽調整を強めに行い、大粒でおいしいブルーベリーの生産をめざしています。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	5月上旬～5月下旬
原材料	ブルーベリー生果
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	ブルーベリー 100g
賞味期限/消費期限	冷蔵 5日
1ケースあたり入数	10個/ケース
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース

お問合せ先 榎谷 博文

TEL 0895-27-0740 携帯 090-1578-2014

FAX 0895-27-0676

mail [masutani@ehime-masutani.com](mailto:masutani@ehime-masutani.com)

## キウイフルーツ

えひめ中央農業協同組合

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー

Web <http://www.ja-e-chuo.or.jp/>



### ビタミンC&食物繊維の宝庫

当産地の落葉果樹の中で主力の品種です。美味しさを追求し、甘熟処理 (エチレン追熟処理) をしています。

希望小売価格 (税抜)	3,000円
最もおいしい時期	1月中旬～4月上旬
原材料	キウイフルーツ
主原料産地	愛媛県
内容量	約3.5kg
賞味期限/消費期限	賞対象外/消費対象外
1ケースあたり入数	30～33個/ケース
最低ケース納品単位	100ケース

お問合せ先 果実販売課 担任 新原 正明

TEL 089-943-5010 FAX 089-943-2598

mail [hanbai\\_1@ja-e-chuo.or.jp](mailto:hanbai_1@ja-e-chuo.or.jp)

## レインボーキウイ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー

株式会社高橋農園



### 旬の味に驚きと感動を

中央の鮮やかな赤と、周りの黄色のコントラストがきれいです。糖度が18度以上あり甘みと酸味のバランスが絶妙です。

希望小売価格(税抜)	5,000円
最もおいしい時期	11月~3月
原材料	レインボーキウイ
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	2Lサイズ12玉
賞味期限/消費期限	常温2週間/冷蔵15日
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後4日に発送、ヤマト便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	37×32×7cm

お問い合わせ先 代表取締役 高橋 賢一

TEL 0898-66-4925 FAX 0898-66-0740

mail rainbowkiui@yahoo.co.jp

## レモンゼスト

外食 中食 卸 レジャー

株式会社いのすや

Web <http://www.inosuya.co.jp/product/index.html>



### レモンの香り付けに効果を発揮します

生食用レモンをご使用されているユーザー様に朗報！ワックスを使用していないレモンを加工しているのでより安心安全。レモンの皮を削る手間が省けるので、作業効率がアップします。

希望小売価格(税抜)	1,450円
最もおいしい時期	通年
原材料	国産レモン(果皮)
主原料産地	瀬戸内
内容量	100g
賞味期限/消費期限	製造年日より4年
1ケースあたり入数	5袋×12P/ケース(60袋)
保存温度帯	冷凍(-18℃以下で冷凍)
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	受注より3日以内に発送(土・日・祝日は除く)
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	42×31×15cm(6kg)

お問い合わせ先 営業 大川 直子

TEL 0895-45-3777 FAX 0895-45-3778

mail n-okawa@inosuya.co.jp

## レモン

その他

株式会社ブルーレモンファーム

Web <https://bluelemonfarm.jimdofree.com>



### 青いレモンの島いわぎレモン

11月中旬~12月まではグリーンレモンで香りが強く、12月~4月まではイエローレモンです。皮もすべて食べることができます。

希望小売価格(税抜)	3,000円+荷造送料
最もおいしい時期	11月中旬~4月
原材料	レモン
主原料産地	愛媛県(岩城島)
賞味期限/消費期限	発送日から3週間
1ケースあたり入数	40個前後
保存温度帯	冷蔵(5℃)
認証・認定機関の許認可	愛媛県特別栽培農産物(50%)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3~5日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	23×33×17cm(5.5kg)

お問い合わせ先 古川 由希子

TEL 0897-74-0756 FAX 0897-72-9088

mail bluelemonfarm.iwagi@gmail.com

## 愛媛産生栗

[Web](#) [http://kuniyasuseika.co.jp/](#)

株式会社国安青果



### 愛媛産生栗

栗山より迅速に集荷した栗を選別後すぐに冷蔵保存してお届けします。

希望小売価格 (税抜)	その年の生産量による
最もおいしい時期	9月中旬~10月中旬
原材料	栗
主原料産地	愛媛県
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	賞冷蔵 (氷温1カ月)/消なるべく早く
1ケースあたり入数	2Lサイズ約400個
保存温度帯	チルド
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後1週間以内に発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	28×33×18cm

お問い合わせ先 国安 敏

TEL 0894-36-2200 FAX 0894-36-3505

mail mikanya@ma.pikara.ne.jp

## キャピアライム (フィンガーライム)

[Web](#) [http://kajibou.jp/](#)

株式会社かじ坊



### プチプチの果肉が溢れ出るフィンガーライム

フィンガーライムは、オーストラリア原産の果実。

外観は指に似ており、果実を切ると中からプチプチとした粒状の果肉が溢れて食感も似ていることから、別名「キャピアライム」とも呼ばれる。皮は山椒のような香りがあり、外観、食感、香りなどを楽しむ食材。

希望小売価格 (税抜)	3,000円/100g
最もおいしい時期	周年
賞味期限/消費期限	賞到着後2週間
保存温度帯	冷蔵 (夏場は冷蔵)
認証・認定機関の許認可	G-GAP
最低ケース納品単位	最低50g
販売エリアの制限	全国 (2日以内に商品が到着する範囲)

お問い合わせ先 梶谷 光弘

TEL 0894-27-9010 FAX 0894-27-9011

mail mitsuhiro@kajibou.jp

## アスパラガス

卸

周桑農業協同組合 営農管理研修センター



### ぼかし肥料等を主体とした栽培

3本束 (2L・L)・4本束・5本束・6本束迄は、本数別の選果を行い、7~9本束・10~14本束と合わせ本数バリエーションは6段階ございます。また、栽培の関係で、収穫ピークは3月と7月~8月になります。

希望小売価格 (税抜)	2L・L 160~200円
最もおいしい時期	3月~4月
原材料	アスパラガス
主原料産地	愛媛県
内容量	2L束150g・L~S束100g
賞味期限/消費期限	賞常温1日/消冷蔵2日~5日
1ケースあたり入数	2L (40束/箱)・L~S (50束/箱)
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	納品先への輸送条件に伴い変動します
発注リードタイム	受注数と収穫時期により変動します
販売エリアの制限	南関東から西エリア (九州地区を除く)
ケースサイズ (重量)	35×31×23cm

お問い合わせ先 営農管理研修センター 佐伯 育昭

TEL 0898-68-7812 FAX

mail y-saiki@ja-syuso.jp

# 100%国産オーガニック 野菜サラダ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

楽天農業株式会社

Web <https://farm.agriculture.rakuten.co.jp/>



## 日本初! 栽培から加工まで 自社一貫生産の オーガニックカット サラダ

農薬・化学肥料不使用、遺伝子組み換え技術不使用で、環境への負荷を低減した持続可能な生産方式により、有機JAS認証を取得しています。完全露地栽培で育った旬の野菜の持つ、色、香り、食感、味をお楽しみください。

希望小売価格(税抜)	2,636円(6袋)
最もおいしい時期	通年:年間通して約50種類の野菜を栽培
原材料	季節や旬によって葉野菜・根菜の組み合わせを変えてお届けします。
主原料産地	愛媛県大洲市
内容量	160g(1袋)
賞味期限/消費期限	消費製造日の翌日から3日間
1ケースあたり入数	6袋
保存温度帯	冷蔵(生鮮食品の為、お早めにお召し上がりください)
認証・認定機関の許認可	有機JAS(栽培から加工まですべての生産工程で有機JAS認証を取得しています)
JANコード	4573233080010
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	25.5×25.5×25.5cm(1~2kg)

お問い合わせ先 農業サポート部

TEL 089-989-5558 FAX 089-989-5557

mail yoshiki.hyodo@rakuten.com

# うちぬきハーブ&レタス

外食 中食 卸 メーカー 業務用

株式会社愛翔

Web <http://aisyou-group.com/>



## 名水で育てた極上ハーブ&レタス

名水百選にも選ばれた名峰・石鎚山の伏流水であるうちぬき水を使用することにより、育ちがよく、肉厚なハーブとレタスを生産しています。屋内施設生産で天候に左右されず、1年を通して徹底した管理のもと栽培されるため、農薬不使用の安心安全な商品をお届けします。

希望小売価格(税抜)	ハーブ3,500円/kg、フリルレタス1,000円/kg
最もおいしい時期	通年
原材料	種子
内容量	25g~1kgパック
賞味期限/消費期限	賞5日
1ケースあたり入数	4~100パック
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	40×40×40cm(5kg)

お問い合わせ先 ハーブ事業部 事業部長 伊藤 龍樹

TEL 0897-66-7860 FAX 0897-66-7861

mail uchinuki-herb@theia.ocn.ne.jp

# 西条の七草

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

えひめ未来農業協同組合

Web <https://ja-ehimemirai.or.jp>



## 名水百選 「うちぬき水」で育った みずみずしく美味しい 西条の七草

愛媛県の「愛あるブランド産品」に認定済みの西条の七草。徹底した品種選別により当産地では外来種などの代替品を一切使わず、古来よりの本物の七草のみで揃えております。本商品はパック毎に生産者の氏名を印字し、安心安全な七草を生産しております。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	年末年始~1月7日
原材料	すずな、すずしろ、せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	約100g/1パック
賞味期限/消費期限	生鮮品の為、期限の設定はありません
1ケースあたり入数	30パック入(50パック入も有)
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	12月20日まで
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	42×42.5×18.5cm

お問い合わせ先 営農部 企画販売課

TEL 0897-56-9000 FAX 0897-56-9085

mail oyasai@ja-emirai.com

グリーンファーム合同会社



**やみつきニンニク**

農薬を使用せずに水耕栽培で作った安心なニンニクです。栄養価が高く臭いも残りにくのが特徴です。そのままでも食べられるほか、揚げ物、炒め物、鍋物など様々なシーンで使用できます。素材の味が分かるシンプルな揚げがおすすめです。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	にんにく
主原料産地	愛媛県伊予郡松前町
内容量	10s入
賞味期限/消費期限	賞冷蔵 10日間
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷蔵 ( 6℃)
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	27×20×12cm (0.6kg)

**お問合せ先** 代表者 兵頭 生久

TEL 089-968-1505 FAX 089-968-1535

mail greenfarm@herb.ocn.ne.jp

青ネギ(業務用)

株式会社百姓百品村

Web <https://www.100pingroup.com/>



**青ネギの周年栽培・安定出荷ならお任せください**

圃場が点在化しているため病害虫に対してリスク分散ができています。また、災害(台風被害)が少ない立地により、通年で周年栽培・安定出荷については自信があります。太さによる3つのサイズ規格がございますので、用途に合わせてご使用いただけます。

希望小売価格 (税抜)	要相談
最もおいしい時期	通年
原材料	青ネギ
主原料産地	西予市野村町
内容量	10kg
賞味期限/消費期限	賞7日程度
1ケースあたり入数	10kg
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース (10kg)
発注リードタイム	関東2日/東北・北海道3日
ケースサイズ (重量)	70×30×37cm (11kg)

**お問合せ先** 営業 井上 桃子

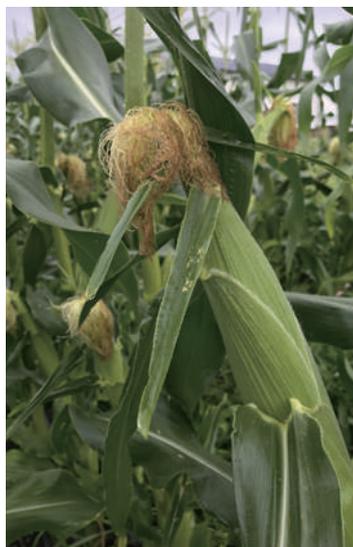
TEL 070-5682-4756 FAX 089-903-1337

mail info100pin@ma.pikara.ne.jp

ほのぼの農園フルーツコーン

農事組合法人ほのぼの農園

Web <http://www.honobono-noen.jp/>



**生でも食べられる甘いスイートコーン 糖度16度以上!!**

食感は粒皮の存在を感じさせず、口中にフルーツのようなさわやかな甘さが広がる。生でも蒸しても焼いてもよし。ぜひご賞味を。

希望小売価格 (税抜)	167円/1本
最もおいしい時期	6月
原材料	スイートコーン
内容量	400g/1本
賞味期限/消費期限	賞7日間
1ケースあたり入数	10本
保存温度帯	冷蔵 (6℃)
最低ケース納品単位	配送: 10本以上、直販売: 1本から
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	関東以西
ケースサイズ (重量)	20×50×23cm (5kg)

**お問合せ先** 代表理事 高市 真一

TEL 090-3784-4531 FAX 089-989-7160

mail takaichi@honobono-noen.jp



### 生で食べればフルーティ、熱を通せばトロっと甘い 名水百選の「うちめき水」で育った西条の大型丸茄子

旧西条市内のみで栽培された大型の丸茄子です。アクや種がほとんどなく、生で食べてもフルーティ、熱を通せばとろっと甘い美味しさ。300g以上の果実で外観が優良なもの、また、午前中の気温が低いときのみ収穫したものを取り扱っております。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	6月～10月
原材料	絹かわなす
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	1ケース 5kg
賞味期限/消費期限	賞味鮮品の為、期限の設定はありません
1ケースあたり入数	正箱(2L) 11玉、(L) 14玉
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	商標登録第5327866号
最低ケース納品単位	1ケース 5kg
発注リードタイム	出荷7日前
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	30×43.5×18.2cm

**お問合せ先** 営農部 企画販売課

TEL 0897-56-9000 FAX 0897-56-9085

mail [oyasai@ja-emirai.com](mailto:oyasai@ja-emirai.com)

## 菌床 生しいたけ

### 株式会社大愛



### 「元気なからだ きのこのおかげ」 きのこで健康生活を提案します

きのこ栽培歴30年の実績を生かし、原料のチェックから菌床製造、徹底した温湿度管理による培養・収穫・出荷までを一貫したシステムで行っています。肉厚で大きなきのこは地元産直市でも大変好評をいただいております。和食・洋食・中華を問わずさまざまな料理で美味しくお召し上がりいただけます。

希望小売価格(税抜)	7,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	生しいたけ(菌床)
主原料産地	新居浜市
内容量	約260g=7個
賞味期限/消費期限	出荷日より5日以内
1ケースあたり入数	20袋/ケース
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	受注日より3営業日以内
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	32×40×27cm(約5.5kg)

**お問合せ先** 宮部 真司

TEL 0897-43-9000 FAX 0897-43-2639

mail [info@taiai.co.jp](mailto:info@taiai.co.jp)

## 原木栽培しいたけ「べっぴんさん」

### 株式会社グリーンボックス



希望小売価格(税抜)	2袋セット1,540円・3袋セット2,180円・おすすめ食材セット3,980円
最もおいしい時期	通年・生シイタケ(12月～3月:要相談:20個前後5,000円(税抜き))
原材料	原木栽培椎茸
主原料産地	愛媛県今治市菊間町
内容量	お問合せください
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	なし

### ジャンボサイズで濃厚な旨み!

ゴルフ場の空き地スペースを活用し、林福連携事業の一つとして原木椎茸の栽培を始めました。肉厚で人気の品種「原木しいたけ115号」は濃厚で頬張るとジューシーな旨味が広がり、まるで上質な「あわび」を食べているかのように舌触りもとてもなめらかです。

**お問合せ先** 専務執行役員 義野 慎也

TEL 0898-54-3478 FAX 0898-54-5661

mail [sptw9v39@lake.ocn.ne.jp](mailto:sptw9v39@lake.ocn.ne.jp)

## 生きくらげ

外食 中食 百貨店 レジャー

ファーレ.ファーマーズ.ジャパン



希望小売価格 (税抜)	5,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	アラゲキクラゲ
主原料産地	愛媛県松山市
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞一週間
1ケースあたり入数	1
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	16.5×15.5×24.5cm (1kg)

### プリプリ肉厚、シェフも大絶賛！ 安心安全、主婦も納得！

苦節3年！他に類を見ない大きさ、肉厚なきくらげの栽培に成功！きくらげ専門農家だから出来るこだわりです。水にこだわりクラシック音楽を聞かせ一枚一枚手間ひまかけてセブなきくらげに育てました。

お問い合わせ先 代表 宇高 功二

TEL 089-969-6969 FAX 089-969-6900

mail farev1818@gmail.com

## 愛媛県産 生きくらげ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

アフレル株式会社

Web <https://afrel-web.com/>



希望小売価格 (税抜)	300円/100g
最もおいしい時期	6月～11月
原材料	菌床きくらげ
主原料産地	愛媛県
内容量	100g/パック (業務用はお問合せください)
賞味期限/消費期限	賞約1週間
1ケースあたり入数	50
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4589749174105
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	受注後5日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	50×35×15cm (6kg)
商品検査	①PH検査 ②水分活性チェック

### 愛媛県の森の中で育てた生きくらげです

愛媛県四国中央市の静かな森の中で栽培しています。国産の生きくらげはしっかりとした歯ごたえとプルプルとした食感が特徴。香りも良いので、煮物や炒め物だけでなく鍋物などにもお使いいただけます。業務用、小売用ともに大変ご好評いただいております。

お問い合わせ先 養殖事業部 大畑 さほり

TEL 0896-22-3675 FAX 0896-22-3676

mail ohata@afrel-web.com

## 愛媛県産 乾燥きくらげ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

アフレル株式会社

Web <https://afrel-web.com/>



希望小売価格 (税抜)	600円/20g
最もおいしい時期	通年
原材料	菌床きくらげ
主原料産地	愛媛県
内容量	20g/パック (業務用はお問合せください)
賞味期限/消費期限	賞12ヵ月
1ケースあたり入数	50
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4589749174006
最低ケース納品単位	(小売用) 50個 (業務用) お問合せ下さい
発注リードタイム	受注後5日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	45×29×27cm (2kg)
商品検査	水分活性のチェック (乾燥にした場合の)

### 愛媛県の森の中で育てた国産の乾燥きくらげです

愛媛県四国中央市の静かな森の中で栽培しています。しっかりとした歯ごたえとプルプルとした食感が特徴の国産のきくらげです。乾燥させておりますので長期保存が可能。一晩かけて水で戻していただくと約10倍に膨らみます。学校給食でも人気の高い食材です。

お問い合わせ先 養殖事業部 大畑 さほり

TEL 0896-22-3675 FAX 0896-22-3676

mail ohata@afrel-web.com

## 里芋「伊予美人」

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売

うま農業協同組合



### 四国山脈の豊かな伏流水で育った「伊予美人」

里芋特有の「ぬめり」には栄養素がいっぱい。食物繊維などが豊富に含まれていて、低カロリーな食物。里芋「伊予美人」は、他の里芋に比べて柔らかく、粘りも強く旨みがあります。味に癖がなくどんな料理にも相性バツグンです。

希望小売価格 (税抜)	4,000円
最もおいしい時期	10月~12月
原材料	里いも
主原料産地	愛媛県四国中央市
内容量	里芋 10kg
1ケースあたり入数	秀M約 148個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 営農経済部営農販売課 河村 完司

TEL 0896-24-2311 FAX 0896-24-2622

mail einou@gaea.ocn.ne.jp

## 七福芋ペースト

卸 レジヤ

株式会社七福芋本舗

Web <http://shitifuku.shop-pro.jp>



### この地でしか出せない 味持つ 大島産まれの 奇跡のお芋、七福芋

100%七福芋のペーストです。和菓子・洋菓子・パンやお惣菜まで、無糖なので、どんな加工にもぴったりです。

希望小売価格 (税抜)	4,000円
原材料	七福芋
主原料産地	愛媛県新居浜市大島
内容量	2kg
1ケースあたり入数	8
保存温度帯	冷凍 (-18℃以下)
最低ケース納品単位	1
ケースサイズ (重量)	16kg

お問い合わせ先 代表取締役社長 白石 尚寛

TEL 0897-34-9515 FAX 0897-34-5007

mail y.shiraishi@shiraishi-inc.co.jp

## ロロンカボチャ

外食 卸 メーカー その他小売 レジヤ

東温食材研究会



### カボチャの町 東温市で育つロロンカボチャ

味がこく、シルキーな触りが特徴のラグビーボール形のかぼちゃ。そのままは勿論、スープ、ソース、デザートなどに向く。豊富な有機肥料を使用。実を選抜して収穫量を抑えることで強い甘さを引き出す。徹底した栽培管理から生まれる安定した品質が強みです。

希望小売価格 (税抜)	260円/kg
最もおいしい時期	9月上旬~12月上旬
主原料産地	東温市北方
賞味期限/消費期限	賞納品より10日ほど
1ケースあたり入数	8kg (2kg×4個)
保存温度帯	12℃~13℃
最低ケース納品単位	1c/s
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	国内

お問い合わせ先 代表 矢野 松明

TEL 089-960-6033

mail ot8to@icloud.com

## 伊予牛「絹の味」

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

全国農業協同組合連合会 愛媛県本部 畜産部畜産課

Web <http://www.eh.zennoh.or.jp>



### 伊予牛「絹の味」は高品質で風味豊かな牛肉をお届けする信頼のブランドです

伊予牛「絹の味」は、長い年月と伝統に培われた独自の飼育法と愛媛の自然の恵みをいっぱいを受けて育った健康な丹精牛です。やわらかく、まろやかな美味しさとともに、上品で豊かな味わいを安全で確かな品質でお届けいたします。

希望小売価格(税抜)	相場連動
最もおいしい時期	通年
原材料	牛肉(和牛・交雑牛・乳牛)
主原料産地	愛媛県内
内容量	不定貫
賞味期限/消費期限	賞チルド: 2℃以下、製造日+50日
1ケースあたり入数	部位により異なる
保存温度帯	冷蔵及び冷凍品有
認証・認定機関の許認可	ISO
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	場所により異なる
販売エリアの制限	日本国内

#### お問合せ先 畜産部畜産課

TEL 089-983-2113 FAX 089-983-4757

mail [nakai-tomoya@zennoh.or.jp](mailto:nakai-tomoya@zennoh.or.jp)

## はなが牛

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

株式会社ゆうぼく

Web <https://yuboku.jp>



### 自社牧場で成長促進剤・抗生物質を使用せずに育てた熟成肉それは“はなが牛”です

自社牧場で育てる“はなが牛”。成長促進剤を与えないことを基本としております。約1カ月寝かせた熟成肉で、臭みがなく、風味豊かな味わいが特徴です。交雑種・ジャージー種・ホルス種(去勢)の取り扱いが御座います。ドライエイジング(乾燥熟成肉)も扱っております。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	牛肉
主原料産地	愛媛県西予市(おかざき牧場)
内容量	約200g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵5日 冷凍180日
1ケースあたり入数	ブロック肉: 1ブロック~ 精肉: 1kg~
保存温度帯	冷蔵か冷凍かお選びいただけます
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無
商品検査	適時細菌検査実施

#### お問合せ先 総務部 池口

TEL 0894-62-5877 FAX 0894-62-5899

mail [info@yuboku.jp](mailto:info@yuboku.jp)

## 黒毛和牛雌「いしづち牛」

外食 中食 その他小売 レジャー その他

有限会社松木精肉店

Web <https://meat-products-214.business.site/>



### 「いしづち牛」特有の上品な甘みと香りをご堪能ください

いしづち牛は地元稲ワラを中心に、こだわりぬいた飼料で大切に育てられています。高品質・安心・安全かつ、肉質の良いとされる未経産雌牛のみをリーズナブルに提供致します。肉質は赤身と霜降りのバランスが良く、豊かな香りと甘みがあるのが特徴です。

希望小売価格(税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	通年
原材料	黒毛和牛(雌のみ)
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	500g/1パック(詳細はお問合せください)
賞味期限/消費期限	賞冷蔵3日/冷凍3か月
1ケースあたり入数	部位によって異なる
保存温度帯	冷蔵(冷蔵0℃ / 冷凍チルド-18℃)
最低ケース納品単位	1パック(500g)
発注リードタイム	4日程度
販売エリアの制限	国内のみ
ケースサイズ(重量)	部位によって異なる

#### お問合せ先 松木 翔

TEL 0898-48-5129 FAX 0898-48-5129

mail [matsugi.meat@gmail.com](mailto:matsugi.meat@gmail.com)

## 吟醸牛 山の響

愛媛高橋畜産

Web <http://morinokakera.jp/yamanohibiki/>



日本酒大吟醸造りで使用される際に削りとられた四国の米粉を飼料に加え、大切に育てています。

希望小売価格 (税抜)	時価
最もおいしい時期	通年
主原料産地	愛媛県西予市
賞味期限/消費期限	☎お問合せください
発注リードタイム	お問合せください

お問い合わせ先 高橋 宏明

TEL 0894-77-0363 FAX 0894-77-0363

mail stnr دنب3826@mb.pikara.ne.jp

## 「ふれ愛・媛ポーク」

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

全国農業協同組合連合会 愛媛県本部 畜産部畜産課

Web <http://www.eh.zennoh.or.jp>



とことん・いきいき・のびのび・安心を  
消費者へお届けします

肉質のすぐれた種豚を厳選し、専用飼料を用い、子豚の頃から徹底した飼育管理を行うことで高品質で安全な豚肉生産を実現させました。もちろん、生産から販売に至るまでトータル管理していますので、皆様に自信を持って食べていただけます。

希望小売価格 (税抜)	相場連動
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉
主原料産地	愛媛県内
内容量	不定貫
賞味期限/消費期限	☎シート巻き: 2℃以下、製造日+11日、チルド: 2℃以下、製造日+21日
1ケースあたり入数	部位により異なる
保存温度帯	冷蔵及び冷凍品有
認証・認定機関の許認可	ISO
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	場所により異なる
販売エリアの制限	日本国内

お問い合わせ先 畜産部畜産課

TEL 089-983-2113 FAX 089-983-4757

mail nakai-tomoya@zennoh.or.jp

## 愛媛甘とろ豚

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

株式会社ビージョイ

Web <http://www.bejoy.jp/>



限られた指定農場で生産  
こだわり抜かれたブランド豚

①国内に500頭ほどしかいない希少価値の高い中ヨークシャー種が父親。昔ながらの豚の味を再現。②一般豚に比べてオレイン酸が豊富に含まれるなど、ヘルシーなおいしさが自慢。③生産量日本一を誇る愛媛県産裸麦を食べさせ、なめらかな口溶けの良質な脂身とジューシーで柔らかな肉質を実現。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉 (愛媛甘とろ豚)
主原料産地	愛媛県
内容量	各部位が半頭分入ったセット (約25kg)
賞味期限/消費期限	チルドD+18日
1ケースあたり入数	半頭 (約25kg)
保存温度帯	チルド
最低ケース納品単位	1ケース (半頭)
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 岡本 聖一

TEL 089-975-3326 FAX 089-975-3329

mail okamoto@bejoy.jp

## 伊予さんぽーく

外食 その他 小売 その他

有限会社参鍋養豚

Web <http://sannabe-youton.co.jp/>



### 四国中央市の豊かな自然の恵みと独自の飼育方法で育て上げたブランド豚

「納豆菌」、「米ぬか」、「竹炭」をブレンドした参鍋養豚オリジナルの飼料を食べさせています。「伊予サンポーク」のブランドを販売するにあたり、豚肉の旨みを引き出し、柔らかさにこだわり続けた豚肉です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(伊予サンポーク)
主原料産地	愛媛県四国中央市
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵2日、冷凍1カ月
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	チルド
最低ケース納品単位	お問合せください

お問合せ先 代表取締役 角川 由加子

TEL 0896-58-7741 FAX 0896-58-0762

mail [info@sannabe-youton.co.jp](mailto:info@sannabe-youton.co.jp)

## ひうちべっぴんポーク

スーパー 百貨店 その他 小売

マルノー物産株式会社



### からだか ころろが べっぴんに

こんこんと湧き出でるうちぬきの水。石鎚山からのマイナスイオンたっぷりの空気。植物性原料のみの飼料。オレイン酸を豊富に含む良質な脂身が、女性にもうれしい体が喜ぶ豚肉です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉
主原料産地	愛媛県四国中央市
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	賞 冷凍3カ月/濯 冷蔵2日
1ケースあたり入数	お問合せください
最低ケース納品単位	お問合せください

お問合せ先 代表取締役 河村 竜介

TEL 0897-53-2159 FAX 0897-53-2205

mail [maruno-busan.kk1@heart.ocn.ne.jp](mailto:maruno-busan.kk1@heart.ocn.ne.jp)

## 吟醸eポーク

外食 その他 小売 レジナー

マルノー物産株式会社

Web <https://marunob.com>



### 愛媛の恵みから新しい贈り物

産×官×学×金の共同開発から生まれた新しい愛媛のブランド豚です。地元のものにこだわり、愛媛県産の酒かす、みかん粕を飼料に添加。また、西条市のうちぬき水を飲みミネラルたっぷり。柔らかな肉質と、みかんの風味によりさわやかな旨味をご賞味いただけます。

希望小売価格(税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	500g/1パック(詳細はお問合せください)
賞味期限/消費期限	賞 冷凍3カ月/濯 冷蔵2日
1ケースあたり入数	部位によって異なる
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1パック(500g)
発注リードタイム	最低1週間程度
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	お問合せください

お問合せ先 代表取締役 河村 竜介

TEL 0897-53-2159 FAX 0897-53-2205

mail [maruno-busan.kk1@heart.ocn.ne.jp](mailto:maruno-busan.kk1@heart.ocn.ne.jp)



**瀬戸内海の小さな島「岩城島」で潮風を浴びて育ちました**

「青いレモンの島」で有名な愛媛県上島町岩城島で育てた豚。ピクリするほど柔らかく、程よくサシが入り、脂肪はサッパリと甘みがあります。いくらでも口に運んでしまうほど美味しく仕上がっています。

希望小売価格 (税抜)	各部位により異なります
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉
主原料産地	愛媛県越智郡上島町
内容量	部位により異なります
賞味期限/消費期限	賞チルド7日
1ケースあたり入数	部位により異なります
保存温度帯	冷蔵・冷凍
最低ケース納品単位	1本
発注リードタイム	内容により異なります
販売エリアの制限	日本国内
ケースサイズ (重量)	3辺120cm以内 (15kg以内)

**お問い合わせ先** 松浦 史拓

TEL 090-9501-8325 FAX 0897-75-3076

mail [info@lemonpork.com](mailto:info@lemonpork.com)

媛っこ地鶏



**珍しい四元交配のスペシャルブレンド地鶏が本来持つ複雑な味わいを楽しめます**

珍しい四元交配で、軍鶏の歯ごたえ、名古屋種の旨み、白色プリマスロックの肉付き等、それぞれの長所を凝縮させた、まさに「いいとこどり」の地鶏です。脂ののりがよく、ぷりぷりした歯ごたえに、コクのあるジューシーな旨みが特長です。  
※写真は商品内容と異なります。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	媛っこ地鶏 (もも、ムネ、ささみ)
主原料産地	愛媛県
内容量	約1kg
賞味期限/消費期限	賞D+10
1ケースあたり入数	1~6個
保存温度帯	チルド
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	29.5×25.5×14.0cm

**お問い合わせ先** 岡本 聖一

TEL 089-975-3326 FAX 089-975-3329

mail [okamoto@bejoy.jp](mailto:okamoto@bejoy.jp)

鬼北熟成きじ肉



**熟成により、きじ本来の旨みがアップ**

鬼北町内で飼育及び処理加工・販売を行っています。餌からこだわり、町内の農家さんが自然に近い環境で、200日以上長い時間をかけて飼育しています。「熟成」をすることにより、旨みの増した、愛媛県・鬼北町の特産品「鬼北熟成きじ」をご賞味ください。

希望小売価格 (税抜)	各部位により異なります
最もおいしい時期	通年
原材料	高麗きじ
主原料産地	愛媛県北宇和郡鬼北町
内容量	オス:約1,200g、メス:約800g
賞味期限/消費期限	賞冷凍2カ月
1ケースあたり入数	ご要望にお応えします。(最大15kg)
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無

**お問い合わせ先** 工房長 丸石 則和

TEL 0895-48-0771 FAX 0895-48-0772

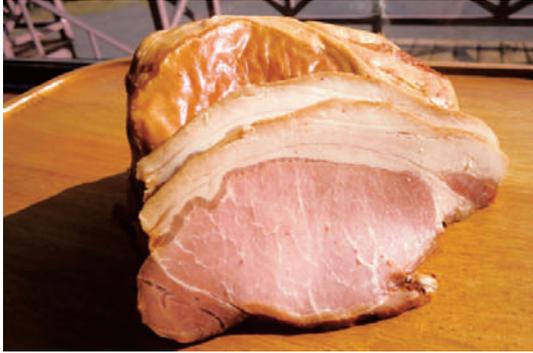
mail [kihokukiji@mc.pikara.ne.jp](mailto:kihokukiji@mc.pikara.ne.jp)

## ロースハム

[外食](#) [中食](#) [卸](#) [メーカー](#) [スーパー](#) [百貨店](#) [その他小売](#) [レジャー](#) [業務用](#) [ギフト](#)

有限会社カワタキ

Web <http://www.momokuri.co.jp>



### スモークの香りがよく 肉本来の旨みが味わえる贅沢な一品

やわらかいももくり豚の豚ロース肉をじっくり塩漬けしスモークした贅沢なハムです。

増量剤を一切使用してないため、肉本来の旨みが味わえます。

希望小売価格(税抜)	ブロック486円/g、スライス506円/g
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(国産[自家産])、天然塩、香辛料、砂糖、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	ブロック約250g～・スライス4枚入り
賞味期限/消費期限	賞冷蔵 ブロック30日スライス14日
1ケースあたり入数	5~10パック/ケース
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注後1カ月以内に発送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表取締役 越智 富義

TEL 0898-76-6900 FAX 0898-76-6905

mail [info@momokuri.co.jp](mailto:info@momokuri.co.jp)

## ベーコン

[外食](#) [中食](#) [卸](#) [メーカー](#) [スーパー](#) [百貨店](#) [その他小売](#) [レジャー](#) [業務用](#) [ギフト](#)

有限会社カワタキ

Web <http://www.momokuri.co.jp>



### スモークの香りが食欲をそそり 脂の甘みが特徴

ももくり豚のバラ肉をじっくり塩漬けし、増量剤など一切使用せずスモークをかけた本格ベーコン。脂が甘く焼いてもよし、煮込み料理にも適しています。

希望小売価格(税抜)	ブロック389円/g、スライス408円/g
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(国産[自家産])、天然塩、香辛料、砂糖、発色剤(亜硝酸Na)、りん酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	ブロック約200g～・スライス4枚入り
賞味期限/消費期限	賞ブロック冷蔵30日 スライス冷蔵14日
1ケースあたり入数	5~10パック/ケース
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後1カ月以内に発送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表取締役 越智 富義

TEL 0898-76-6900 FAX 0898-76-6905

mail [info@momokuri.co.jp](mailto:info@momokuri.co.jp)

## 粗挽きウインナー

[外食](#) [中食](#) [卸](#) [メーカー](#) [スーパー](#) [百貨店](#) [その他小売](#) [レジャー](#) [業務用](#) [ギフト](#)

有限会社カワタキ

Web <http://www.momokuri.co.jp>



### 黒胡椒のきいた旨みたっぷりの 定番ウインナー

粗挽きの生地に黒胡椒をきかせた、ももくり豚の旨みたっぷりのウインナーです。

希望小売価格(税抜)	263円/g
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(国産[自家産])・天然塩・香辛料・砂糖・発色剤(亜硝酸Na)・リン酸塩(Na)・酸化防止剤(ビタミンC)
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	1袋5本入り
賞味期限/消費期限	賞冷蔵20日
1ケースあたり入数	5~10パック/ケース
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注後1カ月以内に発送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表取締役 越智 富義

TEL 0898-76-6900 FAX 0898-76-6905

mail [info@momokuri.co.jp](mailto:info@momokuri.co.jp)

## かどやの焼き豚

[Web](#) <http://umaiyakibuta.com/>

有限会社かどや精肉店



希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(愛媛県)、醤油(大豆、小麦を含む)
内容量	80g/1P
賞味期限/消費期限	賞冷蔵30日間
1ケースあたり入数	10/ケース
保存温度帯	冷蔵(10℃以下(要冷蔵))
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	10日~1カ月
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	23.5×16.5×12cm(1kg)

### 県内産豚肉を秘伝のタレに1カ月漬け込み炭火で丁寧に焼き上げた本物の焼き豚

かどやの焼き豚は創業年当時から変わらない味と製法にこだわり、手間をかけて製造を行っています。先代の社長から引き継いでいる秘伝のタレは、基本的な調味料だけを使用し防腐剤や着色料を使っていません。1カ月漬け込み熟成させ、炭火で丁寧に焼き上げたこだわりの一品です。

**お問合せ先** 専務取締役 水谷 次郎

**TEL** 店舗 089-975-5896 加工場・事務所 089-976-7554

**FAX** 店舗 089-976-2394 加工場・事務所 089-976-7744

**mail** kadoya-k@sgr.e-catv.ne.jp

## かどやの豚丼

[Web](#) <http://umaiyakibuta.com/>

有限会社かどや精肉店



希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(愛媛県産)、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、一味唐辛子(甘味)、ハバネロ(辛味)、ガーリックパウダー(ガーリック、でん粉、食塩)、調味料(アミノ酸)
主原料産地	愛媛県
内容量	100g/1P
賞味期限/消費期限	賞冷凍360日間
1ケースあたり入数	80~100パック
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
発注リードタイム	2週間
ケースサイズ(重量)	40×31×19cm(11~13kg)

### 先代社長より引き継いだ「秘伝のタレ」使用！簡単調理で楽しめるかどやの豚丼

「かどや特製タレ」をベースに、一味唐辛子をプラスした「甘味」とハバネロをプラスしたコクのある味「辛味」と、お客様のニーズに合わせて二種類用意。卵黄や温泉卵・ネギなどをのせれば、オリジナルの豚丼を楽しめ、肉野菜炒めにするなど、アレンジが可能です。

**お問合せ先** 専務取締役 水谷 次郎

**TEL** 店舗 089-975-5896 加工場・事務所 089-976-7554

**FAX** 店舗 089-976-2394 加工場・事務所 089-976-7744

**mail** kadoya-k@sgr.e-catv.ne.jp

## かどやの手羽先

[Web](#) <http://umaiyakibuta.com/>

有限会社かどや精肉店



希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏肉(浜千鶏)、食用菜種油、醤油(大豆、小麦を含む)、砂糖、みりん、一味唐辛子(甘味)、ハバネロ(辛味)、ガーリックパウダー(ガーリック、でん粉、食塩)、調味料(アミノ酸)
主原料産地	愛媛県
内容量	2本入/1パック
賞味期限/消費期限	賞冷蔵60日間
1ケースあたり入数	60パック
保存温度帯	冷蔵(10℃以下)
JANコード	4589532717519(甘味)、4589532717618(辛味)
ケースサイズ(重量)	23×32×40cm(6kg)

### 愛媛県銘柄鶏「浜千鶏」を使用一度味わうとクセになる味付けの手羽先です

皮のパリパリ感を味わっていただくため粉を使わず作っています。先代の社長から引き継いだ松山人好みの醤油ベース、甘めの「かどや特製タレ」をアレンジして使用。辛味はハバネロをプラスした味、甘味は一味唐辛子をプラス。百貨店等の実演販売で大変人気の手羽先です。

**お問合せ先** 専務取締役 水谷 次郎

**TEL** 店舗 089-975-5896 加工場・事務所 089-976-7554

**FAX** 店舗 089-976-2394 加工場・事務所 089-976-7744

**mail** kadoya-k@sgr.e-catv.ne.jp

## 城川ベーコン

株式会社城川ファクトリー

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット

Web <https://www.shirokawa.jp>



### 厳選された愛媛県産豚肉を使用 基本に忠実な製品づくりがこだわり

新鮮な愛媛県産の豚バラ肉を桜のチップでじっくり燻製しています。新鮮さと美味しさを追求すべく「ドイツ人マイスター直伝の製法」で真面目につくられた飾らないベーコンです。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

希望小売価格(税抜)	830円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚バラ肉(愛媛県産)、食塩、砂糖類(砂糖、ぶどう糖、水飴)/リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料抽出物
主原料産地	愛媛県
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞製造日より35日
1ケースあたり入数	15個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4982258000406
発注リードタイム	受注後7日以内に発送、宅配便使用
ケースサイズ(重量)	22×33.0×12.0cm
商品検査	第三者検査機関(大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌・添加物検査)

お問い合わせ先 本部営業 営業係長 三好 陽子

TEL 0894-82-1100 FAX 0894-82-0888

mail miyoshi-y@shirokawa.jp

## みかん生ベーコン

有限会社トーカイ食品

外食 卸 メーカー スーパー 百貨店 レジャー 業務用 キット OEM

Web <http://www.kunsei-honpo.com>



### 噛むほどに柑橘がほのかに香る 愛媛初のオリジナル生ベーコン

愛媛県産の豚バラ肉と愛媛県産柑橘を使用し、製造した生ベーコンです。噛むごとに柑橘の香りを感じ、脂のしつこさを緩和してくれます。加熱調理して頂くことで、より美味しく頂けます。

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(愛媛県産)、食塩、砂糖、香辛料、みかん果汁、いよかん果汁、たん白加水分解物、粉末醤油、水あめ、食用油脂/酸化防止剤(V・C)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	ご要望に合わせてご対応致します
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	ご要望に合わせてご対応致します
発注リードタイム	5日以内に発送(在庫切れの場合は10日)
販売エリアの制限	なし

お問い合わせ先 兵頭 興治

TEL 089-926-0280 FAX 089-926-0281

mail k-hyodo@shore.ocn.ne.jp

## 軟骨入り鶏だんご

ピーコックフーズ株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

Web <https://peacock-f.co.jp/>



### お鍋、みそ汁に、焼いてつくね、ハンバーグに 包んで餃子、焼売に、炒めてそぼろ

国産鶏肉使用、国産野菜6種類(玉ねぎ、レンコン、人参、山芋、青ねぎ、生姜)使用したつなぎの少ないふっくら柔らか食感。鶏肉卸売会社だから新鮮な原料を使った保存料不使用の鶏だんご。鶏肉6割、野菜3割、その他1割。

希望小売価格(税抜)	298円
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏肉(国産)、玉ねぎ、鶏軟骨、レンコン、人参、やまいも、全卵、清酒、パン粉、青ネギ、調味塩、小麦粉加工品、コーンスターチ、砂糖、薄口醤油、生姜、こしょう/酢酸Na、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸化防止剤(V・C) イーストフード、炭酸Ca、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・やまいもを含む)
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞365日
1ケースあたり入数	10パック
保存温度帯	冷凍(解凍後4℃保存で3日)
JANコード	4997220008533
最低ケース納品単位	50箱
ケースサイズ(重量)	66×21×9cm(2kg)

お問い合わせ先 営業部課長 近藤 敬

TEL 0897-55-4334 FAX 0897-55-4329

mail p-saijyo.2@peacock-f.co.jp

## センザンキ(手羽先から揚げ2本組 真空パック)

スーパー 百貨店 その他 業務用 キット

### スターセンザンキ

Web <https://www.starsenzanki.com>



### 愛媛県今治のソウルフードせんざんき 元祖スターの味を再現しました

戦後間もなく人気を博したスターのセンザンキを忠実に再現しました。何とも言えない素朴でなつかしい味です。国産鶏肉を使い無添加です。心を尽くして丁寧に仕上げしております。

希望小売価格(税抜)	300円
最もおいしい時期	年中
原材料	国産鶏肉
主原料産地	愛媛県
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞半年間
1ケースあたり入数	7パック
保存温度帯	冷凍(マイナス5度以下で冷凍保存)
JANコード	4589906690004
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	最長5日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	25×20×12cm(0.5kg)

お問い合わせ先 代表 村越 祐子

TEL 0898-22-1752 FAX 0898-22-1752

mail [senzanki@starsenzanki.com](mailto:senzanki@starsenzanki.com)

## スモークチキン

外食 中食 卸 メーカー スーパー その他 小売 レジヤ

### 有限会社イヨエッグ

Web <http://iyoegg.com/>



### 鶏肉は飼料米を食べさせた 純国産鶏岡崎おうはんです

燻製商品で、味は濃厚です。食べやすいようにスライスし、もも・むね混合しています。鶏肉は飼料米を給与した純国産鶏岡崎おうはんです。

希望小売価格(税抜)	296円/80g
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏肉(愛媛県内子町産)、塩、砂糖、白ワイン、グルコースシロップ、香辛料、調味料、ピロリン酸k、酸化ケイ素、酸化防止剤、デキストリン、発色剤、ph調整剤
主原料産地	愛媛県内子町
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞14日
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4562249390411
最低ケース納品単位	10袋(もも・むね)
発注リードタイム	10日
販売エリアの制限	なし

お問い合わせ先 代表取締役 佐々木 寛治

TEL 0893-44-3931 FAX 0893-44-6669

mail [iyoegg@extra.ocn.ne.jp](mailto:iyoegg@extra.ocn.ne.jp)

## 媛っこ地鶏生ハム

外食 中食 スーパー 百貨店 その他 小売 レジヤ

### 野の花工房



### 珍しい地鶏の生ハム 解凍してそのまますぐに使えます

鳥の生ハムという珍しい、食肉製品。適度な塩加減で肉の旨みを引き立てます。冷凍1年と長い賞味期限で保存でき、解凍後、スライスしてそのまますぐに使うことができます。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏肉
主原料産地	愛媛県
内容量	150~350g
賞味期限/消費期限	賞製造後1年
1ケースあたり入数	30個前後
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	3週間程度
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	43.0×30.5×14.0cm

お問い合わせ先 秋山 晃一

TEL 0898-35-0132 FAX 0898-35-3032

mail [nonohana-k@hi2.enjoy.ne.jp](mailto:nonohana-k@hi2.enjoy.ne.jp)

## もち〇生餃子 25粒

浅野食品株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

Web <http://www.asano-gyoza.jp/>



### もちっとジューシー もち〇餃子

もちもち食感の皮で包んだ『お団子のような』まあーい餃子です。原料の豚肉は愛媛県産の『ふれ愛・媛ポーク』を使用し、野菜も国産のものを使用しています。焼けば『焼小籠包風』に、冬は『お鍋』にももちもち食感を楽しむことができます。

希望小売価格(税抜)	598円
最もおいしい時期	通年(特に秋冬)
原材料	野菜(国産)(キャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、にんにく)、豚肉(国産)、豚脂、しょうゆ、パン粉、粒状大豆たん白、食用ごま油、食塩、コショウパウダー、皮(小麦粉(国内製造)、調整ラード、食塩)/加工でん粉、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物
内容量	450g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	冷凍(-18℃以下で保存してください)
JANコード	49529287835199
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	D+7
販売エリアの制限	なし

お問い合わせ先 製造部 次長 浅野 忠 (TEL) 089-968-9110  
(FAX) 089-968-9112 (mail) habu@asano-gyoza.jp

## もち〇の皮で作った水餃子 16粒

浅野食品株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

Web <http://www.asano-gyoza.jp/>



### もちもちで つるんとした のどごし食感

愛媛県産の『松山どり』と国産の野菜を使用した餃子です。もちもちでつるんとしたのどごし食感が味わえる『水餃子用』の皮を使用し製造しています。皮がうどんの麺のような食感で「ソース」や「タレ」をかけて麺感覚で食べることができます。

希望小売価格(税抜)	398円
最もおいしい時期	通年(特に秋冬)
原材料	野菜(キャベツ(国産)、にら(国産)、しょうが(国産)、にんにく(国産))、鶏肉(愛媛県)、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ、香味食用油、ぶどう糖、食塩、食用ごま油、オイスターエキス、こしょう、豚肉、とうがらし、卵白粉末、皮(小麦粉、調整ラード、食塩)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、セルロース、酸味料、重曹、着色料(カラメル)、(一部に小麦・卵・豚肉・鶏肉・ごま・大豆を含む)
内容量	192g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	冷凍(-18℃以下で保存してください)
JANコード	4952928787388
発注リードタイム	D+7
販売エリアの制限	なし

お問い合わせ先 製造部 次長 浅野 忠 (TEL) 089-968-9110  
(FAX) 089-968-9112 (mail) habu@asano-gyoza.jp

## ゆめしま鯛(養殖マダイ)

浦安水産

外食 中食 レジャー 業務用 キフト

Web <http://urayasusuisan.blog89.fc2.com/>



### 愛媛の養殖漁業黎明期より 魚を育て続けている達人の鯛

瀬戸内海の急流で育てた鯛は身も締まり、脂のりも適度で美しい。養殖の利点を活かし、天然物に間違われるような鯛を1年中お届けできます。

希望小売価格(税抜)	1,500円/1kgあたり(不定買)
最もおいしい時期	12月~1月
原材料	マダイ(養殖)
主原料産地	上島町
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	消費約1週間
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1尾
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	注文量により変動(最大3辺合計120cm)

お問い合わせ先 浦安 元太  
(TEL) 0897-75-2067 (FAX) 0897-75-2550  
(mail) urayasusuisan@gmail.com

## コラーゲン鯛

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店

株式会社ヨンキウ

Web <http://www.yonkyu.co.jp>



### 野菜と一緒に、バランスのいい食事で美味しくキレイに

「コラーゲン鯛」は、コラーゲンを加えたオリジナル飼料で養殖されたヨンキウのブランド魚です。トレーサビリティと養殖エコラベルMEL認証の養殖手順書に則った生産管理がされ、安全・安心で環境にやさしい養殖魚を安定供給しています。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	養殖真鯛
主原料産地	愛媛県産
内容量	ご希望のサイズをご相談ください
賞味期限/消費期限	消費 冷蔵D+5
1ケースあたり入数	ご希望の規格・サイズをご指定ください
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP
最低ケース納品単位	ご希望の数量 (個数) をご指定ください
発注リードタイム	お問合せください
販売エリアの制限	無

お問合せ先 営業一部 次長 富永 隆春

TEL 0895-24-0002 FAX 0895-24-0037

mail [tominaga@yonkyu.co.jp](mailto:tominaga@yonkyu.co.jp)

## みかん鯛 (養殖)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社宇和島プロジェクト

Web <http://project-u.jp/02outline/index.html>



### 愛媛の農魚 みかん鯛です

愛媛を代表する農産物・みかんと水産物・真鯛のコラボです。身に弾力があり、臭みが少なくおいしく召し上がれます。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	みかん鯛 (養殖真鯛)
主原料産地	愛媛県
内容量	ご要望にあわせて対応させていただきます。お問い合わせください
賞味期限/消費期限	消費【冷蔵】フィーレ：D+5
1ケースあたり入数	ご要望にあわせて対応させていただきます。お問い合わせください
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	ご要望にあわせて対応させていただきます。お問い合わせください

お問合せ先 才木 康司

TEL 0895-28-0180 FAX 0895-28-0188

mail [saiki@project-u.jp](mailto:saiki@project-u.jp)

## 食べてみさいや 健康真鯛

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット

秀長水産株式会社

Web <http://www.hidecho.co.jp/>



### 私たちが安心して食べられる魚は美味しくて健康であってほしい

健康真鯛は、20年におよぶ研究とこだわりの結集です。すっきりとした味わいとのごし。こだわりの餌と飼育法をもとに健康会と専門スタッフが大切に育てています。

“養殖マニュアル”に従って一貫管理。最終製品の品質面・衛生面の評価を行っております。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年だが特に冬場
原材料	養殖真鯛
主原料産地	宇和海産
内容量	時季により変化。お問合せください
賞味期限/消費期限	賞なし (目安として4日程度)
1ケースあたり入数	2~4尾入
保存温度帯	チルド
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注確認日+2日程度
商品検査	抗生物質検査

お問合せ先 田中 龍一

TEL 0895-25-3305 FAX 0895-22-1808

mail [hinkan@hidecho.co.jp](mailto:hinkan@hidecho.co.jp)

## みかん愛たい

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

株式会社南予ビージョイ

Web <http://www.nanyo-bejoy.co.jp>



宇和海で  
愛媛のみかんと  
生産者の愛が育てた  
美味しいたいが  
生まれました

柑橘特有の精油成分リモネンの作用で、たいの身にほのかに柑橘の香りを感じます。魚離れの原因の1つである魚特有の臭みを抑え、大変食べやすく美味しく仕上げました。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	たい(愛媛県産・養殖)
主原料産地	愛媛県
内容量	約1.5kg/尾
賞味期限/消費期限	濯 冷蔵5日
1ケースあたり入数	2尾入り/ケース
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP、AEL
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後7日以内に発送 宅急便等利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	48.5×32.0×11.0cm(4kg)

お問い合わせ先 水産事業部 川本 和彦

TEL 0895-25-2800 FAX 0895-25-2877

mail k.kawamoto@nanyo-bejoy.co.jp

## 八幡鯛(養殖)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー

株式会社マルミ

Web <http://www.marumi-marinefoods.co.jp/>



豊後水道の潮流とお茶カテキン・ポリフェノールで  
大切に育てあげました。生産者限定出荷の真鯛

世界でも稀な好漁場、自然豊かな豊後水道の環境とお茶カテキン・ポリフェノールを与えて育てます。生産者を限定することで育成から出荷までの一環管理体制を築き、抜群の歯応えと、脂のりのりでも後味がさっぱりでしっかり旨い。これぞ本生鯛です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	秋~春
原材料	養殖真鯛
主原料産地	愛媛県産
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	賞 商品到着後より冷蔵3日
1ケースあたり入数	1~10尾(お問合せください)
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注確認後1~3日
販売エリアの制限	お問合せください
ケースサイズ(重量)	50×30×12cm

お問い合わせ先 中見 太郎

TEL 0894-23-0300 FAX 0894-23-2131

mail marumi-nakami@juno.ocn.ne.jp

## 天然真鯛フィレ(CAS冷凍)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

えひめシーフードサービス株式会社

Web <http://www.ehimeseafood.com/>



愛媛県八幡浜産の天然真鯛をCAS凍結  
水揚されてすぐに加工。身質が違う

愛媛県八幡浜港に水揚された天然真鯛をセリで買い付け、直ぐに加工してCAS冷凍で凍結しました。「仕入れが明確(安心安全)」「水揚されてすぐに産地で加工」「細胞を壊さず冷凍できるCAS冷凍を使用」。

希望小売価格(税抜)	2,800円/kg
最もおいしい時期	通年
原材料	天然真鯛
主原料産地	愛媛県(宇和海、瀬戸内海)
内容量	1枚もしくは2枚
賞味期限/消費期限	賞 製造日から1年間
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	要打合せ
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	お問合せください

お問い合わせ先 代表取締役社長 宮本 洋志

TEL 0894-35-6300 FAX 0894-35-6303

mail himiyamo@mxi.netwave.or.jp

## 愛鯛(養殖真鯛)

外食 中食 卸 メーカー レジャー

愛媛県漁業協同組合

Web <http://www.ehimegyoren.or.jp>

### 品質にこだわった極上の一品です

「愛鯛」は当組合がネオメイト(生産者)と連携し開発した安心・安全な身質優れた養殖真鯛です。天然ミネラルを強化した特殊な飼料を与えて身質の改善を行っています。細胞内の水分が少なく蛋白質と脂肪が多く入った身質です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	秋~春
原材料	養殖真鯛
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	半身1枚(250g~350g)
賞味期限/消費期限	消費期限5日
1ケースあたり入数	5尾10枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	35.0×55.0×13.0cm

**お問合せ先** 養魚・餌料販売部 宮本 輝樹  
TEL 0895-22-5225 FAX 0895-24-6135

## (冷凍)藻塩真鯛スキンレスフィーレ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

株式会社南予ビージョイ

Web <http://www.nanyo-bejoy.co.jp>

### 宇和海の鯛の旨味をご賞味ください

素材の持ち味を生かす為、口当たりもまろやかな広島県蒲刈産の藻塩と愛媛県伯方の焼き塩を調合した塩を擦り込み浸透させて旨味をギュッと凝縮しました。

お好きなサイズにカットして、カルパッチョやサラダ、しゃぶしゃぶなど様々なお料理でお召し上がれます。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	養殖真鯛
主原料産地	愛媛県 宇和海産
内容量	半身1枚(約300g)
1ケースあたり入数	約5kg
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	HACCP、AEL
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後10日以内に発送
販売エリアの制限	日本国内
ケースサイズ(重量)	54×37×13cm(約5kg)

**お問合せ先** 水産事業部 川本 和彦  
TEL 0895-25-2800 FAX 0895-25-2877  
mail k.kawamoto@nanyo-bejoy.co.jp

## 冷凍天然タイフィーレ

外食 中食 レジャー

有限会社嶋矢水産

Web <http://shimayasuisan.co.jp>

### 新鮮な魚を下処理済みのパックでお届けします

市場で水揚げされた魚をすぐに下処理し、-40℃の急冷で新鮮さを閉じ込めました。フィーレなのでロスがなく手間も省け、焼・煮・揚物用にと用途多様です。

希望小売価格(税抜)	3,000円/kg
最もおいしい時期	12月~4月
原材料	天然タイ(愛媛県産)
主原料産地	愛媛県
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	賞6か月
1ケースあたり入数	フィーレ1枚より可
保存温度帯	-20℃以下
最低ケース納品単位	1ケースより可
発注リードタイム	2日~3日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	お問合せください

**お問合せ先** 嶋矢 信長  
TEL 089-968-3733 FAX 089-968-3734  
mail info@shimayasuisan.co.jp

## 真鯛切り身

外食 中食 卸 レジャー

株式会社愛なん屋



### 鮮度抜群、水揚げ場から加工場まで2分

水揚げされたばかりの真鯛を鮮度抜群のまま指定の大きさにカットし急速冷凍しています。その他加熱、味付け等のオーダー品も承っております。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
原材料	真鯛 (宇和海産、養殖)
主原料産地	愛媛県
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞 冷凍180日
1ケースあたり入数	20kg
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後7日以内に出荷
販売エリアの制限	無

**お問合せ先** 代表取締役 和田 誠

TEL 0895-83-0178 FAX 0895-83-0180

mail ainannya@clear.ocn.ne.jp

## みかんブリ(養殖)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社宇和島プロジェクト

Web <http://project-u.jp/02outline/index.html>



### みかん風味のフルーツ魚です ブリ養殖に改革をおこしました

みかんを混ぜたエサを与えてました。一尾丸ごとですので、刺身はもちろん、鍋・あら炊きなどいろいろな料理に使用できます。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	みかんブリ (養殖ブリ)
主原料産地	愛媛県
内容量	ご要望にあわせて対応させていただきます。お問い合わせください
賞味期限/消費期限	賞 【冷蔵】 フィーレ：D+5
1ケースあたり入数	ご要望にあわせて対応させていただきます。お問い合わせください
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	ご要望にあわせて対応させていただきます。お問い合わせください

**お問合せ先** 才木 康司

TEL 0895-28-0180 FAX 0895-28-0188

mail saiki@project-u.jp

## みかん愛ぶり

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社南予ビージョイ

Web <http://www.nanyo-bejoy.co.jp>



### 宇和海で 愛媛のみかんと 生産者の愛が育てた 美味しいぶりが 生まれました

柑橘特有の精油成分リモネンの作用で、ぶりの身にほのかに柑橘の香りを感じます。魚離れの原因の1つである魚特有の臭みを抑え、大変食べやすく美味しく仕上げました。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	秋~春
原材料	ぶり (愛媛県産、養殖)
主原料産地	愛媛県愛南町
内容量	4kg以上
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵5日
1ケースあたり入数	1本
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP、AEL
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日~7日以内に発送、宅急便等利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	22.5×71×17cm

**お問合せ先** 水産事業部 川本 和彦

TEL 0895-25-2800 FAX 0895-25-2877

mail k.kawamoto@nanyo-bejoy.co.jp

## 八幡鰯(養殖)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

株式会社マルミ

Web <http://www.marumi-marinefoods.co.jp/>



### 豊後水道の潮流とお茶カテキン・ポリフェノールで大切に育てあげました。生産者限定出荷のみたて鰯

世界でも稀な好漁場、自然豊かな豊後水道の環境とお茶カテキン・ポリフェノールを与えて育てます。生産者を限定することで育成から出荷までの一環管理体制を築き、抜群の歯応えと、脂がのりのりでも後味がさっぱりでしっかり旨い。これぞ本生鰯です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	冬期
原材料	養殖鰯
主原料産地	愛媛県産
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	賞商品到着後より冷蔵3日
1ケースあたり入数	1~3尾(お問合せください)
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注確認後1~3日
販売エリアの制限	お問合せください
ケースサイズ(重量)	70×20×15cm

お問合せ先 中見 太郎

TEL 0894-23-0300 FAX 0894-23-2131

mail [marumi-nakami@juno.ocn.ne.jp](mailto:marumi-nakami@juno.ocn.ne.jp)

## コラーゲン鰯

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店

株式会社ヨンキュウ

Web <http://www.yonkyu.co.jp>



### 野菜と一緒に、バランスのいい食事で美味しくキレイに

「コラーゲン鰯」は、コラーゲンを加えたオリジナル飼料で養殖されたヨンキュウのブランド魚です。トレーサビリティと養殖エコラベルMEL認証の養殖手順書に則った生産管理され、安全・安心で環境にやさしい養殖魚を安定供給しています。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	11月から3月
原材料	養殖鰯
主原料産地	愛媛県産
内容量	ご希望のサイズをご相談ください
賞味期限/消費期限	消費冷蔵D+5
1ケースあたり入数	ご希望の規格・サイズをご指定ください
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP
最低ケース納品単位	ご希望の数量(個数)をご指定ください
発注リードタイム	お問合せください
販売エリアの制限	無

お問合せ先 営業一部 次長 富永 隆春

TEL 0895-24-0002 FAX 0895-24-0037

mail [tominaga@yonkyu.co.jp](mailto:tominaga@yonkyu.co.jp)

## 柑橘ハマチ

卸 スーパー 百貨店 その他小売

株式会社コニシン

Web <http://konishin.com>



### 愛媛の伊予柑果皮を食べて育ったハマチ

①柑橘の味がする

伊予柑の皮を与えることにより、柑橘の味がするハマチをつくることに成功しました。

②血合い肉の変色防止効果

伊予柑を与えることにより、血合い肉の変色を防止する効果があり、魚の臭み成分を抑えることができました。

希望小売価格(税抜)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	ハマチ
主原料産地	愛媛県
内容量	5kg
賞味期限/消費期限	消費冷蔵3日
1ケースあたり入数	1本
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1本
販売エリアの制限	無

お問合せ先 代表取締役 小西 真一郎

TEL 0894-20-8107 FAX 0894-20-8108

mail [s-konishin@blue.plala.or.jp](mailto:s-konishin@blue.plala.or.jp)

## 養殖ハマチフィーレ

森松水産冷凍株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

Web <http://www.rumijapan.co.jp/ja/>



### 産地直送の鮮度にこだわった 最高品質のブランドハマチ

宇和海の厳選された生産者によって育てられたハマチはぶどう種子から抽出された天然ポリフェノール「プロアントシアニジン」をブレンドした特別な飼料で育成しました。ポリフェノールの高い抗酸化作用により魚が健康になり、水揚げ後の鮮度劣化を長時間防止します。生産者、飼料メーカー、加工場でタグを組み一気通貫して生産を行っております。鮮度にこだわった最高品質のハマチをご堪能ください。

希望小売価格 (税抜)	2,000円/kg
最もおいしい時期	冬
原材料	養殖ハマチ
主原料産地	愛媛県、徳島県、大分県、高知県、長崎県、香川県
内容量	1.0~2.0kg (季節によって変動します)
賞味期限/消費期限	賞製造から1週間
1ケースあたり入数	2枚/4枚/6枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP、EU HACCP、BRC
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	納品日の3日前
販売エリアの制限	無
商品検査	一般細菌数、大腸菌群、ピブリオ、黄色ブドウ球菌

お問合せ先 営業部 課長 加賀 亜樹

TEL 0898-33-1772 FAX 0898-31-6527

mail [sales@rumijapan.co.jp](mailto:sales@rumijapan.co.jp)

## コラーゲンカンパチ

株式会社ヨンキュウ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店

Web <http://www.yonkyu.co.jp>



### 野菜と一緒に、バランスのいい食事で 美味しくキレイに

「コラーゲンカンパチ」は、コラーゲンを加えたオリジナル飼料で養殖されたヨンキュウのブランド魚です。トレーサビリティと養殖エコラベルMEL認証の養殖手順書に則った生産管理され、安全・安心で環境にやさしい養殖魚を安定供給しています。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	養殖カンパチ
主原料産地	愛媛県産
内容量	ご希望のサイズをご相談ください
賞味期限/消費期限	消費冷蔵D+5
1ケースあたり入数	ご希望の規格・サイズをご指定ください
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP
最低ケース納品単位	ご希望の数量 (個数) をご指定ください
発注リードタイム	お問合せください
販売エリアの制限	無

お問合せ先 営業一部 次長 富永 隆春

TEL 0895-24-0002 FAX 0895-24-0037

mail [tominaga@yonkyu.co.jp](mailto:tominaga@yonkyu.co.jp)

## 奥地あじ

株式会社マルウ水産

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット

Web <http://www.maru-u.jp>



### 愛媛県西予市の大地が育む最高の逸品 ジオの至宝ブランド認定第一号商品

宇和海リアスが生んだ、金色に輝く奇跡のあじ。回遊しない瀬付きのあじ。伝統の一本釣り奥地あじ。フィーレ、冷凍での対応もご相談ください。

希望小売価格 (税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	春から秋にかけてが旬
原材料	あじ
主原料産地	愛媛県 宇和海
内容量	要相談
賞味期限/消費期限	賞商品到着後冷蔵2、3日
1ケースあたり入数	時期による
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4571335628116
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	海の時化状況によります
販売エリアの制限	無

お問合せ先 代表取締役 宇都宮 一彦

TEL 0894-33-0391 FAX 0894-33-3632

mail [pink@maru-u.jp](mailto:pink@maru-u.jp)

## 骨切りハモ

株式会社オーシャンドリーム

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

Web <http://www.ocean-d.co.jp/>



### 朝どれの安心・安全なハモ。鮮度抜群

八幡浜産の朝どれハモを使用。機械で丁寧に骨切りしています。安心してお召し上がりください。(原体での出荷も可)

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	秋から冬にかけて
原材料	天然ハモ
主原料産地	瀬戸内海、宇和海
内容量	500g
賞味期限/消費期限	賞 冷凍6カ月/濯 当日
1ケースあたり入数	12p/ケース
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	自社衛生管理
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	14日以内
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	40×30.5×25.5cm

お問い合わせ先 代表取締役 松浦 康夫

TEL 0894-36-3350 FAX 0894-37-2229

mail [info@ocean-d.co.jp](mailto:info@ocean-d.co.jp)

## 宇和海産 豆あじIQF(業務用)

秀長水産株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

Web <http://www.hidecho.co.jp/>



### 姿揚げが楽しい ちいさなまめあじ

丸ごと食べられるサイズのまめあじを選別。粉付けて油調すれば簡単に調理できます。

1尾1尾の形がコンパクトで可愛らしく、食卓を楽しく演出できます。また宇和海産のまめあじは丸みがあって良いと評価されておりオススメの一品です。

希望小売価格(税抜)	業務用につき要相談
最もおいしい時期	通年だが春先から夏にかけて
原材料	まめあじ
主原料産地	宇和海産
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞 1年
1ケースあたり入数	8kg(ケース2合/甲)
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	10甲以上
発注リードタイム	2週間
ケースサイズ(重量)	29.5×42×18cm
商品検査	微生物検査、ヒスタミン検査

お問い合わせ先 管理部 田中 龍一

TEL 0895-25-3305 FAX 0895-22-1808

mail [hinkan@hidecho.co.jp](mailto:hinkan@hidecho.co.jp)

## せとぴち!神経メ鮮魚BOX

ビーコシーフード株式会社

外食 卸 その他小売 レジャー 業務用 キット OEM

Web <https://setopichi.com/>



### 飲食店ダイレクト! 漁師の秘技! 神経メ(放血)の瀬戸内の鮮魚です!

当社独自の生産者ネットワークで実現する、鮮魚ボックス及び水産加工品をご提案致します。

瀬戸内海の底引網漁師の秘技(神経メ等)で、質の良い鮮魚をお取り扱いできます。

一次加工、二次加工等のご要望はご相談ください。

希望小売価格(税抜)	10,000円より
最もおいしい時期	四季に合わせて
原材料	瀬戸内海の季節の天然鮮魚
主原料産地	瀬戸内海(燧灘海域)
内容量	予算により変動致しますので、お問合せ下さい。
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵にて1週間、(但し、お客様にて内臓等除去すること)(熟成する場合別途ご相談下さい)
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4589979890301
最低ケース納品単位	1箱から対応可能
発注リードタイム	県内:発注後最短翌日、県外:発注後最短翌々日
販売エリアの制限	なし(北海道、沖縄、離島等別途送料追加)

お問い合わせ先 代表取締役 山崎 浩(ヤマサキ ヒロシ)

TEL 090-5278-0887 FAX 0897-47-6815

mail [h-yamasaki@biiko.co.jp](mailto:h-yamasaki@biiko.co.jp)

## 鮮魚BOX

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

株式会社オーシャンドリーム

Web <http://www.ocean-d.co.jp/>



### 朝水揚げされた鮮魚をお送りします

朝水揚げされた魚を、すぐに箱詰し、出荷いたします。ご希望により、加工もいたします（鱗・内蔵除去、フィレ加工など）。新鮮な魚をご賞味ください。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	季節に応じた旬の魚の詰め合わせ（お客様のご要望により詰め合わせもいたします 例（煮物魚、刺身もの、焼き物など）※刺身もの1匹は必ず入ります 必要であれば、下処理もいたします
主原料産地	瀬戸内海、宇和海
内容量	お問合せください
賞味期限／消費期限	賞 冷蔵（2日）／消費 冷蔵（2日）生食に関しては当日
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	自社衛生管理
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日以内（天候により異なります）

**お問合せ先** 代表取締役 松浦 康夫

TEL 0894-36-3350 FAX 0894-37-2229

mail [info@ocean-d.co.jp](mailto:info@ocean-d.co.jp)

水産

## いきな車えび

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

日輪養魚有限会社



### 生名の粹な、活きた車えび

健康で安全で元気な車えびに育てるべく養殖場の飼育環境整備に重きをおいており、砂の洗浄・飼育中の底掃除などを行っているので、創業以来、全国的に蔓延した重篤なウイルスの発症は確認していない。また、飼料にフコイダン（天然モズク）やタウリン及びポリフェノール（カシス）等を入れ、抗生物質などの薬に頼らない車えびに育てている。

希望小売価格 (税抜)	5,000円
最もおいしい時期	冬季（11月下旬～1月中旬）
原材料	活きた車えび
主原料産地	愛媛県越智郡上島町生名3560番地
内容量	150g
賞味期限／消費期限	賞 梱包日より3日以内
1ケースあたり入数	5～6尾
保存温度帯	冷蔵庫を除く冷暗所、15℃前後
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	代金確認後、最短3日以内
販売エリアの制限	日本国内
ケースサイズ (重量)	10×18.5×28.5cm (1.5kg前後kg)

**お問合せ先** 池本 一喜代

TEL 0897-76-2438 FAX 0897-76-2592

mail [kazukiyo@helen.ocn.ne.jp](mailto:kazukiyo@helen.ocn.ne.jp)

## 岩牡蠣

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

企業組合こもねっと

Web <http://www.komo-net.com/>



### 濃厚ながら春の海の爽やかさを彷彿させる味わいが自慢です

- ① 蔞瀨海域の天然牡蠣より人工ふ化させた種を同海域のみで生育
- ② 運河の効果により潮流あり
- ③ 真水消毒や耳釣りを行うことにより、海の栄養を存分に吸収
- ④ 紫外線照射殺菌海水による流水浄化処理（24時間）の上、出荷

希望小売価格 (税抜)	540円
最もおいしい時期	4～6月
原材料	岩牡蠣
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	200～250g
賞味期限／消費期限	賞 冷蔵3日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ (重量)	25×34×14cm (2.5kg)
商品検査	第三者機関による衛生検査実施

**お問合せ先** 営業部 営業部長 高木 元

TEL 0895-63-0163 FAX 0895-30-3622

mail [komonetto-takagi@md.pikara.ne.jp](mailto:komonetto-takagi@md.pikara.ne.jp)

## 今治産ココロ牡蠣

株式会社燧灘水産

Web <https://www.hiuchinadasuisan.com>



### ミネラル豊富なココロ牡蠣

海水地で養殖しており、山からの水も入ってくるためミネラルが豊富で磯臭さが少なく、干出（育成途中で海水から上げて牡蠣を抑制すること）を行っているので貝柱の大きな牡蠣となっております。生食、焼き、蒸し、お好みの食べ方でお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	1個130円(定期販売にて相談あり)
最もおいしい時期	通年
原材料	真牡蠣
主原料産地	今治市
内容量	Sの100g
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	生食用の清浄海域取得
最低ケース納品単位	1
ケースサイズ(重量)	100サイズ～

お問い合わせ先 越智 悠介 TEL 090-5710-8548  
mail [hiuchinadaofficial@gmail.com](mailto:hiuchinadaofficial@gmail.com)

## 「海のとまて箱」アワビ編

スーパー 百貨店 その他小売

ナカト一産業



### 活きた真珠貝から真珠が出てきます

カラフルで味の濃いヒオウギ貝、高級食材アワビ、極めつけは活きたアコヤ貝から本物の真珠が出てきます。真珠の良否は取り出してみないとわかりません。当たり外れあります。

希望小売価格(税抜)	4,167円
最もおいしい時期	4月～5月
原材料	ヒオウギ貝、サザエ、アワビ、真珠貝(真珠入)
主原料産地	愛媛県宇和島市津島町
内容量	ヒオウギ貝10枚、サザエ3～4個500g以上、アワビ2～3枚200g以上、真珠貝(真珠入)2枚
賞味期限/消費期限	消費3日(冷蔵保存)
1ケースあたり入数	ヒオウギ貝10枚、サザエ3～4個、アワビ2～3枚、真珠貝2枚/ケース
保存温度帯	4～5℃
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	注文日の翌日発送、翌々日納品
販売エリアの制限	日本国内のみ
ケースサイズ(重量)	25×40×15cm(2kg)

お問い合わせ先 中島 敏行  
TEL 0895-35-0292 FAX 0895-35-0249  
mail [nakato@mb.pikara.ne.jp](mailto:nakato@mb.pikara.ne.jp)

## 冷凍トラハゼフィーレ

外食 中食 レジナー

有限会社嶋矢水産

Web <http://shimayasuisan.co.jp>



### 新鮮鮮魚を 下処理済みのパックでお届けします

市場で水揚げされた魚をすぐに下処理し、-40℃の急冷で新鮮さを閉じ込めました。フィーレなのでロスがなく手間も省け、天ぷら、南蛮漬けなど多様に調理できます。

希望小売価格(税抜)	1,500円/1パック
最もおいしい時期	通年
原材料	トラハゼ
主原料産地	愛媛県
内容量	原体1.0kg/1パック
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	1パックより可
保存温度帯	-20℃以下
最低ケース納品単位	1ケースより可
発注リードタイム	2日～3日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	お問合せください

お問い合わせ先 嶋矢 信長  
TEL 089-968-3733 FAX 089-968-3734  
mail [info@shimayasuisan.co.jp](mailto:info@shimayasuisan.co.jp)

## だてまぐろ ロイン(背・腹)

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー OEM

辻水産株式会社

Web <http://www.tsujisuisan.jp>



### 「最高の養殖環境」と「職人のこだわり」が創り上げた逸品 千年漁師の宝物

きめ細かい脂ののりと本マグロ特有の芳醇な香り、ねっとりとするような食感、そしてまろやかなコクと旨味を実現した、これからの本マグロです。本物のマグロをご賞味ください。

お客様のご注文日に合わせて釣り上げ、自社加工を行いロイン(1/4) 腹または背を日本全国ご指定場所までお届け致します。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	12月~3月
原材料	養殖クロマグロ
主原料産地	愛媛県 宇和海
内容量	不定貫
賞味期限/消費期限	届到着後冷蔵で3日
1ケースあたり入数	1丁
保存温度帯	冷蔵(-1℃~5℃)
認証・認定機関の許認可	HACCP
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日(日曜日を除く)
販売エリアの制限	日本全国(一部離島を除く)
ケースサイズ(重量)	110×35×30cm(30kg)
商品検査	株式会社食品微生物センター

**お問合せ先** 業務推進課 課長 濱田 一志  
 TEL 0895-24-6161 FAX 0895-24-6176  
 mail k\_hamada@tsujisuisan.co.jp

水産

## 媛まぐろ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 ギフト

株式会社ダイニチ

Web <http://www.dainichi-ff.co.jp/company.html>



### 愛媛県宇和海の荒波で育った養殖の媛まぐろ 本日あなたの食卓に嫁ぎます

愛媛県の宇和海で育った養殖本まぐろ。厳選された餌と栄養豊富な海で仕上がった究極の養殖本まぐろその名も媛まぐろと言います。是非1度ご賞味あれ!

希望小売価格(税抜)	7,000円/kg 送料別途
最もおいしい時期	11月~4月
原材料	養殖本まぐろ
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	お問合せください
賞味期限/消費期限	消 冷蔵3日
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	11月~6月限定。第2・4土曜日納品
販売エリアの制限	無

**お問合せ先** 海洋事業部 (リーダー/山下 哲史)  
 TEL 0895-27-3200 FAX 0895-27-3202  
 mail yamashita@dainichi-ff.co.jp

## 活はも骨切り

卸 メーカー

株式会社北風鮮魚



### 魚のプロが厳選したこだわりの活き鰯 瀬戸内海の旬の味を是非ご賞味ください

愛媛県下灘漁港で水揚げされた鰯を活けにし、丁寧に骨切りしました。添加物等を使用していないので、鰯本来の美味しさを十分ご堪能いただけます。湯引き、すき焼き、天ぷら、照焼、土瓶蒸しなど様々な調理方法で鰯をご賞味ください。

希望小売価格(税抜)	8,900円
最もおいしい時期	7月~8月、10月~11月
原材料	はも
主原料産地	愛媛県伊予市双海町
内容量	1~2尾IQF真空冷凍
賞味期限/消費期限	届 冷凍1年
1ケースあたり入数	5kg
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	発注後5日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	42×53.5×16.5cm

**お問合せ先** 営業部 営業部長 宮部 剛  
 TEL 089-986-0271 FAX 089-986-1454  
 mail t-miyabe@kitakaze-sengyo.jp

## 炙り鯛めしの素

Web <http://www.ocean-d.co.jp/>

株式会社オーシャンドリーム



### 豊後水道で獲れた天然真鯛を食べ尽くせ

豊後水道の真鯛を素早く加工し、骨をすべて使い濃厚な出し汁を作りました。お米と本品を使い炊飯するだけで簡単に料亭の味が楽しめます。薬味を添えてお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	出汁【真鯛(愛媛県産)、本みりん、清酒、昆布、食塩、生姜、醤油】、真鯛(愛媛県産)、ごぼう、生姜、人参、油揚げ/原材料の一部に小麦、大豆を含む
主原料産地	愛媛県
内容量	460g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	要相談
保存温度帯	常温(直射日光を避け、冷所保存してください)
JANコード	青袋: 4589504690611 赤袋: 4589504690628
発注リードタイム	7日
商品検査	外部委託

お問い合わせ先 代表取締役 松浦 康夫

TEL 0894-36-3350 FAX 0894-37-2229

mail info@ocean-d.co.jp

## 鯛めしの素

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

創作日本料理 吉左右



### 料亭の味を手軽にご家庭で味わえます

小料理【吉左右】監修のもと、ご自宅で簡単に料亭の味が楽しめます。八幡浜のブランド鯛【八幡鯛】を使用。丁寧に取った鯛の出汁と、鰹と昆布の出汁を合わせました。

希望小売価格(税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛、清酒、醤油、かつお、みりん、生姜、ごぼう、油揚げ、干し椎茸、食塩、昆布
主原料産地	八幡浜産真鯛、北海道産昆布、国内産椎茸
内容量	450g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4571401691006
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	36×29×26cm (10kg)

お問い合わせ先 代表者 廉田勝夫

TEL 0894-36-0988 FAX 0894-36-0988

mail kissou0988@gmail.com

## 宇和島鯛めしの素

卸 スーパー 百貨店 その他小売

株式会社かどや

Web <http://kadoya-taimeshi.com/>



### 郷土料理「宇和島鯛めし」の本場の味をご家庭で手軽にお楽しみいただけます

「宇和島鯛めし」は、生の鯛の身をタレに絡め、温かいご飯にタレごとかけて食べる、南予地方の代表的な郷土料理です。「宇和島鯛めしの素」には、鯛スライス、タレ、薬味が入っており、解凍するだけで、手軽に本格的な郷土料理を味わうことができます。

希望小売価格(税抜)	815円
最もおいしい時期	通年
原材料	具材: 真鯛(宇和海産)、青とさか、赤のり、わさび、ゴマ、きざみのり/香辛料抽出物、着色料(クチナシ青、ベニバナ黄) タレ: 酒、醤油、みりん、ダシ(昆布、かつお)(一部に大豆・小麦・ごまを含む)
主原料産地	宇和海
内容量	170g(真鯛60g、タレ100g、海藻10g)
賞味期限/消費期限	賞90日間
1ケースあたり入数	50個/ケース
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
JANコード	4582363530104
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日(土、日曜日を除く)
ケースサイズ(重量)	35×55×30cm(約10kg)

お問い合わせ先 事業本部 山口 敦子 TEL 0895-23-8200

FAX 0895-24-5544 mail jimusho-b@kadoya-taimeshi.com

## 炊き込み鯛めし

辻水産株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://www.tsujisuisan.jp>



### 真鯛と炊き込むことで旨味をご飯に染み込ませる極上の味

愛媛県宇和島の豊かな海で養殖された活メ真鯛の身をふっくらとご飯と炊くことで、真鯛の出汁の味とともに楽しみいただけます。

希望小売価格(税抜)	900円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛切身 [宇和海産、養殖]、だし:醤油、みりん、昆布調味料、風味調味料(かつお)、がらスープの素/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごまを含む)
主原料産地	愛媛県 宇和海
内容量	真鯛切身 100g、だし50g
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	24パック
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4571435460067
ケースサイズ(重量)	42×24×14cm(3kg)
商品検査	株式会社食品微生物センター

お問い合わせ先 業務推進課 課長 濱田 一志

TEL 0895-24-6161 FAX 0895-24-6176

mail [k\\_hamada@tsujisuisan.co.jp](mailto:k_hamada@tsujisuisan.co.jp)

## 宇和島の鯛めし(生食用)

辻水産株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://www.tsujisuisan.jp>



### 宇和島自慢の郷土料理をご家庭で気軽にご賞味ください

愛媛県宇和島の豊かな海で養殖された活メ真鯛の身を生のままご飯にのせて生卵とタレを混ぜ合わせてご飯にかけてお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	550円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛切身 [宇和海産、養殖]、たれ:醤油、みりん、還元水飴、清酒、鰹節調味料、昆布茶、砂糖/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) 薬味:ごま、きざみのり、(一部にごまを含む)
主原料産地	愛媛県 宇和海
内容量	真鯛切身 50g、たれ40g、薬味0.8g
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	30パック
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4571435460043
ケースサイズ(重量)	42×24×14cm(3kg)
商品検査	株式会社食品微生物センター

お問い合わせ先 業務推進課 課長 濱田 一志

TEL 0895-24-6161 FAX 0895-24-6176

mail [k\\_hamada@tsujisuisan.co.jp](mailto:k_hamada@tsujisuisan.co.jp)

## 鯛茶漬(生食用)

辻水産株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://www.tsujisuisan.jp>



### 真鯛とごまだれ風味のお茶漬好きにはたまらない贅沢な一品です

愛媛県宇和島の豊かな海で養殖された活メ真鯛の身に特製ごまだれを混ぜ合わせご飯にのせた上にお湯を注いでお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	550円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛切身 [宇和海産、養殖]、ごまだれ:還元水飴、ごま、醤油、発酵調味料、みそ、昆布茶、植物油、砂糖、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む) 薬味:ごま、きざみのり、(一部にごまを含む)
主原料産地	愛媛県 宇和海
内容量	真鯛切身 50g、ごまだれ30g、薬味0.8g
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	30パック
保存温度帯	冷凍(-18℃以下)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4571435460050
ケースサイズ(重量)	42×24×14cm(3kg)
商品検査	株式会社食品微生物センター

お問い合わせ先 業務推進課 課長 濱田 一志

TEL 0895-24-6161 FAX 0895-24-6176

mail [k\\_hamada@tsujisuisan.co.jp](mailto:k_hamada@tsujisuisan.co.jp)

## 鯛釜めしの素

義農味噌株式会社

スーパー その他小売 業務用 キフト OEM

Web <https://www.gino-miso.co.jp/>



### 愛媛県の郷土料理「鯛釜めし」が ご家庭で手軽にお楽しみいただけます

瀬戸内産の真鯛を使い、かつお節・昆布・鯛の骨からのだしで仕上げました。活玉（いきめ）ならではの鯛の鮮度にこだわった「鯛釜めし」をお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛(愛媛県産)、しょうゆ、かつお節エキス、昆布エキス、食塩、砂糖/酒精(一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	真鯛(愛媛県)
内容量	200g(2~3合用)
賞味期限/消費期限	賞3ヵ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4971989003350
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送(運送便利用)
ケースサイズ(重量)	24×34×14cm(3kg)

お問い合わせ先 廣川 喜一

TEL 089-984-2135 FAX 089-984-7300

mail [hirokawa@gino-miso.co.jp](mailto:hirokawa@gino-miso.co.jp)

## 愛媛県産天然真鯛を食べつくす「鯛めしセット」

えひめシーフードサービス株式会社

中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト OEM

Web <http://www.ehimeseafood.com/>



### 愛媛県産天然真鯛を使用 食べたいときに直ぐ食べられます

愛媛県八幡浜漁港に水揚げされた天然真鯛を鯛めし、お刺身、鯛カマでお召し上がりいただけます。

鯛めしは炊飯器に入れスイッチを入れるだけ、お刺身は切るだけ、鯛カマは焼くだけで天然真鯛の味がご賞味いただけます。

厳選素材をご家庭で。

希望小売価格(税抜)	5,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	鯛切り身/天然真鯛、出汁/天然真鯛、加水、昆布、鰹節、そのまま刺身/天然真鯛、鯛カマ/天然真鯛
主原料産地	愛媛県八幡浜市(宇和海、瀬戸内海)
内容量	鯛切り身80g、出汁420ml、そのまま刺身200g、鯛カマ500g
賞味期限/消費期限	賞冷凍3ヵ月
1ケースあたり入数	1セット
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	要打合せ
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表取締役社長 宮本 洋志

TEL 0894-35-6300 FAX 0894-35-6303

mail [himiyamo@mxi.netwave.or.jp](mailto:himiyamo@mxi.netwave.or.jp)

## 愛媛の2大鯛めし食べ比べセット

吉井食品株式会社

卸 メーカー 百貨店 その他小売 業務用 キフト OEM

Web <http://onmaku.co.jp/>



愛媛県産鯛 使用  
二大鯛めし  
食べ比べセット

### 愛媛の郷土料理が楽しめる

鯛の漁獲量日本一の愛媛には鯛めしという料理がありますが地域によって全く違う2種類の鯛飯が存在します。そんな2大鯛めしを食べ比べできるセットです。

希望小売価格(税抜)	3,980円
最もおいしい時期	春
原材料	宇和島鯛めし 鯛(愛媛県産)、醤油、みりん、酒、ごま、昆布/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆、小麦、ごまを含む) 松山鯛めし 鯛(愛媛県産)、醤油、酒、みりん、昆布/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆、小麦を含む)
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	1060g(松山鯛めし450g×2宇和島鯛めし80g×2)
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	松山鯛めし×2袋 宇和島鯛めし×2袋
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	ISO
ケースサイズ(重量)	20×30×10cm(1.3kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ検査済み

お問い合わせ先 代表取締役 吉井 猛

TEL 0898-24-7015 FAX 0898-35-1600

mail [yoshiishokuhin1@tkcnet.ne.jp](mailto:yoshiishokuhin1@tkcnet.ne.jp)

## 瀬戸内 鯛めし 2合用

百貨店 小売 レジャー

株式会社愛媛海産

Web <https://ehimekaisen.co.jp/index.html>



### 鯛一尾をまるごと豪快に炊き込む愛媛の郷土料理【鯛めし】の味をご自宅でお手軽に

瀬戸内海で獲れた天然真鯛を鮮度の良いうちに捌いて焼き上げた身と、アラを香ばしく焼き、じっくり取った濃厚な出汁を合わせました。爽やかな生姜の香りをアクセントに、風味豊かで深い味わいの鯛めしを是非ご賞味ください。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	焼鯛〔真鯛(瀬戸内海産)、鯛だし、生姜)、たれ〔醤油、みりん、砂糖、食塩、植物油〕、松山あげ、乾燥にんじん、昆布、(一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	瀬戸内海
内容量	135g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避け冷暗所にて保存)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4905171002579
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	5~7日
販売エリアの制限	要相談
ケースサイズ(重量)	62×29.5×35cm(6.4kg)

お問い合わせ先 吉住 達矢 TEL 0898-24-1154  
FAX 0898-33-3455 mail t.yoshizumi@kurushima.co.jp

## わっぱ鯛めし

卸 メーカー スーパー 百貨店 小売 レジャー その他 キフト

株式会社中田水産

Web [www.nakata-suisan.com](http://www.nakata-suisan.com)



### レンジで温めるだけ！ 無添加養殖で育てた鯛がたっぷり

わっぱの香りと共に心温まる味。無添加養殖で育てた鯛が、たっぷり混ぜ込まれているので、口の中で鯛の旨みが広がります。レンジで3分温めるだけの時短調理です。

希望小売価格(税抜)	500円
原材料	養殖鯛(愛媛県産)、米(国内産)、いんげん(タイ産)、食塩、醤油(大豆・小麦を含む)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、還元水あめ、たん白加水分解物、そうだかつおぶし、うるめいわしぶし、さばぶし、昆布、鯛エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
主原料産地	愛媛県西宇和郡伊方町
内容量	130g
賞味期限/消費期限	賞31日
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	52×35.5×15cm(6kg)
商品検査	外部委託

お問い合わせ先 工場長 小池  
TEL 0894-38-0737 FAX 0894-38-0743  
mail nakata-oceanindustry@circus.ocn.ne.jp

## 奥地の海の家 生あじ・生たい・生ひらめ

外食 卸 スーパー 百貨店 小売 レジャー 業務用 キフト

株式会社マルウ水産

Web <http://www.maru-u.jp>



### 絶品刺身とゴマの風味で箸が止まらない！ 海賊も喰る贅沢なマグの一杯

四国愛媛県産のブランド「奥地あじ」「ハーブ媛ひらめ」「愛媛県産たい」の絶品刺身と特製のごまだれ。大麦醤油を使用しているため小麦アレルギーの方も安心です。食べる際はパックのまま流水解凍するだけ。お茶漬け以外でも、ぶっかけ丼や海鮮サラダ、刺身としても楽しむことができます。贈答用にも喜ばれる逸品です。

希望小売価格(税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	通年
原材料	奥地の海の家(生あじ):アジ、大麦醤油、本みりん、すりゴマ、練りゴマ、魚介エキス、昆布エキス(原材料一部に大豆、サバ含む)
主原料産地	愛媛県 宇和海
内容量	60g(どんぶり1食入)
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	30(混載可能)
保存温度帯	-18℃以下
JANコード	生あじ:4571335626112 生たい:4571335626310 生ひらめ:4571335626211
発注リードタイム	3から7日
ケースサイズ(重量)	30×46×10cm(2.1kg)

お問い合わせ先 代表取締役 宇都宮 一彦  
TEL 0894-33-0391 FAX 0894-33-3632  
mail pink@maru-u.jp

## すっぽん料理セット(すっぽん鍋セット 5~6人前)

卸 スーパー 百貨店 その他小売 キット

水幸苑有限会社

Web <http://suppon-suikouen.jp>



### こだわり抜いたすっぽんをご堪能ください

すっぽん1匹分を食べやすいようにカットした精肉、関東風の辛口たれをセットにしています。すっぽんスープは、お鍋に使用しても良い、お吸い物、雑炊、茶碗蒸し等の他の料理のだし汁としてもお使いいただけます。ご家庭で本格的なすっぽん鍋をご堪能ください。

希望小売価格(税抜)	10,000円
最もおいしい時期	冬期
原材料	すっぽん精肉(骨付き肉、肝臓、甲羅、甲羅縁辺部)、濃縮たれ/清酒、かつお節エキス、醤油(遺伝子組み換えでない)、食塩(原材料の一部に小麦、大豆を含む)、すっぽんスープ/すっぽんだし、エンペラー/すっぽん甲羅縁辺部、からし酢みそ/みそ、砂糖、醸造酢、香辛料、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB2(原材料の一部に大豆を含む)、活血/すっぽん活血、焼酎
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	すっぽん精肉550g、甲羅約120g、濃縮たれ150ml、エンペラー酢みそ付き/甲羅縁辺部14g、からし酢みそ20g、すっぽんスープ1kg、活血80g
賞味期限/消費期限	賞味期限 冷凍3ヶ月
1ケースあたり入数	4セット/ケース
保存温度帯	冷凍
JANコード	4515480023327
ケースサイズ(重量)	36×52×31cm

お問い合わせ先 代表取締役社長 今田 富也

TEL 0895-32-3337 FAX 0895-32-3338

mail [info@suppon-suikouen.jp](mailto:info@suppon-suikouen.jp)

## 法皇キャビア

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

アフレル株式会社

Web <https://afrel-web.com/>



### 愛媛県の法皇山脈の湧水で育まれた国産のフレッシュキャビアです

愛媛県法皇山脈の湧水を掛け流し8年以上かけて育てたキャビアフィッシュ(チョウザメ:ベステル種)から採卵した国産フレッシュキャビアです。塩分濃度が3%と低く、様々なお料理にお使いいただけます。キャビア本来の濃厚でクリーミーな味わいをご堪能下さい。

希望小売価格(税抜)	8,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	チョウザメ卵、岩塩
主原料産地	愛媛県
内容量	20g
賞味期限/消費期限	消費期限 冷凍保存で製造日より12ヵ月
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	冷凍(マイナス18℃以下)
JANコード	4580590250000
最低ケース納品単位	お問い合わせください
発注リードタイム	受注後5日以内に発送
ケースサイズ(重量)	23×17×12cm (1.6kg)
商品検査	一般細菌検査(検査機関にて)

お問い合わせ先 養殖事業部 大畑 さほり

TEL 0896-22-3675 FAX 0896-22-3676

mail [ohata@afrel-web.com](mailto:ohata@afrel-web.com)

## キャビアフィッシュ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

アフレル株式会社

Web <https://afrel-web.com/>



### 愛媛県の法皇山脈の湧水で育まれた高級食材「国産のキャビアフィッシュ」です

愛媛県法皇山脈の湧水を掛け流し育てたキャビアフィッシュ(チョウザメ:ベステル種)です。生命力の強い魚で、淡泊ながら旨味のある脂がしっかり乗った白身魚(淡水魚)です。身崩れしにくく、ふくよかな食感で、和洋中様々なお料理にお使いいただけます。

希望小売価格(税抜)	業務用につき担当者までお問い合わせ下さい
最もおいしい時期	通年
原材料	チョウザメ
主原料産地	愛媛県
内容量	3kg~(ラウンドの場合)
賞味期限/消費期限	消費期限 冷蔵保存:製造日より5日/冷凍保存:加工日より90日
1ケースあたり入数	ラウンド:1尾/フィレ:2枚~
保存温度帯	冷蔵(冷蔵または冷凍)
最低ケース納品単位	お問い合わせください
発注リードタイム	受注後5日以内に発送
ケースサイズ(重量)	60×20×15cm (3kg~)
商品検査	一般細菌検査(検査機関にて)

お問い合わせ先 養殖事業部 大畑 さほり

TEL 0896-22-3675 FAX 0896-22-3676

mail [ohata@afrel-web.com](mailto:ohata@afrel-web.com)

## 骨まで食べられる干物「まるとと」あじ開き(しお味) 1尾

外食 百貨店 業務用 キット OEM

株式会社キシモト

Web <http://www.kishimoto-web.com>



希望小売価格(税抜)	250円
最もおいしい時期	通年
原材料	真あじ(国内産)、食塩、魚醤(魚介類)
主原料産地	国内
内容量	1尾
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	30P/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4954152201111
最低ケース納品単位	2ケース
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	51×25.5×10cm

### 「まるとと」で塩分抑えてカルシウムたっぷり!

愛媛県産業技術研究所と聖カタリナ大学と弊社の産官学の取組で共同研究開発した介護食としてもご利用出来る安心安全の商品です。国内産の真あじを高温高圧殺菌加工し、独自の製法で商品化しました。

お問合せ先 総務 岸本 智臣

TEL 089-966-6060 FAX 089-966-6360

mail [info@kishimoto-web.com](mailto:info@kishimoto-web.com)

水産

## ウルメ丸干し

スーパー 百貨店 その他小売

株式会社武久海産



希望小売価格(税抜)	3,182円
最もおいしい時期	3月~8月
原材料	うるめ
主原料産地	豊後水道(宇和海)
内容量	5~6串
賞味期限/消費期限	賞30日
1ケースあたり入数	90~120匹
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	35×23×4cm

### 魚の旨味を引き出す塩味

鮮度の良い魚しか仕入れません。  
魚の旨味を引き出す塩味です。

お問合せ先 代表取締役 西口 弘

TEL 0895-82-0077 FAX 0895-82-0077

mail [takehisakaisan@titan.ocn.ne.jp](mailto:takehisakaisan@titan.ocn.ne.jp)

## 宇和海 霜降りあじ

卸 その他小売

有限会社マキノ海産

Web <http://www.makinokaisan.com>



### 旨い干物は鮮度に勝る

宇和海の海洋牧場で丹精込めて育てられた鰯。刺身で食べられるほどに新鮮なものを、その日のうちに干物に仕上げる、脂のりがよく、ソフトでまろやかな味。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鰯(愛媛県産養殖)、食塩
主原料産地	愛媛県(宇和海)
内容量	1枚約150g
賞味期限/消費期限	賞冷凍30日
1ケースあたり入数	10枚×2
保存温度帯	冷凍
JANコード	4516068008217
最低ケース納品単位	1c/s
発注リードタイム	受注後3日以内発送

お問合せ先 専務取締役 榎野 洋介

TEL 089-953-3555 FAX 089-953-3558

mail [makino@iyo.ne.jp](mailto:makino@iyo.ne.jp)

## 福島さんの釜あげしらす

朝日共販株式会社

百貨店 その他小売 業務用 キフト

Web <https://www.shirasu.jp/>



希望小売価格 (税抜)	2,000円
最もおいしい時期	春、秋
原材料	イワシ稚魚、食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞冷凍 90日
1ケースあたり入数	8
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	ISO (9001.14001)
JANコード	4545851005737
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
商品検査	一般性菌、大腸菌、塩分

### 網元が鮮度にこだわって作りました

新・日本の常備食! 釜あげしらす。うまみを逃さず急速冷凍。1kgでも小分けブロックになっているので欲しい分だけ使えます。

お問い合わせ先 営業5課 課長 佐々木 伊津子

TEL 0894-53-0776 FAX 0894-53-0636

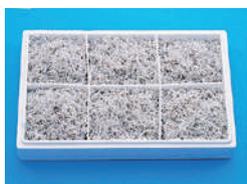
mail i-sasaki@shirasu.jp

## 福島さんの蒸ししらす

朝日共販株式会社

百貨店 その他小売 業務用 キフト

Web <https://www.shirasu.jp/>



希望小売価格 (税抜)	2,500円
最もおいしい時期	春、秋
原材料	イワシ稚魚、食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞冷凍 90日
1ケースあたり入数	8
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	ISO (9001.14001)
JANコード	4545851005751
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
商品検査	一般性菌、大腸菌、塩分

### 日本発! しらすを超えたしらすです

スチーム釜を使ってしらすを蒸しあげました。蒸すことでふっくらと仕上がりが、煮汁に旨味成分や栄養成分が溶け出さず、イワシの持つ本来の旨味、香り、栄養を取っていただけます。

お問い合わせ先 営業5課 課長 佐々木 伊津子

TEL 0894-53-0776 FAX 0894-53-0636

mail i-sasaki@shirasu.jp

## 釜あげしらす

有限会社カネモ

外食 卸 メーカー その他小売 レジナー

Web <http://e-kanemo.com/>



希望小売価格 (税抜)	250円
最もおいしい時期	6月~8月 11月~1月
原材料	いわし稚魚、食塩
主原料産地	愛媛県 (いつき灘)
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞未開封冷蔵: 30日 / 消開封後冷蔵: 2日
1ケースあたり入数	25袋
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4948070010078
最低ケース納品単位	4cs
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	36×28×10cm (2kg)

### 加熱加圧殺菌してあり安心です

水揚げから釜茹でまで最短20分の高鮮度。赤穂の塩を使用し、約2%で仕上げています。

お問い合わせ先 堀井 直人

TEL 089-993-0005 FAX 089-993-1818

mail kanemo@io.ocn.ne.jp

## 愛媛県産 老舗網元浜田の釜揚げしらす

有限会社マルヨシ水産

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

Web <https://hamadaya-online.com/>



### 老舗網元浜田のしらす—安心安全はあたり前—

大型低温急速冷凍庫完備。網元老舗の味 地元で代々継承され長年ご愛顧賜っております『浜田のちりめん』 愛媛県産の新鮮な原材料を漁獲・製造・販売の一貫生産。水揚げしたものをその日のうちに自社製造ラインで製造。最新設備のクリーンルームで安心安全という付加価値をつけたたこだわりの逸品。毎日“一所懸命”仕上げております。それが『浜田のちりめん』です。※HACCPガイドラインに沿って取組中、許認可取得申請準備中

希望小売価格 (税抜)	4,000円から (業務サイズにつき大量発注の際、別途お見積もりいたします)
最もおいしい時期	6月から12月
原材料	カタクチイワシ、食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	2kg (内容量変更可能) 他、量販店などクリーンカップなどパック詰可能
賞味期限/消費期限	賞 発送日含む90日間
1ケースあたり入数	ご要望通り
保存温度帯	冷凍 (冷凍)
最低ケース納品単位	ご要望通り
発注リードタイム	3日から5日以内
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	30×21×10cm (2kg)
商品検査	外部に委託 (今年自社品管管理部門構築予定)

**お問い合わせ先** 取締役 濱田 ゆかり TEL 0894-64-1180  
FAX 0894-64-1181 mail [maruyosi@me.pikara.ne.jp](mailto:maruyosi@me.pikara.ne.jp)

## 老舗網元 減塩浜田のちりめん

有限会社マルヨシ水産

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

Web <https://hamadaya-online.com/>



### 老舗網元浜田のちりめん—安心安全はあたり前—

網元老舗の味 地元で代々継承され長年ご愛顧賜っております『浜田のちりめん』 愛媛県産の新鮮な原材料を漁獲・製造・販売の一貫生産。水揚げしたものをその日のうちに自社製造ラインで製造。最新設備のクリーンルームで安心安全という付加価値をつけたたこだわりの逸品。毎日“一所懸命”仕上げております。それが『浜田のちりめん』です。※HACCPガイドラインに沿って取組中、許認可取得申請準備中

希望小売価格 (税抜)	15,000円から (業務サイズにつき大量発注の際、別途お見積もりいたします)
最もおいしい時期	6月から12月
原材料	カタクチイワシ、食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	5kg 他、小分け包装可能
賞味期限/消費期限	賞 発送日含む30日間
1ケースあたり入数	ご要望通り
保存温度帯	10℃以下
最低ケース納品単位	ご要望通り
発注リードタイム	3日から5日以内
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	45×32×13cm (5.2kg)
商品検査	外部に委託 (今年自社品管管理部門構築予定)

**お問い合わせ先** 取締役 濱田 ゆかり  
TEL 0894-64-1180 FAX 0894-64-1181  
mail [maruyosi@me.pikara.ne.jp](mailto:maruyosi@me.pikara.ne.jp)

## あけはまちりめん無選別

井上水産



### 宇和海のリアス式海岸で捕れたちりめん 天日干しで栄養抜群! 旨みどっさり

上干のちりめんですが、無選別のためお安く提供できます。もちろん、無添加。天日干しで品質、味は何も変わりません。いか、たこ、えびなどが混ざっているのでアレルギーのある方は注意してください。家庭用なら味があって上物より人気があります。

希望小売価格 (税抜)	500円
原材料	カタクチイワシ、塩
主原料産地	愛媛県西予市明浜町
内容量	1袋 200g
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵1カ月
1ケースあたり入数	1袋~
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1袋
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用

**お問い合わせ先** 井上 加代子  
TEL 0894-64-0260 FAX 0894-64-1368  
mail [inoue-chirimen@me.pikara.ne.jp](mailto:inoue-chirimen@me.pikara.ne.jp)



**自社生産の新鮮真鯛を自社加工  
旨味、風味、食べ応えをお楽しみ下さい**

自社生簀より水揚げした新鮮真鯛で作った「来島鯛みそ漬」。骨なし切り身の食感と風味豊かな香りが特徴です。軽く味噌をふき取って焼くだけ簡単レシピ。真鯛そのものの「旨み」を感じながら、お茶漬げやから揚げもお楽しみください。

希望小売価格 (税抜)	5,400円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛、味噌 (米・麦)、砂糖、塩、みりん、米発酵調味料、澱粉、豚ゼラチン、香辛料 (ウコン)、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)
主原料産地	愛媛県今治市
内容量	540g (6切×3パック)
賞味期限/消費期限	潤冷凍180日
1ケースあたり入数	3個/ケース
保存温度帯	冷凍
JANコード	4573176300015
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後7日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ (重量)	21×21×30cm (2.5kg)

**お問合せ先** 矢野 健徳

TEL 0897-86-2200 FAX 0897-86-3780

mail kaneki@dokidoki.ne.jp

**レンジdeグルメ「真鯛のバジルソース」**

**企業組合こもねっと**

Web <http://www.komo-net.com/>



**真鯛とバジルは味も栄養素もベストマッチ  
レンジで2分の簡単調理**

「真鯛」を伝統的な製法で製造する「藻塩」で旨みを引き出した後、「冷風熟成」製法により旨みを凝縮させた本格派「真鯛の一夜干し」を使用。真鯛のαリノレン酸とバジルのβカロテンの出会い。

希望小売価格 (税抜)	450円
最もおいしい時期	通年
原材料	養殖真鯛、藻塩、バジル、松の実、にんにく、オリーブオイル
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵1週間、冷凍6カ月
1ケースあたり入数	100個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4571430230061
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	70×35×15cm (8kg)
商品検査	第三者機関による衛生検査実施

**お問合せ先** 営業部 営業部長 高木 元

TEL 0895-63-0163 FAX 0895-30-3622

mail komonetto-takagi@md.pikara.ne.jp

**蒸し焼鯛**

**浦安水産**

Web <http://urayasusuisan.blog89.fc2.com/>



**焼きたての鯛のおいしさをお届けします**

瀬戸内海の急流で育てた鯛ですので、地元の旅館や漁業関係者からは天然の鯛と同じような特徴があると評価いただいております。水揚げ後すぐに加工しておりますし、添加物も使用していません。

希望小売価格 (税抜)	3,241円
最もおいしい時期	通年
原材料	鯛、食塩
主原料産地	上島町
内容量	600g
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	10尾/ケース
保存温度帯	冷凍
JANコード	4580341870051
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	30×50×30cm

**お問合せ先** 浦安 元太

TEL 0897-75-2067 FAX 0897-75-2550

mail urayasusuisan@gmail.com

## ゆら鯛塩釜(大)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キフト

宝水産有限会社



### 愛媛県由良半島で育てた鯛を ミネラル豊富な天然海塩で包み焼き上げた豪快な一品

愛媛県由良半島で育てた鯛を丁寧に下ごしらえし、ミネラル豊富な天然海塩で包み焼き上げた豪快な一品。地域特産品としての成長性が高く、産業振興に対する貢献性が高いと認められ、経済産業大臣賞最優秀賞を受賞しております。(中)・(小)もごございます。

希望小売価格(税抜)	8,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	真鯛、食塩、卵白
主原料産地	愛媛県愛南町家串
内容量	5.9kg
賞味期限/消費期限	賞7日
1ケースあたり入数	1
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4560167040319
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	4日
ケースサイズ(重量)	44.0×22.5×11.0cm
商品検査	一般生菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・大腸菌・サルモネラ・腸炎ビブリオ検査実施

**お問い合わせ先** 代表取締役 朝倉 典之

TEL 0895-70-6068 FAX 0895-70-6061

mail yakushijin@e-mihara.info

## 奥地の海の家飯 あじ塩焼・たい塩焼き

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

株式会社マルウ水産

Web <http://www.maru-u.jp>



### 美味しさの秘密は 「目利き」「特許技術」「塩」 プリプリ、ふっくら、こんがりの食感 いつでも簡単手軽に焼魚が食卓へ

鮮度を落とさず長期冷凍保存できます。下処理済みだからゴミも出なくグリル掃除も不要です。冷凍庫から取り出し電子レンジで一気に焼き上げる。だから……臭みも無い!プリプリふっくらこんがりの食感!鮮度抜群!これぞ食卓革命!

希望小売価格(税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	通年
原材料	あじ塩焼:アジ、食塩 たい塩焼き:タイ、食塩
主原料産地	アジ・タイ(愛媛) 塩(青ヶ島)
内容量	1尾
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	あじ25袋、たい15袋(混載可能)
保存温度帯	-18℃以下
JANコード	あじ:4571335628115 レンコダイ:4571335625412 チダイ:4571335625511
最低ケース納品単位	1ケースから
発注リードタイム	3から7日
ケースサイズ(重量)	30×46×10cm(あじ4.0kg たい3.5kg)

**お問い合わせ先** 代表取締役 宇都宮 一彦

TEL 0894-33-0391 FAX 0894-33-3632

mail pink@maru-u.jp

## アマゴの甘露煮

外食 その他小売 キフト

あまごの里

Web <http://hb9.seikyou.ne.jp/home/amagonosato/INDEX.HTM>



### 骨まで柔らかく あっさりとし滋味深い アマゴの美味さを 感じることができます

原材料であるアマゴの養殖から、加工まで当店で責任をもって行っています。地元産の炭や薪を使った昔ながらの製法で作っており、地元を代表する製品として30年余りの実績があります。

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	アマゴ、砂糖、醤油、みりん、蜂蜜
主原料産地	愛媛県大洲市河辺町
内容量	アマゴ5尾入り
賞味期限/消費期限	賞常温3カ月
1ケースあたり入数	20袋・ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4573431200029
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後1週間以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無

**お問い合わせ先** 梅木 健一

TEL 0893-39-2915 FAX 0893-39-2915

mail svjr-umeki@fm2.seikyou.ne.jp

株式会社オーシャンドリーム

Web <http://www.ocean-d.co.jp/>



**学校給食会の認定商品です**

新鮮な天然鱧を、機械で丁寧に骨切りし、ジャリジャリ感のない、白身魚フライのように仕上がっています。生命力の強い鱧を、是非ご賞味ください。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	秋から冬にかけて
原材料	天然はも (愛媛県産)、衣 (パン粉、小麦粉、砂糖、食塩、卵粉末、全粉乳、香辛料、酵母エキス、加工でん粉、増粘多糖類、(グアーキトサンタン)、クチナシ色素 (原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む))
主原料産地	瀬戸内海、宇和海
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞冷凍6カ月/消費当日
1ケースあたり入数	8個/ケース
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	自社衛生管理
発注リードタイム	14日以内
ケースサイズ (重量)	40×30.5×25.5cm

**お問い合わせ先** 代表取締役 松浦 康夫

TEL 0894-36-3350 FAX 0894-37-2229

mail [info@ocean-d.co.jp](mailto:info@ocean-d.co.jp)

**さざえ煮込み (サザエの醤油煮)**

株式会社ダイイチフーズ



**愛媛県産さざえを使用しています**

愛媛県産のさざえを使用し、丁寧に身を取り出し味付けした後、殻に戻しています。

希望小売価格 (税抜)	1,280円
最もおいしい時期	通年
原材料	サザエ (愛媛県産)、醤油、砂糖、発酵調味料、かつおぶしエキス、本みりん、魚介エキス、酵母エキス、醸造酢、調味料 (アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、(一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	125g
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	8個×16パック/ケース
保存温度帯	冷凍 (-18℃以下)
発注リードタイム	10日
ケースサイズ (重量)	51.0×31.5×21.0cm (12kg)
商品検査	自社内に検査室有り 一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌等の検査可能

**お問い合わせ先** ダイイチ珍味加工 取締役部長 長野 教司

TEL 0898-47-2221 FAX 0898-47-2131

mail [c1-namako@d1-foods.co.jp](mailto:c1-namako@d1-foods.co.jp)

**芽ひじき・茎ひじき**

マエダ商事株式会社



**30分の水もどしで簡単に食べられる**

瀬戸内海の海に育まれたひじきを長時間かけて炊き上げ、昔ながらの天日乾燥で仕上げました。食物繊維、鉄分、カルシウムが豊富。

希望小売価格 (税抜)	350円 (芽ひじき)・375円 (茎ひじき)
最もおいしい時期	通年
原材料	ひじき
主原料産地	国産
内容量	20g
賞味期限/消費期限	賞365日
1ケースあたり入数	50
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1c/s (混載可)
発注リードタイム	3日間
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	41×28×33cm (10kg)

**お問い合わせ先** 営業本部 主任 中村 満月

TEL 089-958-4455 FAX 089-958-5280

mail [matugenclb@knd.biglobe.ne.jp](mailto:matugenclb@knd.biglobe.ne.jp)

**たっぷり生乳85%使用  
香料・添加物不使用**

**メイファーム生乳のむヨーグルト**

生乳と砂糖だけで仕上げたのむヨーグルト。1987年に誕生したメイファームブランドは、「乳製品の基本は良い生乳から」という考えから生まれた乳製品です。生乳本来の風味を味わっていただくため、安定剤・香料など添加物は使用していません。生きて腸まで届くビフィズス菌使用。



希望小売価格(税抜)	138円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳、砂糖
主原料産地	四国主体
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞18日間
1ケースあたり入数	12本/ケース
保存温度帯	要冷蔵10℃以下
認証・認定機関の許認可	FSSC22000
JANコード	4908728003241
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	お問合せください
販売エリアの制限	お問合せください
ケースサイズ(重量)	16.0×47.4×14.2cm (2.24kg)

**お通じを改善する効果があるビフィズス菌  
BB-12が入った機能性表示食品**

**毎朝ビフィヨーグルト**

生きて腸まで届くことで腸内環境を改善し、お通じを改善する「ビフィズス菌BB-12」が機能性関与成分として配合された、毎朝手軽に食べられる個食タイプのヨーグルトです。機能性表示食品(届出番号:C340)です。



希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	乳、砂糖、乳製品、寒天/香料、安定剤(ペクチン)
主原料産地	四国主体
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞15日間
1ケースあたり入数	40個(8P×5)
保存温度帯	10℃以下
認証・認定機関の許認可	FSSC22000
JANコード	4908728002381
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	地域により
ケースサイズ(重量)	38.0×31.0×12.0cm (3.92kg)

**歯と歯ぐきの健康が気になる方へ  
口腔内環境を良好に保つ働きを助ける**

**8020ヨーグルト**

広島大学と共同開発した、機能性表示食品(届出番号:D28)です。本品にはラムノーザス菌L8020株(ラクトバチルスラムノーザスKO3株)を含みますので、口腔内環境を良好に保つ働きを助ける機能があります。



希望小売価格(税抜)	128円
最もおいしい時期	通年
原材料	乳、乳製品、砂糖/香料
主原料産地	四国主体
内容量	110g
賞味期限/消費期限	賞18日間
1ケースあたり入数	48個
保存温度帯	要冷蔵10℃以下
認証・認定機関の許認可	FSSC22000
JANコード	4908728004316
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	お問合せください
販売エリアの制限	お問合せください
ケースサイズ(重量)	42.8×30.2×15.8cm (6.3kg)

**愛媛大学と共同開発した  
ヨーグルトです**

**Nプラスドリンクヨーグルト**

愛媛大学大学院農学研究科では、柑橘の果皮に含まれるノビレチンと、乳たんぱく質に含まれるβ-ラクトグロブリンのアレルギー抑制に対する増強効果を研究しています。本製品は、ノビレチンを多く含有する、みかん果皮部分を多く配合したヨーグルトです。



希望小売価格(税抜)	168円	最もおいしい時期	通年
原材料	乳、乳製品、砂糖、みかんペースト、乳清たんぱく、ポンカン未熟果粉末/酸味料、ph調整剤、増粘剤、酸化防止剤		
主原料産地	四国主体	内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞製造日を含め18日間		
1ケースあたり入数	12本		
保存温度帯	10℃以下		
認証・認定機関の許認可	FSSC22000		
JANコード	4908728004248		
最低ケース納品単位	1ケース	発注リードタイム	地域により
ケースサイズ(重量)	16×49.4×14.2cm (2.24kg)		

**お問合せ先** 営業本部 係長 玉井 博司  
TEL 089-966-1100 FAX 089-966-1109  
mail [eigy@rakuren.co.jp](mailto:eigy@rakuren.co.jp)

## 内子産チーズセット

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー

株式会社醍醐

Web <http://www.daigocheese.com>



### 内子で放牧された健康な牛の搾り立て牛乳を使用 乳酸菌が活きたナチュラルチーズです

①放牧牛の健康で新鮮なミルクを使用し、②乳酸菌を殺さないため、腸にやさしく、③温暖な気候で育った牧草を摂取する放牧牛のミルクから生まれる味わい深いチーズです。

希望小売価格(税抜)	4,260円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳(内子産)、岩塩(モンゴル産)
主原料産地	愛媛県喜多郡内子町
内容量	①トミーノ(カマンベールタイプ):125g ②モッツアレラ 100g ③リコッタ:200g ④UCHIKO 180(セミハードタイプ):80g
賞味期限/消費期限	賞①トミーノ(カマンベールタイプ):1カ月 ②モッツアレラ:1週間 ③リコッタ:1週間 ④UCHIKO 180(セミハードタイプ):1カ月
1ケースあたり入数	各1個(トミーノ、モッツアレラ、リコッタ、UCHIKO180)/ケース
保存温度帯	10℃以下
JANコード	4582468150016
ケースサイズ(重量)	外寸:300×180×110mm 内寸:264×144×83mm(約0.7kg)

お問合せ先 國分 茂樹

TEL 0893-44-3998 FAX 0893-44-3998

mail [kokubun@daigocheese.com](mailto:kokubun@daigocheese.com)

## ステビアパン

外食 中食 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

有限会社月原ベーカリー

Web <http://www.pan-koubo.com/>



### 血糖値が気になる方など 毎日の食生活で健康維持

ステビアの持つ抗炎症作用は糖尿病患者さんに良いとされています。岡山理科大学の濱田教授の指導のもと開発したステビアパンで食事制限のある方へ少しでも美味しい体に良いものを提供したく、この商品を作りました。

希望小売価格(税抜)	780円
最もおいしい時期	通年
原材料	強力粉・ほうれん草・天然酵母・食塩・ステビア
主原料産地	愛媛県今治市(製造)
内容量	950g
賞味期限/消費期限	消費製造より3日
1ケースあたり入数	7本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4580139441524
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2~3日前
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	17×38×59cm

お問合せ先 朝倉店 岩城 幸

TEL 0898-56-1120 FAX 0898-56-1121

mail [qqmu5gc9k@aqua.ocn.ne.jp](mailto:qqmu5gc9k@aqua.ocn.ne.jp)

## みかんパン

外食 中食 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

有限会社月原ベーカリー

Web <http://www.pan-koubo.com/>



### みんなが大好きなみかんを パンの中に閉じ込めました

袋を開けると甘酸っぱいみかんの香りが漂います。

希望小売価格(税抜)	834円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、砂糖、蜂蜜、マーガリン、塩、みかん果汁、大豆蛋白、卵、イースト、乳化剤、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、着色料(カロチン)、香料、ph調整剤、トレハロース
主原料産地	愛媛県今治市(製造)
内容量	980g
賞味期限/消費期限	消費D+3
1ケースあたり入数	7本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4580139441319
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2~3日前
ケースサイズ(重量)	14×38×59cm

お問合せ先 朝倉店 岩城 幸

TEL 0898-56-1120 FAX 0898-56-1121

mail [qqmu5gc9k@aqua.ocn.ne.jp](mailto:qqmu5gc9k@aqua.ocn.ne.jp)

## 胚芽玄米パン

レジャー

有限会社かんこめ

Web <http://genmusu.com/>



### 美味しくなくては続かない こだわってこだわって玄米5割

玄米炊飯の技術をパン製造に活かしました。契約栽培の玄米を自家製粉した玄米粉、米胚芽、玄米ごはんが総重量の50%を占めます。胚芽は玄米換算で玄米ごはん3杯分入っており、500gのパンの中に玄米ごはん5杯分の栄養価が含まれていることになります。

希望小売価格(税抜)	685円
最もおいしい時期	2日後
原材料	国産小麦粉、国産玄米粉、玄米ごはん、塩、米胚芽、ショートニング、イースト
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	500g
賞味期限/消費期限	常温 14日(未開封)
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温(未開封)
JANコード	4560361061660
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	関東まで
ケースサイズ(重量)	52×25.0×39.0cm

**お問合せ先** 米穀部 代表取締役 菅 圭一郎

TEL 0897-55-2749 FAX 0897-55-3053

mail [kankome@mx8.tiki.ne.jp](mailto:kankome@mx8.tiki.ne.jp)

## こんにゃくベーグル(全15種(季節商品有)種類はお問い合わせください)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

株式会社一柳

Web <http://konnyaku.weblike.jp/>



### ヘルシーなベーグルパンをもっとヘルシーに! 毎日たべて安心、安全

こんにゃくを43%も配合し、モチリとした食感と歯ごたえのあるベーグルに仕上げました。

トースターで焼いてお召し上がり下さい。定番商品は11種類。その他、季節商品もございます。

希望小売価格(税抜)	160円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、こんにゃく粉、砂糖、食用オリーブ油、イースト(各味くるみ・チーズ・レーズンシナモン他)
主原料産地	北海道
内容量	70g
賞味期限/消費期限	常温 20日
1ケースあたり入数	90
保存温度帯	常温
JANコード	4944555601106(プレーン) 各味JANコード有 お問い合わせください
最低ケース納品単位	ご要望に合わせてご対応させていただきます。お問い合わせください
発注リードタイム	ご要望に合わせてご対応させていただきます。お問い合わせください

**お問合せ先** 代表取締役社長

TEL 0896-23-2420 FAX 0896-23-6644

mail [ichiryu@crest.ocn.ne.jp](mailto:ichiryu@crest.ocn.ne.jp)

## こんにゃくケーキ(全12種・種類はお問い合わせください)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

株式会社一柳

Web <http://konnyaku.weblike.jp/>



### 新鮮卵と小麦粉にヘルシーなこんにゃくを たっぷり加えています

膨張剤などをつかわず、新鮮なハーブたまごの力だけで、生地を浮かし、安心、安全をこころがけたケーキです。生地にこんにゃくをたっぷり30%加え、おなかにやさしく、甘さ控え目のヘルシーケーキです。

希望小売価格(税抜)	210円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、小麦粉、こんにゃく粉、砂糖、食用オリーブ油、穀物酢(各味ココア・くり・みかん他)
主原料産地	愛媛県
内容量	1個
賞味期限/消費期限	常温 冷蔵6日 冷凍30日
1ケースあたり入数	ご要望に合わせてご対応させていただきます。お問い合わせください
保存温度帯	冷凍(冷凍流通の冷蔵販売になります。)
JANコード	4944555301112(プレーン) 各味JANコード有 お問い合わせください
最低ケース納品単位	ご要望に合わせてご対応させていただきます。お問い合わせください

**お問合せ先** 代表取締役社長

TEL 0896-23-2420 FAX 0896-23-6644

mail [ichiryu@crest.ocn.ne.jp](mailto:ichiryu@crest.ocn.ne.jp)

## みかんメロンパン

その他  
小売 レジャー

株式会社いろは屋



希望小売価格 (税抜)	お問合せください
原材料	小麦粉、卵、砂糖、みかんピューレ、バター、アーモンドプードル、パン酵母、食塩、オレンジマーマレード
賞味期限/消費期限	賞お問合せください

### 愛媛県産みかん使用のご当地ぱん♪

愛媛産温州みかんを練り込んだみかんの香りが豊かな生地を、サクサクのビスケット生地で包み込み焼き上げました。マーマレード入りです。国産小麦 100%使用。

お問合せ先 蔵田

TEL 089-923-5688 FAX 089-924-5559

mail keiri@irohaya.co.jp

## (おいしい低糖質シリーズ) 低糖質食パン・クロワッサン・はだか麦パン

その他  
小売 レジャー

有限会社内田パン

Web <http://uchidapan.com>



希望小売価格 (税抜)	食パン: 350円/一斤、クロワッサン: 60円、塩パン: 70円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦
主原料産地	愛媛県
内容量	食パン: 460g、クロワッサン: 25g、塩パン: 25g
賞味期限/消費期限	賞生産日を含め3日 (常温)

### 愛媛県産のはだか麦を使った糖質約30%カットのおいしい低糖質パン

愛媛大学を含む産学官連携の共同開発で生まれたこのパンは約30%もの糖質削減を実現しつつも、なおかつ高食物繊維で、しっかりふっくら、しっかりしっとりした、どなたにも召し上がっていただける夢のおいしさに仕上がりました。

お問合せ先 代表取締役 内田 敏之

TEL 089-989-7262 FAX 089-989-7261

mail uchipan@fuga.ocn.ne.jp

## ぶっかけおぼろ豆腐

外食 卸 メーカー  
その他  
小売 レジャー

三好食品

Web <http://miyoshi-syokuhin.net>



希望小売価格 (税抜)	300円
最もおいしい時期	夏
原材料	国産丸大豆
主原料産地	愛媛県
内容量	270g
賞味期限/消費期限	賞4日
1ケースあたり入数	12p
保存温度帯	冷蔵 (10℃以下)
JANコード	4935015000096
最低ケース納品単位	1箱
販売エリアの制限	愛媛県内
ケースサイズ (重量)	13.5×13.5×6cm (4kg)

### 濃厚、半熟、トロトロ、スプーンで食べる贅沢感

こだわりのおぼろとうふ、本来の味と食感をもっとしっかり味わいたいという方は、天然塩だけを軽く振って食べるのもおすすめ。キンキンに冷やした冷酒と合わせると、いつもなら気だるい夏の夕方が、むしろ楽しみになる。

お問合せ先 古家 信一郎

TEL 089-982-0422 FAX 089-982-0882

mail info@miyoshi-syokuhin.net

## しめとうふ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

### 有限会社中川食品



### 愛媛県南予の伝統食材 年末に食べる為、しめとうふと名前が付いたとか

創業明治36年から大洲、肱川の側で豆腐を作り続けて100余年。南予では、麦みそに砂糖、カラシを混ぜた、みがらし味噌を付けて食べます。水切り不要なので、時短料理になり、普段使いにも便利。豆腐ハンバーグ・豆腐ステーキ・豆腐カツ・白和え・おでんにお勧めです。

希望小売価格(税抜)	200円
最もおいしい時期	夏場
原材料	大豆、凝固剤(にがり)
主原料産地	カナダ・アメリカ産
内容量	200g
賞味期限/消費期限	漬4日
1ケースあたり入数	60個
保存温度帯	10℃以下で冷蔵
JANコード	4964987151017
最低ケース納品単位	1個から
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	39×12×63.5cm(1.5kg)

**お問い合わせ先** 取締役 中川 雄一

TEL 0893-24-2881 FAX 0892-24-2361

mail nakagawatofu@gmail.com

## すくいとうふ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

### 有限会社中川食品



### 愛媛県大洲産福豊大豆を 100%使用!

創業明治36年から大洲、肱川の側で豆腐を作り続けて100余年。愛媛県大洲市の中心に流れる肱川は、暴れ川としても有名で、氾濫すると土が入れ替わり、肥沃な土地に。そこで獲れる大洲産福豊大豆100%を使用し、伝統の職人技で濃厚に仕上げました。是非、ご賞味ください。

希望小売価格(税抜)	253円
最もおいしい時期	夏場
原材料	大豆(品種:ふくゆたか)、凝固剤(にがり)
主原料産地	愛媛県大洲市産
内容量	220g
賞味期限/消費期限	漬4日
1ケースあたり入数	40個
保存温度帯	10℃以下で冷蔵
JANコード	4964987021082
最低ケース納品単位	1個から
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	39×12×63.5cm(1.5kg)

**お問い合わせ先** 取締役 中川 雄一

TEL 0893-24-2881 FAX 0892-24-2361

mail nakagawatofu@gmail.com

## 愛媛の朝一番

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他業務用 キット

### 新居浜製豆協同組合



### 新居浜のセイトーから世界のセイトーへ

同組合では、「柔らかくて味が濃い豆腐が食べたい」とのご要望にお応えする形で新商品の開発に取り組みました。永年に亘り豆腐を製造してきた技術を駆使し独自の製法から生まれたおぼろ豆腐は、繊細でありながら愛媛の土で育った大豆の全てを味わえるものになっています。新居浜の太鼓台をイメージしたデザインを取り入れたパッケージにもこだわりましたので、是非ともご賞味ください。

希望小売価格(税抜)	150円
最もおいしい時期	夏
原材料	愛媛県産大豆、凝固剤(にがり)
主原料産地	愛媛県
内容量	220g
賞味期限/消費期限	漬6日間
1ケースあたり入数	16個
保存温度帯	冷蔵(10℃以下)
JANコード	4960978001347
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	10×14×40cm(0.3kg)

**お問い合わせ先** 理事長 白川 寛

TEL 0897-37-1170 FAX 0897-32-7792

mail niihamaseitou@rose.ocn.ne.jp

## 松山鍋焼うどん

卸 スーパー

愛麺株式会社

Web <http://www.aimen.jp/>



### 甘いぞなもし

松山のソウルフードである「鍋焼うどん」を調理麺にて商品化したしました。甘いおつゆと、少しやわらかめのうどん、甘めの味付け牛肉が特徴です。

希望小売価格 (税抜)	450円
原材料	【うどんつゆ】 醤油 (国内製造)、上白糖、削り節、発酵調味料、食塩、澱粉、煮干し、昆布だし、椎茸/調味料 (アミノ酸等)、酒糟、VB1 (一部に小麦・大豆・そばを含む)、【うどん】 小麦粉 (国内製造)、食塩/加工でんぷん (一部に小麦を含む)、【具材】 味付牛肉 (国内製造)、味付油揚げ、ちくわ、かまぼこ、ねぎ、七味唐辛子/加工でんぷん、調味料 (アミノ酸等)、pH調整剤、コチニール色素、グリシン、酒糟、V.C、増粘多糖類、ソルビトール (一部に小麦・卵・大豆・牛肉・こまを含む)
主原料産地	愛媛県松山市
内容量	麺 200g
賞味期限/消費期限	消費D+3
1ケースあたり入数 (目安)	9個
保存温度帯	冷蔵 (10℃以下)
認証・認定機関の許認可	愛媛県食品自主衛生管理認証施設 (愛媛県HACCP)
JANコード	4970769041223
販売エリアの制限	関東~九州 (※消費期限が短い為、要相談)
ケースサイズ (重量)	42.2×32.5×19.5cm (11kg)
商品検査	細菌検査

お問い合わせ先 営業部 係長 近藤 優 TEL 089-972-8100  
FAX 089-972-8200 mail kondoy@aimen.jp

## 松山ラーメン

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ その他業務用 キット OEM

有限会社新栄食品

Web <http://shinei-shokuhin.com>



### 我家のラーメン あっさり醤油 あとはあなたの 腹かげん

半生ラーメンの為、日持ちが1か月と長く保存食に最適。100gと少なめのため、ちょっと小腹がすいた時などに便利です。あっさりしょうゆ味がいい加減です。化粧箱入りの5食セットもあります。

希望小売価格 (税抜)	120円
最もおいしい時期	通年
原材料	めん:小麦粉・食塩・植物油たんぱく・植物油脂/酒精・プロピレングリコール・かんすい・クチナシ色素 スープ:しょうゆ・肉エキス・植物油脂・食塩・砂糖/調味料 (アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤 (グアーガム)
主原料産地	カナダ・オーストラリア
内容量	136g (めん重量100g)
賞味期限/消費期限	賞1か月
1ケースあたり入数	20個~100個
保存温度帯	常温 (賞味期限内にお召し上がりください)
JANコード	4974085000223
最低ケース納品単位	20個~100個
ケースサイズ (重量)	24.5~×32.5~×14~cm (3~kg)
商品検査	目視 温度管理

お問い合わせ先 総務部 林 美枝子  
TEL 089-970-1181 FAX 089-970-2411  
mail info@shinei-shokuhin.com

## 絹かわなす 6切れ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

有限会社大沢食品



### 季節限定の愛媛県特産品 果物のような ジューシーな茄子

名水百選にも選ばれている伊予の名水「西条うちめき水」から育まれた西条地区独特の「丸茄子」です。皮が絹のように細やかで果肉が良く詰まったみずみずしいお漬物です。

希望小売価格 (税抜)	400円
最もおいしい時期	7月~9月
原材料	なす (愛媛県産 絹かわなす)、漬け原材料[食塩、還元水あめ、異性化液糖、蛋白加水分解物、酵母エキス]、調味料 (アミノ酸等)、ph調整剤、還元オリゴ糖、酸化防止剤 (V.C)、ミョウバン
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	6切れ
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日
1ケースあたり入数	20個/ケース
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4971014110213
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後2日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 営業 取締役専務 大沢 将志  
TEL 0898-23-2167 FAX 0898-23-2138  
mail ma-oozawa@oosawa-syokuhin.com

## 伊予の絹かわなす

株式会社守谷漬物

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <https://moriyatukemono.com/>



### 愛媛県産の絹かわなすを浅漬にしました

愛媛県特産の絹かわなすは、うちめき水に育まれた新鮮・美味しいなすです。皮が薄く肉厚でジューシーな果肉が特徴です。その絹かわなすをカットし、あっさりとしたサラダ風の浅漬に仕上げました。

希望小売価格(税抜)	398円
最もおいしい時期	7月～9月
原材料	なす、漬け原材料【食塩、還元水あめ、果糖ぶどう糖液糖】、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、環状オリゴ糖、ミョウバン
主原料産地	愛媛県
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞7日間
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4960324123822
販売エリアの制限	不可: 離島、沖縄、北海道
ケースサイズ(重量)	27.5×40×15cm (7.2kg)
商品検査	一般生菌数、e.coli、腸炎ビブリオ

お問い合わせ先 代表取締役 守谷 育展

TEL 0897-41-6961 FAX 0897-41-9452

mail [ikunobu@moriyatukemono.com](mailto:ikunobu@moriyatukemono.com)

## 庄大根のさくら漬

株式会社守谷漬物

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <https://moriyatukemono.com/>



### 愛媛県産の庄大根を甘酢漬にしました

愛媛県松山市北条庄地区の地場野菜・庄大根を甘酢漬にしました。着色料を使用せず素材そのものをいかけた淡いさくら色に仕上げました。

希望小売価格(税抜)	298円
最もおいしい時期	1月～3月
原材料	大根、漬け原材料【糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖・果糖ぶどう糖液糖)、醸造酢、食塩、発酵調味料、昆布だし、蛋白加水分解物、酵母エキス】/調味料(アミノ酸等)、酸味料(一部にりんごを含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	130g
賞味期限/消費期限	賞20日間
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4960324-132664
販売エリアの制限	不可: 離島、沖縄、北海道
ケースサイズ(重量)	26×38.7×9.5cm (3.5kg)
商品検査	一般生菌数、e.coli、腸炎ビブリオ

お問い合わせ先 代表取締役 守谷 育展

TEL 0897-41-6961 FAX 0897-41-9452

mail [ikunobu@moriyatukemono.com](mailto:ikunobu@moriyatukemono.com)

## 絹かわなす 1ヶ漬

有限会社矢野食品

その他小売 その他



### 皮がやわらかくジューシーな味

大きななすですが、大味さはなく優れた食味を持ちます。

希望小売価格(税抜)	550円
最もおいしい時期	7月～9月
原材料	絹かわなす、漬け原材料[異性化液糖、食塩、りんご酢、発酵調味料、たん白加水分解物]、調味料(アミノ酸)、酸味料、酸化防止剤(V.C)、みょうばん
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	250g~
賞味期限/消費期限	賞14日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4979831110355
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間

お問い合わせ先 矢野 浩基

TEL 0897-56-6343 FAX 0897-53-2394

mail [yanoshokuhin32528@yahoo.co.jp](mailto:yanoshokuhin32528@yahoo.co.jp)

## 筍のみそ漬(カット)

有限会社玉井民友商店

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://tamai-tukean.com/>



### おかずの一品として、麦みそに筍を漬け込んだシンプルで、旨味のあるお漬物です

漬け込んだ筍と麦みそを一緒に食べて頂ける様に仕上げた商品です。使用している筍は愛媛県産を使用しており、化学調味料・保存料は使用しておりません。

希望小売価格(税抜)	420円
最もおいしい時期	春、秋が特にシーズン(通年通して基本的においしいです)
原材料	たけのこ、漬け原材料(麦みそ(裸麦、大麦、大豆、食塩、水飴、酵母エキス)、砂糖、発酵調味料、魚介エキス、醸造酢、酵母エキス、還元水飴、食塩、たん白加水分解物) / 加工でん粉、増粘多糖類、酒精、酸味料(一部に大豆・さばを含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	40入
保存温度帯	常温
JANコード	4974658458154
ケースサイズ(重量)	40×25×15cm(5.65kg)
商品検査	一般生菌数・大腸菌群

お問い合わせ先 常務取締役 玉井 邦明

TEL 0893-24-4591 FAX 0893-24-4592

mail s-tamai7@chive.ocn.ne.jp

## 国産丹波黒黒豆 150g

株式会社志賀商店

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 業務用 OEM

Web <http://shiga-mame.co.jp>



### 国産丹波黒を上品な甘さに仕上げた煮豆

国産丹波黒を使用しています。お客様のニーズに合わせたあっさりとした甘さで、価格もリーズナブルにしております。

希望小売価格(税抜)	360円
最もおいしい時期	通年
原材料	黒大豆(国産・遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水飴、食塩/重曹、硫酸第一鉄
主原料産地	岡山県産、滋賀県産、兵庫県産
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞150日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(直射日光・高温を避け、できるだけ涼しい所で保存してください)
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO22000)、HACCP(愛媛県版HACCP)
JANコード	4974274200359
販売エリアの制限	沖縄・北海道は別途
ケースサイズ(重量)	18.5×37×14cm(3.6kg)

お問い合わせ先 営業部 桧垣 喜仁

TEL 0898-64-1333 FAX 0898-64-1332

mail shiga13@zb.wakwak.com

## 鯛ソーセージ3本入

株式会社アゴラ

Web <https://agora-m.co.jp/>



### 美味し珍しソーセージ

養殖真鯛生産日本一の愛媛、魚肉ソーセージ発祥の地八幡浜がお届けする真鯛を使った旨味たっぷりの魚肉ソーセージです。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉(いとよりだ、すけそうだら、まだい)、植物性油脂、食塩、砂糖、鯛風味調味料、卵白粉、香辛料/加工でん粉、調味料(アミノ酸)、レシチン、リン塩酸(Na)、香辛料抽出物、(一部に小麦、卵、大豆、さばを含む)
内容量	75g×3
賞味期限/消費期限	賞製造日より5カ月
1ケースあたり入数	35袋
保存温度帯	常温
JANコード	457140190702
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無し

お問い合わせ先 尾地 真明

TEL 0894-35-6565 FAX 0894-35-6611

mail info@agora-m.co.jp

西南開発株式会社

国産あじ使用

元祖魚肉ソーセージ

昭和26年発売当時のレシピと製造方法で再現しました。しっかりとした食感と風味が特徴です。

原材料	魚肉〔あじ(国産)〕、豚脂、砂糖、豚肉、卵白、食塩、植物油、香辛料、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、くん液、レシチン、リン酸塩(Na)、コチニール色素、(原材料の一部に大豆を含む)
主原料産地	国産(長崎県他)
内容量	75g



国産あじ使用

あじのソーセージ

国産あじを使用し、石臼と杵で丁寧に練り上げました。あじの風味が活かしたソーセージです。

原材料	魚肉〔あじ(国産)〕、結着材料(でん粉、ゼラチン、卵白)、豚脂、豚肉、砂糖、食塩、香辛料、酵母エキス、くん液
主原料産地	国産(長崎県他)
内容量	80g



まぐろ25%入り

まぐろソーセージ

まぐろを25%練り合わせ、石臼と杵で丁寧に作った贅沢な魚肉ソーセージです。軽く炙ると、食感がふわつとやわらかくなります。

原材料	魚肉(まぐろ、いとより、えそ)、でん粉、豚脂肪、砂糖、食塩、醸造調味料、魚肉エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、コチニール色素、(原材料の一部に大豆を含む)
主原料産地	日本、インド、タイ、ベトナム他
内容量	80g



国産青のり使用

青のりソーセージ

白身魚に国産青のりを練りこんだ風味豊かな魚肉ソーセージです。軽く炒めると青のりが香ばしくなり、いっそう美味しくお召し上がりいただけます。サラダのトッピングとしてもご利用いただけます。

原材料	魚肉(イトヨリ、タラ)、でん粉、豚脂肪、砂糖、食塩、魚肉エキス、種もの(青のり)、香辛料、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、レシチン、(原材料の一部に大豆を含む)
主原料産地	タイ、インド、日本他
内容量	80g



いわし40%入り

いわしソーセージ

いわしを40%加え、石臼と杵で丁寧に練り上げました。いわしの風味をしっかり感じるソーセージです。

原材料	魚肉(いわし、えそ、いとより)、でん粉、豚脂肪、砂糖、食塩、魚肉エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、レシチン、(原材料の一部に大豆を含む)
主原料産地	日本、タイ、インド他
内容量	80g



国産ゆず皮使用

ゆずの香ソーセージ

白身魚に国産ゆず皮を練りこみました。彩りも良くサラダのトッピングとしてもご利用いただけます。

原材料	魚肉(イトヨリ、タラ)、でん粉、種もの(ゆず皮)、豚脂肪、砂糖、食塩、魚肉エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、レシチン、(原材料の一部に大豆を含む)
主原料産地	タイ、インド、日本他
内容量	80g



共通項目

希望小売価格(税抜)	150円
最もおいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞5カ月(在庫品より発送します)
1ケースあたり入数	20本/ケース
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO
最低ケース納品単位	10ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、製造の場合3週間
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	28.0×20.2×78.0cm

お問合せ先 橋本 真一 TEL 0894-36-0653

mail s.hashimoto@seinankaiatsu.co.jp

## 無添加うす塩手押しじゃこ天

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

伊予蒲鉾株式会社

Web <http://www.iyakamaboko.co.jp/>



### 愛媛県の「愛」あるブランド品に認定 素材にこだわった極上の逸品です

宇和海や瀬戸内海で捕れた、新鮮な生魚を昔ながらの手押し製法で製造しております。保存料・化学調味料などの添加物を一切使用していませんし、塩も国産天日塩を使用して魚の旨みを引き立てております。

希望小売価格(税抜)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉(ホタルジャコ、グチ、トラハゼ、コチ)、食塩、砂糖、澱粉、卵白(卵を含む)、ブドウ糖、酵母エキス、食用油(菜種油)
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	41g×3枚
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵10日
1ケースあたり入数	20袋/ケース
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO9001)
JANコード	4970743000666
販売エリアの制限	有(北海道、沖縄、その他離島)
ケースサイズ(重量)	27×30×9cm

お問い合わせ先 販売部 取締役 営業部長 阿部 泰久

TEL 0894-66-0334 FAX 0894-66-0660

mail iyokamaboko@nifty.com

## 手造りじゃこ天ぷら

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー

河内屋蒲鉾株式会社

Web <http://www.kawachiya1848.co.jp>



### スローだけどファーストフード

宇和海でとれた新鮮な地魚「ホタルジャコ」を使い、石臼ですりつぶして揚げたものがじゃこ天であり、宇和島の代表的な特産品です。全てすりつぶすからカルシウムが豊富であり、水さらしをしないので旨味と栄養分も豊富。1枚ずつ手造りで仕上げた厚みのある揚げ物です。

希望小売価格(税抜)	160円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉(ホタルジャコ、グチ、アジ、ヒイラギ、その他) 植物性蛋白、食塩、卵白、食用なたね油、糖類(ブドウ糖、砂糖)、調味料(アミノ酸等)、D-キシロース、保存料(ソルビン酸)、pH調整剤
主原料産地	愛媛県八幡浜市・愛媛県宇和島市
内容量	じゃこ天1枚55g
賞味期限/消費期限	賞 冬季・冷蔵1週間 夏季・冷蔵5日/消 冬季・冷蔵1週間 夏季・冷蔵5日
1ケースあたり入数	50枚/ケース
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	食品衛生法
JANコード	4905977111307
ケースサイズ(重量)	34×25×8cm

お問い合わせ先 代表取締役社長 河内屋 仁

TEL 0895-22-7700 FAX 0895-25-2371

mail kawachiyakamaboko@celery.ocn.ne.jp

## 手押しじゃこ天

卸 その他

株式会社田中蒲鉾本店

Web <http://tanakama.co.jp/>



### 小魚を骨ごとすり潰した手押しじゃこ天

魚を骨ごとすり潰し、すり身を1枚1枚揚げました。全国紙NIKKEIプラス1なんでもランキング「魚の練り物味のぜいたく」にて手押しじゃこ天が5位に選ばれました。

希望小売価格(税抜)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	ホタルジャコ、卵白、澱粉6%、食塩、菜種油、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
主原料産地	宇和海近海
内容量	50g×3
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵7日間
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	受注後翌日より配送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 総務部 磯崎 美子

TEL 0895-25-1227 FAX 0895-25-0215

mail y.isozaiki@tanakama.co.jp

## レンジじゃこ天

株式会社谷本蒲鉾店

Web <http://www.tanimotokamabokoten.com>



### 電子レンジ対応 少量小分・長期保存パックのじゃこ天です

地元・愛媛県の魚を主原料に製造しております。真空加工を施していますが、じゃこ天の味・風味・食感などが損なわれないように製造しております。

希望小売価格(税抜)	350円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、澱粉、食塩、ぶどう糖、植物油、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
主原料産地	愛媛県
内容量	2枚
賞味期限/消費期限	賞60日
1ケースあたり入数	12袋/ケース
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4905572900016
最低ケース納品単位	7ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	27×40×4.5cm(1kg)

お問い合わせ先 代表取締役 谷本 憲昭

TEL 0894-22-0266 FAX 0894-22-3162

mail [tanimotokamabokoten@gmail.com](mailto:tanimotokamabokoten@gmail.com)

## 愛媛のじゃこてん

檜垣蒲鉾有限会社

Web <http://www.higakikamaboko.com>



### 薄揚げなのに食感がぷりぷり どなたにも美味しく頂けます

瀬戸内の魚を最大限使用したじゃこ天を薄く仕上げる事によりお子様やお父様のおつまみにも重宝致します。

希望小売価格(税抜)	215円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、でんぷん、食塩、植物油、魚エキス、ブドウ糖、調味料(アミノ酸等)
主原料産地	愛媛県(瀬戸内海)、アメリカ、中国
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞7日
1ケースあたり入数	10
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4977073111017
最低ケース納品単位	5
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	遠距離はお問合せください
ケースサイズ(重量)	31×38×10cm(1.4kg)

お問い合わせ先 代表取締役 檜垣 賢二

TEL 0898-22-2166 FAX 0898-32-9399

mail [higaki@higakikamaboko.com](mailto:higaki@higakikamaboko.com)

## みかんスティック

檜垣蒲鉾有限会社

Web <http://www.higakikamaboko.com>



### 愛媛のみかんから 生まれた おやつスティック

瀬戸内の魚と愛媛のみかんをふんだんに使い、おやつからおつまみまで幅広く重宝される逸品に仕上げました。

希望小売価格(税抜)	215円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、小麦澱粉、食塩、植物油、みかん果汁、みかん果皮、魚エキス、卵白(卵)、砂糖/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)
主原料産地	伯方果汁
内容量	10本
賞味期限/消費期限	賞10日
1ケースあたり入数	10
保存温度帯	冷蔵(10℃以下で保存してください)
JANコード	4977073301821
最低ケース納品単位	2
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	28×26×7cm(2.3kg)

お問い合わせ先 代表取締役 檜垣 賢二

TEL 0898-22-2166 FAX 0898-32-9399

mail [higaki@higakikamaboko.com](mailto:higaki@higakikamaboko.com)

## 宇和島じゃこ天

外食 中食 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 その他 業務用 キット

有限会社安岡蒲鉾店

Web <https://www.yasuokakamaboko.co.jp/>



**主菜でも副菜でも  
汁物でも。  
愛媛県が誇る郷土食  
『宇和島じゃこ天』**



使用する原料魚は愛媛県で水揚げされた『ホタルジャコ』などの小魚。昔ながらに石うすで練って作るじゃこ天です。じゃこ天には豊富なタンパク質はもちろんカルシウムやDHA・EPAが多く含まれてますので、栄養価が高いのも自慢です。

希望小売価格(税抜)	900円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉(ほたるじゃこ、あじ、白ムツ、その他)、卵白(卵を含む)、でん粉、醗酵調味料、食塩、砂糖、植物油/調味料(アミノ酸等)
主原料産地	愛媛県「宇和海」
内容量	5枚
賞味期限/消費期限	賞8日
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4979565888889
発注リードタイム	受注後3日以内に発送

**お問い合わせ先** 取締役 安岡 弘和

TEL 0895-58-2155 FAX 0895-58-2706

mail [yasuokahy@yasuokakamaboko.co.jp](mailto:yasuokahy@yasuokakamaboko.co.jp)

## じゃこつみれ

外食 中食 卸 メーカー レジャー

有限会社安岡蒲鉾店

Web <https://www.yasuokakamaboko.co.jp/>



**煮込めば煮込むほど  
ダシがでるので  
汁物・鍋物・煮物・  
味噌汁・おでん・  
炊き込みご飯などに  
最適です**

宇和島近海で水揚げされるほたるじゃこを主原料に今も石臼でスリミを作り一口サイズに食べやすく形を整え、小魚のうまみを逃がさないように蒸したものです。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉((国産)(ほたるじゃこ、あじ、ぐち、その他))、卵白(卵を含む)、でん粉、醗酵調味料、食塩/調味料(アミノ酸等)
主原料産地	愛媛県「宇和海」
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞30日
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4979565223352
最低ケース納品単位	4ケース
発注リードタイム	受注後3日以内発送、運送便利用
ケースサイズ(重量)	17×31×14cm

**お問い合わせ先** 安岡 弘和

TEL 0895-58-2155 FAX 0895-58-2706

mail [yasuokahy@yasuokakamaboko.co.jp](mailto:yasuokahy@yasuokakamaboko.co.jp)

## あげ巻

外食 卸 その他小売 レジャー

有限会社安岡蒲鉾店

Web <https://www.yasuokakamaboko.co.jp/>



**農林水産大臣賞を受賞した本物志向の  
地方色豊かな美味しいかまぼこです**

愛媛県で水揚げされる「えそ」を一匹一匹手作業でさばいて蒲鉾のすり身にし、油揚げを渦巻き状に巻いて作る愛媛ならではのかまぼこです。昭和63年全国蒲鉾品評会において最高賞である「農林水産大臣賞」を受賞しました。

希望小売価格(税抜)	600円
原材料	魚肉(えそ・ぐち)、油揚げ、卵白、醗酵調味料、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na)、塩化マグネシウム(にがり)
主原料産地	愛媛県(宇和海)
内容量	170g
賞味期限/消費期限	賞11日
1ケースあたり入数	10本
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4979565111130
最低ケース納品単位	4ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送(運送便利用)
ケースサイズ(重量)	17×31×14cm(3kg)

**お問い合わせ先** 安岡 弘和

TEL 0895-58-2155 FAX 0895-58-2706

mail [yasuokahy@yasuokakamaboko.co.jp](mailto:yasuokahy@yasuokakamaboko.co.jp)

## 宇和島じゃこ天スティック

株式会社島原本舗

卸 スーパー 百貨店 業務用 ギフト OEM

Web <http://www.shimahara.co.jp>



### 小魚の風味満点の食べやすいスティック状のじゃこ天です

宇和海の小魚を主原料に小骨や皮ごとすり潰し、食べやすいスティック状に仕上げたじゃこ天。幅広い年齢層に楽しんでいただいています。

希望小売価格 (税抜)	198円 ※送料など地域により異なる場合があります。お問い合わせ下さいませ
最もおいしい時期	初夏
原材料	魚肉 [(あじ、たち魚、ほたるじゃこ) (愛媛県産)、その他]、馬鈴薯でん粉、卵白 (卵を含む)、ナタネ油、食塩、砂糖/調味料 (アミノ酸)
主原料産地	宇和海 (愛媛産)
内容量	10本
賞味期限/消費期限	賞7日間
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4973743240001
最低ケース納品単位	10ケース
ケースサイズ (重量)	20×34×8cm (1kg)
商品検査	製品検査 (一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌)

お問合せ先 営業部 山口 智史

TEL 0895-27-2345 FAX 0895-27-1234

mail [yamaguchi@shimahara.co.jp](mailto:yamaguchi@shimahara.co.jp)

## 手押しじゃこ天

有限会社亀井蒲鉾

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

Web <https://www.kameikamaboko.com/>



### 昔からの手作りにこだわって製造しています

宇和海の新鮮な小魚を主原料にして、昔ながらの製法で1枚ずつ手作りしています。

小魚を丸ごとすり潰しているので、カルシウムもたっぷりです! H30年度全国蒲鉾品評会「水産庁長官賞」受賞!

希望小売価格 (税抜)	1枚 126円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、菜種油、澱粉、砂糖、卵白 (卵を含む)、食塩/調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ソルビン酸)
主原料産地	宇和海
内容量	60g
賞味期限/消費期限	消費通常冷蔵5日間 (ガスパック15日間、真空パック20日間)
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵 (1~10℃)
JANコード	4589631690010
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	受注確認後3日以内
販売エリアの制限	無し

お問合せ先 代表取締役 亀井 長幸

TEL 0895-22-0176 FAX 0895-22-0147

mail [kameikamaboko1897@juno.ocn.ne.jp](mailto:kameikamaboko1897@juno.ocn.ne.jp)

## ふわ天

有限会社亀井蒲鉾

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

Web <https://www.kameikamaboko.com/>



### 「ふわふわ・もちもち・とろとろ」の新食感です!

歯がなくても大丈夫! ニュータイプの揚げ蒲鉾です。とにかく柔らかさにこだわって作りました。「ふわふわ・もちもち・とろとろ」で食べるとビックリしますよ! 全国蒲鉾品評会受賞!

希望小売価格 (税抜)	1枚 93円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、米油、澱粉、砂糖、卵白 (卵を含む)、魚醤、食塩/調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ソルビン酸)、乳化剤
主原料産地	タイ国
内容量	70g
賞味期限/消費期限	消費通常冷蔵5日間 (ガスパック15日間、真空パック20日間)
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵 (1~10℃)
JANコード	458963690300
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	受注確認後3日以内
販売エリアの制限	無し

お問合せ先 代表取締役 亀井 長幸

TEL 0895-22-0176 FAX 0895-22-0147

mail [kameikamaboko1897@juno.ocn.ne.jp](mailto:kameikamaboko1897@juno.ocn.ne.jp)

## 保存料・化学調味料・卵白不使用の 無添加じゃこ天

### 真空無添加じゃこ天3枚入り

愛媛県産鮮魚を使用し、特定原材料、保存料、化学調味料を使用せずに作った無添加じゃこ天。小魚の骨まですり身にしてカルシウムたっぷり。そのまま炙って、うどんのトッピングや炒め物など、お料理にもご利用いただけます。業務用パッケージもございます。



希望小売価格 (税抜)	オープン
原材料	魚肉、砂糖、塩、酒、みりん、魚肉エキス、酵母エキス、菜種油
主原料産地	西日本近海
内容量	3枚 <span style="float:right">賞味期限/消費期限 30日</span>
1ケースあたり入数	30袋
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4560334052022
最低ケース納品単位	1ケース (30袋)
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	35×44×23cm (5kg)
商品検査	ロット毎細菌検査を自社にて実施・金属探知有り

## 瀬戸内・宇和海産 鮮魚使用

### 宇和島屋のじゃこ天 80g1枚入り

愛媛名産のじゃこ天。こちら以外に、お魚天ぷらシリーズとして、柚子・青さびじき・干しエビと紅生姜・生姜茎わかめがございます。フローズンチルド商品で、冷凍で1年保存可能。販売ロスが少なく管理のしやすい商品です。



希望小売価格 (税抜)	オープン
原材料	魚肉 (日本)、魚肉スリミ (ベトナム製造又はインド製造)、卵白、澱粉、なたね油、食塩、調味だし、砂糖、ぶどう糖、加工油脂 (還元水飴、植物性油脂) / 加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、香料、(一部に小麦・卵・大豆・さばを含む)
主原料産地	魚肉 (日本)
内容量	80g1枚
賞味期限/消費期限	冷蔵1年、冷蔵D+6
1ケースあたり入数	60袋×2合
保存温度帯	冷凍 (フローズンチルド商品となります。冷凍で配送・保存いただき、販売時は冷蔵1℃～10℃以下要冷蔵で行ってください。賞味期限は冷蔵D+6で温度変更者が日付を必ず貼り付けてください)
JANコード	4560334056426
最低ケース納品単位	1ケース (60袋×2合)
発注リードタイム	7営業日 (土・日・祝は工場休みの為加算)
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	43×22×30cm (10kg)
商品検査	ロット毎細菌検査を自社にて実施・金属探知有り

## 瀬戸内・宇和海産 鮮魚使用

### おつまみじゃこ天ロング

愛媛県の郷土料理じゃこ天をおつまみサイズのスティックにしました。揚げてそのまま食べても美味しいですし、野菜炒めや、麺類・サラダのトッピング等、素材としても使えます。量販店総菜売り場・飲食店様でお取組みいただいております。



希望小売価格 (税抜)	オープン
原材料	魚肉 (日本)、魚肉スリミ (ベトナム製造又はインド製造)、卵白、澱粉、揚げ油 (なたね油)、食塩、調味だし、砂糖、ぶどう糖、加工油脂 (還元水飴、植物性油脂) / 加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、香料、(一部に小麦・卵・大豆・さばを含む)
主原料産地	魚肉 (日本)
内容量	700g <span style="float:right">賞味期限/消費期限 冷蔵1年</span>
1ケースあたり入数	700g×6袋×3合 <span style="float:right">保存温度帯 冷凍</span>
JANコード	4560334056211 <span style="float:right">販売エリアの制限 全国</span>
最低ケース納品単位	1ケース (700g×6袋×3合)
発注リードタイム	7営業日 (土・日・祝は工場休みの為加算)
ケースサイズ (重量)	59×25×38cm (13kg)
商品検査	ロット毎細菌検査を自社にて実施・金属探知有り

## 魚肉と野菜で揚げました かじれば旨味がジュワツと溢れます

### じゃこカツ85g

愛媛県の郷土料理じゃこ天の生地に玉ねぎ・人参を混ぜ合わせ、お魚メンチカツを作りました。魚を丸ごとミンチにかけて作っているので魚の旨味と野菜の甘みがジュシーに仕上がっています。量販店総菜コーナー・外食・学校給食などご利用頂いております。



希望小売価格 (税抜)	オープン
原材料	魚肉 (日本)、魚肉すり身 (ベトナム製造又はインド製造)、玉葱、人参、卵白、澱粉、食塩、砂糖、調味だし、衣 (パン粉、小麦粉、砂糖、食塩、卵粉末、全粉乳、香辛料) / 加工澱粉、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類 (グアー、キサンタン)、カロチノイド色素、クチナン色素、(一部に小麦・卵・乳製品・大豆・さばを含む)
主原料産地	西日本近海 <span style="float:right">内容量 8枚</span>
賞味期限/消費期限	1年 <span style="float:right">保存温度帯 冷凍 (-18℃)</span>
1ケースあたり入数	8枚×10袋×2合
JANコード	4560334056006
最低ケース納品単位	1甲 (8個×10袋×2合)
ケースサイズ (重量)	41×27×20cm (14kg)
商品検査	ロット毎細菌検査を自社にて実施・金属探知有り

お問合せ先 営業部 合田

TEL 0895-24-2828 FAX 050-3457-8282

mail [info@uwajimaya.jp](mailto:info@uwajimaya.jp)

前略、八幡浜から。南伊予の塩でつくったじゃこ天です。

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 キフト

有限会社鳥津蒲鉾店

Web <http://www.jyako.com>



### 魚と塩だけで作りました アレルギーがある人にも 安心して食べてもらいたいです

魚と塩だけで作りました。アレルギーなどがある人にも安心して食べてもらいたいです。また、骨ごとミンチしてあるので食べやすく、まるで焼き魚を食べているようです。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉(ほたるじゃこ)、食塩、食用油
主原料産地	愛媛県
内容量	40g×3
賞味期限/消費期限	賞 冷凍1年 冷蔵10日
1ケースあたり入数	40袋
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4981964220542
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	26×35×14cm(6kg)
商品検査	専門他社

お問い合わせ先 代表取締役 鳥津 康孝

TEL 0894-22-2009 FAX 0894-24-6448

mail [toriyasu@jyako.com](mailto:toriyasu@jyako.com)

### いのうえのじゃこ天(5枚)

その他小売 レジャー その他 キフト

有限会社井上蒲鉾本舗

Web <https://www.e-jyakoten.co.jp/>



### 新鮮な宇和海の原材料と手づくりにこだわった じゃこ天です

ハランボやグチなど宇和海で獲れた鮮魚を使って、石臼ですりあげたすり身を木型に入れて一枚一枚を職人が手押しで成型して菜種油で揚げております。魚本来のうまみがギュッと詰まっています。なお、卵を使用しておりません。

希望小売価格(税抜)	695円
原材料	魚肉(国産)、でん粉、菜種油、食塩、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na)、pH調整剤
主原料産地	愛媛県
内容量	5枚
賞味期限/消費期限	賞 製造日より7日間
1ケースあたり入数	お問い合わせください
保存温度帯	冷蔵(1~10℃)
JANコード	4580619292011
最低ケース納品単位	お問い合わせください
発注リードタイム	2~3日
ケースサイズ(重量)	お問い合わせください
商品検査	専門会社にての検査

お問い合わせ先 代表取締役 折原 健一

TEL 0895-23-2266 FAX 0895-25-7769

mail [ken@e-jyakoten.co.jp](mailto:ken@e-jyakoten.co.jp)

### いのうえのあげ巻

その他小売 レジャー その他 キフト

有限会社井上蒲鉾本舗

Web <https://www.e-jyakoten.co.jp/>



### かまぼこのうまみと 油揚げのハーモニー

宇和海で獲れた鮮魚「えそ」を手さばきで身を採り、石臼ですりあげたすり身を、職人が一本一本油揚げで巻き、蒸しあげました。卵は使用しておりません。

希望小売価格(税抜)	945円
原材料	魚肉(国産)、油揚げ[大豆(遺伝子組換えでない)、食用植物油、凝固剤]、食塩/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na)、pH調整剤
主原料産地	愛媛県
内容量	250g
賞味期限/消費期限	賞 10日間
保存温度帯	冷蔵(1~10℃)
JANコード	4580619291106
最低ケース納品単位	お問い合わせください
発注リードタイム	2~3日
ケースサイズ(重量)	お問い合わせください
商品検査	専門会社にての検査

お問い合わせ先 代表取締役 折原 健一

TEL 0895-23-2266 FAX 0895-25-7769

mail [ken@e-jyakoten.co.jp](mailto:ken@e-jyakoten.co.jp)

### 愛媛特産のじゃこ天をアヒージョにして缶詰に詰め込みました

#### じゃこ天アヒージョ缶

愛媛県の特産品であるじゃこ天を太白ごま油でアヒージョにして缶詰に詰め込みました。そのままおつまみやおかずの一品として美味しくお召上がりいただけます。残った油はパンにつけてお召上がりください。



希望小売価格 (税抜)	600円	最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉練り製品 (魚肉、食塩、植物油脂、粉末状大豆たん白、魚介エキス、たん白加水分解物、砂糖) (国内製造)、食用ごま油、にんにく、食塩、唐辛子/増粘剤 (加工デンプン) 調味料 (アミノ酸等)、保存料 (ソルビン酸)、酒精		
主原料産地	愛媛県	内容量	63g
賞味期限/消費期限	賞D+300		
1ケースあたり入数	50		
保存温度帯	常温		
JANコード	4971328109422		
最低ケース納品単位	1		
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便を利用		

### 愛媛県特産のじゃこ天の身に野菜を混ぜてカツに仕上げました

#### じゃこカツ

愛媛のソウルフードのじゃこ天にごぼう、人参、玉ねぎなどの野菜を入れてパン粉をつけた物になります。業務用はもちろん3枚入りの小売り用にも対応しております。



希望小売価格 (税抜)	150円	最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉 (輸入又は国産)、パン粉、小麦、玉ねぎ、ごぼう、人参、でん粉、食塩、植物油脂、粉末状大豆たん白、魚介エキス、おろししょうが、砂糖、ぶどう糖、植物性たん白/糊料 (加工でん粉、グアーガム)、調味料 (アミノ酸等)、酒精、アナトー色素 (一部に小麦、大豆を含む)		
賞味期限/消費期限	賞365日		
保存温度帯	冷蔵		
JANコード	4971328109521		

### ピンクのふわふわした食感のえびの風味豊かなちくわです

#### えびちくわ

愛媛県東予地方の特産品のえびちくわは自家製豆腐と白身魚のすり身と瀬戸内の海老を使ったふわふわの食感が特徴のピンク色のちくわです。



希望小売価格 (税抜)	150円	最もおいしい時期	通年
原材料	豆腐 (大豆、塩化マグネシウム)、魚肉、えび、砂糖、食塩、調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (加工でん粉)、トレハロース、保存料 (ソルビン酸)、PH調整剤、着色料 (赤106、パプリカ色素)、酒精 (原料の一部に小麦を含む)		
主原料産地	瀬戸内海	内容量	1本入り (90g)
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日		
1ケースあたり入数	50袋/箱		
保存温度帯	冷蔵		
JANコード	4971328711113		
最低ケース納品単位	50		
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用		
ケースサイズ (重量)	31.5×24.0×1.5cm		

### 瀬戸内海のハモをたっぷり練りこんだ風味豊かなちくわです

#### 鱧ちくわ

近年瀬戸内海でハモが取れすぎて漁師の方も困っているという話を聞いて、何とか商品にできないかと思い竹輪にしました。淡白ながら風味豊かな竹輪を是非ご賞味ください。



希望小売価格 (税込)	250円	最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉すり身 (輸入又は国産)、鱧 (瀬戸内海産)、大豆たん白、植物油脂、食塩、醗酵調味液、魚介エキス調味料、砂糖、たん白加水分解物/加工デンプン、ソルビトール、調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、保存料 (ソルビン酸)、キシロース、乳化剤、酵素 (原料の一部に大豆を含む)		
主原料産地	瀬戸内海	内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞45日間		
1ケースあたり入数	50本		
保存温度帯	冷蔵		
JANコード	4971328711397		
発注リードタイム	受注後3日以内に発送 (宅配便を利用)		

お問合せ先 取締役 青木 真理

TEL 0896-23-3935 FAX 0896-23-3939

mail [mari@ebichikuwa.net](mailto:mari@ebichikuwa.net)

## 手押してんぷら (5枚入り)

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

合資会社野中かまぼこ店

Web <https://www.jakoten.co.jp/>



### ハランボという魚だけを使った手作りのじゃこ天です

原料魚にはハランボという魚だけを使い、1枚1枚手で押し成型したじゃこ天です。ハランボの皮や骨ごとミンチにかけて水晒しもしませんので、魚の旨みが丸ごと味わえるかと思えます。少しジャリジャリとした食感がありますが、それは骨の細片です。(写真は10枚入りのものです)

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉(ハランボ)、でんぷん、菜種油、食塩、発酵調味液、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)
主原料産地	宇和海
内容量	250g(50g×5枚)
賞味期限/消費期限	賞味製造日より7日間(要冷蔵)
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	冷蔵(要冷蔵(1~10℃))
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	品切れの場合を除き2~3日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	お問合せください

お問合せ先 野中 統

TEL 0895-25-7711 FAX 0895-25-7716

mail nonaka@jakoten.co.jp

## うわじまじゃこ天真空パック

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

有限会社中村かまぼこ店

Web <https://tentenjakoten.co.jp>



### 滋味・旨味 これぞ本物うわじまじゃこ天

愛媛・宇和島の名産品『じゃこ天』。どなたにも食べ易いなめらか食感に仕上げてあります。魚を小骨ごとすりあげていますので、骨の健康が気になる高齢者のお食事にもお勧めです。そのままお召上がり頂けますが、煮物やお味噌汁の具材としても大変美味しいです。アレンジ色々、お試しください。

希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、でんぷん、食塩、砂糖、発酵調味料、植物油/調味料(アミノ酸等)、トレハロース、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na)
主原料産地	宇和海近海
内容量	130g
賞味期限/消費期限	賞D+30
1ケースあたり入数	10
保存温度帯	冷蔵(1℃~10℃(要冷蔵))
JANコード	4904303010062
最低ケース納品単位	4C/5
ケースサイズ(重量)	14.5×32×14cm(1.5kg)
商品検査	年に一度宇和島保健所立ち合いの下、施設検査及び商品検査を実施。その他、年に数回商品検査を実施

お問合せ先 取締役 中村 晶子

TEL 0895-22-3755 FAX 0895-25-6966

mail adorable.acco@gmail.com

## あげ巻

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット OEM

有限会社中村かまぼこ店

Web <http://www.tentenjakoten.co.jp/>



### 油揚げを纏った巻きかまぼこ

油揚げでかまぼこの身を巻き成型し蒸した宇和島地方に伝わる昔ながらの伝統的な商品です。食べやすい大きさに切り、お好みでわさび醤油、しょうが醤油でそのまま召上がりください。

希望小売価格(税抜)	780円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉・油揚げ(大豆を含む(遺伝子組み換えでない))・卵白・食塩・砂糖・調味料(アミノ酸等)・保存料(ソルビン酸)・リン酸塩(Na)・凝固剤
主原料産地	国産
内容量	260g
賞味期限/消費期限	賞D+15
1ケースあたり入数	10
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4904303011304
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	30.5×19.5×10.5cm(2.5kg)
商品検査	年に一度宇和島保健所立ち合いの下、施設検査・商品検査を実施

お問合せ先 代表取締役 中村 孝二

TEL 0895-22-3755 FAX 0895-25-6966

mail nakamura-jakoten@lagoon.ocn.ne.jp

## えび天 3枚入り

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

秋月食品工業株式会社

Web <http://www.akiduki.co.jp/>



### 豆腐を使用し、ふわふわした食感の新居浜名産のえび天をご賞味ください

厳選されたえびとこだわりの豆腐に魚のスリミを練り合わせています。豆腐をつなぎに使うことによってふわふわな食感になります。食材のハーモニーを是非ご賞味ください。新居浜では昔から愛されている郷土料理です。

希望小売価格(税抜)	375円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉、豆腐、えび、植物油、卵、砂糖、食塩、粉未状小麦たん白、でん粉/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、豆腐用凝固剤、着色料(赤106)、pH調整剤
主原料産地	愛媛県新居浜市、北海道
内容量	えび天70g×3枚
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日間/消冷蔵6日間
1ケースあたり入数	40袋/ケース
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4960998060140
最低ケース納品単位	10袋以上
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ(重量)	50×30×16cm

お問い合わせ先 代表取締役 秋月 正子

TEL 0897-34-4455 FAX 0897-34-4587

mail [ebiten@akiduki.co.jp](mailto:ebiten@akiduki.co.jp)

## けずりかまぼこ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

八水蒲鉾株式会社

Web <http://www.hassui.jp/>



### 八水蒲鉾(株)創始直伝のけずりかまぼこごはんや料理にふりかけてご利用ください

かまぼこを乾燥させて削った全国でも珍しいかまぼこ珍味です。地元ではおにぎりやごはん、ちらし寿司にふりかけて食べています。彩りがとてもきれいなので、料理のトッピングとしてご提案しています。

希望小売価格(税抜)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	魚肉
主原料産地	愛媛県(宇和海産)
内容量	30g
賞味期限/消費期限	賞91日
1ケースあたり入数	50袋
保存温度帯	直射日光・高温多湿を避け、常温で保管
認証・認定機関の許認可	愛媛県HACCP
JANコード	4976730003375
発注リードタイム	1日~(納品先により異なります)
ケースサイズ(重量)	54.5×37.0×18.0cm(1.5kg)
商品検査	弊社品質管理室にて検査(一般細菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)

お問い合わせ先 村井 高広

TEL 0894-36-3500 FAX 0894-36-3155

mail [t-murai@hassui.jp](mailto:t-murai@hassui.jp)

## 八幡しゅうまい(ハモ・鯛・イカ)

卸 スーパー 百貨店 その他

株式会社谷本蒲鉾店

Web <http://www.tanimotokamabokoten.com>



### レンジで温めが出来る海鮮しゅうまいです

はも・鯛・いかを使用した海鮮しゅうまいです。少量小分けで、レンジで温めができるので、単身者・高齢者・少人数世帯に最適です。冷チル対応商品です。



希望小売価格(税抜)	480円
最もおいしい時期	はも:7月・10月、鯛:2月~4月、いか:5月~9月
原材料	シウマイ:魚肉(イトヨリ鯛・はも・鯛・いか)、皮(小麦粉、澱粉)、タマネギ、澱粉、他)、生姜、砂糖、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、他(原材料の一部に小麦、大豆、乳、豚肉、鶏肉、牛肉、ゼラチン、ごまを含む) 酢醤油:しょうゆ、醸造酢、たん白加水分解物、食塩、他(原材料の一部に小麦、大豆を含む) 練からし:マスタード、醸造酢、食塩、他
主原料産地	愛媛県
内容量	八幡しゅうまい:4 酢醤油:1
賞味期限/消費期限	賞13日
保存温度帯	冷蔵(チルド対応)
ケースサイズ(重量)	27×40×4.5cm(1.3kg)

お問い合わせ先 代表取締役 谷本 恵昭

TEL 0894-22-0266 FAX 0894-22-3162

mail [tanikama.tanimoto.noriaki@gmail.com](mailto:tanikama.tanimoto.noriaki@gmail.com)

## お遍路豆

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

宇和島漬物食品株式会社

Web <http://www.kenkoude.com/>



**昔ながらの製法で  
昔ながらの味を再現した  
しょうゆ豆です**

四国地方に古くからある家庭の味です。ご飯のお供やお酒のおつまみ、お茶づけにと、何にでもご利用いただけます。

希望小売価格(税抜)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	大豆(国産)、しょうゆ、糖類(砂糖、水あめ)、酒精(原材料の一部に小麦を含む)
主原料産地	日本
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	15個/ケース
保存温度帯	直射日光、高温多湿を避けて保存
JANコード	4970788111709
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	30kgまで

**お問い合わせ先** 武田 元介

TEL 0895-22-4790 FAX 0895-24-5610

mail [info@kenkoude.com](mailto:info@kenkoude.com)

## 芋炊きセット 3~4人前

百貨店 その他 小売 その他 キフト OEM

ルミエール 有限会社次郎長ずし

Web <http://lumieru.com/>



**愛媛を代表する郷土料理「芋炊き」を、是非、  
ご賞味下さい**

愛媛の里芋「伊予美人」を使った鍋物セットです。具材を個別にカットして袋詰めしていますので、お鍋一つ準備して頂ければ、すぐに召し上がれます。伊予美人の他に、海老や国産地鶏の自家製つくね団子など沢山の食材が入っています。

希望小売価格(税抜)	4,000円(送料別途)
最もおいしい時期	9月~4月
原材料	具材:うどん(国内)、白菜、里芋(愛媛)、鶏肉、牛蒡、蒟蒻、もやし、焼き豆腐、しめじ、白葱、えのき、鶏肉団子、海老、椎茸、人参 出汁:白だし、醤油、味醂、酒、味の素
主原料産地	四国中央市他
内容量	2,840g
賞味期限/消費期限	凍冷蔵5日
保存温度帯	冷蔵(クール便でお送りします)
販売エリアの制限	北海道、沖縄を除く
ケースサイズ(重量)	27×32×14cm(3kg)

**お問い合わせ先** 取締役 真鍋 正人

TEL 0896-24-2222 FAX 0896-24-3809

mail [lumiere@wonder.ocn.ne.jp](mailto:lumiere@wonder.ocn.ne.jp)

## 大洲のこだわりもたきセット(4~5人前)

外食 卸 百貨店 レジャー 業務用 キフト

有限会社大石フーズ



**大洲産里芋を使用  
大洲ええモンセレクション認定商品**

大洲産里芋は丁寧に皮むきしぬめりを取り真空パックにしました。蒟蒻、油揚げ、乾椎茸は大洲産、鶏肉は愛媛産、白玉団子は国内産と安心安全な素材を使用。いもたきのたれは創業明治7年株式会社梶田商店と試行錯誤をし完成した防腐剤、保存料無添加のたれです。

希望小売価格(税抜)	3,612円
最もおいしい時期	9月から2月
原材料	里芋、鶏もも肉、こんにゃく、油揚げ、乾椎茸、白玉団子、いもたきのたれ、大豆、小麦、塩、砂糖、味醂(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
主原料産地	愛媛県大洲市
内容量	里芋500g、鶏もも肉250g、こんにゃく200g、油揚げ1枚、乾椎茸2枚、白玉団子150g、いもたきのたれ200g
賞味期限/消費期限	凍冷蔵4日
1ケースあたり入数	1
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1個
発注リードタイム	受注後4日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	北海道、沖縄を除く
商品検査	目視

**お問い合わせ先** 代表取締役 大石 勝敏

TEL 0893-25-5620 FAX 0893-25-0148

mail [ohishi-f@shirt.ocn.ne.jp](mailto:ohishi-f@shirt.ocn.ne.jp)

## 生姜焼き風豚まん

株式会社城川ファクトリー

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用ギフト OEM

Web <https://www.shirokawa.jp>



旨さがだぶる！  
もちりの生地に  
生姜焼き風味の具

生地・具全ての材料にこだわりました。もちりとした生地は国産小麦を使用。厳選した愛媛県産豚肉と生姜焼き風味の餡も国内産。作り方にもこだわった今までの豚まんのイメージを変える商品です。姉妹品のピリ辛味噌味の「辛みそ豚まん」・和栗のきんとん餡がたっぷりの「和栗あんまん」もご紹介します。

希望小売価格(税抜)	460円
最もおいしい時期	冬
原材料	豚肉(愛媛県産)、小麦粉(北海道産)、たけのこ(愛媛県産)、キャベツ、たまねぎ、ネギ、食用なたね油、生姜、砂糖、食塩、ドライイースト、麦芽糖、寒天、豚骨スープの素(からスープ(豚、鶏))、醤油、動物油脂、食塩、砂糖、コンソメパウダー、にんにく、野菜エキス、魚介エキス、ゼラチン、香料、シヨ糖脂肪酸エステル、オキスターソース、胡椒/ペーキングパウダー、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	2個入
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	20パック
保存温度帯	冷凍
JANコード	4982258037136
ケースサイズ(重量)	35×45×34.5cm(6kg)
商品検査	第3者検査機関(大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌・添加物検査)

お問い合わせ先 本部営業 営業係長 三好 陽子

TEL 0894-82-1100 FAX 0894-82-0888

mail miyoshi-y@shirokawa.jp

## 米っ娘たまご

有限会社イヨエッグ

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

Web <http://iyoegg.com/>



### 飼料米給与の黄身の白い卵

飼料中のトウモロコシを愛媛県産の飼料米に100%置き換え。鶏は純国産鶏岡崎おうはんを使用。オレイン酸・リノレン酸が普通卵より多く含まれ、リノール酸が普通卵より少なく、メタボリック症候群が気になる方におすすめです。

希望小売価格(税抜)	306円
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏卵
主原料産地	内子町
内容量	MS 52g~、2L 76g未満
賞味期限/消費期限	賞生食の場合14日
1ケースあたり入数	25パック
保存温度帯	10℃以下
JANコード	4562249390114
最低ケース納品単位	10パックより納品可能
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	10×15×7cm(約0.38kg)

お問い合わせ先 佐々木 寛治

TEL 0893-44-3931 FAX 0893-44-6669

mail iyoegg@extra.ocn.ne.jp

## 人生これか卵

有限会社イヨエッグ

外食 中食 卸 メーカー スーパー その他小売 レジャー

Web <http://iyoegg.com/>



### アスタキサンチン、葉酸、βクリプトキサンチンが含まれています

病気や老化の原因になる活性酸素を消す力、抗酸化力が非常に強いアスタキサンチン、細胞の生成を助ける葉酸、愛媛県産みかんの果皮からの抽出物質βクリプトキサンチンを強化しました。

希望小売価格(税抜)	306円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵
主原料産地	愛媛県内子町
内容量	6個
賞味期限/消費期限	賞14日(生食)
1ケースあたり入数	25パック(6個入)
保存温度帯	常温
JANコード	4562249390015
最低ケース納品単位	5パック
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	10×15×7cm(MS~LL(サイズ))

お問い合わせ先 代表取締役 佐々木 寛治

TEL 0893-44-3931 FAX 0893-44-6669

mail iyoegg@extra.ocn.ne.jp



**卵の味はエサで決まる  
「純国産鶏もみじ」の味の濃い卵**

自家製発酵飼料で非常に元気で健康になり、味が濃い卵が産まれます。発酵飼料の原料は、未利用資源を活用したエコフィードへの取り組み。また鶏も国内の産卵鶏では数%しかない『純国産鶏もみじ』を飼養し、自給率、地産地消にも貢献しています。

希望小売価格 (税抜)	720円
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏卵
主原料産地	愛媛県
内容量	20個
賞味期限/消費期限	賞21日
1ケースあたり入数	1個
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	約2日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	30.0×30.0×10.0cm

**お問合せ先** 代表取締役 熊野 憲之

TEL 0896-56-5125 FAX 0896-56-5505

mail [info@kumafuku.com](mailto:info@kumafuku.com)



**愛媛育ちの純国産鶏さくらと  
愛媛育ちの温州みかんが出逢いました**

希少価値と品質の高さを兼ね備えた純国産鶏さくらが愛媛育ちの温州みかんを食べると、みかんのように色鮮やかな黄身、生臭みが少なく甘くて濃厚な味わい、いつもの食卓をちょっと贅沢に彩ってくれるとっても美味しい卵が産まれました。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏卵
主原料産地	愛媛県 (自社農場)
内容量	6個入、10個入
賞味期限/消費期限	賞D+14 (生食)
1ケースあたり入数	6個入: 18パック、10個入: 12パック
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	営業日午前中までの注文は翌日納品
ケースサイズ (重量)	100cmサイズ

**お問合せ先** 岩村 賢郎

TEL 0898-66-2980 FAX 0898-66-2977

mail [touyo\\_06@touyo.jp](mailto:touyo_06@touyo.jp)



**自然豊かな環境でのびのびと育った  
媛っこ地鶏を鶏めしおにぎりにしました**

さんさんと太陽の降り注ぐみかん山の山頂でのびのびと育った媛っこ地鶏と愛媛県産コシヒカリ「愛ちゃん米」で作った鶏めしをおにぎりにしました。しっかりとした肉つき、弾力ある歯ごたえ、コクと旨味がある媛っこ地鶏を存分に味わえる商品です。

希望小売価格 (税抜)	190円
最もおいしい時期	通年
原材料	八幡浜産媛っこ地鶏、愛媛県宇和町産こしひかり「愛ちゃん米」
主原料産地	八幡浜市
内容量	100g/個
賞味期限/消費期限	賞製造より3カ月 (解凍後は当日期限)
1ケースあたり入数	10個セット15個セット20個セットあり
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	お問合せください
発注リードタイム	なし
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	25×35×8cm (1~2kg)

**お問合せ先** 三瀬 泰介

TEL 0894-22-1863 FAX 0894-22-1863

mail [inaho@mise2001.co.jp](mailto:inaho@mise2001.co.jp)

## 簡単に、パバッと混ぜるだけで 和食テイストの味付けができます

### 混ぜご飯の素 ちりめん梅高菜

愛媛宇和海産のちりめん、最高級と言われている片口いわしの稚魚、愛媛県大洲市産の高菜を使用して、化学調味料は使っていません。温かいご飯に混ぜるだけで、簡単に和食テイストの混ぜご飯が作れます。



希望小売価格 (税抜)	420円
最もおいしい時期	春、秋が特にシーズン (通年通して基本的においしいです)
原材料	高菜、ちりめん、カリカリ梅
主原料産地	愛媛県/高菜、宇和海/ちりめん
内容量	140g
賞味期限/消費期限	賞90日 (現在、賞味テスト中の為180日に今後なります)
JANコード	4974658458185
発注リードタイム	7日
ケースサイズ (重量)	40×25×15cm (5.65kg)
商品検査	一般生菌数・大腸菌群

## 炊きたてご飯に混ぜるだけで、 ひじきご飯

### 混ぜご飯の素 ひじき

愛媛宇和海産の乾燥ひじきを使用して、愛媛県産の筍で食感をプラスしました。また、愛媛宇和海産のアミエビとあおさのりの旨味が合わさった商品となります。



希望小売価格 (税抜)	420円
最もおいしい時期	春・秋
原材料	乾燥ひじき、筍、アミエビ、大豆蛋白、青さのり、醸造酢、還元水飴、しょうゆ、アミノ酸液、醗酵調味液、食塩、魚介エキス、酵母エキス
主原料産地	愛媛宇和海産 (ひじき、アミエビ)、愛媛県産 (筍)
内容量	140g
賞味期限/消費期限	賞90日
JANコード	4974658453548
最低ケース納品単位	2
発注リードタイム	10日
ケースサイズ (重量)	27×45×14.5cm (5.6kg)
商品検査	検査機関に提出

## 炊きたてご飯に混ぜるだけで、 筍ご飯

### 混ぜご飯の素 愛媛産穂先たけの子

愛媛産筍の穂先を使用しており、愛媛産高菜で風味をプラスしました。また、山椒のアクセントが合わさった商品となります。



希望小売価格 (税抜)	420円
最もおいしい時期	春・秋
原材料	たけのこ、高菜、ごま、山椒、漬け原材料 (しょうゆ、醗酵調味液、醸造酢、還元水飴、ごま油、食塩、魚介エキス、酵母エキス、たん白加水分解物、ウコン粉)
主原料産地	愛媛県産 (筍)
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞90日
JANコード	4974658458369
最低ケース納品単位	2
発注リードタイム	10日
ケースサイズ (重量)	27×45×14.5cm (4.5kg)
商品検査	検査機関に提出

## 宇和海のちりめんを炊き上げ、昆布と梅、 自社調味液で漬け込みました

### ちりめん梅昆布 (高菜入り)

1 ちりめん：愛媛宇和海産のちりめんは、最高級と言われている片口いわしの稚魚を主に使用しています。  
2 高菜：愛媛県大洲産の高菜は契約農家で栽培された高菜を、創業以来からの伝統の製法で漬け込んでおります。  
3 国産カリカリ梅を使用し食感をプラスしました。



希望小売価格 (税抜)	420円
最もおいしい時期	春・秋
原材料	ちりめん、梅、高菜、昆布、赤しそ、漬け原材料 (砂糖、醸造酢、食塩、アミノ酸液、酵母エキス、デキストリン、たん白加水分解物、魚介エキス、ウコン粉)
主原料産地	愛媛宇和海産 (ちりめん)
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞90日
JANコード	4974658457850
最低ケース納品単位	2
発注リードタイム	10日
ケースサイズ (重量)	27×45×14.5cm (4.1kg)
商品検査	検査機関に提出

### 共通項目

1ケースあたり入数	40入
保存温度帯	常温

お問合せ先 営業 玉井 友和

TEL 0893-24-4591 FAX 0893-24-4592

mail s-tamai7@chive.ocn.ne.jp

## 国産伊予のみそ・こし

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ 業務用 ギフト OEM

義農味噌株式会社

Web <https://www.gino-miso.co.jp/>



希望小売価格(税抜)	240円
最もおいしい時期	通年
原材料	大麦(国産)、食塩、大豆(国産)/酒精
主原料産地	国産
内容量	300g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	20個
保存温度帯	常温
JANコード	4971989005378
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送(運送便利用)
ケースサイズ(重量)	19×25×19cm(7kg)

### 昔から愛媛の農家で 自家製のおみそとして作られていた 素朴な味の麦みそです

国内産の原料にこだわった自然の甘みの特徴の麦みそです。こうじの割合が非常に高いので塩分が8.5%と低く、とてもヘルシーです。便利なこしタイプの麦みそです。

お問い合わせ先 廣川 喜一

TEL 089-984-2135 FAX 089-984-7300

mail [hirokawa@gino-miso.co.jp](mailto:hirokawa@gino-miso.co.jp)

## えびす 田舎みそ粒 1kg

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ 業務用 ギフト OEM

株式会社曾我増平商店

Web <http://ebisumiso.jp>



希望小売価格(税抜)	587円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦、大豆、塩、酒精
主原料産地	愛媛県
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
JANコード	4973345003066
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後2日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	23×38×15cm

### 1921年創業の味噌醤油醸造会社です

生産量・品質共に日本有数の愛媛県産はだか麦を使った甘口の麦みそです。塩分約9%で熟成期間約7カ月かけてじっくり熟成させたおみそです。

お問い合わせ先 曾我 尚登

TEL 0898-48-6678 FAX 0898-48-6566

mail [sogamasuhei@ebisumiso.jp](mailto:sogamasuhei@ebisumiso.jp)

## 麦味噌1kg

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ その他

マルヤス味噌株式会社

Web <http://www.maruyasumiso.com/>



希望小売価格(税抜)	580円
原材料	はだか麦、大豆、食塩、酒精
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	麦味噌1kg
賞味期限/消費期限	賞6カ月/漬1年間
1ケースあたり入数	10個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4978262010012
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	45.0×28.0×15.0cm

### 合成保存料、合成甘味料、漂白剤等 一切使用していません

弊社使用のはだか麦は、冬~春にかけて作られるため、害虫被害が極めて少なく無農薬で生産できるのが特徴です。味噌全体の麦の割合が93%とふんだんに使っているのが特徴です。

お問い合わせ先 安岡 和枝

TEL 0895-72-0158 FAX 0895-72-0176

mail [info@maruyasumiso.com](mailto:info@maruyasumiso.com)

## うわじま麦みそ

有限会社地蔵味噌

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://www.jizo-miso.co.jp>



### 愛媛県南予地方に伝わる麦みそ

四国産のはだか麦を使用。大豆不使用。

希望小売価格(税抜)	550円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦、食塩/酒精
主原料産地	はだか麦(香川県産)
内容量	800g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温(開封後は、冷蔵庫に保存の上、お早めにお召し上がりください)
JANコード	4978417150518
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	22×37×15cm

お問い合わせ先 総務部 松浦 祐司

TEL 0895-48-0232 FAX 0895-48-0562

mail [higiri@jizo-miso.co.jp](mailto:higiri@jizo-miso.co.jp)

## 麦みそ(発酵調味料)

井伊商店

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

Web <http://iimiso.com/>



### 昔ながらの手造り麦みそです

国内産の原材料を使用し、麴蓋製法で麴を醸した、天然醸造無添加生味噌(非加熱)です。塩分が約7%と低く、麦麴の割合が高いため、麴の香り豊かな甘みのある麦味噌です。

希望小売価格(税抜)	398円
最もおいしい時期	秋
原材料	はだか麦、塩
主原料産地	愛媛県または香川県(過去3年間の使用実績順)
内容量	500g
賞味期限/消費期限	賞常温6ヵ月
1ケースあたり入数	40個
保存温度帯	冷蔵(開封後は風味を保つために冷蔵庫(10℃以下)・冷凍庫で保存してお召し上がりください)
JANコード	4582351680071
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
販売エリアの制限	特になし
ケースサイズ(重量)	41×35×20cm(20.75kg)

お問い合わせ先 井伊 友博

TEL 0895-22-2549 FAX 0895-22-2549

mail [info@iimiso.com](mailto:info@iimiso.com)

## 三津の朝市(はだか麦みそ)

株式会社村要本店

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

Web <http://www.murayou.com>



### 愛媛県産裸麦国産大豆伯方の塩を使用 愛媛県愛あるブランド認定商品

愛媛県産裸麦を使った麦こうじの香り豊かなお味噌です。野菜などを入れたお味噌汁はもちろん、魚介類を使ったお味噌汁も美味しく作れます。

希望小売価格(税抜)	750円
最もおいしい時期	通年
原材料	裸麦・大豆・塩
主原料産地	愛媛県
内容量	800g
賞味期限/消費期限	賞常温6ヵ月(高温多湿を避け)
1ケースあたり入数	12個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4978424512149
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
販売エリアの制限	国内

お問い合わせ先 代表取締役 村上 昌平

TEL 089-951-2181 FAX 089-951-2154

mail [info@murayou.com](mailto:info@murayou.com)

## マルマサ 無添加麦みそ 300gカップ入り

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

マルマサ醤油株式会社

Web <https://www.marumasa.net/>



### 国産原料100%使用。麹たっぷり自然な甘味 塩分控えめ無添加生麦みそ

食物繊維豊富な麦で作る四国愛媛のご当地味噌。他社の倍以上の麹を使った贅沢仕込み。

麹の自然な甘味は、毎日食べても飽きない美味しさ。国産原料100%使用。塩分控えめ無添加生麦のヘルシー味噌。量販店に多く並ぶ米の味噌にはない麦特有の素朴な風味が自慢です。

希望小売価格(税抜)	338円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦(国内産)、大豆(国内産)、食塩(国内産)
主原料産地	香川県産
内容量	300g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	8個
保存温度帯	常温
JANコード	4902264000672
最低ケース納品単位	2
発注リードタイム	2営業日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	37.6×24.6×8.4cm(2.8kg)

お問合せ先 代表取締役 渡邊 真佐留

TEL 0895-72-0090 FAX 0895-72-5856

mail masaru@marumasa.net

## 金時みそ無添加麦みそカップ800g

外食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

有限会社宮居醤油店

Web <https://mugimiso-miyai.jp/>



### 愛媛県南予地方の甘口の麦みそ

国内産裸麦を贅沢に使用した、甘口の麦みそ。創業より変わらない無添加製法で仕上げた、素朴な味わいです。

希望小売価格(税抜)	550円
原材料	裸麦、大豆、食塩
主原料産地	国内産
内容量	800g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	12ヶ
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵保存(10℃以下)をお勧めします)
JANコード	4955917003087
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に出荷
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	30×45×17cm(10.5kg)

お問合せ先 専務取締役 宮居 虎志郎

TEL 0895-22-0633 FAX 0895-22-0883

mail miyai-jp@md.pikara.ne.jp

## みがらしみそスパウト入り150g

外食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

有限会社宮居醤油店

Web <https://mugimiso-miyai.jp/>



### 愛媛県南予地方伝統の、 麦みそを使用した からしみそです

みがらしみそとは愛媛県南予地方に伝わる、麦みそ、砂糖、お酢、からしなどを混ぜ合わせた伝統調味料です。

希望小売価格(税抜)	324円
原材料	みそ(麦みそ、米みそ)、砂糖、醸造酢、からし/着色料(うこん)、V.B2
主原料産地	国内産
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20ヶ
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵保存(10℃以下)をお勧めします)
JANコード	4955917083157
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に出荷
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	20×40×12cm(4.8kg)

お問合せ先 専務取締役 宮居 虎志郎

TEL 0895-22-0633 FAX 0895-22-0883

mail miyai-jp@md.pikara.ne.jp

## おみそ鯛 (えひめ風・焼き梅・あわせ)

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キフト

株式会社あこやひめ



### 味噌よりも鯛がぎっしりおみそ鯛 むしろこれは、鯛

宇和海で育ったふくよかな真鯛の身だけを贅沢に使った母の手作りの味。添加物不使用のおかず味噌です。お茶漬けやおむすび、おつまみとして。カップに入れてお湯を注ぐだけで鯛みそスープにと楽しむことができます。

希望小売価格 (税抜)	500円
原材料	麦みそ (大豆を含む)、鯛、砂糖、みりん、酒、しょうゆ (小麦を含む)
主原料産地	宇和島市
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞製造日より6か月
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	常温 (開封後は10℃以下)
JANコード	4582593410016
最低ケース納品単位	1ケース (各種詰合せ可能)
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ (重量)	28×20×13cm (4.8kg)

お問い合わせ先 代表取締役 武部 月美

TEL 0895-49-5665 FAX 0895-49-5666

mail akoyahime2502@gmail.com

## 鯛みそ

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 業務用 キフト OEM

浦安水産

Web <http://urayasuisan.blog89.fc2.com/>



### 愛媛産の鯛100%使用の鯛みそ

瀬戸内海産の鯛を使用した甘辛くてくせになるおいしい鯛みそです。ご飯はもちろん、野菜や鍋物にも合う万能おかず味噌です。

希望小売価格 (税抜)	667円
最もおいしい時期	通年
原材料	味噌、鯛、蜂蜜、三温糖、鯛エキス、白ワイン、オリーブ油
主原料産地	上島町、今治市
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	10個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4580341870013
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 浦安 元太

TEL 0897-75-2067 FAX 0897-75-2550

mail urayasuisan@gmail.com

## 鯛みそ

卸 スーパー その他小売 レジャー 業務用

株式会社あいさと

Web <http://www.aisato.info>



### 醸しだす 愛媛・おふくろの味

愛媛県真鯛と麦みそが醸しだす愛媛・おふくろの味。あったかご飯、おにぎりに。酒の肴としてもお楽しみ戴けます。

希望小売価格 (税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	麦みそ、砂糖、みりん風調味料、たんぱく加水分解物、鯛、生姜/酒精、調味料 (アミノ酸等)
主原料産地	愛媛県
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	50
保存温度帯	常温
JANコード	4931003018562
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	7日
ケースサイズ (重量)	41×31.5×27cm (9.4kg)
商品検査	X線検査

お問い合わせ先 営業部 営業 土谷 善亮

TEL 089-973-6616 FAX 089-971-7559

mail aisato-123@aisato-yuuyuu.com

## 伯方の塩DRY

伯方塩業株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

Web <https://www.hakatanoshio.co.jp/>



### サラサラで使いやすい。これ1本で料理の幅が広がります

「小容量で便利な容器入り」「お手頃価格」というお客様の要望を叶えた『伯方の塩DRY』。片手でサッと使えるボトルタイプで、料理・計量・卓上用と使い分けができる便利な2つの注ぎ口付き。

希望小売価格(税抜)	220円
最もおいしい時期	通年
原材料	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
主原料産地	メキシコまたはオーストラリア
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞なし
1ケースあたり入数	30本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO22000:2005)
JANコード	4902566008512
ケースサイズ(重量)	29.5×35.5×16.0cm(8.11kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、好気性耐熱性芽胞数、砒素、重金属

お問合せ先 営業部 部長 森田 寿志

TEL 089-943-9670 FAX 089-943-9669

mail [info@hakatanoshio.co.jp](mailto:info@hakatanoshio.co.jp)

## されど塩 藻塩

伯方塩業株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

Web <https://www.hakatanoshio.co.jp/>



### 瀬戸内海の原料100%でつくったうま味のある藻塩です

瀬戸内海の海水を「流下式枝条架併用塩田」で太陽の熱と自然の風を利用して濃い塩水にし、海藻(ホンダワラ)を浸けこみ、煮詰めてつくった塩です。

口当たりが良く、海藻の「香り」とほのかな生成り色が特徴です。

希望小売価格(税抜)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	海水(瀬戸内海)、海藻(瀬戸内海)
主原料産地	瀬戸内海
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞なし
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO22000:2005)
JANコード	4902566025014
ケースサイズ(重量)	20.5×29.5×14.0cm(3.8kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、好気性耐熱性芽胞数、砒素、重金属

お問合せ先 営業部 部長 森田 寿志

TEL 089-943-9670 FAX 089-943-9669

mail [info@hakatanoshio.co.jp](mailto:info@hakatanoshio.co.jp)

## フルール・ド・セル

伯方塩業株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

Web <https://www.hakatanoshio.co.jp/>



### 時間をかけて結晶させた大粒の塩カリッとした食感と穏やかな塩味が特徴

口どけの良い薄い結晶が層になっており、徐々に溶けていくため塩味の中にも甘みを感じます。トッピングに使うと見た目もキレイで食感がアクセントに。

肉・魚料理だけでなく、野菜・果物や乳製品のソフトクリームやケーキなどのスイーツとの相性も抜群です。



希望小売価格(税抜)	220円
最もおいしい時期	通年
原材料	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)、海水(日本)
主原料産地	メキシコまたはオーストラリア
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞なし
1ケースあたり入数	20個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO9001:2015、ISO14001:2015、ISO22000:2005)
JANコード	4902566010157
ケースサイズ(重量)	21.0×28.5×12.5cm(3.53kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、好気性耐熱性芽胞数、砒素、重金属

お問合せ先 営業部 部長 森田 寿志

TEL 089-943-9670 FAX 089-943-9669

mail [info@hakatanoshio.co.jp](mailto:info@hakatanoshio.co.jp)

## 愛媛の無添加ハーブソルト3本セット

外食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー その他

愛媛ハーブ株式会社

Web <http://herbgardenmoco.com/>



### 愛媛で生まれたハーブソルトで、素材に恋をする

自家栽培・契約農家のハーブを中心に愛媛県産ブラッドオレンジと瀬戸内弓削島の天然藻塩をブレンド。県産ハイビスカスはビタミンだけでなく、クエン酸も豊富。ほどよい酸味に、藻塩の旨みと香り豊かなハーブの香り。収穫時期や天気にも気を配り、色合いも風味も最高潮の8月に収穫しています。

希望小売価格(税抜)	2,400円 (3本セット、箱あり)、1本800円
最もおいしい時期	通年 (夏のサラダに最適)
原材料	恋紅:【ハイビスカス(ローゼル) 愛媛県】、藻塩、食塩、ブラッドオレンジ(愛媛県)、レモンパーペナ(愛媛県) 恋歌:藻塩、食塩、みかんピール、レモンパーペナ(愛媛県)、レモンタイム(愛媛県) 恋草:藻塩、食塩、バジル、オレガノ、パセリ、タイム、ブラックペッパー、伊予柑ピール
主原料産地	愛媛県
内容量	恋紅:45g 恋歌:45g 恋草:35g
賞味期限/消費期限	賞 1年半
保存温度帯	常温
JANコード	恋紅:4589557866131 恋歌:4589557866124 恋草:4589557866117
ケースサイズ(重量)	3.9×3.9×10cm (0.4kg)

お問い合わせ先 専務取締役 宮崎 三容子

TEL 090-8977-2940 FAX 0894-37-2503

mail [herbgardenmoco@gmail.com](mailto:herbgardenmoco@gmail.com)

## マルマサ さしみ醤油360ml

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

マルマサ醤油株式会社

Web <https://www.marumasa.net/>



### 塩かどまあるい甘口仕立ての さしみ専用醤油 とろみのある奥深いコクが自慢

魚の味を引き立てる甘口のさしみ専用醤油。脂の乗った新鮮な鮮魚に、少しとろみのある濃厚な甘口醤油が南国漁師の定番の味。

希望小売価格(税抜)	388円
最もおいしい時期	通年
原材料	アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、水あめ、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア、サッカリンNa)、V.B1
主原料産地	国内製造
内容量	360ml
賞味期限/消費期限	賞 1年半
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	醤油JAS認定工場
JANコード	4902264000221
発注リードタイム	2営業日
ケースサイズ(重量)	21×25.5×19.5cm (5.9kg)

お問い合わせ先 代表取締役 渡邊 真佐留

TEL 0895-72-0090 FAX 0895-72-5856

mail [masaru@marumasa.net](mailto:masaru@marumasa.net)

## かけしょうゆ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他ギフト OEM

今井醤油醸造所



### 食品本来の味を生かす マイルドな味わいの 塩分控えめだし醤油

創業当時から変わらない伝統手法により、天然醸造で1年半かけて造った醤油をベースに、かつおだし・味醂などをブレンドしただし醤油です。

一般的な醤油に比べ、塩分を約25%ほど控えており、食品本来の味を生かせるようマイルドに味付けしています。

希望小売価格(税抜)	528円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ(小麦・大豆を含む国内製造)、みりん、かつお節エキス、砂糖、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草、ステビア)、ビタミンB <sub>1</sub>
主原料産地	愛媛県
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞 製造日より1年
1ケースあたり入数	200ml×24
保存温度帯	常温(直射日光を避け常温で保存)
JANコード	4991326904102
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	約1週間
ケースサイズ(重量)	24×32×24cm (11.65kg)

お問い合わせ先 今井醤油醸造所 営業担当 今井 康広

TEL 0897-41-6443 FAX 0897-41-6480

mail [imai100@mx82.tiki.ne.jp](mailto:imai100@mx82.tiki.ne.jp)

## さしみ醤油

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

合名会社三親商会

Web <http://www.fujimarutsu-shoyu.com>



### 杉桶仕込みの諸味使用

昔ながらの木桶仕込みの2年物諸味をしばっております。南予の風土に合せて甘味ととろみのある醤油で、特にマグロ、ブリ、鰹の刺身に合います。さしみ嫌いな子供に食べさせたいです。玉ねぎのドレッシングや、すきやきのタレ、お餅のつけ焼きなどにどうぞ。

希望小売価格(税抜)	418円
最もおいしい時期	通年(刺身全般、特にカツオ、ブリなどの脂身の魚に)
原材料	アミノ酸液、小麦、脱脂加工大豆、食塩、糖類(砂糖、水あめ、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)、甘味料(ステビア、甘草)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘安定剤(キサンタンガム、グアーガム)、VB1
主原料産地	小麦(アメリカ、カナダ)、脱脂大豆(主にアメリカ)
内容量	360ml
賞味期限/消費期限	賞1年半
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	JAS
JANコード	4988932001134
ケースサイズ(重量)	27×33.5×22cm(9.8kg)

お問合せ先 代表社員 辻 清志

TEL 0895-72-0032 FAX 0895-72-0032

mail [info@fujimarutsu-shoyu.com](mailto:info@fujimarutsu-shoyu.com)

## 卵かけ醤油

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

株式会社森の三角ぼうし

Web <http://www.sankaku-boushi.com>



### 忙しいお母さんの声が聞こえる… 食卓には家族の笑顔と卵かけ醤油

新鮮な採れたて卵を、より美味しく素材の味を活かして食べるための「卵かけごはん専用醤油」。厳選素材とヤマタカ本醸造醤油で作られた逸品です。まろやかな口当たりでお子様からお年寄りまで幅広く召し上がっていただける森の三角ぼうしのオリジナル商品です。

希望小売価格(税抜)	322円
最もおいしい時期	通年
原材料	醤油(本醸造)、果糖ぶどう糖液糖、本みりん、風味原料(鰹節、こんぶ、しいたけ)、アルコール、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
主原料産地	愛媛県産
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より12カ月
1ケースあたり入数	30本
保存温度帯	常温
JANコード	4571283930408
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	15日
ケースサイズ(重量)	29×35×20cm(9.8kg)

お問合せ先 支配人 善家 典子

TEL 0895-45-3751 FAX 0895-45-3752

mail [noriko\\_zenke@sankaku-boushi.com](mailto:noriko_zenke@sankaku-boushi.com)

## 卵かけ醤油(柚子)

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

株式会社森の三角ぼうし

Web <http://www.sankaku-boushi.com>



### さっぱりとした柚子の風味が 新しい卵かけごはんを提案します

人気の卵かけ醤油にゆず果汁を加え、さっぱりとした味に仕上がりました。特産のゆずの香りが爽やかで食欲をそそります。ポン酢よりも酸味が少なく、冷奴や焼き魚等にもお使いいただけます。お料理の隠し味にも使える万能醤油です。

希望小売価格(税抜)	341円
最もおいしい時期	通年
原材料	醤油(本醸造)、果糖ぶどう糖液糖、本みりん、ゆず果汁、風味原料(鰹節、こんぶ、しいたけ)、アルコール、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
主原料産地	愛媛県産
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より8カ月
1ケースあたり入数	30本
保存温度帯	常温
JANコード	4571283930415
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	15日
ケースサイズ(重量)	35×29×20cm(9.8kg)

お問合せ先 支配人 善家 典子

TEL 0895-45-3751 FAX 0895-45-3752

mail [noriko\\_zenke@sankaku-boushi.com](mailto:noriko_zenke@sankaku-boushi.com)

## 山蔵 いりこだし醤油

外食 中食 レジャー 業務用 OEM

株式会社山蔵ふるさと味工房

Web <http://www.sanzo.net/>



### 化学調味料、保存料無添加

ダシ原料は国産にこだわり自社の釜で時間をかけてじっくり煮出しています。特に味の要となるいりこ（カタクチイワシ）は、苦みの素となる頭とワタの部分を1匹ずつ丁寧に取り除きダシとして使用しています。かけ醤油としては勿論、そばつゆ等にもご利用頂けます。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ(本醸造)、煮干だし、カツオだし、昆布だし、還元水あめ、しいたけだし、砂糖、食塩、みりん、酵母エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
主原料産地	煮干(瀬戸内)、カツオ(鹿児島)、昆布(北海道)、しいたけ(愛媛県)
内容量	300ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温
JANコード	4941742912816
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5営業日
ケースサイズ(重量)	41.5×27.4×24cm(15.5kg)

お問合せ先 代表取締役 伊藤 和英

TEL 0898-33-0414 FAX 0898-35-4414

mail [sanzo@lemon.plala.or.jp](mailto:sanzo@lemon.plala.or.jp)

## きじ出汁しょう油

外食 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用ギフト

フェザンフィレル

Web <http://faisan-filer.com/>



### 鬼北きじの持つ濃厚な「コクと旨み」が味わえます

鬼北きじのガラと香味野菜から出汁をとり、半日かけてゆっくりと煮詰めた「コクと旨み」が凝縮されたきじエキスを使用した出汁しょう油です。冷や奴、卵かけご飯等のお料理によく合います。

希望小売価格(税抜)	650円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょう油(大豆・小麦を含む)、米発酵調味料、果糖ブドウ糖液糖、醸造酢、きじエキス/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草・ステビア)、保存料(パラオキシ安息香酸)
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞240日
1ケースあたり入数	ご相談により
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿の場所は避けてください)
JANコード	4570017460013
発注リードタイム	7日以内
ケースサイズ(重量)	28×25×22cm
商品検査	愛媛県産業技術研究所にて菌検査を実施

お問合せ先 丸石 則和

TEL 0895-49-3373 FAX 0895-49-3374

mail [kijimaru1129@ma.pikara.ne.jp](mailto:kijimaru1129@ma.pikara.ne.jp)

## 魔法使いの秘伝のたれ

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

SORCIERE (ソルシエール)

Web <http://sorcieri.lovepop.jp>



### あの料理にもこの料理にも!? 万能に使えて味わい深さがクセになる

果物と野菜をふんだんに使ったたれ。焼肉、野菜炒め、から揚げなど、どんな料理にも合う万能調味料。

希望小売価格(税抜)	1,800円/900ml、700円/380ml
最もおいしい時期	製造から2~3週間頃から
原材料	しょうゆ、玉ねぎ、砂糖、みそ、りんご、にんじん、パナナ、みりん、清酒、ごま油、いりごま、調味料、甘味料、にんにく(原材料の一部に小麦を使用)
主原料産地	愛媛県
内容量	3,500円:900ml×1本、380ml×2本 3,600円:900ml×2本
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	3,500円:3本、3,600円:2本
保存温度帯	10℃~12℃
認証・認定機関の許認可	ソース類製造業営業許可(食品衛生法)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	入金確認後3日以内
ケースサイズ(重量)	22×20×10cm(3kg)

お問合せ先 鮫島

TEL 089-921-1670 FAX 089-921-1670

mail [idolen9025@gmail.com](mailto:idolen9025@gmail.com)

## もろみたっぷり焼肉のたれ 230g

外食 中食 卸 メーカースーパー百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

有限会社宮居醤油店

Web <https://mugimiso-miyai.jp/>



### 国内産裸麦のもろみ（ひしお）をたっぷり使用した、奥深い味わいの万能調味料

自家製醤油と麦麹を合せじっくり発酵させたもろみ（ひしお）を、たっぷり使用した奥深い味わいが特長です。焼肉だけでなく、炒め物や焼きそば、唐揚げの下味付けなどメニューが広がる万能調味料です。

希望小売価格 (税抜)	480円
原材料	もろみ、砂糖、にんにく、醤油、発酵調味料、食用植物油、果糖ブドウ糖液糖、玉ねぎ、味噌、オレンジ、たん白加水分解物、ねぎ、本みりん、梅肉、生姜、白菜、中華調味料、ごま、唐辛子/調味料 (アミノ酸等)、増粘剤 (キサンタン)、甘味料 (ステビア、甘草)
主原料産地	国内産
内容量	230g
賞味期限/消費期限	賞300日
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温 (開封後は冷蔵保存 (10℃以下) をお勧めします)
JANコード	4955917700016
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に出荷
ケースサイズ (重量)	25×30×20cm (9kg)

お問合せ先 専務取締役 宮居 虎志郎

TEL 0895-22-0633 FAX 0895-22-0883

mail [miyai-jp@md.pikara.ne.jp](mailto:miyai-jp@md.pikara.ne.jp)

## ふりかけポン酢 / ブラッドオレンジポン酢 / 青みかんポン酢

外食 中食 卸 メーカー百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト OEM

旭合名会社

Web <http://asahi-syouyu.com/>

### 食べるポン酢。メディアでも多数紹介 色々な料理にふりかけられるポン酢

#### ふりかけポン酢

液体のポン酢を丸ごと固めた物なので、液体やジュレでは出来なかった料理に使えます。ご飯にふりかけると酢飯に。豆腐など液体ではのらなかった物にふりかけて。手持ちの調味料と混ぜたり、野菜や肉で包んだりからめたり。



希望小売価格 (税抜)	538円
原材料	醸造酢 (国内製造)、柑橘果汁 (すだち (国産)、ゆず (国産))、しょうゆ (小麦・大豆を含む)、魚介エキス (さばを含む)、米発酵調味料、寒天/調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (甘草、ステビア)、保存料 (パラオキシ安息香酸)
主原料産地	60g
内容量	賞1年
賞味期限/消費期限	40個
保存温度帯	4580267080831
JANコード	3~5日
ケースサイズ (重量)	36×28×14cm (7kg)

### 愛媛県産のブラッドオレンジを使用 無添加商品

#### ブラッドオレンジポン酢

宇和島産のブラッドオレンジを使用した色鮮やかなポン酢。飲めるポン酢。着色料・保存料を使用していない無添加商品。ブラッドオレンジ特有の色・香りを楽しめます。ほかの柑橘にはなくブラッドオレンジにしか含有されないアントシアニンにも注目。



希望小売価格 (税抜)	575円
原材料	ブラッドオレンジ果汁 (国内製造)、醸造酢、醗酵調味液、魚介エキス (さばを含む)、食塩、コショウ
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞6ヶ月
1ケースあたり入数	30本
JANコード	4580267081128
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3~5日
ケースサイズ (重量)	22×26×17cm (8.9kg)

### 愛媛県産の青みかん使用

#### 青みかんポン酢

宇和島産の青みかんの果汁を使用したポン酢です。



希望小売価格 (税抜)	575円
原材料	醸造酢 (国内製造)、しょうゆ (小麦・大豆を含む)、青みかん果汁、果糖ぶどう糖液糖、魚介エキス (さばを含む)、米発酵調味料/調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (甘草、ステビア)、保存料 (パラオキシ安息香酸)
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	30本
JANコード	4580267081142
発注リードタイム	3~5日
ケースサイズ (重量)	22×26×17cm (8.9kg)

#### 共通項目

最もおいしい時期	通年
主原料産地	愛媛県宇和島市
保存温度帯	常温

お問合せ先 中川 美保

TEL 0895-52-0242 FAX 0895-52-0801

mail [info@asahi-syouyu.com](mailto:info@asahi-syouyu.com)

今井醤油醸造所



3種の柑橘果汁をブレンド  
醤油屋こだわりの究極ぽんず

創業当時から変わらない伝統手法により、天然醸造で1年半かけて造った醤油に、橙・柚子・夏柑の3種類の柑橘果汁をこだわりの配合でブレンドしたぽんずです。

柑橘のフレッシュな果汁感を損なわないよう、酸味・塩味のバランスに配慮した、究極のぽんずです。

希望小売価格 (税抜)	528円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ (小麦・大豆を含む国内製造)、米酢、橙果汁、柚子果汁、夏柑果汁、砂糖、みりん、食塩、かつお節エキス、酵母エキス/調味料 (アミノ酸等)
主原料産地	愛媛県
内容量	190ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	190ml×24
保存温度帯	常温 (直射日光を避け常温で保存)
JANコード	4991326904461
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	約1週間
ケースサイズ (重量)	24×32×24cm (10.62kg)

お問い合わせ先 今井醤油醸造所 営業担当 今井 康広

TEL 0897-41-6443 FAX 0897-41-6480

mail imai100@mx82.tiki.ne.jp

愛南ゴールドポン酢

合名会社辻三親商会

Web <http://www.fujimarutsu-shoyu.com>

その他



愛南ゴールド果汁40%  
保存料・化学調味料不使用

愛南ゴールド日本屈指の産地愛南町の愛南ゴールド果汁40%入り。果汁果皮入りで上品な香りと酸味のポン酢です。酸味が少ないのでノンオイルドレッシングとしておすすめです。

希望小売価格 (税抜)	880円
最もおいしい時期	通年
原材料	河内晩柑、醤油 (本醸造)、食酢、発酵調味料、昆布だし、砂糖、鰹だし、食塩 ※原材料に大豆・小麦含む
主原料産地	河内晩柑 (愛南町)、醤油 (愛南町)
内容量	195ml
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20本/ケース
保存温度帯	常温 (開封後要冷蔵)
JANコード	4988932111437
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	14日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	27×33.5×22cm (9.6kg)

お問い合わせ先 辻 清志

TEL 0895-72-0032 FAX 0895-72-0032

mail info@fujimarutsu-shoyu.com

伊予柑ポン酢

株式会社アゴラ

Web <https://agora-m.co.jp/>

卸 その他小売



愛媛・八幡浜産「伊予柑」と  
高知・土佐清水「宗田だし」が  
見事にマッチしたポン酢

四国・八幡浜の減農薬栽培伊予柑×おだしの国「土佐清水」から生まれた伊予柑香るだしポン酢。伊予柑果汁を32%使用しており、焼き魚、湯豆腐、酢の物など様々な料理のお供、味付けに重宝します。

希望小売価格 (税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	伊予柑 (愛媛県八幡浜市産)、米酢、しょうゆ (小麦・大豆を含む)、みりん、砂糖、食塩、そうだかつおの節、昆布
内容量	360ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より10か月
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4571401690221
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無し

お問い合わせ先 尾地 真明

TEL 0894-35-6565 FAX 0894-35-6611

mail info@agora-m.co.jp

## だいたい味付けぽん酢

Web <http://ichiumesu.co.jp>

株式会社一梅酢



### 手搾りだいたい優しい味わい 愛媛のぽん酢

一梅酢では地元愛媛のだいたいを一つ一つ丁寧に手搾りし、だいたい果汁をとります。手搾りのだいたい果汁は雑味が無くまろやかで香り良い最高のぽん酢素材です。いつまでも食べ飽きない優しい味わいのぽん酢です。

希望小売価格(税抜)	450円
最もおいしい時期	秋冬
原材料	本醸造しょうゆ、だいたい果汁、醸造酢、みりん、砂糖、清酒、風味原料(かつおエキス、こんぶエキス)、調味料(アミノ酸等)(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
主原料産地	だいたい果汁(国産)
内容量	360ml
賞味期限/消費期限	賞味製造日より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(冷蔵所)
認証・認定機関の許認可	JAS認定工場
JANコード	4965311100060
最低ケース納品単位	5ケース(混載可)
ケースサイズ(重量)	28×20×22cm(8kg)

お問合せ先 代表取締役社長 寺岡 武志

TEL 0897-32-3351 FAX 0897-32-4950

mail [ichiumesu@orange.plala.or.jp](mailto:ichiumesu@orange.plala.or.jp)

## ゆずの里ぽん酢しょうゆ

Web <https://www.yuzu-no1.co.jp/>

株式会社高田商店



### ゆずをぎゅっと絞ってつくった きほくの里ぽん酢しょうゆ

ゆず果汁をベースにしたぽん酢に、本醸造しょうゆとかつおエキスをおいしくブレンド。水炊き・湯豆腐・餃子やかつおのたたきにおすすめ。

希望小売価格(税抜)	520円
最もおいしい時期	冬
原材料	しょうゆ(大豆・小麦を含む)、醸造酢、ゆず果汁、果糖ぶどう糖液糖、風味原料(かつおエキス、こんぶエキス)、本みりん/調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(甘草)
主原料産地	国内製造
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	賞6か月
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4983181506003
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	32.5×41×27.5cm(12kg)

お問合せ先 総務部 宇都宮 巨

TEL 0895-45-3333 FAX 0895-45-3002

mail [w\\_utsunomiya@yuzu-no1.co.jp](mailto:w_utsunomiya@yuzu-no1.co.jp)

## ゆずポン酢

Web <http://www.ja-eminami.or.jp/>

えひめ南農業協同組合



### 果実まるごと ポン酢しょうゆ

自然豊かな愛媛県産のゆず「鬼北の香里」を丸ごと使った、ぽん酢しょうゆです。サラダ、焼き魚、豆腐、お鍋にどうぞ。

希望小売価格(税抜)	560円
最もおいしい時期	通年
原材料	醤油、本みりん、米酢、ゆず果汁、ゆず果肉、食塩、砂糖、ゆずフレーバー、うまみ調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	賞6か月
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4908724300245
最低ケース納品単位	1c/S
発注リードタイム	3~4日
ケースサイズ(重量)	33×41×26cm(17.6kg)

お問合せ先 鬼北営農センター

TEL 0895-45-1313 FAX 0895-45-2163

mail [engei.sien@chime.ocn.ne.jp](mailto:engei.sien@chime.ocn.ne.jp)

## ゆずドレッシング

スーパー 小売

えひめ南農業協同組合

Web <http://www.ja-eminami.or.jp/>



### 甘酸っぱくて、爽やかなゆず味がおすすです

自然豊かな愛媛県産の「鬼北の香里」を使って、爽やかで美味しい柚子を、ドレッシングに仕上げました。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	りんご酢、菜種油、ゆず、砂糖、玉ねぎ、本醸造醤油、食塩、香辛料、はちみつ、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	15本
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵)
JANコード	4955246310047
最低ケース納品単位	1c/S
発注リードタイム	3~4日
ケースサイズ(重量)	26.5×16.5×20cm (5.2kg)

お問い合わせ先 鬼北営農センター

TEL 0895-45-1313 FAX 0895-45-2163

mail [engei.sien@chime.ocn.ne.jp](mailto:engei.sien@chime.ocn.ne.jp)

## トマトユズポン

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

企業組合遊子川ザ・リコピンス

Web <https://lycopins48.com>



### 自家製トマト酢でリコピン成分たっぷり! まろやかな酸味がやさしいポン酢

標高600mの高地で栽培している完熟桃太郎トマトを使用し、「自家製トマト酢」を醸造しています。そのトマト酢に無添加のゆず果汁をブレンドしたリコピンス特製のポン酢です。リコピン成分含有。やさしい味のポン酢に仕上がっています。お酢の苦手な方にもお勧めです。※フード・アクション・ニッポンアワード2018入賞

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ、醸造酢(愛媛県産トマト)、ゆず果汁、砂糖、風味調味料(かつお等)/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)(一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	愛媛県西予市
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵庫に保存の上なるべくお早めにお召し上がりください)
JANコード	4589929880017
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	20×15×21cm (5.8kg)

お問い合わせ先 事務局 水口 美鶴

TEL 0894-89-1663 FAX 0894-89-1663

mail [lycopins48@gmail.com](mailto:lycopins48@gmail.com)

## 上等トマトユズポン ちょいかけ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

企業組合遊子川ザ・リコピンス

Web <https://lycopins48.com>



### 添加物不使用の本醸造醤油と天然素材100%のだしを使った上等なお味のポン酢

標高600mの高地で栽培している完熟桃太郎トマトを使用し、「自家製トマト酢」を醸造。そのトマト酢に無添加の西予市産ゆず果汁をブレンドしたリコピンス特製のポン酢です。リコピン成分含有。天然醸造・食品添加物不使用の醤油と食塩・保存料無添加の天然素材100%のだしを使った安心安全な上等のポン酢です。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ[本醸造(小麦・大豆を含む)]、醸造酢(愛媛県産トマト)、ゆず果汁、砂糖、液体だし(かつお・昆布)
主原料産地	愛媛県西予市
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵庫に保存の上なるべくお早めにお召し上がりください)
JANコード	4589929880086
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	18×14×16cm (4.5kg)

お問い合わせ先 事務局 水口 美鶴

TEL 0894-89-1663 FAX 0894-89-1663

mail [lycopins48@gmail.com](mailto:lycopins48@gmail.com)

## やさしい金のポン酢

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

道の駅みしょうMIC 有限会社愛南総研

Web <http://m-mic.jp/>



### 地元老舗醤油屋とコラボ 愛南ゴールドの果汁を たっぷり使ったやさしいポン酢

愛南町の特産品の愛南ゴールドと愛南町の老舗醤油の上撰醤油で作りました。和製グレープフルーツといわれる愛南ゴールドの果汁をたっぷりと使っているので、愛南ゴールドの程よい酸味と苦み、爽やかな香りを楽しめる一品となっています。

希望小売価格(税抜)	723円
最もおいしい時期	年中
原材料	愛南ゴールド、アミノ酸液、脱脂加工大豆、小麦、食塩、水飴、酢、みりん、砂糖、食塩、昆布エキス、甘味料
主原料産地	愛媛県愛南町産
内容量	400ml
賞味期限/消費期限	賞12カ月
1ケースあたり入数	12本入り
保存温度帯	常温(開封後お早めにお召上がりください)
JANコード	4571204992201
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3~10日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	24×32×22cm (5.5kg)

お問合せ先 二宮 かおり TEL 0895-72-1115

FAX 0895-72-4100 mail mic@marble.ocn.ne.jp

## かけるぼん酢青みかん

外食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット

尾崎食品株式会社

Web <http://k-ookoku.jp>



### 素材の風味豊かでこっくりと甘酸っぱい 『つける』以上に『かけて』美味しいポン酢です

封を開けて感じる青みかんの新鮮な青みのある香りと果皮繊維の渋味、椎茸・昆布・鰹節でとった手作り出汁醤油の旨味、が見事に調和しています。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ(小麦を含む)、混合果汁(温州みかん・ブラッドオレンジ)、みりん、果糖ブドウ糖液糖、りんご酢、紅芋酢、椎茸(国産)、かつお節(国産)、昆布(北海道産)
主原料産地	愛媛県
内容量	300ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	20
JANコード	4994824004657
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3~4営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	34×27×22.5cm (13kg)

お問合せ先 尾崎 成永

TEL 0895-23-1212 FAX 0895-24-3580

mail sig@k-ookoku.jp

## だしの極

スーパー 百貨店 その他 小売

有限会社アクアプラス



### 真珠パウダー入りの万能調味料

真珠パウダーを配合したちゃんこ鍋・もつ鍋はもちろんその他の料理にも使える万能調味料としてお使いいただけます。(調理例:だし巻卵・肉じゃが・チャンポン・炊き込みご飯 他多数)

希望小売価格(税抜)	900円
最もおいしい時期	通年
原材料	米発酵調味料・チキンエキス・食塩・砂糖・昆布だし・ポークエキス・酵母エキス・ぶどう糖・風味原料(鰹節粉末・鰹節エキス・昆布粉末)・真珠パウダー・蛋白加水分解物・アルコール・調味料(アミノ酸等)
主原料産地	愛媛県伊予市
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞8カ月
1ケースあたり入数	12本
最低ケース納品単位	1ケース

お問合せ先 取締役 河野 武洋

TEL 0895-26-5577 FAX 0895-26-5578

mail info@buri-aquaplus.jp

## 和風万能だし30包入り やすまる 赤

株式会社ウィルビー

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他業務用 キット OEM

Web <https://www.shop-takahashi.jp/>



### お鍋に浮かべて煮出すだけで 家庭の味が料亭の味に

国産原料にこだわり選び抜いた素材、かつお、いわし、さば、こんぶ、しいたけだけの5種類を使い、どんな料理にでも使えるこだわりの万能だし。合成甘味料、人口甘味料、合成着色料等は使用しておりません。

希望小売価格(税抜)	1,112円
最もおいしい時期	9月~3月
原材料	食塩・砂糖・風味原料(かつお節、いわし煮干、さば節、昆布粉末、椎茸粉末)・調味料(アミノ酸等)・粉末醤油・野菜エキス・たん白加水分解物・酵母エキス
主原料産地	瀬戸内海
内容量	264g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	45
保存温度帯	常温
JANコード	4562390930016
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	中2日
ケースサイズ(重量)	380×330×270cm(11.88kg)

お問合せ先 営業本部 副部長 柿見 祐人

TEL 089-948-8112 FAX 089-948-8113

mail [info@shop-takahashi.jp](mailto:info@shop-takahashi.jp)

## 瀬戸のだし 20袋

阿川食品株式会社

卸 スーパー 百貨店 その他小売 業務用

Web <http://agawa-foods.co.jp/>



### 5種類の愛媛県産原料を使用した万能だし 毎日の料理を手軽においしくお手伝いします

5種類の愛媛県産原料に利尻産昆布を加えたティーバッグ方式の合わせだしです。化学調味料・保存料不使用で伯方の塩などで下味を調え、誰でも手軽に美味しいだしを作ることができます。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	食塩(国内製造)、宗田鰹節粉末、酵母エキス、デキストリン、砂糖、鯖節粉末、煮干うるめ鰯粉末、煮干かたくち鰯粉末、粉末醤油、昆布粒、椎茸粉末、食用植物油、(一部に小麦・さば・大豆を含む)
主原料産地	愛媛県、北海道
内容量	8g×20袋
賞味期限/消費期限	賞18カ月
1ケースあたり入数	30pk
保存温度帯	常温(直射日光、高温・多湿を避け常温で保存してください)
認証・認定機関の許認可	HACCP、JFS-B規格認証工場
JANコード	4971162257884
ケースサイズ(重量)	31×42×13cm(5.8kg)
商品検査	細菌検査、理化学検査

お問合せ先 営業部 主任 高橋 知也

TEL 089-982-5101 FAX 089-983-4605

mail [takahashi@agawa-foods.co.jp](mailto:takahashi@agawa-foods.co.jp)

## 天然だしパック

株式会社つばき

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

Web <http://www.dogo-tsubaki.com>



### こだわり“あるね”本物の味

鰹や昆布でだしを取る手間が省け、最後の汁まですっきり美味しい料理が作れます。素材を粉末にしただけのだしパックなので、少ない調味料で美味しく味付けすることができ、離乳食などにも最適です。パックを開けて粉末だしとして利用することもできます。

希望小売価格(税抜)	840円
最もおいしい時期	通年
原材料	かつおぶし、あじぶし、いりこ、真いわし、黒め塩
主原料産地	愛媛県
内容量	100g(10g×10袋)
賞味期限/消費期限	賞常温1年
1ケースあたり入数	20袋/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4580309110014
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	33×36×20cm

お問合せ先 株式会社 つばき(歩音) 岡村 美佐

TEL 089-941-5678 FAX 089-941-5678

mail [arune@dogo-tsubaki.com](mailto:arune@dogo-tsubaki.com)

## 鰹だし

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

株式会社 はま水産 (龍宮庵)

Web <http://ryu-gu-an.com>



### 一滴も残らない、出汁の極み「鰹だし」

全国有数の漁獲量を誇る鰹の産地『愛媛』。鮮度抜群の鰹のアラと利尻昆布をじっくり丁寧に煮だして抽出した無添加! 極上の“出汁”。鰹を知り尽くした魚屋が造った『出汁の最高峰』。「鰹だし」の極上の旨味が家庭料理を料亭の味に押し上げます。茶碗蒸しや土瓶蒸し、湯豆腐やしゃぶしゃぶなどにも是非お使い下さい。

希望小売価格 (税抜)	680円
最もおいしい時期	秋
原材料	はものあら (愛媛産)、りしりこぶ (北海道産)
主原料産地	愛媛県 (燧灘)
内容量	1,000ml
賞味期限/消費期限	消費製造日より14日間
1ケースあたり入数	8本
保存温度帯	冷蔵 (10℃以下で保存)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4582517410047
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日以内
ケースサイズ (重量)	32×20×27cm (8.8kg)
商品検査	微生物検査

**お問合せ先** はま水産本店 統括部長 松本 公子  
TEL 0897-34-4623 FAX 0897-64-9016  
mail [hamasuisan@apost.plala.or.jp](mailto:hamasuisan@apost.plala.or.jp)

## 鰹だしつゆ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

株式会社 はま水産 (龍宮庵)

Web <http://ryu-gu-an.com>



### 一滴も残らない、出汁の極み「鰹だし」

全国有数の漁獲量を誇る鰹の産地『愛媛』。鮮度抜群の鰹のアラと利尻昆布をじっくり丁寧に煮だして抽出した無添加! 極上の“出汁”。「鰹だしつゆ」は、そのまま温めるだけで「お吸いもの」「おうどん」「にゅうめん」などにお使い頂ける手軽で便利、しかも絶品の美味しさです。

希望小売価格 (税抜)	250円
最もおいしい時期	秋
原材料	はものあら (愛媛産)、りしりこぶ (北海道産)、うすくちしょうゆ (大豆・小麦を含む)
主原料産地	愛媛県 (燧灘)
内容量	250ml
賞味期限/消費期限	消費製造日より30日間
1ケースあたり入数	20袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4582517410122
発注リードタイム	3日以内
ケースサイズ (重量)	25×30×14cm (5.2kg)
商品検査	微生物検査

**お問合せ先** はま水産本店 統括部長 松本 公子  
TEL 0897-34-4623 FAX 0897-64-9016  
mail [hamasuisan@apost.plala.or.jp](mailto:hamasuisan@apost.plala.or.jp)

## 鰹だし鍋スープ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

株式会社 はま水産 (龍宮庵)

Web <http://ryu-gu-an.com>



### 一滴も残らない、出汁の極み「鰹だし」

全国有数の漁獲量を誇る鰹の産地『愛媛』。鮮度抜群の鰹のアラと利尻昆布をじっくり丁寧に煮だして抽出した無添加! 極上の“出汁”。様々なお料理をこの上なく美味しく変えてしまう「鰹だし」です。そのまま「お鍋」「芋炊き」などに。その他、井ものや炊き込みご飯・雑炊、おでんや揚げ出しなどにお使い頂けます。

希望小売価格 (税抜)	580円
最もおいしい時期	秋
原材料	はものあら (愛媛産)、りしりこぶ (北海道産)、うすくちしょうゆ (大豆・小麦を含む)、みりん
主原料産地	愛媛県 (燧灘)
内容量	750ml
賞味期限/消費期限	消費製造日より30日間
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4582517410139
発注リードタイム	3日以内
ケースサイズ (重量)	28×25×23cm (7.8kg)
商品検査	微生物検査

**お問合せ先** はま水産本店 統括部長 松本 公子  
TEL 0897-34-4623 FAX 0897-64-9016  
mail [hamasuisan@apost.plala.or.jp](mailto:hamasuisan@apost.plala.or.jp)

## 熟成唐辛子 黒鷹

みとや

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット

Web <http://www.mitoya.net>



### 味わい深い辛味 日本の新やく味

1953年瀬戸内のある一軒の家庭で作り始めたやく味です。「みとやの黒鷹」は、豊かな瀬戸内の海で育った、ちりめんじゃこをはじめとする海産物と、にんにく・唐辛子などを、じっくり2年麹熟成させました。単なる辛みそ味とは異なり、他に類を見ない味わい深い辛味をご堪能頂けます。

希望小売価格(税抜)	30g瓶入り 815円/65g瓶入り 1,185円
最もおいしい時期	通年
原材料	ちりめん、小えび、干しえび、米麹、唐辛子、にんにく、かつお粉、昆布粉、黒糖
主原料産地	愛媛県・瀬戸内海
内容量	30g/65g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	30g/24個 65g/12個
保存温度帯	常温(常温 直射日光の当たらない涼しい所)
JANコード	30gビン入り:4580322540027 65gビン入り:4580322540010
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	12.5×19.5×9.5cm(30g:2.4kg、65g:1.8kg)

お問合せ先 代表 村井 幸代

TEL 089-956-9282 FAX 089-956-9282

mail [mitoya@me.com](mailto:mitoya@me.com)

## ベルデン生のケールのオイルソース

フジワラ化学株式会社

卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

Web <https://www.verden.jp/>



### のせるだけで、ごちそう

愛媛県西条市産の有機ケールをふんだんに使用して、美味しくケールを食べられるソースに仕上げました。食べやすく加工したケールを中心に、たまねぎやにんにく、ピネガー等を合わせたお肉や魚のソテー、フライなど、いろんなものにかけて食べられるさっぱりとしたオイルソースです。また、チーズやパンなどいろんな料理とあわせてお楽しみください。マヨネーズやポテトサラダなど和えてお使いいただいてもおいしくお召し上がりいただけます。

希望小売価格(税抜)	820円
最もおいしい時期	通年
原材料	食用植物油(国内製造)(一部に大豆を含む)、有機ケール(愛媛県)、米酢、きゅうり、玉ねぎ、レモン果汁、三温糖、にんにく、ウスターソース、食塩
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	170ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温(開栓後は冷蔵庫にて保管)
JANコード	4967111020470
発注リードタイム	2~3営業日
ケースサイズ(重量)	23.5×30.8×12cm(4.2kg)
商品検査	微生物検査(一般生菌数1,000個/g以下、大腸菌群陰性)、(PH-3.6)

お問合せ先 食品事業部 渡邊 周平

TEL 0898-64-2421 FAX 0898-65-6165

mail [s-watanabe@fujiwara-chemical.co.jp](mailto:s-watanabe@fujiwara-chemical.co.jp)

## ベルデンケールパウダー

フジワラ化学株式会社

卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 OEM

Web <https://www.verden.jp/>



### 今日の料理をスーパーフードに

名水百選にも選ばれた町で、住みたい田舎ランキング1位。愛媛県西条市産の有機ケールのみを使用したケールパウダーです。マイクロパウダー製法で溶けやすく、クリームソースやハンバーグ、マカロニサラダなどいろんな料理にご使用いただけます。食卓やお弁当にも栄養と彩りをプラスします。

希望小売価格(税抜)	580円
最もおいしい時期	通年
原材料	有機ケール(愛媛県)、でんぷん
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	2g×7sticks
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	36
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS
JANコード	4967111010464
発注リードタイム	2~3営業日
ケースサイズ(重量)	22.7×38.5×17cm(1.2kg)
商品検査	金属探知機、ウエイトチェッカー、微生物検査(一般生菌数3000個/g以下、大腸菌群陰性)

お問合せ先 食品事業部 渡邊 周平

TEL 0898-64-2421 FAX 0898-65-6165

mail [s-watanabe@fujiwara-chemical.co.jp](mailto:s-watanabe@fujiwara-chemical.co.jp)

## メンマチョ わたしの瀬戸内レモン/調理用

外食 中食 卸 百貨店 小売 レジャー 業務用 ギフト

Hinel (ヒネル)

Web <https://www.hinel-with.me/>



### ちょっと新しいメンマ「メンマチョ」誕生

放置竹林問題を楽しく、そして美味しく解決していくことを目指す、竹林と食卓をつなぐニューヒーロー。それが、メンマチョ。

爽やかにレモンで味付けしたメンマをオリーブオイルに浸けた「メンマチョ わたしの瀬戸内レモン」味と、発酵たけのこの旨みとシャキシャキの食感が、料理の幅を広げる「調理用メンマチョ」出来ました。

希望小売価格 (税抜)	825円/593円
最もおいしい時期	年中
原材料	【瀬戸内レモン】 たけのこ (愛媛県産)、オリーブオイル、レモン果汁 (レモン:愛媛県産)、レモンピール (レモン:愛媛県産)、岩塩、コンソメ顆粒 (食塩、その他/小麦・鶏肉を含む)、白胡椒 【調理用】 たけのこ (愛媛県産)、塩
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	95g/90g
賞味期限/消費期限	賞80日
1ケースあたり入数	標準 24個
保存温度帯	常温 (直射日光、高温多湿を避けて、保存してください) ※開封後は冷蔵庫 (10℃以下) で保管し、お早めにお召上がりください 【メンマチョ わたしの瀬戸内レモン】 は冷蔵庫で保管するとオイルが凝固します。品質に問題はありませんがお召上がりの際は常温に戻してください
商品検査	食品細菌検査/カロリー検査/官能検査

お問い合わせ先 代表 山中 裕加 TEL 050-5375-6990

FAX なし mail [yamanaka@hinel-with.me](mailto:yamanaka@hinel-with.me)

## みかん調味料 (みかん塩・砂糖・唐辛子)

その他 小売 レジャー その他

伊方サービス株式会社

Web <http://www.mikanpowder.jp>



### 「みかん王国えひめ」ならではの調味料

天ぷらなどのつけ塩に最適「みかん塩」。シュガートーストに最適「みかん砂糖」。うどんやそばの薬味に最適「みかん唐辛子」。毎日の食卓で手軽に使える「みかん王国えひめ」ならではの調味料です。

希望小売価格 (税抜)	各 400円
最もおいしい時期	通年
原材料	塩: 塩、うんしゅうみかんパウダー、香辛料 砂糖: 砂糖、うんしゅうみかんパウダー 唐辛子: 唐辛子、うんしゅうみかんパウダー
主原料産地	温州みかん (愛媛県)
内容量	塩: 18g、砂糖: 16g、唐辛子: 9g
賞味期限/消費期限	賞製造日から12ヶ月
1ケースあたり入数	各 20本
保存温度帯	常温
JANコード	塩: 4580207590093 砂糖: 4580207590109 唐辛子: 4580207590116
発注リードタイム	3日~14日
ケースサイズ (重量)	18.2×21.6×9cm (塩:2.1 砂糖:2.0 唐辛子:1.9kg)

お問い合わせ先 オレンジライフ推進課

TEL 0894-39-0902 FAX 0894-39-0883

mail [mikanpowder@ikata-s.co.jp](mailto:mikanpowder@ikata-s.co.jp)

## オレンジライフみかんパウダー

その他 小売

伊方サービス株式会社

Web <http://www.mikanpowder.jp>



### 骨の健康に役立つ機能性表示食品

愛媛県産温州みかんからできた機能性表示食品です。本品に含まれる成分「β-クリプトキサンチン」が、骨をつくるはたらきを助け、骨の健康に役立ちます。特に骨の病気のリスクが高まる更年期以降の女性におすすめです。

希望小売価格 (税込)	745円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん (愛媛県産)
主原料産地	愛媛県
内容量	24g
賞味期限/消費期限	賞製造日から12ヶ月
1ケースあたり入数	40袋
保存温度帯	常温
JANコード	4580207590123
発注リードタイム	3日~14日
ケースサイズ (重量)	20.5×31×15cm (2.7kg)

ターゲット	女性 (特に更年期以降の女性)、骨の健康が気になる方
利用シーン	毎日の食生活の中

お問い合わせ先 オレンジライフ推進課

TEL 0894-39-0902 FAX 0894-39-0883

mail [mikanpowder@ikata-s.co.jp](mailto:mikanpowder@ikata-s.co.jp)

## みかんケチャップ

外食 中食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

株式会社笹源



### 料理に使えるみかん

愛媛産の温州みかんを100%使用。柑橘特有の酸味と甘みで様々なお料理に高級感をもたらします。市長賞受賞。オムライス・パスタ・ハンバーグソース・焼き肉・ステーキ・冷しゃぶ・カルパッチョ、カツオのたたき・和え物やソース作りに、可能性は無限大です。

希望小売価格(税抜)	1,150円
最もおいしい時期	通年
原材料	みかん、三温糖、米酢、食塩、シナモン、ナツメグ、コリアンダー
主原料産地	愛媛県
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4973745408096
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	10日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	27×19×14cm (2.3kg)

お問い合わせ先 代表 篠原 勲

TEL 089-925-2203 FAX 089-925-2203

mail noppin11@gmail.com

## みかんですよ

外食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

株式会社笹源



### 食べるみかん

愛媛県のみかん100%で作った惣菜です。柑橘そのものを惣菜にしたもので、料理のレパートリーが一気に増えます。柑橘王国愛媛県の松山市での2017年新ブランドコンテストで金賞も受賞しました。和洋中のジャンルを問わず様々な料理に使えます。

希望小売価格(税抜)	970円
最もおいしい時期	通年
原材料	玉ねぎ、みかん、三温糖、米酢、食塩、シナモン、ナツメグ、コリアンダー/乳清たん白濃縮物
主原料産地	愛媛県
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4973745408102
ケースサイズ(重量)	27×19×14cm (2.3kg)

お問い合わせ先 代表 篠原 勲

TEL 089-925-2203 FAX 089-925-2203

mail noppin11@gmail.com

## みかんソース

外食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

株式会社笹源



### 柑橘王国のみかんソース

お料理に高級感をもたらし、いろんな料理に使えます。ワンランク上の味で、様々なお料理をグンと美味しくします。

希望小売価格(税抜)	930円
最もおいしい時期	通年
原材料	オレンジ、温州みかん、三温糖、米酢、でんぷん、食塩、シナモン、ナツメグ、コリアンダー
主原料産地	愛媛県
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4973745408119
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	10日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	27×19×14cm (2.3kg)

お問い合わせ先 代表 篠原 勲

TEL 089-925-2203 FAX 089-925-2203

mail noppin11@gmail.com

## 塩みかん 青みかん

外食 卸 メーカー その他小売 レジャー

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

Web <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### えひめの新しい調味料 お料理に引きしめプラス塩みかん

「塩みかん」とは、みかんを塩漬けにして熟成させた調味料です。青みかんは摘果（間引き）みかんを使用しています。愛媛県八幡浜市産の「当社栽培のみかん」と、愛媛県産の塩（伯方の塩）を使用。みかん特有の優しさ、柔らかさがあり、種がありません。調味料選手権2015アルケッチャーノ奥田政行シェフによる審査員特別賞を受賞しました。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん、食塩
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞製造後1年
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温（冷暗所）
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理（GAP）（Global GAP/ASIAGAP）
JANコード	4589976670067
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
ケースサイズ（重量）	0.5kg

お問い合わせ先 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail [info@orange-garden-inc.jp](mailto:info@orange-garden-inc.jp)

## 塩みかん 完熟みかん

外食 卸 メーカー その他小売 レジャー

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

Web <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### えひめの新しい調味料 お料理に引きしめプラス塩みかん

「塩みかん」とは、みかんを塩漬けにして熟成させた調味料です。完熟みかんは完熟のみかんを使用しています。愛媛県八幡浜市産の「当社栽培のみかん」と、愛媛県産の塩（伯方の塩）を使用。みかん特有の優しさ、柔らかさがあり、種がありません。調味料選手権2015アルケッチャーノ奥田政行シェフによる審査員特別賞を受賞しました。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん、食塩
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞製造後1年
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温（冷暗所）
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理（GAP）（Global GAP/ASIAGAP）
JANコード	4589976670098
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
ケースサイズ（重量）	0.5kg

お問い合わせ先 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail [info@orange-garden-inc.jp](mailto:info@orange-garden-inc.jp)

## ひめくりパウダー

外食 中食 卸 レジャー 業務用 OEM

日本ユニプロ株式会社

Web <https://n-unipro.jp>



### 愛媛県産の果肉付き栗渋皮を 独自製法で仕上げました

【愛媛県産】栗を使用した栗果肉付き渋皮パウダーです。

ごはん、パン、麺類、お菓子など調理時に適量加えて頂くだけで良質の栗ポリフェノールを摂取することが出来ます。

薄い食材ならほんのり栗の色が着色します  
飲食店、外食店、ホテル調理関係の新メニュー開発におすすめです。

希望小売価格 (税抜)	10,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	果肉付き栗渋皮（愛媛県産）・米麴
主原料産地	愛媛県
内容量	1kg
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷凍
JANコード	4573545220012
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	時期によります（7日～最大90日）
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ（重量）	34×39×33cm（2.45kg）

お問い合わせ先 代表取締役 山崎 友雅

TEL 089-945-4550 FAX 089-998-2576

mail [info@n-unipro.jp](mailto:info@n-unipro.jp)

**香料を使わない、素材だけの味  
本物のフレーバーオリーブオイル**

**HIME-LIA (ヒメリア) 自家搾り&フレーバーオリーブオイルミニセット**

料理を美味しく、人を美しく・スペイン産のオリーブの実と愛媛の柑橘が出会い恋して、「HIME-LIA」のフレーバーオリーブオイルが生まれました。こだわりの自家搾りで本物のフレーバーオリーブオイルをお届けします。可愛いリボンをかけてお届けしますので、カジュアルなプレゼントやお返しに最適！



希望小売価格 (税抜)	3,080円
原材料	オリーブ、レモン果皮、伊予柑果皮、ユズ果皮
主原料産地	スペイン、愛媛県
内容量	30g×4
賞味期限/消費期限	製造日より1年
1ケースあたり入数	12セット
JANコード	4993809650032
ケースサイズ (重量)	19×24×22cm (2.8kg)

**香料を使わない本物のフレーバーオイル  
搾油所直送の新鮮なオイル**

**HIME-LIA (ヒメリア) ユズフレーバーオリーブオイル**

搾油時にオリーブ果実と柚子 (愛媛県産) の皮を一緒に粉砕に練りこんで抽出した、本物のフレーバーオリーブオイルです。和の香りでシンプルな料理が引き立ちます。焼き魚、おかゆ、干物など日常のお料理にかけてお召し上がりください。



希望小売価格 (税抜)	1,050円
原材料	食用オリーブ油 (東温市製造)、ゆず果皮 (愛媛県産)
主原料産地	スペイン、愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	製造日より1年
1ケースあたり入数	30本/1ケース (混載可)
JANコード	4993809660062
ケースサイズ (重量)	19×24×22cm (16kg)

**香料を使わない本物のフレーバーオイル  
搾油所直送の新鮮なオイル**

**HIME-LIA (ヒメリア) レモンフレーバーオリーブオイル**

搾油時にオリーブ果実とレモン (愛媛県産) の皮を一緒に粉砕に練りこんで抽出した、本物のフレーバーオリーブオイルです。さわやかな香りが食材の美味しさを際立たせます。塩と合わせて自身魚のカルパッチョや冷奴におすすめです。



希望小売価格 (税抜)	1,050円
原材料	食用オリーブ油 (東温市製造)、レモン果皮 (愛媛県産)
主原料産地	スペイン、愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	製造日より1年
1ケースあたり入数	30本/1ケース (混載可)
JANコード	4993809660079
ケースサイズ (重量)	19×24×22cm (16kg)

**香料を使わない本物のフレーバーオイル  
搾油所直送の新鮮なオイル**

**HIME-LIA (ヒメリア) イヨカンフレーバーオリーブオイル**

搾油時にオリーブ果実と伊予柑 (愛媛県産) の皮を一緒に粉砕に練りこんで抽出した、本物のフレーバーオリーブオイルです。ほのかに甘く華やかな香り。パニャアイスにかけると伊予柑の香りとオリーブのまろやかさが加わりとっても美味！



希望小売価格 (税抜)	1,050円
原材料	食用オリーブ油 (東温市製造)、伊予柑果皮 (愛媛県産)
主原料産地	スペイン、愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	製造日より1年
1ケースあたり入数	30本/1ケース (混載可)
JANコード	4993809660055
ケースサイズ (重量)	19×24×22cm (16kg)

**越冬完熟伊予柑を厳選し、皮も実も詰め込んだ  
ビタミンたっぷりのドレッシング**

**HIME-LIA (ヒメリア) 伊予柑 ソース&ドレッシング**

愛媛の伊予柑の果汁も皮も丸ごと詰め込んだとろりと甘いソースタイプのドレッシング。冷奴、豚肉のソテー、チキンピカタ、生春巻き・・・などお料理にかけたり、添えたりと、広く使いまわしていただけます。製造工程で添加物は使用しない、自然派の手作りドレッシングです。



希望小売価格 (税抜)	1,200円
原材料	食用植物油 (食用なたね油、食用オリーブ油)、伊予柑 (果汁、皮) 醸造酢 (米酢、ワインビネガー) 砂糖類 (果糖ブドウ糖液糖) 食塩、昆布エキス、チキンエキス、寒天
主原料産地	日本
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	製造日より120日
1ケースあたり入数	20本
JANコード	4993809610005
ケースサイズ (重量)	30×36×21cm (9.3kg)

**共通項目**

最もおいしい時期	通年
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし

**お問合せ先** 代表取締役 坂和 照子

TEL 089-966-5580 FAX 089-966-5668

mail [info@hodakamura.net](mailto:info@hodakamura.net)

## こどもケチャップ

外食 中食 卸 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

企業組合遊子川ザ・リコピンス

Web <https://lycopins48.com>



### 1パックに 完熟トマト6個入! トマトの美味しさそのまま 贅沢なケチャップ

標高600mの西予市遊子川産の完熟トマト100%使用。高地で育った完熟トマトは糖度が高く果肉がしっかりしています。そのトマトに自家製トマト酢を加え、じっくり煮込んだ一品。添加物は一切加えず、子どもにも安心して食べていただける自然な風味を大切に作っています。  
1パックに完熟トマトが、6個分(約1kg)入った贅沢なケチャップです。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	トマト(愛媛県産)、玉ねぎ、砂糖、にんにく、醸造酢(トマト)、食塩、香辛料
主原料産地	愛媛県西予市
内容量	185g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵庫に保存の上なるべくお早めにお召し上がりください)
JANコード	4589929880024
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	17×23×15cm(2.5kg)

お問合せ先 事務局 水口 美鶴

TEL 0894-89-1663 FAX 0894-89-1663

mail [lycopins48@gmail.com](mailto:lycopins48@gmail.com)

## 大人ケチャップ

外食 中食 卸 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

企業組合遊子川ザ・リコピンス

Web <https://lycopins48.com>



### 1パックに完熟トマト6個入!ピリッと辛口 柚子こしょう入り。大人味のケチャップ

標高600mの愛媛県西予市産の完熟トマト100%使用。高地で育った完熟トマトは糖度が高く果肉がしっかりしています。そのトマトに自家製トマト酢を加え、じっくり煮込んだ一品。西予市産の柚子こしょうを加え、ピリッと辛口のケチャップに仕上げました。添加物は一切加えず、安心して食べていただける自然な風味を大切に作っています。1パックに完熟トマトが、6個分(約1kg)入った贅沢なケチャップです。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	トマト(愛媛県産)、玉ねぎ、砂糖、にんにく、醸造酢(トマト)、柚子こしょう、食塩、香辛料
主原料産地	愛媛県西予市
内容量	185g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵庫に保存の上なるべくお早めにお召し上がりください)
JANコード	4589929880079
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	17×23×15cm(2.5kg)

お問合せ先 事務局 水口 美鶴

TEL 0894-89-1663 FAX 0894-89-1663

mail [lycopins48@gmail.com](mailto:lycopins48@gmail.com)

## ゆず山椒

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

株式会社ディライトアップ



### 豊かな香りとしびれる辛さ

乾燥ではないフレッシュな山椒を刻んで使用。柚子胡椒を使うようにお肉などのアクセント、スープに溶かしてなど幅広くご使用いただけます。しびれるような辛さと、山椒とゆずの豊かな香りが特徴です。柚子胡椒と違って食後のお口のさっぱり感があり、山椒は漢方では体を温める効果が期待できます。

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	山椒・柚子
主原料産地	愛媛県西予市野村町
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4982520610001
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無

お問合せ先 営業 森川 直子

TEL 089-910-3037 FAX 089-910-3037

mail [naoko@delight-up.co.jp](mailto:naoko@delight-up.co.jp)

## 青ゆずこしょう50g

卸 百貨店 その他小売

株式会社地域法人無茶々園

Web <http://www.muchachaen.jp>



### 青ゆずの風味と 青唐辛子の辛味が 料理の美味しさを 引き立てます

無茶々園の若手生産者グループ・てんば印が栽培期間中農薬不使用で育てた青ゆず、青唐辛子を原料としています。鍋物・炒め物・お素麺の風味づけをはじめとして、マヨネーズとあわせて和風タルタルソースを作ったりと、工夫次第で様々な使い方が出来ます。



希望小売価格(税抜)	470円
最もおいしい時期	通年
原材料	柚子(愛媛県産)、唐辛子、塩
主原料産地	愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞365日
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4510589400246
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	3営業日
販売エリアの制限	国内納品に限る
ケースサイズ(重量)	17.3×25×12cm(2.9kg)

お問い合わせ先 事業部 西田 卓郎

TEL 0894-89-5960 FAX 0894-89-5961

mail [nishida@muchachaen.jp](mailto:nishida@muchachaen.jp)

## 三皿園有機レモンドレッシング

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売

ヌーヴェルテロワール



### しまなみの島自然・山自然

全ての素材を地元こだわりの素材で作り、選りすぐりの素材で作った心と体に優しい本物の味。瀬戸内ブランド認定をいただきました。

希望小売価格(税抜)	600円
原材料	玉ねぎ(今治産)、綿実油、レモン果汁(大三島産)、有機砂糖、リンゴ酢、食塩、酒粕、みかんハチミツ(大三島産)、レモンピール(今治産有機レモン)、黒こしょう、寒天
主原料産地	今治市
内容量	195ml
賞味期限/消費期限	賞常温1年
1ケースあたり入数	35本/ケース
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 小原

TEL 0898-47-4500 FAX 0898-43-5708

mail [nouvelterroir@atbb.ne.jp](mailto:nouvelterroir@atbb.ne.jp)

## カロータ(にんじん)ドレッシング

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット OEM

有限会社白楽天エンタープライズ(欧風イタリア食堂 グラッチャーノ) Web <http://www.hakurakuten.net/gracciano/>



### イタリアンシェフ手作りの カロータ(にんじん)ドレッシング

すりおろしたにんじんがまるでスムージーのような食感! 野菜にも肉料理にも魚料理にも合う新感覚のドレッシングです。



希望小売価格(税抜)	360ml: 611円、950ml: 1232円
最もおいしい時期	通年
原材料	人参、玉葱、食用植物油脂、砂糖、醸造酢
主原料産地	愛媛県、徳島県、熊本県
内容量	360ml、950ml
賞味期限/消費期限	賞3ヵ月
1ケースあたり入数	360mlは3本から、950mlは2本から注文可
保存温度帯	冷蔵(要冷蔵10℃以下)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	入金確認後、定休日を除き3日以内で発送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 関 武尊

TEL 0898-35-3931 FAX 0898-35-3951

mail [gracciano@wonder.ocn.ne.jp](mailto:gracciano@wonder.ocn.ne.jp)

## いよかンドレッシング

義農味噌株式会社

Web <https://www.gino-miso.co.jp/>



### 愛媛県産伊予柑の美味しさを丸ごと活かした「いよかンドレッシング」です

愛媛県産の伊予柑を使い、伊予柑の特徴である「あふれんばかりの果汁」と「甘酸っぱい香り」を丸ごと活かしたドレッシングです。優しいオレンジ色が食卓に彩りを加え、伊予柑の爽やかな甘味と香りが料理の美味しさを引き立てます。

希望小売価格(税抜)	398円
最もおいしい時期	通年
原材料	いよかん果汁、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、食用なたね油、はちみつ、醸造酢、食塩、ぼん酢(かんぎつ果汁、醸造酢)、いよかん果皮、酵母エキス、香辛料、寒天/香料、酸味料
主原料産地	伊予柑(愛媛県)
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞10ヵ月
1ケースあたり入数	15本
保存温度帯	常温
JANコード	4971989202210
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送(運送便利用)
ケースサイズ(重量)	16×26×19cm(3kg)

お問い合わせ先 廣川 喜一

TEL 089-984-2135 FAX 089-984-7300

mail [hirokawa@gino-miso.co.jp](mailto:hirokawa@gino-miso.co.jp)

## 塩みかンドレッシング 青みかん

農業生産法人株式会社ミヤモトオレンジガーデン

Web <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### さわやかな香り彩る愛媛の新しい調味料「塩みかん」をドレッシングに

簡単に使えて、かけるだけでおいしくなる、ちょっと珍しい調味料です。当社栽培の「摘果みかん」と、愛媛県産の塩(伯方の塩)を使用。化学調味料・合成保存料は使っておりません。青みかんは、摘果みかんを皮ごと使用しており、さわやかな香りが特徴です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	いよかん果汁、砂糖、塩みかん(温州みかん、食塩)、はちみつ、醸造酢、食用なたね油、ぼん酢(かんぎつ果汁、醸造酢)、食塩、米粉、酵母エキス、香辛料
主原料産地	愛媛県
内容量	190ml
賞味期限/消費期限	賞製造後10ヵ月
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理(GAP)(GLOBAL GAP/ASIAGAP)
JANコード	4589976670128
ケースサイズ(重量)	28×23×16cm(5.5kg)
商品検査	収穫・選果から出荷まで品質確認を行っており、それぞれ記録している

お問い合わせ先 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail [info@orange-garden-inc.jp](mailto:info@orange-garden-inc.jp)

## 塩みかんノンオイルドレッシング 完熟みかん

農業生産法人株式会社ミヤモトオレンジガーデン

Web <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### すっきり優しく香る愛媛の新しい調味料「塩みかん」をドレッシングに

簡単に使えて、かけるだけでおいしくなる、ちょっと珍しい調味料です。当社栽培の「完熟みかん」と、愛媛県産の塩(伯方の塩)を使用。化学調味料・合成保存料は使っておりません。完熟みかんは、完熟のみかんを皮ごと使用しており、みかんの優しさ柔らかさが特徴です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ、果実ミックスジュース(濃縮還元)、塩みかん(温州みかん、食塩)、砂糖、すだち果汁、醸造酢、ゆず果汁、いよかん果汁、米粉、こんぶエキス、かつお節エキス、酵母エキス/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	190ml
賞味期限/消費期限	賞製造後10ヵ月
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理(GAP)(GLOBAL GAP/ASIAGAP)
JANコード	4589976670128
ケースサイズ(重量)	28×23×16cm(5.5kg)
商品検査	収穫・選果から出荷まで品質確認を行っており、それぞれ記録している

お問い合わせ先 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail [info@orange-garden-inc.jp](mailto:info@orange-garden-inc.jp)

## 梅酢みそドレッシング

外食 卸 メーカー その他小売 レジャー 業務用 キット

株式会社一梅酢

Web <http://ichiumesu.co.jp>



### 愛媛産梅と白味噌の優しいドレッシング プロの味

梅酢みそドレッシングは、愛媛県産梅から造られた特製の梅酢（二年熟成）と愛媛特産の白みそを使用したドレッシングタイプの酢みそです。素材の良さを活かし梅と白みその味わいが上品でいろいろな料理に美味しく使っていただけます。

希望小売価格 (税抜)	450円
最もおいしい時期	通年
原材料	梅酢、白みそ、氷砂糖
主原料産地	梅 (愛媛県)
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温 (冷暗所)
認証・認定機関の許認可	JAS認定工場
JANコード	4965311100206
最低ケース納品単位	5ケース (混載可)
発注リードタイム	2日
ケースサイズ (重量)	26×20×18cm (5.5kg)

お問い合わせ先 代表取締役社長 寺岡 武志

TEL 0897-32-3351 FAX 0897-32-4950

mail [ichiumesu@orange.plala.or.jp](mailto:ichiumesu@orange.plala.or.jp)

## いよかンドレッシング

外食 卸 その他小売 業務用

株式会社アゴラ

Web <https://agora-m.co.jp/>



### 愛媛県八幡浜産の 伊予柑果汁を使用した ノンオイルで仕上げた ドレッシング

四国・八幡浜の伊予柑×おだしの国「土佐清水」から生まれたノンオイルドレッシング。宗田節のだしのコクと旨み、ジューシーで甘酸っぱくとてもよい香りのいよかんですがバランスよく持ち味をひきたてます。業務用パック480mlもあります。

希望小売価格 (税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	伊予柑 (愛媛県八幡浜市産)、米酢、砂糖、しょうゆ (大豆、小麦を含む)、たまねぎ、みりん、食塩、そうだがつおの節、寒天、にんにく、昆布
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より6か月
1ケースあたり入数	35
保存温度帯	常温
JANコード	4571401690177
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無し

お問い合わせ先 尾地 真明

TEL 0894-35-6565 FAX 0894-35-6611

mail [info@agora-m.co.jp](mailto:info@agora-m.co.jp)

## やさしい金のフルーツソース

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

道の駅みしょうMIC 有限会社愛南総研

Web <http://m-mic.jp/>



### サラダにお肉に ノンオイル フルーツ香るソースです

和製グレープフルーツといわれる愛南ゴールドとの程よい酸味と苦み、甘みと桃やパイナップルなどフルーツをふんだんに使ったノンオイルフルーツソースです。愛南ゴールドの爽やかな香りとともに、サラダだけでなくお肉でもおいしくお召し上がりいただけます。

希望小売価格 (税抜)	723円
最もおいしい時期	年中
原材料	愛南ゴールド、玉ねぎ、上撰醤油、パイン、桃、ニンニク、シロップ、寒天、胡椒、牛エキス
主原料産地	愛媛県愛南町産
内容量	280ml
賞味期限/消費期限	賞8か月
1ケースあたり入数	12本入り
保存温度帯	常温 (開封後お早めにお召し上がりください)
JANコード	4571204992287
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3~10日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	24×32×18cm (4kg)

お問い合わせ先 二宮 かおり

TEL 0895-72-1115 FAX 0895-72-4100

mail [mic@marble.ocn.ne.jp](mailto:mic@marble.ocn.ne.jp)

## いもたきカレー

卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

株式会社サンフーズ

Web <http://www.sunfoods-ozu.com/>



### ダシがスパイスとなる！ ごろっと国産具材 たっぷりの和風カレー

愛媛県大洲のいもたき（里芋煮）をカレーにアレンジしました。地元大洲の里芋、こんにゃく、油揚げをはじめ、鶏肉、人参、椎茸も国産です。グルテンフリー、化学調味料無添加で、高知産宗田鰹、瀬戸内産いりこのダシが効いた美味しい和風カレーです。

希望小売価格 (税抜)	600円
最もおいしい時期	8月～10月
原材料	野菜（玉ねぎ（国産）、里芋、人参、にんにく）、鶏肉、こんにゃく、ソテーオニオン、清酒、しょうゆ、他（一部に乳成分・大豆・鶏肉を含む）
主原料産地	里芋（愛媛県大洲市）
内容量	250g（1人前）
賞味期限／消費期限	賞18か月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS（粟・筍）
JANコード	4933263550707
販売エリアの制限	無し（北海道、沖縄は、別途送料。日本以外、別途相談）
ケースサイズ（重量）	19.1×29.6×14.5cm（3kg）

お問合せ先 営業本部 主任補 宇都宮 禎通

TEL 0893-25-4450 FAX 0893-25-4452

mail [y-utsunomiya@sunfoods-ehime.com](mailto:y-utsunomiya@sunfoods-ehime.com)

## 猪ミンチのジビエカレー

中食 卸 メーカー 業務用 ギフト

坂ダイニング

Web <http://wagibier.shopinfo.jp>



### 愛媛県産ジビエ肉使用

イノシシのミンチがたっぷり入ったカレーです。お子様と一緒に食べられる、野菜と果物の甘味を感じるやさしい味のカレーです！ ご自宅、アウトドア、キャンプで、温めるだけ！ 子供達にもジビエを食べて欲しい！ 体験して欲しい！ まったくクセのない旨味のあるお肉を味わって頂きたいです。

希望小売価格 (税抜)	648円
最もおいしい時期	通年
原材料	猪肉・玉ねぎ・人参・リンゴジュース・かぼちゃ・牛乳・カレールー・塩/カラメル色素・調味料（アミノ酸等）・酸味料（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・バナナ・リンゴ含む）
主原料産地	四国中央市他
内容量	160g
賞味期限／消費期限	賞6か月
保存温度帯	冷凍

お問合せ先 代表者 坂上 大輔

TEL 0896-77-5855

mail [sakadaiadakas@icloud.com](mailto:sakadaiadakas@icloud.com)

## もちっトリオ

卸 スーパー 百貨店 その他 小売

有限会社ヒロファミリーフーズ



### 日本の伝統食を新しいスタイルでご提案

杵でつき手ごねして仕上げた玄米入りのお餅と、ビストロのシェフが手作りして仕上げるミートソース、ビーフカレー、ミネストローネをそれぞれ最高にコラボさせました。

3つの味が楽しめる、とても贅沢な詰合せです。

希望小売価格 (税抜)	5,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	もち米、玉ねぎ、トマト、人参、牛肉、にんにく、醤油、オイル、塩、砂糖、バター、コショウ、ターメリック、クミン、唐辛子
主原料産地	愛媛県大洲市
内容量	170g×各2食 計6食
賞味期限／消費期限	賞120日
保存温度帯	冷蔵（10℃以下）
JANコード	4560458594002
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	沖縄、離島を除くエリア
ケースサイズ（重量）	24×32×3cm（1.2kg）

お問合せ先 代表取締役 奥田 広司

TEL 0893-25-0881 FAX 0893-57-6006

mail [bistro-duet@wine.plala.or.jp](mailto:bistro-duet@wine.plala.or.jp)

## 瀬戸内バル 鯛とドライトマトのバジルオリーブ

百貨店 小売 レジャー

株式会社愛媛海産

Web <https://ehimekaisen.co.jp/index.html>



### 温めるだけ ハーブを効かせた 瀬戸内海産鯛の 本格アヒージョ

瀬戸内海で獲れた鯛を旨味が凝縮されたドライトマトとともにバジルを効かせたオリーブオイルでアヒージョにしました。鯛の身はしっとりしており、味もあっさりしているので、白ワインや日本酒にも良く合います。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	黒鯛(瀬戸内海産)、オリーブオイル、にんにく、ドライトマト、食塩、胡椒、バジル/くん液
主原料産地	瀬戸内海
内容量	75g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避け冷暗所にて保存)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4905171003316
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	5~7日
販売エリアの制限	要相談
ケースサイズ(重量)	17×38.5×18cm(3.5kg)

お問合せ先 吉住 達矢 TEL 0898-24-1154  
FAX 0898-33-3455 mail t.yoshizumi@kurushima.co.jp

## 瀬戸内バル 砂肝とエリンギのアヒージョ

百貨店 小売 レジャー

株式会社愛媛海産

Web <https://ehimekaisen.co.jp/index.html>



### 食べたいときに 食べられる 長期保存可能な絶品 砂肝のアヒージョ

愛媛県産の鶏の砂肝は柔らかく、エリンギは歯ごたえを残し、さっぱりいただけます。贅沢に使用したハーブの香りが、ワインとぴったり。

希望小売価格(税抜)	462円
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏砂肝(愛媛県産)、オリーブオイル、エリンギ、にんにく、食塩、唐辛子、胡椒、ローレル、白ワイン、(一部に鶏肉を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避け冷暗所にて保存)
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4905171002708
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	5~7日
販売エリアの制限	要相談
ケースサイズ(重量)	17×38.5×18cm(4.1kg)

お問合せ先 吉住 達矢 TEL 0898-24-1154  
FAX 0898-33-3455 mail t.yoshizumi@kurushima.co.jp

## 里芋のからあげ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 レジャー 業務用

味和居Dining敬kei



### やわらかくてうま味あり、地元醤油で味付けした、 手作りの大洲産里芋からあげ

隣接する農産品豊富な大洲市の契約農家さんの里芋を、手作業で皮をむき、茹でながら地元の醤油で味付け。小麦粉をまぶして冷凍、油で揚げるだけの簡単調理。粘りが強くきめ細やかな里芋の食感と、ほんのり甘い醤油の香ばしさのハーモニーをお楽しみ下さい。

希望小売価格(税抜)	1,800円
最もおいしい時期	通年
原材料	里芋(大洲市産)、小麦粉、みりん、醤油、上白糖、料理酒、風味調味料かつお、食塩、こしょう
主原料産地	大洲市
内容量	1,000g(500gも対応可)
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷凍(マイナス18℃以下で保存)
JANコード	458003907008
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	7日
商品検査	一般生菌・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌検査実施

お問合せ先 代表 窪田 敬  
TEL 0894-36-0390  
mail kei140809@gmail.com

## 遠赤愛媛有機八片黒にんにく

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

遠赤青汁株式会社

Web <http://www.enseki.com>



### フルーツのような甘み プルーンのような食感

愛媛県で有機栽培されたにんにくを100%使用。独自の製法でじっくり、ゆっくり熟成発酵させました。熟成発酵することで白い中身が徐々に変化し、黒くなります。にんにく特有のにおいもなくなり、プルーンやグミのような食感になります。

希望小売価格(税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	有機にんにく、塩
主原料産地	愛媛県
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞製造より1年
1ケースあたり入数	48個/ケース
保存温度帯	常温(直射日光・高温多湿を避けて保存してください)
認証・認定機関の許認可	有機JAS
JANコード	4946403912020
発注リードタイム	14日
ケースサイズ(重量)	44.5×32.5×26.5cm(7kg)
商品検査	官能検査・理化学試験・細菌検査を各生産ロット単位にて実施

お問い合わせ先 営業企画部 日野 厚志

TEL 089-966-6601 FAX 089-966-6602

mail [promo@enseki.com](mailto:promo@enseki.com)

## 有機遠赤ケール

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

遠赤青汁株式会社

Web <http://www.enseki.com>



### 赤ちゃんも安心 愛媛県産&有機栽培 100%

有機JAS認定商品。愛媛県で、栄養価の高くなる冬季限定で有機栽培されたケールを100%使用した無添加の粉末タイプ青汁。乾燥方法に遠赤外線を利用しているので、豊富な栄養価を損ないません。

希望小売価格(税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	有機ケール
主原料産地	愛媛県
内容量	60g(2g×30包)
賞味期限/消費期限	賞製造日から2年
1ケースあたり入数	36個/ケース
保存温度帯	直射日光・高温多湿を避けて保存してください
認証・認定機関の許認可	有機JAS
JANコード	4946403122078
発注リードタイム	14日
ケースサイズ(重量)	29.0×38.5×31.5cm(5kg)
商品検査	官能検査・理化学試験・細菌検査を各生産ロット単位にて実施しています

お問い合わせ先 営業企画部 日野 厚志

TEL 089-966-6601 FAX 089-966-6602

mail [promo@enseki.com](mailto:promo@enseki.com)

## 松山あげ 小判

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット

株式会社程野商店

Web <http://www.matsuyamaage.co.jp>



### 風味が良く常温で 長期保存ができる 油揚げ

松山あげは創業明治15年以來130年間、昔と変わらぬ独自の製法で作られた油揚げです。常温で長期保存(90日)ができ、季節のお野菜や汁物等に、油抜きせずそのままお使いいただくだけで、お料理のコクやうま味を引き立たせてくれるひと味違う油揚げです。

希望小売価格(税抜)	140円
最もおいしい時期	通年
原材料	丸大豆(遺伝子組み換えでない)(カナダ産)、植物油/凝固剤
主原料産地	カナダ、オーストラリア
内容量	3枚入
賞味期限/消費期限	賞常温3カ月
1ケースあたり入数	50袋/ケース
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4977247032339
最低ケース納品単位	4ケース
発注リードタイム	発注後3日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ(重量)	67.7×42×19.5cm

お問い合わせ先 代表取締役 程野 裕貴

TEL 089-971-3233 FAX 089-971-0564

mail [yuki@matsuyamaage.co.jp](mailto:yuki@matsuyamaage.co.jp)

## ギャバきなこ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売

株式会社マエダ

Web <http://www.an-maeda.co.jp/>



### 黒大豆ともち麦で作った ギャバきなこです

黒大豆ともち麦の天然酵素を使ってグルタミン酸からギャバ（γ-アミノ酪酸）をつくり、加工粉黒糖と黒ごまをブレンドしました。本品15gで約10mgのギャバを摂取出来ます。愛媛大学との共同研究によりギャバもち麦粒の製造方法及びその製品の特許取得済。

希望小売価格(税抜)	250円
最もおいしい時期	通年
原材料	黒大豆(国内産)、もち麦(国内産)、加工粉黒糖、黒ごま/グルタミン酸、ビタミンB6
主原料産地	北海道
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞13ヵ月
1ケースあたり入数	10袋x4箱/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4977841002912
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	40.5×20.5×32cm (5.4kg)

お問い合わせ先 清水・森田

TEL 0895-22-2211 FAX 0895-20-1125

mail [info@an-maeda.co.jp](mailto:info@an-maeda.co.jp)

## 蓮根粉

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

長崎工業株式会社

Web <http://www.chikuhou.jp>



### ポリフェノールたっぷり のスーパーフ ードれんこんで健 康な毎日を

竹の土壌改良剤で蓮根畑を作って栽培した蓮根で、ポリフェノールが1.5倍になった蓮根を超微粉末に粉碎殺菌したものです。花粉症、風邪、アレルギーの改善、予防に。豊富なビタミンC、食物繊維で美肌作りや、アンチエイジングにも一役買いそうです。ぜひお試しください。

希望小売価格(税抜)	2,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	愛媛県産自社栽培蓮根
主原料産地	愛媛県今治市
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞製造から2年
1ケースあたり入数	15
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	使用している竹宝堆肥にて取得
JANコード	4562245150026
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	相談
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	20.5×14.5×23.5cm (1.7kg)

お問い合わせ先 谷口 彰一

TEL 0898-55-2000 FAX 0898-35-5444

mail [info@chikuhou.jp](mailto:info@chikuhou.jp)

## 有機原木乾椎茸

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売

大野きのこ山

Web <http://oonokinokoyama.com/>



### 周囲を自然に囲まれた明るい林の中で 美味しい空気と水で育てた有機原木乾椎茸

標高600メートルの日当たりが良く、空気、水が美味しい林の中で、肉厚で美味しいこだわりの原木椎茸を生産しています。消費者の皆さんに安心して食べて頂くために生産と加工で有機JASの認証を取得して、有機原木乾椎茸を販売しています。

希望小売価格(税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	通年
原材料	原木乾椎茸
主原料産地	愛媛県
内容量	お問い合わせください
賞味期限/消費期限	賞出荷日より1年以内
1ケースあたり入数	お問い合わせください
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS
最低ケース納品単位	お問い合わせください
発注リードタイム	受注日より3営業日以内
販売エリアの制限	沖縄県除く
ケースサイズ(重量)	出荷量により変動(出荷量により変動kg)

お問い合わせ先 大野 正純

TEL 090-7142-7313 FAX 089-903-1323

mail [ayu100piki@icloud.com](mailto:ayu100piki@icloud.com)

## 大洲産原木乾しいたけ(特用)

外食 中食 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

大洲市森林組合



**完全無農薬で、  
自然の恵みが豊かな  
一品です**

愛媛県大洲市は、雲海・肱川  
あらしが有名です。秋～冬にか  
けて山間部の寒い環境で栽培  
された大洲産原木乾しいたけを  
ぜひご賞味下さい。

希望小売価格(税抜)	1,200円(送料別)
最もおいしい時期	通年
原材料	乾燥椎茸
主原料産地	愛媛県大洲市
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞12か月/潜12か月
1ケースあたり入数	1袋～
保存温度帯	常温(湿気を避けて下さい)
最低ケース納品単位	1袋
発注リードタイム	受注後、3日以内に発送/運送便利用

**お問い合わせ先** 販売部 三瀬

TEL 0893-25-4030 FAX 0893-25-2638

mail ozu-shinrin@galaxy.ocn.ne.jp

## ふりじゃこ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用ギフト OEM

株式会社オカベ

Web <https://www.okabe-group.com/>



**国産ちりめんじゃこをノンフライでパリパリに！  
トッピング専用ちりめん**

国産ちりめんじゃこをじっくりと時間をかけて熱風乾燥することにより、ノンフライでパリパリの食感に仕上げました。油を使っていないので、カロリーへの気になる方にもおすすめです。サラダやおひたし等、様々な料理にトッピングしてお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	200円
最もおいしい時期	通年
原材料	ちりめん(いわしの稚魚(国産)、食塩)、澱粉分解物
主原料産地	日本
内容量	18g
賞味期限/消費期限	賞365日
1ケースあたり入数	40pcs
保存温度帯	常温(高温多湿、直射日光を避けて保存してください)
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO9001)、HACCP(対米輸出HACCP)、その他(FSSC22000、ISO22000)
JANコード	4971455092314
ケースサイズ(重量)	35.5×28×18.5cm(1.5kg)
商品検査	水分値、水分活性

**お問い合わせ先** 企画開発部 部長代理 八木 建多郎

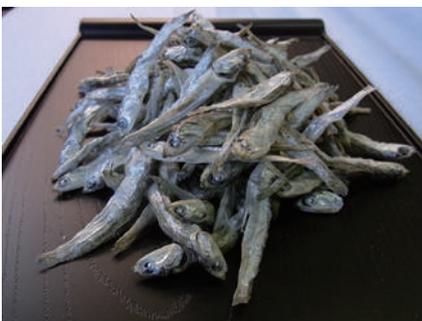
TEL 089-983-1230 FAX 089-983-1239

mail yagi@okabe-group.com

## 瀬戸内海産 一網買い 弥蔵のいりこ

外食 卸 メーカー その他小売 レジャー その他

有限会社石丸弥蔵商店



**愛媛を代表するいりこ問屋が選んだ  
簡単においしい出汁が取れるいりこです**

創業明治34年、いりこ向き合って百数十余年。愛媛の老舗いりこ問屋が本気の本目きで選び抜いた、一網買いのいりこになります。そのまま食べてもおいしいいりこは、少ない量でも旨みと深みのある出汁が取れます。煮物やお味噌汁、だし巻き卵にもどうぞ。

希望小売価格(税抜)	480円
最もおいしい時期	夏～秋
原材料	かたくちいわし、食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	170g
賞味期限/消費期限	賞150日
1ケースあたり入数	20P
保存温度帯	常温(冷暗所)
JANコード	4909641012907
最低ケース納品単位	2cs
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	3.7kg

**お問い合わせ先** 石丸 祥久

TEL 089-922-1171 FAX 089-922-0759

mail ishmaru@rondo.ocn.ne.jp

## 銀鱗煮干し

外食 卸 メーカー その他小売 レジャー

有限会社カネモ

Web <http://e-kanemo.com/>



### 冷風で仕上げています

魚を傷めないため、漁獲で魚をすくい塩と冷風乾燥で干し上げた、漁師の手作りの煮干しです。輝く銀色のウロコが魚の旨味を封じ込めるため、あっさりとした旨みのあるダシがとれます。そのまま、酒の肴やおやつとしても美味しく召し上がれます。

希望小売価格 (税抜)	500円
最もおいしい時期	8月~10月
原材料	かたくちいわし、食塩
主原料産地	愛媛県 (いつき灘)
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞60日
1ケースあたり入数	30袋
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4948070040150
最低ケース納品単位	1cs
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	50×42×25cm (5kg)

お問い合わせ先 堀井 直人

TEL 089-993-0005 FAX 089-993-1818

mail [kanemo@io.ocn.ne.jp](mailto:kanemo@io.ocn.ne.jp)

## 天日干しひじき

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売

株式会社ビーチ



### とりたてひじきを 天日で干し上げました

きれいな愛南町の海で育ったとりたてのひじきを、薪で、一晚じっくり炊き込み、南国の天日で二日間干し上げました。

希望小売価格 (税抜)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	ひじき
主原料産地	愛南町
内容量	40g
賞味期限/消費期限	賞1年間
1ケースあたり入数	50個/ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース

お問い合わせ先 瀧岡 康司

TEL 0895-74-0126 FAX 0895-74-0768

mail [beachtakioka@gmail.com](mailto:beachtakioka@gmail.com)

## 伯方の塩使用 しじみわかめスープ

卸 スーパー 百貨店 業務用 OEM

株式会社ジンノ

Web <http://www.foods.jinno.org>



### 伯方の塩を使用

伯方の塩を使用してカットわかめに独自の製法で調味し、しじみとの調合にてあっさりとしたスープにしました。

希望小売価格 (税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	わかめ、食塩、発酵調味料、醤油、砂糖、しじみ、ねぎ、還元水飴、生姜/調味料 (アミノ酸等)、甘味料 (甘草、ステビア)、カラメル色素、酸化防止剤 (ビタミンE)、(一部に大豆・小麦を含む)
主原料産地	中国
内容量	30g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP (愛媛県食品自主衛生管理認証)
JANコード	4516491016155
ケースサイズ (重量)	40.5×27×14cm (1.6kg)

お問い合わせ先 専務取締役 神野 宏幸

TEL 089-985-2643 FAX 089-985-2696

mail [j-hiroyuki@foods.jinno.org](mailto:j-hiroyuki@foods.jinno.org)

## 伯方の塩使用 めかぶ汁

卸 スーパー 百貨店 業務用 OEM

株式会社ジンノ

Web <http://www.foods.jinno.org>



### 伯方の塩を使用

めかぶのコリコリとした食感とうま味がたっぷりきいた深い味わいのだし汁が、とても相性良くしあがっています。

希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	めかぶ、人参、ねぎ、ふ(小麦を含む)、食塩、発酵調味料、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)
主原料産地	中国
内容量	35g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	30入
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP(愛媛県食品自主衛生管理認証)
JANコード	4516491022422
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ(重量)	40.5×27×14cm(1.6kg)

お問い合わせ先 専務取締役 神野 宏幸

TEL 089-985-2643 FAX 089-985-2696

mail [j-hiroyuki@foods.jinno.org](mailto:j-hiroyuki@foods.jinno.org)

## そのまま海苔(焼)

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社宮嶋水産

Web <http://www.miyajimasuisan.com>



### 自然の恵みを存分に味わえる海苔です

海苔の原藻をそのままに乾燥させて、焼いた商品です。小さいお子様のおやつからお酒のおつまみ、お味噌汁、うどん、サラダのアクセントなどお試しください。

希望小売価格(税抜)	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	黒海苔
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	20g
賞味期限/消費期限	賞常温1年
1ケースあたり入数	25袋/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4580352410413
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送。運送便利用
販売エリアの制限	有
ケースサイズ(重量)	75×48×22cm

お問い合わせ先 代表取締役 宮嶋 義則

TEL 0897-56-2773 FAX 0897-56-2773

mail [miyajimasuisan@leaf.ocn.ne.jp](mailto:miyajimasuisan@leaf.ocn.ne.jp)

## きぬ青のり

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

スリーラインズ株式会社

Web <http://utakichi.net/>



### 打ち抜き井戸海水の陸上養殖なので甲殻類アレルギーフリーの磯の香り豊かな青のりです

すじ青のりは、青のりの品種のなかで最も「磯の香り」が豊かできれいな緑色になります。

離乳食や介護食も含めて普段の食事に混ぜたり、仕上げに振ったりするだけで、気軽に彩りが増えて栄養(鉄・葉酸・カルシウム・ビタミン類)をプラスできます。

希望小売価格(税抜)	556円
最もおいしい時期	冬
原材料	すじ青のり
主原料産地	宇和島市遊子
内容量	3g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	25個
保存温度帯	常温(冷凍庫に保管していただくと退色が防げます)
JANコード	4580033012004
最低ケース納品単位	1ケース以上
発注リードタイム	3日
ケースサイズ(重量)	27×38×8cm(0.7kg)
商品検査	一般生菌検査・大腸菌検査・甲殻類タンパク質検査

お問い合わせ先 山内 美紀

TEL 0895-62-0808 FAX 0895-62-0806

mail [threelines@mg.pikara.ne.jp](mailto:threelines@mg.pikara.ne.jp)

## 四国 久万高原米

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジヤ

株式会社田村ごはんプロ

Web <https://tamura-ff.com>



### 注文後の精米による鮮度 小ロット発送で省在庫場所

久万高原の朝夕の温度差、高原のおいしい水での栽培。  
自社による一環した生産、商品管理。  
乾燥は遠赤外線乾燥機を利用。  
色彩選別による異物、不良米除去。  
低温精米でぶづきから無洗米まで16段階で調整。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	9月~12月(収穫直後)
原材料	コシヒカリ
主原料産地	四国 久万高原町
内容量	2合、3合、2kg、3kg、5kg、10kg、30kg
賞味期限/消費期限	賞1年/漕1年
1ケースあたり入数	30kg
保存温度帯	15℃(玄米保存の場合)
認証・認定機関の許認可	エコ愛媛認証 減農薬減化学肥料50%減
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	注文後精米、出荷
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	42.0×30.0×33.0cm

お問合せ先 代表取締役 田村 隆悟

TEL 0892-21-0394 FAX 0892-21-0394

mail ryugotamura@hotmail.com

## MIMARICE

百貨店 その他 小売 レジヤ その他 キフト

有限会社KOUJIYA

Web <https://www.mima-koujiya.com>



### インスタグラムで人気沸騰！ プレゼント目線で考えた今までにないお米です！

愛媛県三間町は知る人ぞ知る日本屈指の米処です。ここで作られた特別栽培米をプレゼント目線で考え可愛いパッケージにしました。某有名モデルさん(フォロワー240万人)に偶然アップしていただき、現在話題沸騰中です！

希望小売価格(税抜)	750g 1,389円、5kg 3,704円、10kg 7,407円、GIFTBOX 2,778円
最もおいしい時期	9月(新米の時期)
原材料	玄米
主原料産地	三間町
内容量	750g、5kg、10kg、1.5kg(GIFTBOX)
賞味期限/消費期限	漕1ヶ月
保存温度帯	できれば15℃以下の風通しの良いこおいの少ない冷暗所
最低ケース納品単位	なし
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし

お問合せ先 KOUJIYA 代表取締役 高山 雄大

TEL 0895-58-2015 FAX 0895-58-4811

mail mimakoujiya@gmail.com

## MIMARICE 150g (RED/GREEN/PINK/YELLOW)

百貨店 その他 小売 レジヤ その他 キフト

有限会社KOUJIYA

Web <https://www.mima-koujiya.com>



### 今までにないお米ギフト

Instagramで話題！愛媛県が認定する化学肥料と農薬が5割減のエコ栽培米！ギフトやお返しの商品としても人気です。

希望小売価格(税抜)	370円
最もおいしい時期	9月新米時
原材料	コシヒカリ1等米
主原料産地	三間町
内容量	150g
賞味期限/消費期限	漕6か月
保存温度帯	常温(風通しの良い・匂い移りの少ない冷暗所に保存)

お問合せ先 KOUJIYA 代表取締役 高山 雄大

TEL 0895-58-2015 FAX 0895-58-4811

mail mimakoujiya@gmail.com

## 田力米

スーパー 百貨店 その他 小売 業務用 キフト

田力本願株式会社

Web <http://www.tariki-hongan.jp>



### 田んぼのプロが育てる旨い米 田んぼの力で毎日を幸せに！

西予市宇和町は知る人ぞ知る愛媛の米どころ。田力米は「みかん王国愛媛」の美味しいジュースの搾りかすを田んぼの土づくりに使った「みかん循環栽培」で育てた環境にやさしいお米です。その品質の高さは数々の食味コンクールでも証明されています。

希望小売価格 (税抜)	600円/2合 (300g)、900円/1kg、1,600円/2kg、3,400円/5kg
最もおいしい時期	9月～12月
原材料	コシヒカリ、にこまる、ミルキークイーン、松山三井、ひめの凜
主原料産地	西予市宇和町
内容量	1kg、2kg、5kg
賞味期限/消費期限	賞味米日より半年※脱気・脱酸素剤封入
1ケースあたり入数	25kg/ケース (2合×72個、1kg×25個、2kg×12個、5kg×5個)
保存温度帯	常温
JANコード	品種・規格ごとに設定あり
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	20×40×60cm (25kg)

お問い合わせ先 代表取締役 中野 聡

TEL 0894-89-1693 FAX 0894-89-1693

mail [nakano@tariki-hongan.jp](mailto:nakano@tariki-hongan.jp)

## 伊予あぐり米

スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キフト

有限会社あぐり

Web <http://aguri.jp>



### 農薬・化学肥料 不使用にて 栽培したお米です

精米・玄米での出荷で、0.3kg (2合)、0.7kg (5合)、1kg、2kg、3kg、5kg、10kg、30kgでの出荷となります。また、4種類のお米の1kg×4袋詰め合わせでのギフトもあります。

希望小売価格 (税抜)	お問合せください
最もおいしい時期	9月～11月
原材料	コシヒカリ、あきたこまち、松山三井、にこまる、グレナイモチ、赤米、緑米
主原料産地	愛媛県伊予郡松前町
内容量	0.3kg (2合)、0.7kg (5合)、1kg、2kg、3kg、5kg、10kg、30kg
賞味期限/消費期限	賞なし/消なし
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	愛媛県特別栽培農産物「農薬・化学肥料 不使用」

お問い合わせ先 泉 憲治

TEL 089-984-3617 FAX 089-984-3617

mail [info@aguri.jp](mailto:info@aguri.jp)

## 宇和島十萬石 伊達米

外食 中食 レジャー

農業生産法人有限会社ワールド・ファーマーズ

Web <http://world-farmers.com/>



### エコえひめ・グローバルGAP認証取得 安心安全な、美味しいお米！

元気で健康に育ったお米が美味しいお米と確信して、種まきから精米販売まで弊社一貫生産販売している安心安全なお米です。エコえひめ認証取得や世界の適正農業規範である、グローバルGAP認証を四国初で取得により公にも認められた安心安全なお米です。

希望小売価格 (税抜)	精米：1,000円/2kg、2,223円/5kg、3,519円/10kg、6,760円/24kg
最もおいしい時期	9月収穫から新米
原材料	コシヒカリ
主原料産地	愛媛県宇和島市三間町、鬼北町
内容量	2kg、5kg、10kg、24kg
賞味期限/消費期限	賞味米日から1カ月 (春夏)、精米日から2カ月 (秋冬)
1ケースあたり入数	1袋 (24kg)、2袋 (10kg)、4袋 (5kg)、12袋 (2kg)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理 (GAP) (グローバルギャップ (GGAP認証))、エコえひめ認証
JANコード	4560153212034 (2kg)、4560153210227 (5kg)、4560153212010 (10kg)
発注リードタイム	3日 (精米後出荷)
ケースサイズ (重量)	22×35×52cm (25kg)

お問い合わせ先 宮本 光敏

TEL 0895-52-1937 FAX 0895-20-2721

mail [aguri@world-farmers.com](mailto:aguri@world-farmers.com)

## れんげ米(完熟)

その他  
小売 レジャー

北山会



### 愛媛の米どころ三間よりお届けする 甘くておいしい米

れんげの花を使用し化学肥料は使用せず、農薬を6割以上削減して栽培した安全で安心して食べられるお米です。収穫はお米が一番おいしくなるまで実らせ完熟させてから。香りよく甘くておいしい米です。

希望小売価格(税抜)	精米: 2,500円/5kg、5,000円/10kg
最もおいしい時期	9月~2月
原材料	コシヒカリ・にこまる
主原料産地	愛媛県宇和島市三間町
内容量	5kg、10kg
賞味期限/消費期限	賞味期から1カ月 / 消費期から1カ月
1ケースあたり入数	30kg (5kg×6個、10kg×3個)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	エコえひめ特別栽培農産物
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	注文後精米、出荷
ケースサイズ(重量)	25×40×60cm (30kg/1ケース)

お問い合わせ先 富永 泰三

TEL 090-1576-0426 FAX 0895-58-2378

mail taizo@athena.ocn.ne.jp

## あま酒 300g

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他  
小売 レジャー

有限会社地蔵味噌

Web <http://www.jizo-miso.co.jp>



### 米だけで作りました

糴の甘みを活かした当社のあま酒は、調味料としてもお使いいただけます。

希望小売価格(税抜)	340円
最もおいしい時期	通年
原材料	米こうじ、米
主原料産地	米(国内)
内容量	300g
賞味期限/消費期限	賞味1年
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4978417501365
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2週間
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	24×32×16cm

お問い合わせ先 総務部 松浦 祐司

TEL 0895-48-0232 FAX 0895-48-0562

mail higiri@jizo-miso.co.jp

## 日野出豚のつけごはん

卸 その他  
小売 レジャー

株式会社アゴラ

Web <https://agora-m.co.jp/>



### 愛媛・八幡浜の山の幸を ふんだんに使用した リピーター続出の ごはんのお供

愛媛の豊かな自然の中で育った幻の豚「日野出豚」をご飯と相性抜群の肉味噌に仕上げました。ごはんのにせたり、野菜炒めの味付けとしても使える万能肉味噌です。

希望小売価格(税抜)	650円
最もおいしい時期	通年
原材料	醤油、豚肉、砂糖、玉ねぎ、こんにゃく、本みりん、食用植物油脂(なたね油)、ごま、麦みそ、しょうが、酵母エキス、寒天、米粉、カキエキス、にんにく、唐辛子/酒精、(一部に大豆、小麦、豚肉、ごまを含む)
内容量	130g
賞味期限/消費期限	賞味製造日より10か月
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4971989201602
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無し

お問い合わせ先 尾地 真明

TEL 0894-35-6565 FAX 0894-35-6611

mail info@agora-m.co.jp



### 愛媛の森で育った原木乾しいたけを手軽な瓶詰にしました

愛媛の森の中で育つ栄養たっぷり原木乾しいたけを、手軽に使える瓶詰加工品にしました。そのままご飯に乗せても、卵焼きやパスタにも。クリームチーズと一緒にバケットに乗せれば手軽なおつまみになります。しいたけの新しい美味しさをお楽しみください。

希望小売価格(税抜)	900円
最もおいしい時期	通年
原材料	原木乾しいたけ、オリーブオイル、塩、にんにく、粉山椒、唐辛子
主原料産地	愛媛県
内容量	80g
賞味期限/消費期限	製造日から9ヵ月
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温
JANコード	4571521200058
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	15営業日
販売エリアの制限	無
商品検査	細菌検査

お問合せ先 小澤 奏

TEL 080-9578-2285

mail [info@littlebranch.jp](mailto:info@littlebranch.jp)



### ミシュラン5年連続星獲得の料理人考案。ぶりの旨さ際立つ逸品

5年連続でミシュランガイドにて星を獲得した料理人「西山通泰」が考案しました。戸島ぶりをオリーブオイルに漬けて蒸し上げました。ローリエ&オリーブオイルの爽やかな香りがぶりを包み込み、ぶりの旨みを極限まで引き出した一品です。

希望小売価格(税抜)	1,580円
最もおいしい時期	9月~4月
原材料	ぶり(戸島産)、オリーブオイル(エクストラバージン)、塩、砂糖、菜種油、ブラックペッパー、ローリエ、大蒜
主原料産地	愛媛県宇和島市戸島
内容量	180g
賞味期限/消費期限	4ヵ月
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	冷蔵(冷蔵保存するとオリーブオイルが固まることがあるので常温に戻してからお召し上がりください)
JANコード	4580641500030
ケースサイズ(重量)	37.6×30.2×10cm(8kg)
商品検査	目視確認によるオイル漏れチェック 検査項目 一般生菌数/大腸菌群/大腸菌数

お問合せ先 販路開拓担当取締役 上甲 教文(じょうこうのりふみ)

TEL 090-7717-9150 FAX 0895-64-0020

mail [info@tojiman.jp](mailto:info@tojiman.jp)



### 国産の手作りアンチョビにちりめんじゃこを加えたオイル漬けです

アンチョビは国内で水揚げされた片ロイワシを手作業でさばき、ハーブ&スパイスでじっくりと熟成。ちりめんじゃこを加え、にんにくとごま油でアンチョビの風味をいかしたこだわりのオイル漬けです。パスタやサラダ、そのままご飯にもおすすめです。ワインとの相性抜群。

希望小売価格(税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	食用なたね油(国内製造)、ちりめんじゃこ、食用ごま油、白ごま、にんにく、アンチョビ、食塩、香辛料、(一部にごまを含む)
内容量	80g
賞味期限/消費期限	365日
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい)
JANコード	4582315930358
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	26.5×19.5×8.5cm(2.6kg)
商品検査	細菌検査

お問合せ先 営業部 部長 山崎 博明

TEL 089-996-6351 FAX 089-996-6352

mail [h.yamasaki@isfoods.co.jp](mailto:h.yamasaki@isfoods.co.jp)



### 松山あげと小豆島産本醸造醤油を使い野菜の旨味と風味が香るやさしい味わいに仕上げました

こだわりの国内産の昆布とかつおでとっただし汁に小豆島醤油を使い、野菜の旨味と風味が香るやさしい味わいに仕上げました。生姜の香りがフワッと立ちあがる上品なだし汁ご飯です。

松山あげを入れることで、菜種油の風味が広がり、おいしさがUPします。

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	松山あげ：丸大豆（遺伝子組み換えでない）（カナダ産）、食用植物油、凝固剤 炊き込みご飯の素：だし汁（昆布、かつお削り節）、人参、ぶどう糖果糖液糖、ごぼう、生姜、発酵調味料、しょうゆ、食塩、酵母エキス（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	205g
賞味期限／消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	60個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4977247100052
ケースサイズ(重量)	67.5×42×48cm (13.4kg)

お問合せ先 営業部 程野 綜一郎

TEL 089-971-3233 FAX 089-971-0564

mail [souichi@matsuyamaage.co.jp](mailto:souichi@matsuyamaage.co.jp)

### 筍ごはんの素(松山あげ付)



### 地元愛媛の筍を愛媛の味で

地元愛媛の筍を地元のあげの老舗「程野商店」のあげで炊きこみます。出汁のきいた優しい味に筍のシャキシャキ感、あげのもっちり感。リピーター続出。中温自慢の一品です。

希望小売価格(税抜)	380円
最もおいしい時期	通年
原材料	【具材】 たけのこ（愛媛県産）、果糖ぶどう糖液糖、醤油、発酵調味料、食塩、砂糖、鰹節エキス、還元澱粉糖化物、蛋白加水分解物、調味料（アミノ酸等）pH調整剤（原材料の一部に小麦、鶏を含む） 【松山あげ】 丸大豆（遺伝子組み換えでない）、食用植物油、凝固剤
主原料産地	愛媛県
内容量	665g（筍具材650g、油あげ15g）
賞味期限／消費期限	賞常温3カ月
1ケースあたり入数	6個／ケース×2合
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP（JFS-B審査待ち）
JANコード	4958971100921
販売エリアの制限	有
ケースサイズ(重量)	26.0×39.0×40.0cm

お問合せ先 専務取締役

TEL 089-943-5211 FAX 089-941-8026

mail [sumiko\\_osawa@chuon.co.jp](mailto:sumiko_osawa@chuon.co.jp)

### はものまぶし(4種)



### 常温で保存でき、1合のご飯に混ぜるだけの簡便商品 また、お酒のおつまみとしても美味

獲れたての新鮮な鰹を使い市場から車で約7分のところにある加工場で、一つ一つ手作りしています。使用している柚子皮のシロップ漬けは障害者施設で丁寧に作られたものです。また冬の鰹は脂がのって絶品です。ご家庭でも、手軽にご利用できる簡便商品です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	冬
原材料	鰹（愛媛県産）、濃い口しょうゆ、だし汁、上白糖、酒、本みりん、鰹プレス、鰹節パウダー、一味、加工澱粉、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	100g
賞味期限／消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	50p
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	7日

お問合せ先 代表取締役 松浦 康夫

TEL 0894-36-3350 FAX 0894-37-2229

mail [info@ocean-d.co.jp](mailto:info@ocean-d.co.jp)

## 鯛ぞうすい

扇屋食品株式会社

卸 スーパー 百貨店 その他小売

Web <http://www.ohgiya-f.co.jp/>



### 手軽にゆっくり、ほっこり

六穀米のパフ状せんべいと国産真鯛エキスパウダーを使用した雑炊です。鯛のほんのり優しい味が体を温めます。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	六穀米:玄米、大麦、黒米、赤米、きび、あわ 鯛スープ:食塩、砂糖、焼鯛パウダー、真鯛エキスパウダー(真鯛、デキストリン)、でん粉分解物、ごま、乾燥ねぎ、植物油/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(抽出ビタミンE)(一部にゴマ、大豆を含む)
内容量	各4袋(六穀米4袋+スープ4袋)
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4970765150417
最低ケース納品単位	4
ケースサイズ(重量)	50×60×40cm(6.4kg)

お問い合わせ先 営業課 係長 羽田野 謙

TEL 089-984-2141 FAX 089-984-2187

mail hatano@ohgiya-f.co.jp

## しらす海苔ぞうすい

株式会社オカベ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

Web <https://www.okabe-group.com/>



### 簡単・便利!原料、製法、美味しさにこだわった「ぞうすいのもと」

国産八穀米(白米、玄米、はだか麦、押し麦、みどり米、黒米、赤米、ういろ豆)と瀬戸内海産のしらす干しと瀬戸内海産の焼きのりを使用した「ぞうすいのもと」です。お湯を注いで約1分待てば、簡単に風味のよいぞうすいが出来上がります。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	具:白米(国産)、玄米、はだか麦、押し麦、みどり米、黒米、赤米、ういろ豆(大豆を含む) だしやこ:しらす干し(いわしの稚魚、食塩)、食塩、砂糖、チキンソムパウダー(乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)、粉末醤油、かつお節エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素 焼のり:干のり
主原料産地	日本
内容量	1食
賞味期限/消費期限	賞180日
保存温度帯	常温(高温多湿・直射日光を避けて保存してください)
認証・認定機関の許認可	ISO(ISO9001)、HACCP(対米輸出HACCP)、その他(FSSC22000、ISO22000)
JANコード	4971455079124
ケースサイズ(重量)	34.5×26.5×16cm(0.54kg)
商品検査	水分値、水分活性

お問い合わせ先 企画開発部 部長代理 八木 建多郎

TEL 089-983-1230 FAX 089-983-1239

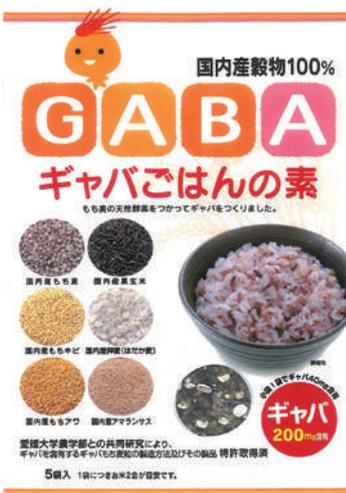
mail yagi@okabe-group.com

## ギャバごはんの素

株式会社マエダ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

Web <http://www.an-maeda.co.jp/>



### 国内産穀物100%のギャバごはんの素

もち麦の天然酵素でグルタミン酸からギャバを作り、雑穀5種類をブレンドしました。白米2合に1袋入れて炊飯すると、お茶碗1杯(約190g)に約10mgのギャバを摂取出来ます。愛媛大学との共同研究によりギャバもち麦粒の製造方法及びその製品の特許取得済。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	大麦(もち麦(国内産))、黒玄米(国内産)、もちきび(国内産)、押し麦(大麦(国内産))、もちあわ(国内産)、アマランサス(国内産)、L-グルタミン酸、ビタミンB6
主原料産地	九州
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞13ヵ月
1ケースあたり入数	10袋×4箱/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4977841002929
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	50×21×34.5cm(7.7kg)

お問い合わせ先 清水・森田

TEL 0895-22-2211 FAX 0895-20-1125

mail info@an-maeda.co.jp



**大麦由来β-グルカンとGABAが入った機能性表示食品です**

食後の血糖値の上昇をおだやかにし、高めの血圧を低下させる機能があることが報告されています。愛媛大学との共同研究によりギャバもち麦粒の製造方法及びその製品の特許取得済。

希望小売価格(税抜)	オープン
最もおいしい時期	通年
原材料	うるち米(国産)、大麦(もち麦(国産))、ギャバ含有もち麦、黒玄米(国産)、もちぎび(国産)、もちあわ(国産)、アマランサス(国産)
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞13カ月
1ケースあたり入数	12ヶ×3箱/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4977841003971
ケースサイズ(重量)	35×19×33cm(6.6kg)

お問い合わせ先 清水・森田

TEL 0895-22-2211 FAX 0895-20-1125

mail info@an-maeda.co.jp



**ここにしかない感動を。主原料の栽培から加工まで手掛けた至高の6次化商品**

- ◆新鮮なバジルを贅沢に使用した奇跡のバジルペースト
- ◆濃厚なイタリアントマト3品種をブレンドした魅惑のトマトソース
- ◆滋味豊かなニンニクにレモンの風味、広がる料理の可能性無限のガーリックソース

希望小売価格(税抜)	各1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	[奇跡のバジル]:食用オリーブ油、スイートバジル(愛媛県産)にんにく(愛媛県産)、岩塩、くるみ、カシューナッツ [無限のレモンガーリック]:食用オリーブ油、にんにく(愛媛県産)、レモン汁、はちみつ(愛媛県産)、塩、砂糖、レモンピール(愛媛県産)、他 [魅惑のイタリアントマト]:イタリアントマト(愛媛県産)、食用オリーブ油、にんにく(愛媛県産)、砂糖、岩塩、レモン汁、他
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	各100g
賞味期限/消費期限	賞製造より6ヶ月
1ケースあたり入数	各10本
保存温度帯	冷蔵
ケースサイズ(重量)	28×19×10cm(2.5kg)
商品検査	定期実施済

お問い合わせ先 坂下

mail info@peakfarm.jp



**すばやく、カンタン、具たくさん!**

豆腐1丁に混ぜて約1時間で出来上がり。手間な豆腐の水切り不要! 具材に味付き。

すばやく、かんたん、具たくさん(ひじき・ごま・ほうれんそう・油揚げ・人参)です。

希望小売価格(税抜)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	ひじき(国産)、ごま、ほうれん草、油揚げ、人参、砂糖、醤油、食塩、デキストリン、味噌、大豆たん白、酵母エキス、魚介エキス、ブドウ糖、魚醤、還元水飴、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	45g
賞味期限/消費期限	賞365日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4543926900437
最低ケース納品単位	20×4
ケースサイズ(重量)	31.5×22×11cm(1.5kg)

お問い合わせ先 社長室 代表取締役 好永和広

TEL 089-960-3355 FAX 089-960-3356

mail info@konbumori.co.jp

## 塩吹きひじき

株式会社昆布森

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

Web <http://www.konbumori.co.jp>



### やわらかな ひじきの食感を お楽しみください

芽ひじきを塩こんぶ風に天然だしと本醸造醤油で炊き込みました。ひじき独特の海の香りとやわらかい食感をお楽しみください。白いご飯にはもちろん、和風パスタや卵焼きにもおすすめです。

希望小売価格(税抜)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	ひじき(愛媛県産)、醤油、砂糖、食塩、鰹節エキス、昆布エキス、魚醤、還元水飴、酵母エキス/調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(直射日光・高温多湿を避け、常温で保存)
JANコード	4543926301036
最低ケース納品単位	20×4
発注リードタイム	5日~
ケースサイズ(重量)	32×22×11cm(1.4kg)

お問合せ先 代表取締役 好永 和広

TEL 089-960-3355 FAX 089-960-3356

mail [info@konbumori.co.jp](mailto:info@konbumori.co.jp)

## ひじきご飯の素

株式会社昆布森

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

Web <http://www.konbumori.co.jp>



### 自宅でかんたんに、 本格ひじきごはん

ご自宅で簡単に本格ひじきごはんがお楽しみ頂けます。お米2合を通常の水加減でセットして、本品を入れるだけ。30~40分後にスイッチを入れ、炊き上がった器具を軽くまぜ込んでできあがりです。本品1袋で2~3人前が目安です。

希望小売価格(税抜)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	ひじき(愛媛県産)、醤油、砂糖、人参、ちりめん、揚げ調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	30g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(直射日光・高温多湿を避け、常温で保存)
JANコード	4543926360019
最低ケース納品単位	20×4
発注リードタイム	5日~
ケースサイズ(重量)	32×22×11cm(1.1kg)

お問合せ先 代表取締役 好永 和広

TEL 089-960-3355 FAX 089-960-3356

mail [info@konbumori.co.jp](mailto:info@konbumori.co.jp)

## ふりかけ黄金トリオ

株式会社昆布森

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

Web <http://www.konbumori.co.jp>



### 国産の3つの素材が 味の決め手

北海道産昆布・国産かつお・国産しょうが・国産の3つの素材で自信作のふりかけができました。ごはん以外にも野菜炒め、サラダ、チャーハンにもおすすめです。

希望小売価格(税抜)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	ひじき(愛媛県産)、鰹節、生姜、醤油、砂糖、食塩、胡麻、大豆たん白、おから、澱粉、酵母エキス、鰹節エキス、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料(一部に大豆・小麦・ごまを含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(直射日光・高温多湿を避け、常温で保存)
JANコード	4543926900192
最低ケース納品単位	20×4
発注リードタイム	5日~
ケースサイズ(重量)	32×22×11cm(1.5kg)

お問合せ先 代表取締役 好永 和広

TEL 089-960-3355 FAX 089-960-3356

mail [info@konbumori.co.jp](mailto:info@konbumori.co.jp)

## 手延べで作り上げた、のどごしの良さと 五色の彩りをご賞味ください

### 手延べ五色そうめん

赤色は梅肉、緑色は抹茶、黄色はみかん、茶色はもち麦を使用し手延べで作りました。  
のどごしの良さと五色の彩りをご賞味ください。



希望小売価格 (税抜)	350円
原材料	小麦粉 (国内製造)、食塩、食用ゴマ油、もち麦、みかん、梅肉、抹茶、コーンスターチ/野菜色素、環状オリゴ糖、クチナシ色素、カルミン酸色素、香料、紅花色素、紅麴色素
主原料産地	小麦粉 (オーストラリア)
内容量	300g
1ケースあたり入数	20 / ケース
認証・認定機関の許認可	商標登録
JANコード	4971955127530
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ (重量)	22.0×34.0×13.0cm

## 伊予柑風味と彩りの良さを ご賞味ください

### 伊予柑そうめん

愛媛県産の伊予柑を使用して、手延べで仕上げた、のどごしの良いそうめんです。  
伊予柑の風味と彩りの良さをご賞味ください。



希望小売価格 (税抜)	450円
原材料	小麦粉 (国内製造)、食塩、イヨカン、食用ゴマ油、コーンスターチ/環状オリゴ糖、香料、クチナシ色素、野菜色素
主原料産地	小麦粉 (オーストラリア) 伊予柑 (愛媛県)
内容量	200g
1ケースあたり入数	30 / ケース
JANコード	4971955127073
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ (重量)	22.0×34.0×13.5cm

## 梅の酸味とさっぱりとした風味の そうめんです

### 梅そうめん

愛媛県産の梅肉を使用し、手延べで仕上げた、のどごしの良いそうめんです。ほんのりとした梅の酸味と、さっぱりとした風味と彩りの良さをご賞味ください。



希望小売価格 (税抜)	450円
原材料	小麦粉 (国内製造)、食塩、梅肉、食用ゴマ油、コーンスターチ/カルミン酸色素、香料、紅麴色素、紅花色素
主原料産地	小麦粉 (オーストラリア) 梅 (愛媛県)
内容量	200g
1ケースあたり入数	30 / ケース
JANコード	4971955127097
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ (重量)	22.0×34.0×13.5cm

## 爽やかなゆずの風味と 彩りの良さをご賞味ください

### ゆずそうめん

四国産のゆずを練りこみ、手延べで作りました。のどごしの良さと爽やかな風味と、彩りの良さをご賞味ください。



希望小売価格 (税抜)	450円
原材料	小麦粉 (国内製造)、食塩、ゆず、食用ゴマ油、コーンスターチ/環状オリゴ糖、香料、クチナシ色素
主原料産地	小麦粉 (オーストラリア) ゆず (四国)
内容量	200g
1ケースあたり入数	30 / ケース
JANコード	4971955126991
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ (重量)	22.0×34.0×13.5cm

### 共通項目

最もおいしい時期	6月～8月		
賞味期限/消費期限	常温 2年		
保存温度帯	常温		
最低ケース納品単位	3ケース	販売エリアの制限	無
発注リードタイム	受注後3日以内に発送	運送便利用	

お問い合わせ先 マーケティング部 課長 上田 明

TEL 089-966-5511 FAX 089-966-5588

mail [a.akira@goshiki-soumen.co.jp](mailto:a.akira@goshiki-soumen.co.jp)

## 有限会社高野



## 自然の豊かな久万山で作ったそうめん

石鎚山系の清らかな水と良質の小麦、塩だけで油などを一切使用せず丹念に練り上げ製麺を行っております。さらに半日寝かせ熟成させた後、手作業で伸ばしそうめんを製造しております。これを標高470mにある自然豊かな山地に囲まれた当社で、夏の時期に高原盆地特有の夜露に一晩包ませ乾燥させ仕上げました。コシが強いので越しの良い太麺となっております。

希望小売価格 (税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、塩
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	48個
保存温度帯	常温
JANコード	4931094003348
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	3日
ケースサイズ (重量)	52×19×23cm (9.8kg)

お問い合わせ先 高野 進一郎

TEL 0892-21-0238 FAX 0892-21-1238

mail sin42229@gmail.com

## 町おこしそうめん (ミックス)

## 有限会社美川手のべ素麺

Web <http://www.mikawa-soumen.jp/>

## 手のべ、手折り、低温熟成、低温乾燥の当社独自のコシとツヤをご賞味ください

面河渓谷の清流を受けた旧美川村で、昔ながらの製法に当社独自の低温熟成・低温乾燥の手法でじっくり造っています。梅素麺には砥部町産七折梅肉を練り込んでおります。手のべならではのコシとツヤを梅のほのかな香りとともにお楽しみいただけます。

希望小売価格 (税抜)	675円
最もおいしい時期	6～9月
原材料	白玉：小麦粉 (国内製造)、食塩、食用ごま油 梅玉：小麦粉 (国内製造)、食塩、梅干 (梅七折小梅)、食塩、シソ、食用ごま油/着色料 (コチニール)、香料
主原料産地	豪州・北米
内容量	60g×5
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温
JANコード	4974085002234
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	26.5×55×32cm (13.9kg)
商品検査	各工程での触覚と目視による品質検査

お問い合わせ先 船草、渡部

TEL 0892-57-0316 FAX 0892-57-0318

mail mikawa-soumen@quolia.ne.jp

## もち麦のうどん

## 五色そうめん株式会社森川

Web <http://www.goshiki-soumen.co.jp/>

## 国内産原料を使用した食物繊維の豊富なうどん

食物繊維の豊富な愛媛県産「もち麦」と北海道産小麦を絶妙なバランスで混ぜ合わせた、「もちもち食感」の商品です。

希望小売価格 (税抜)	350円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉 (小麦 (国産))、もち麦、塩
主原料産地	小麦粉 (北海道)、もち麦 (愛媛県)
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4971955127325
最低ケース納品単位	3
発注リードタイム	2日～5日
ケースサイズ (重量)	24×36×8cm (4.3kg)

お問い合わせ先 マーケティング部 課長 上田 明

TEL 089-966-5511 FAX 089-966-5588

mail a.akira@goshiki-soumen.co.jp

## 肱川らーめん しょうゆ味(2食入)

スーパー 百貨店 その他小売

有限会社ひじかわ特産開発



**手間暇かけて練り上げた  
こだわりの生麺  
ラーメン好きには  
たまらない逸品です**

細麺ながらこしが強く伸びにくいので、滑らかな食感が食べ終わるまで持続する高品質な麺に仕上げております。しょうゆ味スープは香ばしい醤油が麺の旨味を引き出してくれるので、麺好きの方におすすめです。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	麺:小麦粉(国内製造)、卵白、食塩/かんすい、加工でんぷん、小麦たん白、着色料(クチナシ色素)、(一部に小麦・卵を含む) スープ:アミノ酸液、醤油、食塩、香辛料、中華風味調味料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 調味油:調整ラード、ごま油、調合サラダ油/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に大豆・豚肉・ごまを含む)
主原料産地	国内製造
内容量	(麺:100g・スープ26.7g・調味油3.3g)×2
賞味期限/消費期限	賞22日
保存温度帯	常温
JANコード	4950590000439
発注リードタイム	受注後2営業日以内に発送、運送便利用

**お問い合わせ先** 工場長 高須賀 良吾

TEL 0893-34-2675 FAX 0893-34-2407

mail hrahamen@mopera.net

## 肱川らーめん とんこつ風(2食入)

スーパー 百貨店 その他小売

有限会社ひじかわ特産開発



**手間暇かけて練り上げた  
こだわりの生麺  
ラーメン好きには  
たまらない逸品です**

細麺ながらこしが強く伸びにくいので、滑らかな食感が食べ終わるまで持続する高品質な麺とコクがあるのに後味がさっぱりとしたスープの相性が絶妙です。平成10年に、光文社刊『週刊女性自身』による全国お取り寄せラーメンコンテストでトンコツ大賞に選ばれました。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	麺:小麦粉(国内製造)、卵白、食塩/かんすい、加工でんぷん、小麦たん白、着色料(クチナシ色素)、(一部に小麦・卵を含む) スープ:肉エキス、食塩、動物油脂、蛋白加水分解物、醤油、植物油、魚介エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・ごま・さば・大豆・豚肉を含む)
主原料産地	国内製造
内容量	(麺100g・スープ30g)×2
賞味期限/消費期限	賞22日
保存温度帯	常温
JANコード	4950590000415
発注リードタイム	受注後2営業日以内発送、運送便利用

**お問い合わせ先** 工場長 高須賀 良吾

TEL 0893-34-2675 FAX 0893-34-2407

mail hrahamen@mopera.net

## おこめん

外食 中食 卸 メーカースーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

周桑農業協同組合 生活部

Web <http://www.ja-syuso.or.jp/>



**注目のグルテンフリー商品！  
小麦アレルギーを持つ人にも安心です♪**

周桑産ヒノヒカリを使った米粉麺「おこめん」は、グルテンを含まないので小麦アレルギーを持つ人にも安心してお使いいただけます。米粉ならではのモチモチとした食感とあっさりとした味が好評で、和洋中間わず様々な料理に合います。

希望小売価格(税抜)	120円
最もおいしい時期	通年
原材料	米粉(周桑産ヒノヒカリ)
主原料産地	愛媛県西条市周桑地区
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞製造後6カ月
1ケースあたり入数	50個
保存温度帯	常温保存
最低ケース納品単位	お問合せください
販売エリアの制限	日本全国
ケースサイズ(重量)	47×32×22cm (5kg)

**お問い合わせ先** 生活部 部長 竹田 博之

TEL 0898-68-7800 (代表) FAX 0898-68-3798

mail h-takeda@ja-syuso.jp

## 玄米オートミール

株式会社維里

Web <https://isato.farm>



### 玄米 オートミール

産地も高い山・石籠山からの湧き出る水が湧き出  
愛媛県西条市は四国一の米どころ。  
そこで私たち「土と暮らす」は、農薬も肥料も使わ  
ず豊かな自然の恵みのみでお米を育てています。

### 玄米の栄養を そのまま残した 味付けなしの 素材系シリアル

- ◆農薬も肥料も使わず、自然栽培で育てた本当に安心して食べられる、身体にも環境にも優しい玄米を使用
- ◆添加物は一切使用していません
- ◆素材そのままのほのかに甘く優しい味がします

希望小売価格 (税抜)	1個900円
最もおいしい時期	通年
原材料	玄米
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	220g
賞味期限/消費期限	賞半年
1ケースあたり入数	20個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理 (GAP) (原料米)
JANコード	4789751700033
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ (重量)	31.5×39.5×22.5cm (5kg)

**お問い合わせ先** 統括マネージャー 進藤 陽子  
TEL 0898-35-2346 FAX 同上  
mail info@tsuchitokurasu.jp

## 媛ベリージャム 極

株式会社森のともだち農園

Web <http://www.moritomo.com>



### 生食用大粒の完熟ブルーベリーで作る ジャムというよりブルーベリーの瓶詰

愛媛はみかんだけではなくありません。ブルーベリー栽培にもとても適した風土です。風土を活かし露地栽培した完熟で大粒のブルーベリーを使用し、水は一切使っておりません。砂糖は極力抑えて、ジャムというよりブルーベリーの瓶詰めのイメージでたきあげました。

希望小売価格 (税抜)	2,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	ブルーベリー・砂糖・レモン果汁
主原料産地	愛媛県今治市玉川町
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	20本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4560346601027
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日 (国内)
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	30×38×12cm (9.5kg)

**お問い合わせ先** 森 智子  
TEL 0898-55-2427 FAX 0898-55-2027  
mail info@moritomo.com

## 手作り完熟ブルーベリージャム

株式会社メルファーふたがみ

Web <https://merfar-futagami.com/>



### 採れたての完熟ブルーベリーだけを使用して丹精 込めて作りあげました

当園で一粒一粒手摘みで収穫した無農薬栽培ブルーベリーに、瀬戸内海のレモンの島「岩城島」のレモンと、グラニュー糖のみで作った、添加物を一切使用していない甘さ控えめ、果肉たっぷり当園自慢の特製ブルーベリージャムです。

希望小売価格 (税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	無農薬ブルーベリー (当園産)・グラニュー糖 (国産)・レモン果汁 (愛媛県岩城島産)
主原料産地	新居浜市船木
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞3カ月
1ケースあたり入数	12瓶
保存温度帯	冷蔵 (冷蔵保存で封を開けなければ1年以上保管可能 無添加商品のため、できれば冷蔵で)
認証・認定機関の許認可	エコえひめ (農薬不使用・化学肥料不使用) 認定
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ (重量)	24.0×36.5×11.0cm (5kg)
商品検査	自社で外観目視検査

**お問い合わせ先** 二神 恵  
TEL 0897-47-4095 FAX 0897-47-0739  
mail info@merfar-futagami.com

## 宇和島産 マーマレード&ジャム

百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

### Citrus-Line (シトラスライン)

Web <https://www.citrus-line.com>



#### 宇和島産の マーマレードは人々を笑顔でつなぎます

宇和島の農産品にこだわった無添加の製品です。一つ一つ手作りので沢山は作れませんが、心温まるマーマレードで「ジャムのある暮らし」をお楽しみください。世界マーマレードアワードで「金賞」を受賞した職人が責任をもってお作りしています。

希望小売価格 (税抜)	850円~1,200円 (787円~1,104円)
最もおいしい時期	通年
原材料	柑橘を中心に各種旬な果実類 (宇和島産): 温州みかん・愛媛果試第28号・レモン・ブラッドオレンジ・ダイダイ・イチジク・ブルーベリー・いちご他 収穫時期により変わります。
主原料産地	宇和島市
内容量	130ml
賞味期限/消費期限	賞製造より6カ月
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温 (常温 (開栓後は後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召上がりください))
発注リードタイム	7営業日以内に発送
ケースサイズ (重量)	20×27×13cm (3.8kg)
商品検査	食品微生物センターで一般性菌検査及び、目視による検査を行い商品の安全と品質の確認をしています

**お問い合わせ先** 代表 清家 修造 TEL 0895-23-0202  
FAX 0895-23-0202 mail [info@citrus-line.com](mailto:info@citrus-line.com)

## 温州みかんジャム

卸 メーカー その他小売

### 有限会社元祖キリン堂



#### 愛媛宇和島で採れた温州みかんの中身をまるごとジャムにしました

1ピンに約30個分の温州みかんの中身が凝縮!! 自然な甘みがクセになるジャムです。パンにぬったりヨーグルトや紅茶などによく合います。

希望小売価格 (税抜)	550円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん、砂糖、水飴
主原料産地	愛媛県
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	33個
保存温度帯	常温
JANコード	4562143270017
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送 (運送便利用)
ケースサイズ (重量)	35×53×10cm (12.3kg)

**お問い合わせ先** 奥野  
TEL 0895-52-0489 FAX 0895-52-1616  
mail [mikan@ganso-kirindo.jp](mailto:mikan@ganso-kirindo.jp)

## 高級コンフィチュール「おとなの恋」

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

### Koko'o (ココオ)

Web <https://ec.kokoo.info/>



#### 季節の旬の果物や野菜を使って色々な味をご用意しております

旬の果物や野菜をまるごと使用し、食感と味を生かした果肉感があります。味付けにワインを使用する事で、甘いだけではなく、あえて酸味や苦味も残した上品な「おとなの味」に仕上げています。柑橘のコンフィチュールはお肉料理のソースにも最適です。

希望小売価格 (税抜)	790円
最もおいしい時期	通年
原材料	各種旬の果実、野菜 (愛媛県産)
主原料産地	愛媛県
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞4カ月
1ケースあたり入数	24
保存温度帯	常温
JANコード	品種により各種JANコードあり
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	7営業日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	37×25.5×18cm (8.7kg)

**お問い合わせ先** 代表 藤井 かほる  
TEL 089-994-8854 FAX 089-903-1321  
mail [mikan@kokoo.info](mailto:mikan@kokoo.info)

## コンフィチュール ゆず&生姜

百貨店 レジャー その他

### ニノズコンフィチュール

Web <http://ninosconfiture.com/>



#### 世界で一番おいしいコンフィチュール

ワールドマーメレードアワード2018 (英国) で最高賞 (ダブルゴールド) を受賞。Great Taste Awards (英国) 2018, 2019 ★★ 2star 2年連続受賞。フードアクションニッポンアワード100選2019、料理王国100選2020。国際的に認められた商品です。

希望小売価格 (税抜)	1,700円
最もおいしい時期	12~2月 (通年販売)
原材料	ゆず、生姜、はちみつ、グラニュー糖、希少糖含有シロップ、レモン果汁
主原料産地	愛媛県
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞製造日より12カ月
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温
JANコード	4571465130039
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	26×32×18cm (11kg)

お問合せ先 代表代理 二宮 斉子

TEL 090-6540-2354 FAX 050-3737-9110

mail [ninosconfiture@ybb.ne.jp](mailto:ninosconfiture@ybb.ne.jp)

## コンフィチュール 河内晩柑

百貨店 その他 小売 レジャー 業務用 ギフト

### ニノズコンフィチュール

Web <http://ninosconfiture.com/>



#### 世界で一番おいしいコンフィチュール (著書)

ワールド マーメレード アワード (英国) 2018 年金賞受賞。Great Taste Award (英国) 2018 ★★2つ星獲得。国際的にも認められた味です。

希望小売価格 (税抜)	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	河内晩柑 (愛媛県産)、グラニュー糖、レモン果汁 (愛媛県産) 希少糖含有シロップ、コアントロー
主原料産地	愛媛県
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞10カ月
保存温度帯	常温
JANコード	4571465130138

お問合せ先 二宮 斉子

TEL 090-650-2354 FAX 050-3737-9110

mail [ninosconfiture@ybb.ne.jp](mailto:ninosconfiture@ybb.ne.jp)

## コンフィチュール じゃばらシトラス

百貨店 その他 小売 レジャー 業務用

### ニノズコンフィチュール

Web <http://ninosconfiture.com/>



#### 世界で一番おいしいコンフィチュール (著書)

ワールド マーメレード アワード (英国) 2017、2018、2019年、3年連続金賞受賞。Great Taste Award (英国) 2018 ★★2つ星獲得。国際的にも認められた味です。

希望小売価格 (税抜)	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	じゃばら (愛媛県産)、グラニュー糖、希少糖含有シロップ、レモン果汁 (愛媛産)
主原料産地	愛媛県
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞12カ月
保存温度帯	常温
JANコード	4571465130015

お問合せ先 二宮 斉子

TEL 090-650-2354 FAX 050-3737-9110

mail [ninosconfiture@ybb.ne.jp](mailto:ninosconfiture@ybb.ne.jp)

### 世界が恋したマーマレード

#### ライム&ゆずマーマレード

マーマレード世界大会で3年連続金賞受賞。愛媛県産柑橘の美味しさをそのまま活かした安心無添加製法。皮の厚みにもこだわり、食べた時にお口いっぱい爽やかさが広がる香り高いマーマレード。ライムのハートが、幸せ運びます。



希望小売価格 (税抜)	1,204円
原材料	ゆず、ライム、ビートグラニュー糖
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年6カ月
JANコード	4571407149044

### 爽やかな美味しさ 親しみやすいマーマレード

#### 河内晩柑マーマレード

和製グレープフルーツと呼ばれる河内晩柑。その果実そのままの味わいを活かした爽やかなマーマレード。テレビでも紹介された、老若男女食べやすい味わい。



希望小売価格 (税抜)	700円
原材料	河内晩柑 (愛媛県産)、グラニュー糖 (北海道産ビート使用)、レモン果汁 (愛媛県産)
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年6カ月
JANコード	4571407149143

### 樹齢100年以上、歴史感じるマーマレード

#### 樹齢100年夏みかんマーマレード

八幡浜市に1本しか残っていない、樹齢120年以上の夏みかんの木から収穫した実のみを使用。皮の苦味を活かしつつ、夏みかんの爽やかさと甘さを引き出した食べやすい一品。



希望小売価格 (税抜)	1,019円
原材料	夏みかん、ビートグラニュー糖、レモン果汁
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年6カ月
JANコード	4571407149129

### ハーブティーにもなる、気分で選べるコンフィチュール

#### アロマコンフィチュールティ みかん

ハーブの効能で選べる3種のアロマコンフィチュールティ。みかんはリラックス効果の高いオレンジフラワーに、カモミールをブレンド。甘やかな香りが心と体をやさしくほぐし、気持ちを前向きにしてくれます。



希望小売価格 (税抜)	750円
原材料	みかん (愛媛県産)、グラニュー糖 (北海道産ビート使用)、みかんはちみつ (愛媛県産)、レモン果汁 (愛媛県産)、ハーブ [有機カモミール (ポーランド産)、オレンジフラワー (イラン産)]
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
JANコード	4571407149037

### ぶるぶる果肉のマドンナ丸ごと贅沢マーマレード

#### マドンナマーマレード

ぶるぶる果肉で有名なまどんなを使用した、ちょっと特別な一品。酸味も少なく、皮も薄いので食べやすいマーマレード。



希望小売価格 (税抜)	750円
原材料	愛媛果試28号、ビートグラニュー糖、レモン果汁
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年6カ月
JANコード	4571407149136

#### 共通項目

最もおいしい時期	通年
主原料産地	愛媛県
内容量	130g
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温 (未開封時は直射日光・高温多湿を避け常温で保存 開封後は冷蔵保存)
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	1週間以内
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	30×40×9.8cm (4kg)

#### お問合せ先 國分 香里

TEL 0894-29-1667 FAX 0894-29-1665

mail [atrium1107@gmail.com](mailto:atrium1107@gmail.com)



### 愛媛野菜の無加水ジャムです

愛媛のブランド里芋「伊予美人」・ごぼう・ほうれん草・にんじん・トマトの5種類のラインナップです。

やさしくナチュラルな甘さに仕上げています。ポン酢やマヨネーズと合わせて、ヘルシー調味料としてもお使いください。

希望小売価格(税抜)	各850円
最もおいしい時期	通年
原材料	伊予美人(さと芋):伊予美人(さと芋)、砂糖、水あめ、塩 トマト:トマト、砂糖、水あめ、トマトパウダー、ペクチン ほうれん草:ほうれん草、キウイ、砂糖、水あめ、レモン果汁、他 ごぼう:ごぼう、柿、砂糖、他ににんじん:にんじん、砂糖、他
主原料産地	愛媛県
内容量	正味130g 瓶込300g
賞味期限/消費期限	賞常温3カ月
保存温度帯	常温
JANコード	4560456891363
最低ケース納品単位	20ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用
商品検査	有限会社越智菓子店

お問合せ先 営業企画室 支配人 水野 真人

TEL 089-935-8880 FAX 089-935-8881

mail yoyaku@yamatoyahonten.com

## The Party Sirup

### 株式会社PENTAFARM



### 愛媛で厳選した果物だけをシロップに!

愛媛県西条市のこだわり農家と自社農園で育てた果物を余すことなく使用したシロップは、丹念に手作り、手詰めで作っています。安心、安全、果物本来の味を生かした無添加、無着色、無香料のシロップです。

希望小売価格(税抜)	3,750円
原材料	いちご、ブルーベリー、ポイセンベリー、レモン、みかん、キウイ、イチジク、グラニュー糖、レモン果汁
主原料産地	愛媛県
内容量	200ml×5本
賞味期限/消費期限	賞6か月
1ケースあたり入数	5本
保存温度帯	常温(開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。)
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	1週間程度
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	21×24×8cm (1.5kg)

お問合せ先 代表取締役 山内 政志

TEL 0898-68-0120 FAX 0898-68-3117

mail penta-farm@abeam.ocn.ne.jp

## 食べる酢グミ ミックス

### 尾崎食品株式会社



### 飲む酢から生まれたビタミンCのおやつサプリ

1粒に温州みかん約1個分(30ミリグラム)のビタミンCを含有。4粒で1日の必要量100ミリグラムを摂取することができる栄養機能食品です。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖・麦芽糖・ゼラチン・水飴・食物繊維(ポリデキストロース)・柑橘果汁(ゆず・温州みかん・ブラッドオレンジ)・コーンスターチ・果糖ぶどう糖液糖・りんご酢・紅芋酢・はちみつ・ソルビトール・ビタミンC・酸味料・光沢剤・香料・増粘剤(アラビアガム・プルラン)・着色料(フラボノイド・カロチノイド・紅花黄・クチナシ・アントシアニン)
主原料産地	愛媛
内容量	73g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	35本
保存温度帯	常温
JANコード	4994824003001
ケースサイズ(重量)	32×21×20cm (12kg)

お問合せ先 尾崎 成永 TEL 0895-23-1212

FAX 0895-24-3580 mail sigek@k-ookoku.jp

## ブラッドオレンジシロップ煮

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 ギフト

GOOD MORNING FARM

Web <https://www.goodmorningfarm.com>



### 愛媛産 ブラッドオレンジ使用 素材と砂糖のみで シンプルに仕込みました

貴重な愛媛産ブラッドオレンジを使用しました。酸味はひかえめ、コクのある甘みが特徴です。ピールのほのかな苦味が大人味。パンに。お菓子の材料に。シロップをソーダやビールで割ってドリンクに。ギフトにもおすすめです。

希望小売価格 (税抜)	1,400円
最もおいしい時期	4月～9月
原材料	タロッコオレンジ (愛媛産)、砂糖
主原料産地	愛媛県
内容量	260g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温 (高温多湿、直射日光を避け保存してください)
最低ケース納品単位	24本
発注リードタイム	通常3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	28.5×42.5×10cm (11kg)

お問い合わせ先 齊藤 美香

TEL 090-1668-8188

mail [mika.neri@gmail.com](mailto:mika.neri@gmail.com)

## 愛媛野菜のミックスピクルス

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 ギフト

GOOD MORNING FARM

Web <https://www.goodmorningfarm.com>



### 愛媛の旬野菜使用 スパイス&ハーブは ひかえめで 食べやすい味です

愛媛の旬をひと瓶に詰め込みました。カラフルな色合いと様々な食感が楽しいひと瓶です。お酒とともに。お食事に。ギフトにもおすすめです。

希望小売価格 (税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	季節ごとの野菜4種前後 (大根、きゅうり、人参、白ねぎなど) 漬け原材料 (酢 (小麦を含む)、ワイン、砂糖、塩、ローリエ、こしょう)
主原料産地	愛媛県
内容量	225g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温 (高温多湿、直射日光を避け保存してください)
最低ケース納品単位	24本
発注リードタイム	通常3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	28.5×42.5×10cm (10kg)

お問い合わせ先 齊藤 美香

TEL 090-1668-8188

mail [mika.neri@gmail.com](mailto:mika.neri@gmail.com)

## しいたけオイル漬 HOT

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 ギフト

GOOD MORNING FARM

Web <https://www.goodmorningfarm.com>



### セミドライしいたけが たっぷり 食欲をそそる ガーリックオイル 仕立てです

愛媛県産のしいたけを、にんにくと一緒にオリーブオイルで煮込みました。しいたけはスライスしてからセミドライに。オイルの中にはしいたけの出汁がたっぷり詰まっています。 Pastaに絡めてペペロンチーノに。バゲットにのせておつまみに。オムレツの具材として。幅広いお料理にお試しください。

希望小売価格 (税抜)	1,400円
最もおいしい時期	通年
原材料	しいたけ、食用オリーブ油、にんにく、とうがらし、食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	220g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温 (高温多湿、直射日光を避け保存してください)
最低ケース納品単位	24本
発注リードタイム	通常3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	28.5×42.5×10cm (10kg)

お問い合わせ先 齊藤 美香

TEL 090-1668-8188

mail [mika.neri@gmail.com](mailto:mika.neri@gmail.com)

## 金の蜜

スーパー 百貨店 その他小売

株式会社グリーンエンタープライズ ゆらり内海

Web <http://yurariuchiumi.com/>

### 濃厚なのに後味爽やか

毎年5月、愛南ゴールドの花が咲く2週間だけ巣箱を設置し採蜜した、ほぼ100%の愛南ゴールドの蜂蜜です。濃厚なのにまろやかな味で、お口の中に爽やかな愛南ゴールドの風味が広がります。

希望小売価格(税抜)	1,480円
最もおいしい時期	通年
原材料	河内晩柑の花
主原料産地	愛南町緑
内容量	220g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	36×44×16cm (12kg)

お問い合わせ先 代表取締役 深堀 毅

TEL 0895-85-1155 FAX 0895-85-1166

mail [yurari@eos.ocn.ne.jp](mailto:yurari@eos.ocn.ne.jp)

## みかんの花はちみつ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用ギフト

マエダ商事株式会社



### 非加熱・無添加はちみつ

純度の高い高品質なみかんの花のはちみつ。

日本一細長い岬、佐田岬半島でこだわって作っている純粋蜂蜜です。香り高く上品な甘さが特長。花の香りが余韻に残り、透明感がある味は花の蜜そのままのよう。

希望小売価格(税抜)	1,250円
最もおいしい時期	通年
原材料	はちみつ
主原料産地	愛媛県佐田岬半島
内容量	120g
賞味期限/消費期限	賞常温2年
1ケースあたり入数	40個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	37×29×15cm

お問い合わせ先 営業本部 主任 中村 満月

TEL 089-958-4455 FAX 089-958-5280

mail [matugencb@knd.biglobe.ne.jp](mailto:matugencb@knd.biglobe.ne.jp)

## みかん蜂蜜

卸 百貨店 その他小売 ギフト OEM

有限会社堀田青果

Web <https://www.rakuten.co.jp/horitaya-sima/>

### 非加熱・純粋みかん蜂蜜。みかん蜜 この甘味こそが自然そのものの味

みかん蜂蜜は1シーズン3～4回の採蜜を行います。1回目の採蜜は梅や桜の蜜が混ざる事から商品としません。最終の採蜜も他の蜜が含まれる事から商品とせず、間のみかんの蜜のみを商品としています。百花蜜に比べ雑味が一切なく透きとおった味が特徴です。

希望小売価格(税抜)	250g/2,400円、300g/2,600円
最もおいしい時期	通年
原材料	みかん蜂蜜
主原料産地	愛媛県今治市
内容量	250g/300g
賞味期限/消費期限	賞常温2年
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3D
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	37×26×32cm (8.5kg)

お問い合わせ先 堀田知秋

TEL 0897-83-0048 FAX 0897-83-0023

mail [horitaya@me.pikara.ne.jp](mailto:horitaya@me.pikara.ne.jp)

いのうえ養蜂場



みつばちとともに暮らす いのうえ養蜂場  
だから ほんとうの味を伝えたい

純粋で他では味わえない濃厚なハチミツが特徴。百花蜜はいろいろな花の蜜を集めているが、特に「からす山椒」の花から採れたコクのある味が特徴。蜜柑蜜は愛媛県のミカンの花から採取したハチミツで、フルーティーでさっぱりとした味わいが特徴。

希望小売価格 (税抜)	3,612円 (300g×2) / 2,223円 (160g×2)
最もおいしい時期	通年
原材料	百花蜂蜜、蜜柑蜂蜜
主原料産地	愛媛県
内容量	300g×2/160g×2
賞味期限/消費期限	賞2年
保存温度帯	常温 (気温が下がると白く固まることありますが品質には影響ございません)
最低ケース納品単位	1セット
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ (重量)	10.9×14.5×7.5cm (0.9/0.68kg)
商品検査	官能検査

お問合せ先 井上 由加里

TEL 0893-44-6324 FAX 0893-44-6324

mail inoue.apiary@gmail.com

百花蜜

いのうえ養蜂場



みつばちとともに暮らす いのうえ養蜂場  
だから ほんとうの味を伝えたい

純粋で他では味わえない濃厚なハチミツです。百花蜜はいろいろな花の蜜からなり、特に「からす山椒」の花から採れたコクのある味が特徴。

希望小売価格 (税抜)	2,204円
最もおいしい時期	通年
原材料	百花蜂蜜
主原料産地	愛媛県
内容量	300g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	24本入り
保存温度帯	常温 (気温が下がると白く固まることありますが品質には影響ございません)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	10.9×14.5×7.5cm (0.49kg)
商品検査	官能検査

お問合せ先 井上 由加里

TEL 0893-44-6324 FAX 0893-44-6324

mail inoue.apiary@gmail.com

蜜柑蜜

いのうえ養蜂場



みつばちとともに暮らす いのうえ養蜂場  
だから ほんとうの味を伝えたい

純粋で他では味わえない濃厚なハチミツです。蜜柑蜜は愛媛県のミカンの花から採取したハチミツで、フルーティーでさっぱりとした味わいが特徴。

希望小売価格 (税抜)	2,482円
最もおいしい時期	みかんの開花時期の5月頃
原材料	蜜柑蜂蜜
主原料産地	愛媛県
内容量	300g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	24本入り
保存温度帯	常温 (気温が下がると白く固まることありますが品質には影響ございません)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	10.9×14.5×7.5cm (0.49kg)
商品検査	官能検査

お問合せ先 井上 由加里

TEL 0893-44-6324 FAX 0893-44-6324

mail inoue.apiary@gmail.com

## 時の生はちみつ

外食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト OEM

株式会社阿彩都



**身体が拒否することなく  
受け入れる  
そんな蜂蜜です**

四季折々に咲く花の香りや風味を味わっていただく為、養蜂から蜂蜜の採取・商品までの工程を全て手作業。手間を惜しまないことで昔ながらの蜂蜜を味わうことができます。ひと月の間でも新たに開花する花があれば蜜の味・風味・色も変化していきます。旬の蜂蜜をどうぞ召し上がってみてください。

希望小売価格 (税抜)	1,200円
最もおいしい時期	5月～7月
原材料	はちみつ
主原料産地	愛媛県今治市
内容量	160g
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温
JANコード	4589408201005
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3～5日間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	29×36×9.5cm (9kg)

**お問合せ先** 代表取締役 藤原 敦子

TEL 0898-52-8775 FAX 0898-52-8776

mail fuziwara.55@ayato-omishima.co.jp

## 国産大麦のホットケーキミックス

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他

株式会社マエダ

Web <http://www.an-maeda.co.jp/>



### 愛媛の裸麦で作ったホットケーキミックス

愛媛県は裸麦の生産量が日本一です。その裸麦を使ってホットケーキミックスを作りました。小麦不使用です。食物繊維が100g中に6.5g、大麦β-グルカンが2.8g含まれています。ふっくらと美味しいホットケーキをぜひご家庭で。

希望小売価格 (税抜)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	大麦 (はだか麦 (国内産))、砂糖、コーンスターチ、食塩/加工デンプン、膨張剤
主原料産地	愛媛県
内容量	400g
賞味期限/消費期限	賞13ヵ月
1ケースあたり入数	20袋/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4977841003544
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ (重量)	35.5×22.5×25cm (9kg)

**お問合せ先** 清水、森田

TEL 0895-22-2211 FAX 0895-20-1125

mail info@an-maeda.co.jp

## 唐川びわ葉茶 [バラ詰め]

スーパー 百貨店 その他小売

唐川びわ葉茶生産研究会

Web <http://karakawa-biwahacha.com/>



**自然豊かなびわの里から  
ご家庭に笑顔  
お届けします**

ワインレッドの美しい色が人気です。伊予市唐川地区は、200年前よりびわの産地で、びわ葉茶も古くから民間薬として愛飲。暑気払い等に効用があると言われています。ティーバッグタイプや、粉末にした粉茶 (パックタイプ) もあります。

希望小売価格 (税抜)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	びわの葉
主原料産地	伊予市唐川
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞1年間
保存温度帯	常温
JANコード	4560214123002
最低ケース納品単位	10袋
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	23×32×22cm (1.45kg)

**お問合せ先** 営業 田中 紀子

TEL 090-5276-4343 FAX 089-907-1919

mail karakawa-biwahacha@basil.ocn.ne.jp

## 石鎚黒茶

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

### 石鎚黒茶さつき会



希望小売価格(税抜)	1,600円(1,455円)
原材料	茶
主原料産地	愛媛県西条市
内容量	40g
賞味期限/消費期限	製造日より3年間
保存温度帯	常温
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	25.5×18×cm
商品検査	日本食品分析センター

### 無形民俗文化財に選ばれた幻の石鎚黒茶

愛媛県西条市石鎚地区に古くから伝わる石鎚黒茶は、日本に4つしかない後発酵茶の一つです。糸状菌により好気発酵させた後、乳酸菌により嫌気発酵を行うことによって製造されている二段発酵茶でもあります。

お問い合わせ先 さつき会 会長 戸田 久美

TEL 0898-72-3927 FAX 0898-72-3927

mail hisami3491@yahoo.co.jp

## ひめ桑茶

外食 中食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー その他

### 愛媛ハーブ株式会社

Web <http://herbgardenmoco.com/>



希望小売価格(税抜)	2,250円
最もおいしい時期	冬
原材料	桑の葉、ダンデリオン、フェネル、ギムネマ、ジュニパーベリー、リンデンフラワー、リンデンウッド、ローズヒップ、エルダー
主原料産地	愛媛、鹿児島
内容量	2.5g×30個
賞味期限/消費期限	1.5年
1ケースあたり入数	6袋
保存温度帯	常温
JANコード	4589557861136
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	7~10日
ケースサイズ(重量)	15.9×4×26.2cm (0.6kg)

### 愛媛から、全国へ。桑の葉の町から製法にこだわった究極の桑の葉ブレンドティー

愛媛県産桑の葉を中心に9種類の厳選した茶葉をブレンドした、デトックスティー。桑の葉はビタミンが飛ばないように弱火で2度焙煎し、香ばしさを出しています。歴史ある桑の葉を中心に有機のハーブをブレンドしているので、日本茶好きな高齢の方だけでなく、40代の女性など、ハーブティーや欧風文化が好きな方にも入りやすいハーブティーです。

お問い合わせ先 専務取締役 宮崎 三容子

TEL 090-8977-2940 FAX 0894-37-2503

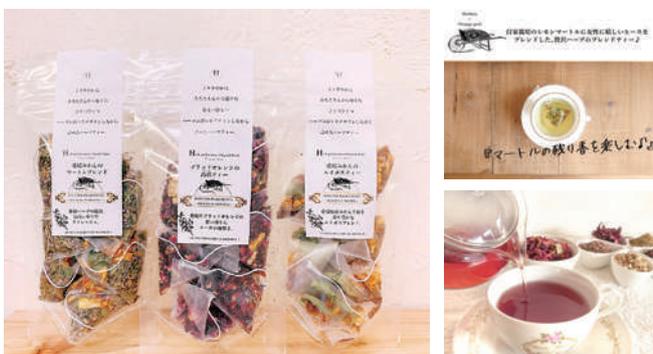
mail herbgardenmoco@gmail.com

## 『柑橘、香る♪』愛媛のハーブティーセット

外食 中食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー その他

### 愛媛ハーブ株式会社

Web <http://herbgardenmoco.com/>



希望小売価格(税抜)	750円
最もおいしい時期	冬
原材料	①ブラッドオレンジの薔薇ティー:ローズ、柑橘ピール(ブラッドオレンジ、みかん:愛媛県)、ハイビスカス、他 ②愛媛みかんのルイボスティ:みかんピール(愛媛県)、ルイボス、他 ③愛媛みかんのマートルブレンド:レモンマートル、レモンパーベナ、他
主原料産地	愛媛
内容量	2g×6個
賞味期限/消費期限	1.5年
保存温度帯	常温
JANコード	① 4589557861549 ② 4589557861594 ③ 4589557861617
ケースサイズ(重量)	27×21×11cm (0.3kg)

### 日々の生活、仕事で疲れたあなたを柑橘とハーブの香りで癒します

見た目から癒されるように、薔薇の花びらや柑橘などは手作業で詰めて、バランス良くキレイな彩りになるようにしています。ハーブの香りで、疲れたあなたを心から癒します。

お問い合わせ先 専務取締役 宮崎 三容子

TEL 090-8977-2940 FAX 0894-37-2503

mail herbgardenmoco@gmail.com

## ひめくり茶

卸 スーパー 百貨店 レジャー 業務用

日本ユニプロ株式会社

Web <https://n-unipro.jp>



### 愛媛県産の果肉付き栗渋皮を独自製法でおいしいお茶に仕上げました

【愛媛県産】栗の果肉付き渋皮を使用したほのかに栗の甘い香りがする後味スッキリな美味しいお茶です。  
良質の栗ポリフェノールが豊富にふくまれており毎日飲むことで皆様の健康をサポート！

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	果肉付き栗渋皮(愛媛県産)・米麴
主原料産地	愛媛県
内容量	21g(3g×7ティーパック)
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	50袋
保存温度帯	常温
JANコード	4573545220043
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	時期によります(7日~最大90日)
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	34×39×33cm(2.45kg)

お問い合わせ先 代表取締役 山崎 友雅

TEL 089-945-4550 FAX 089-998-2576

mail info@n-unipro.jp

## 坊っちゃん珈琲 いよかんフレーバー4個入り

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 ギフト

有限会社カフェ工房松山

Web <http://www.cafe-atelier.co.jp/>



### いよかんの香りの愛媛ご当地コーヒーです 伊予柑ピール入り

瀬戸の塩風と太陽が育てた「いよかん」を加えたフレーバーコーヒーです。爽やかな香りをお楽しみください。

希望小売価格(税抜)	550円
最もおいしい時期	冬
原材料	コーヒー豆(生豆生産国名/エチオピア、ブラジル他)、伊予柑ピール、香料
主原料産地	エチオピア
内容量	9g×4個入り
賞味期限/消費期限	賞製造後1年半
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(高温多湿を避け涼しいところで保管してください)
JANコード	4582318370021
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	要相談(5日程度)
ケースサイズ(重量)	25.5×31.5×21cm(1.1kg)

お問い合わせ先 代表取締役 稲川 智一

TEL 089-972-0469 FAX 089-972-0007

mail info@cafe-atelier.co.jp

## 至高の一滴2本セット(温州みかん&ブラッドオレンジ<タロッコ>)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

Koko'o (ココオ)

Web <https://ec.kokoo.info/>



### 高級感のあるパッケージで 贈答用におすすめ カクテルにもどうぞ

皇室献上品にも選ばれた「日の丸みかん」の生産地として名高い「八幡浜市向灘」で作られた自慢の「温州みかん」と「ブラッドオレンジ」だけを丸搾りした、ストレート果汁100%ジュースです。

希望小売価格(税抜)	4,700円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん(愛媛県産)・ブラッドオレンジ<タロッコ>(愛媛県産)
主原料産地	愛媛県
内容量	温州みかん(720ml×1本)・ブラッドオレンジ(720ml×1本) 計2本
賞味期限/消費期限	賞各種搾汁時より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	温州みかん: 4582303914599 ブラッドオレンジ<タロッコ>: 4573223980429
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	7営業日以内に発送
ケースサイズ(重量)	36.5×28×30cm(14.4kg)

お問い合わせ先 代表 藤井 かほる

TEL 089-994-8854 FAX 089-903-1321

mail mikan@kokoo.info

## 100%ストレート果汁宇和島みかんジュース

[外食](#) [中食](#) [卸](#) [メーカー](#) [スーパー](#) [百貨店](#) [その他小売](#) [レジャー](#)

愛工房株式会社

Web <http://www.ikb.co.jp>



希望小売価格(税抜)	150円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県産
内容量	125ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	30本/ケース
保存温度帯	常温(直射日光を避けて保存)
JANコード	4560342581408
最低ケース納品単位	10ケース
発注リードタイム	発注後6~8日(土・日・祝日除く)
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	30.8×25.5×10.0cm(4.4kg)

### 果汁100%ストレートジュース

完熟みかんを贅沢に使用。みかんの美味しさはそのままに甘味、酸味控えめでのど越しすっきり。お子様からお年寄りまでみかんジュースが苦手な方にも飲みやすくなっています。環境にやさしい再生紙を使用。エコに興味があるレベルの高い方々にご愛飲いただいております。

お問い合わせ先 前田 隆志

TEL 0895-52-1121 FAX 0895-52-4309

mail [info@ikb.co.jp](mailto:info@ikb.co.jp)

## 100%ストレート果汁ミックス愛媛の太陽と浜風の恵み

[外食](#) [中食](#) [卸](#) [メーカー](#) [スーパー](#) [百貨店](#) [その他小売](#) [レジャー](#)

愛工房株式会社

Web <http://www.ikb.co.jp>



希望小売価格(税抜)	150円
最もおいしい時期	通年
原材料	ポンカン、清見、伊予柑、河内晩柑
主原料産地	愛媛県産
内容量	125ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	30本/ケース
保存温度帯	常温(直射日光を避けて保存)
JANコード	4560342581446
最低ケース納品単位	10ケース
発注リードタイム	発注後6~8日(土・日・祝日除く)
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	30.8×25.5×10.0cm(4.4kg)

### 果汁100%ストレートジュース

伊予柑の香りとコク、ポンカンと清見の甘み、それだけでは甘いだけのジュースですが、河内晩柑のさっぱりとした酸味が全体のバランスを整え後味をすっきりとさせます。環境にやさしい再生紙を使用。エコに興味があるレベルの高い方々にご愛飲いただいております。

お問い合わせ先 前田 隆志

TEL 0895-52-1121 FAX 0895-52-4309

mail [info@ikb.co.jp](mailto:info@ikb.co.jp)

## 果汁100%愛媛みかんジュース

[卸](#) [その他小売](#) [その他](#) [ギフト](#)

株式会社八幡浜市場



希望小売価格(税抜)	3,000円
最もおいしい時期	3月~11月
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	720ml×3
賞味期限/消費期限	賞製造より1年
1ケースあたり入数	3本
保存温度帯	常温
ケースサイズ(重量)	34×26×8cm(4kg)

### 産地八幡浜の果汁100%みかんジュースです

愛媛で育ったみかんをまるごとジュースにしました。甘味・酸味・コクがあります。

お問い合わせ先 代表取締役 上田

TEL 0894-22-1815 FAX 0894-22-1815

mail [info@yawatahamaitiba.jp](mailto:info@yawatahamaitiba.jp)

## 紅まどんなストレートジュース

卸 メーカー

株式会社宇都宮物産



### ジューシーな甘みと 薄い果皮が特徴

愛媛県オリジナル品種の紅まどんなを100%贅沢に使ったジュースです。

希望小売価格 (税抜)	1,600円
最もおいしい時期	12～2月 (通年取扱い可能)
原材料	愛媛県試 28号
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞 360日
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
JANコード	4933102072018
最低ケース納品単位	2c/s
発注リードタイム	2～10日
ケースサイズ (重量)	17×35×27cm (8kg)

お問い合わせ先 宇都宮 貞介

TEL 0894-62-2009 FAX 0894-62-5580

mail info@maruwa-fruit.co.jp

## 奥南エンゲージファーム プレミアムジュース

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用ギフト OEM

奥南エンゲージファーム株式会社

Web <https://www.uwajima-okuna.com>



### 『柑橘ジュースに笑顔と心を込めて』

主に宇和島市吉田町で栽培された柑橘果実を農家独自に培ったノウハウで厳選。品種に応じて収穫や熟成をコントロールし、最適な熟度と新鮮さを追求致しました。皮の苦みやえぐみを絞らないインライン搾汁方式と優しい圧搾による風味高い丸搾り方式にてご用意しております。

希望小売価格 (税抜)	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん・柑橘果実のみ (品種により異なる)
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	720ml/1000ml (その他 300mlもご用意)
賞味期限/消費期限	賞 製造日 (搾汁日) より常温で1年間
1ケースあたり入数	12 (他、1・2・3・4・6本入り箱をご用意)
保存温度帯	常温 (高温・直射日光を避けて常温で保存してください)
JANコード	4573115810155
最低ケース納品単位	業務用は原則12本1C/Sより (他品種混載可・それ以下の本数は要相談)
ケースサイズ (重量)	29×37×29cm (約15kg) 佐川急便120サイズ・ヤマト運輸140サイズ
商品検査	奥南エンゲージファーム株式会社 (細菌検査等は必要に応じて (株) 愛工房・(株) 食品微生物センター)

お問い合わせ先 代表取締役社長 渡部 武士

TEL 0895-49-2388/090-7417-7402 FAX 0895-49-2388

mail info@uwajima-okuna.com

## 柑橘ジュース

外食 卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用ギフト OEM

NPO法人柑橘ソムリエ愛媛

Web <https://citrus-sommelier.com/>



### 柑橘本来の味わいを追求したジュース 個性ゆたかな約25種のラインナップ

見た目も味わいも多彩なストレート100%柑橘ジュース。ピュアなおいしさを追求し、柑橘ソムリエの生産者メンバー自ら栽培する柑橘のなかから通常のジュースには使わないような味の良い果実を厳選して搾汁。メンバー内のテイasting審査に合格したものだけを出荷しています。

希望小売価格 (税抜)	1,204円
最もおいしい時期	通年
原材料	柑橘
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞 1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日～1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	30×40×30cm (8.6kg)

お問い合わせ先 事務局 広井

TEL 090-8558-7257 FAX 0895-28-0207

mail skankitsu@gmail.com

株式会社宇和島青果市場

切れ味鋭い  
独特の甘さ

甘平ジュース

愛媛県特産の甘平をストレートジュースに表現!

糖度が抜群な甘平ならではのコクのある深い味わいを満喫してください。



希望小売価格 (税抜)	1,500円	原材料	甘平
JANコード	4573124430375		
ケースサイズ (重量)	24.5×45×6.5cm (3.9kg)		

大トロの食感を  
ストレートジュースに表現!

せとかジュース

高い糖度を誇り、酸味の香を漂わせ、ストレートジュースに変貌を遂げる!

コクのある、深い味わいを満喫してください。



希望小売価格 (税抜)	1,300円	原材料	せとか
JANコード	4573124430368		
ケースサイズ (重量)	24.5×45×6.5cm (3.9kg)		

果汁が豊富で甘酸っぱさが調和していて  
深みのある味わい

モロジュース

深みある紅を奏でる聡明さを醸し出す逸品!



希望小売価格 (税抜)	1,300円	原材料	モロ
JANコード	4573124430436		
ケースサイズ (重量)	6.5×45×24.5cm (7.5kg)		

鮮やかな赤みから醸し出される  
高糖度の予感!

タロッコジュース

高糖度・赤み際立つ果肉から、シチリアの風が香る如く濃淡のコントラストなストレートジュースに変貌を遂げる!

深みある味わいをお楽しみください。



希望小売価格 (税抜)	1,080円	原材料	タロッコ
JANコード	4573124430313		
ケースサイズ (重量)	24.5×45×6.5cm (3.9kg)		

柑橘の王道に相応しい  
鮮やかな色合いとなめらかな甘味が特徴です

マドンナジュース

国内最高峰に迫る、愛果28号をストレートジュースに表現!コクのある、深い味わいを満喫してください。



希望小売価格 (税抜)	1,900円	原材料	愛果28号
JANコード	4573124430344		
ケースサイズ (重量)	24.5×45×6.5cm (3.9kg)		

コクのある  
みかんジュースの定番!

びじんじゅうす

産地を選定し、ストレートジュースに表現!コクのある、深い味わいをお楽しみください。



希望小売価格 (税抜)	870円	原材料	南柑20号
JANコード	4573124430269		
ケースサイズ (重量)	24.5×45×6.5cm (3.9kg)		

共通項目

最もおいしい時期	通年	主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	300ml	賞味期限/消費期限	常温 1年
1ケースあたり入数	6本・12本・35本		
保存温度帯	常温	最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無し		

お問合せ先 取締役 山本 貴美子

TEL 0895-22-5234 FAX 0895-24-5418

mail uwajima-seika1ba@mf.pikara.me.jp

愛媛産ストレート果汁100%ジュース

POM愛媛みかんストレート

愛媛県産うんしゅうみかんのみを使用しています。  
みかんの甘さとコクが味わえます。



希望小売価格(税抜)	140円
原材料	うんしゅうみかん
主原料産地	愛媛県
1ケースあたり入数	24本/ケース
内容量	190g
賞味期限/消費期限	賞 常温 12カ月
JANコード	4908729106941

愛媛産ストレート果汁100%ジュース

POM愛媛ぼんかん

ポンカン特有の「強い甘み」と「やわらかい酸味」を楽しむことができます。



希望小売価格(税抜)	140円
原材料	ポンカン
主原料産地	愛媛県
1ケースあたり入数	24本/ケース
内容量	190g
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4908729107931

愛媛産ストレート果汁100%ジュース

POM愛媛ひめぼん

愛媛県産ひめぼんのみを使用しています。  
※「ひめぼん」は「愛媛」で生産された「不知火」につけられたブランド名です。他県では「デコボン」、「キヨボン」とも呼ばれています。



希望小売価格(税抜)	140円
原材料	不知火
主原料産地	愛媛県
1ケースあたり入数	24本/ケース
内容量	190g
賞味期限/消費期限	賞 常温 12カ月
JANコード	4908729107009

愛媛産ストレート果汁100%ジュース

POM愛媛きよみ

甘味と酸味のバランスが絶妙な清見特有の味わいをお楽しみいただけます。



希望小売価格(税抜)	140円
原材料	清見
主原料産地	愛媛県
1ケースあたり入数	24本/ケース
内容量	190g
賞味期限/消費期限	賞 常温 12カ月
JANコード	4908729106989

愛媛産ストレート果汁100%ジュース

POM愛媛河内晩柑

ジューシーで爽やかな味わいをお楽しみいただけます。程よい苦みと酸味が心地よいジュースです。



希望小売価格(税抜)	140円
原材料	河内晩柑
主原料産地	愛媛県
1ケースあたり入数	24本/ケース
内容量	190g
賞味期限/消費期限	賞 常温 12カ月
JANコード	4908729107023

愛媛県産ストレート果汁100%ジュース

POM愛媛みかんストレート

愛媛県産温州みかんのみを使用しています。みかんの甘さとコクが味わえます。



希望小売価格(税抜)	600円
原材料	温州みかん(愛媛県)
主原料産地	愛媛県
1ケースあたり入数	6本
内容量	1,000ml
賞味期限/消費期限	賞 12カ月
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4908729107436

共通項目

最もおいしい時期	夏季	保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	24本/ケース	最低ケース納品単位	50ケース
発注リードタイム	受注後2日以内に発送		
販売エリアの制限	無		

お問い合わせ先 えひめ飲料 直販課

TEL 089-923-1516

FAX 089-924-0304

## 八寿みかんジュース

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

杉本果樹園

Web <https://www.sugimotokajuen.com>



### 柑橘王国・愛媛で金賞を受賞した 真穴産温州みかん100%ジュース

杉本果樹園で育てた温州みかんを完熟になってから収穫し、果実が新鮮な内に搾汁。そして100%果汁だけを充填した八寿みかんジュースは、濃厚なみかん本来の風味と旨味を味わって頂けます。この度、愛媛県主催のジュースコンクール「えひめ愛顔セレクション2019」で、金賞を受賞いたしました。

希望小売価格(税抜)	1,200円
最もおいしい時期	12月~1月の初搾りの時期
原材料	真穴産温州みかん100%
主原料産地	真穴(八幡浜市真網代)
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞味製造日より1年間
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	直射日光を避けて冷暗所に保存
JANコード	4562257235001
最低ケース納品単位	1ケースから
発注リードタイム	約2~3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	35×270×32cm(14.7kg)

お問い合わせ先 担当 川口 憲児

TEL 0894-28-0538 FAX 0894-28-0538

mail [sugimotokajuen@gmail.com](mailto:sugimotokajuen@gmail.com)

## 特選八寿みかんジュース

外食 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用ギフト OEM

杉本果樹園

Web <https://www.sugimotokajuen.com>



### 搾らないからこそ味わえる 果実感

皮むきた真穴産の温州みかんを網目状の円筒に入れ回転遠心作用で裏ごしし、新鮮な果汁と果肉だけを抽出する製法。搾らないことで果肉が潰れずみずみずしく濃厚な味わいを堪能できる逸品です。えひめ愛顔セレクション2020「温州みかん100%ジュース」スペシャルアワード受賞商品。

希望小売価格(税抜)	463円
最もおいしい時期	12月~1月の初搾りの時期
原材料	真穴産温州みかん100%
主原料産地	真穴(八幡浜市真網代)
内容量	180ml
賞味期限/消費期限	賞味製造日より1年間
1ケースあたり入数	30本
保存温度帯	常温(直射日光を避けて冷暗所に保存)
JANコード	4562257236008
最低ケース納品単位	1ケースから
発注リードタイム	約2~3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	34×23×16cm(8.7kg)

お問い合わせ先 担当 川口 憲児

TEL 0894-28-0538 FAX 0894-28-0538

mail [sugimotokajuen@gmail.com](mailto:sugimotokajuen@gmail.com)

## 百年のしずくジュース 極っ

外食 中食 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト

寺尾果樹園

Web <http://teraokajyuen.com/>



### 百年のしずく 柑橘ジュース 極っ

通常より収穫を遅らせて完熟させた果実の中からそのまま食べてもうまいものだけをひとつひとつ選別して搾っています。寺尾のみかんならではの旨み、すっきりとしたのどごしのジュースに仕上げました。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん、せとか、はるか、でこぼん、ぼんかん、いよかん
主原料産地	愛媛県四国中央市土居町天満
内容量	果汁250ml
賞味期限/消費期限	賞味1年間
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	冷暗所
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	20.5×26.5×18cm(6kg)

お問い合わせ先 寺尾 悟志

TEL 0896-74-2241 FAX 0896-74-2241

mail [teraokajyuen@yahoo.co.jp](mailto:teraokajyuen@yahoo.co.jp)

## 金メダルみかんジュース

卸 小売 その他 業務用 キット

農業生産法人 株式会社ゴールデン,エイト

Web <http://golden8.jp/>



### 3つの太陽がそろった 黄金の山の魅力を全国へ!!

美味しい時期の美味しいみかんだけを搾って作ったジュース。無添加でからだにやさしく、濃厚な味わい。甘さだけでなく酸味のバランスと香り、のど越しもよい五感に訴えるジュースです。愛媛県ジュースコンクール2018で銀賞を受賞。

希望小売価格(税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	720ml/本
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	6本セット、12本セット
保存温度帯	常温
JANコード	4944555800035
最低ケース納品単位	1ケースより
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	28×19.5×30cm (6本セット:7.5kg、12本セット:14.5kg)

お問い合わせ先 代表取締役 矢野 泰司

TEL 090-2204-9102 FAX 0894-23-0133

mail yasutoshi1969@crocus.ocn.ne.jp

## みかんジュース「sunsun」

スーパー 百貨店 その他 小売

3・Sunカンパニー株式会社

Web <http://3-sun.jp/>



### ブランド真穴みかんの 皮剥ぎジュース

ブランド「真穴みかん」の皮をひとつひとつ手で剥いで絞ったジュースです。混じりけのないすっきりした味わいです。

希望小売価格(税抜)	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	真穴みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市真網代
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞常温1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4582322420019
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表取締役 矢野 洋子

TEL 0894-28-0355 FAX

mail mikan@3-sun.jp

## うんしゅうみかんジュース(ストレート)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット

株式会社TEN

Web <https://10-mikan.com>



### 10“TEN”は愛媛県のみかん産業を次世代につなげていくことを大きな目標としています

歴史あるみかん栽培地帯で、丹精込められて育てられたみかんを丁寧にしぼり、そのまま瓶詰めをしています。

希望小売価格(税抜)	1,806円
最もおいしい時期	冬
原材料	うんしゅうみかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より9ヶ月
1ケースあたり入数	10本
保存温度帯	常温
JANコード	4571410321314
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	1日~5日以内に発送
ケースサイズ(重量)	47×39×29cm (13kg) (10本) (120サイズ段ボール)
商品検査	有

お問い合わせ先 西本 晋太郎

TEL 089-997-7181 FAX 089-997-7802

mail info@teninc.jp

**水・砂糖を一滴も入れていない  
100%ストレートジュース**

**清見タンゴールジュース**

愛媛産の中でも、南予地方にこだわった清見タンゴールを使用。果実は濃厚でコクのある果汁です。甘みの中に酸味がほどよく薫ります。



希望小売価格 (税抜)	1,800円		
原材料	清見タンゴール		
主原料産地	愛媛県	内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞1年半		
1ケースあたり入数	6本	最低ケース納品単位	2ケース
JANコード	4562263850144		
ケースサイズ (重量)	17.5×19.0×35.0cm		

**水・砂糖を一滴も入れていない  
100%ストレートジュース**

**プレミアム紅まどんなジュース**

愛媛県南予地方の産地・農家にこだわった原料を使用。水・砂糖を一滴も入れていない100%ストレートジュース。原料となる柑橘は、ジュシー、果皮は薄く、まるでゼリーのような独自の食感を持っています。大切な人への贈り物にどうぞ。



希望小売価格 (税抜)	10,000円		
原材料	紅まどんな (愛媛果試 28号)		
主原料産地	愛媛県南予地方	内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞1年半		
1ケースあたり入数	1本	最低ケース納品単位	3ケース
JANコード	4562263850304		
ケースサイズ (重量)	31.7×9.5×9cm		

**水・砂糖を一滴も入れていない  
100%ストレートジュース**

**きわみジュース**

「3つの太陽」(段々畑に降り注ぐ太陽光、段々畑の眼下に広がる宇和海からの反射光、明治時代の先人たちが土が流れないように手で積んだ石垣からの反射光)で育まれたみかんで作ったジュースです。



希望小売価格 (税抜)	1,300円		
原材料	温州みかん		
主原料産地	愛媛県八幡浜市	内容量	780ml
賞味期限／消費期限	賞1年		
1ケースあたり入数	6本	最低ケース納品単位	2ケース
JANコード	4582276940014		
ケースサイズ (重量)	17.5×19.0×35.0cm		

**水・砂糖を一滴も入れていない  
100%ストレートジュース**

**プレミアム甘平ジュース**

愛媛県南予地方の産地・農家にこだわった原料を使用。水・砂糖を一滴も入れていない100%ストレートジュース。甘平はシャキッとした大粒の甘い果肉がギッシリ詰まった愛媛のオリジナル品種です。大切な人への贈り物にどうぞ。



希望小売価格 (税抜)	10,000円		
原材料	甘平		
主原料産地	愛媛県南予地方	内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞1年半		
1ケースあたり入数	1本	最低ケース納品単位	3ケース
JANコード	4562263850311		
ケースサイズ (重量)	31.7×9.5×9cm		

**水・砂糖を一滴も入れていない  
100%ストレートジュース**

**高級柑橘 紅まどんなジュース**

愛媛産の中でも、南予地方にこだわった紅まどんなを使用。水・砂糖を一滴も入れない100%ストレートジュース。



希望小売価格 (税抜)	3,000円		
原材料	紅まどんな (愛媛果試 28号)		
主原料産地	愛媛県	内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞1年半		
1ケースあたり入数	6本	最低ケース納品単位	2ケース
JANコード	4562263850168		
ケースサイズ (重量)	17.5×19.0×35.0cm		

**水・砂糖を一滴も入れていない  
100%ストレートジュース**

**高級柑橘 せとかジュース**

愛媛県産の中でも南予地方にこだわったせとかを使用。水・砂糖を一滴も入れない100%ストレートジュース。生果のせとかはトロリととける食感、濃厚でジュシーな味わい。みずみずしい柑橘の香りが感じられます。



希望小売価格 (税抜)	3,000円		
原材料	せとか		
主原料産地	愛媛県	内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞1年半		
1ケースあたり入数	6本	最低ケース納品単位	2ケース
JANコード	4562263850175		
ケースサイズ (重量)	17.5×19×35cm		

**共通項目**

最もおいしい時期	通年
保存温度帯	常温
発注リードタイム	5日

**お問合せ先 濱田農園**

TEL 0894-22-5083 FAX 0894-22-5083

mail [kiwami\\_mikann@yahoo.co.jp](mailto:kiwami_mikann@yahoo.co.jp)

## 純粹まごころ みかんジュース

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

[Web](#) <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### しあわせ、みかん時間 濃厚なのに後味すっきり

愛媛県西宇和地区の中でも特にブランド産地である八幡浜市川上町で栽培。日本野菜ソムリエ協会主催の野菜ソムリエサミット（品評会）で二つ星を受賞したおいしいみかん。高品質なみかん搾り機により、外皮の苦味・えぐみを抑えたみかん本来の味を実現。無添加・無着色・無香料。

希望小売価格 (税抜)	1,833円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市川上町
内容量	780ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	6本/ケース
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理 (GAP) (Global GAP/ASIAGAP)
JANコード	4589976670012
最低ケース納品単位	1箱
ケースサイズ (重量)	18×27×32cm (0.4kg)
商品検査	収穫・選果から出荷まで品質確認を行っており、それぞれ記録している

**お問合せ先** 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail info@orange-garden-inc.jp

## 純粹まごころ みかんジュース (化粧箱に2本入り)

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

[Web](#) <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### 濃厚な甘み・コク・ 酸味のバランス 大切な方へのご贈答に ぴったり

愛媛県西宇和地区の中でも特にブランド産地である八幡浜市川上町で栽培。日本野菜ソムリエ協会主催の野菜ソムリエサミット（品評会）で二つ星を受賞したおいしいみかん。高品質なみかん搾り機により、外皮の苦味・えぐみを抑えたみかん本来の味を実現。無添加・無着色・無香料。

希望小売価格 (税抜)	3,685円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん
主原料産地	愛媛県八幡浜市川上町
内容量	780ml×2本
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	2本 (化粧箱)/ケース
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理 (GAP) (Global GAP/ASIAGAP)
JANコード	4589976670012
最低ケース納品単位	3箱 (化粧箱2本入り×3)
ケースサイズ (重量)	10×21×33cm (0.4kg)
商品検査	収穫・選果から出荷まで品質確認を行っており、それぞれ記録している

**お問合せ先** 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail info@orange-garden-inc.jp

## 河内晩柑ジュース

株式会社あいなんマザーズ

[Web](#) <http://www.ainan-m.com>



### すっきりした甘さが特徴の 河内晩柑ジュースは 果汁100%無添加の ジュース

元気でおいしいみかんを作るため、自家製ブレンドの有機肥料を使用し、減農薬栽培に取り組んでいる若い担い手農家が育てた河内晩柑を、そのままストレートジュースにしました。冷やしてそのままの味を楽しんだり、サイダーで割ったり、酎ハイに入れたりとお楽しみいただけます。

希望小売価格 (税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	河内晩柑
内容量	1リットル
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	27.5×36.5×29.5cm (14.2kg)

**お問合せ先** 代表 酒井 眞理子

TEL 0895-72-2338 FAX 0895-73-8338

mail tuneo9648@go6.enjoy.ne.jp



**上品な甘さの「はるか」を  
ストレート100%の  
ジュースにしました**

化学肥料を使わない自家製ブレンドの有機肥料を使用し、減農薬栽培に取り組んでいる若い担い手農家が育てたはるかを、そのままストレート100%のジュースにしました。濃厚な味は、まるでネクターのようなおいしさ!口の中に広がる爽やかな「はるか」のにおいをお楽しみください。

希望小売価格 (税抜)	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	はるか
内容量	1リットル
賞味期限/消費期限	賞製造後6ヶ月
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	27.5×36.5×29.5cm (14.2kg)

**お問合せ先** 代表 酒井 眞理子

TEL 0895-72-2338 FAX 0895-73-8338

mail tuneo9648@go6.enjoy.ne.jp

伊予柑丸搾り



**えひめの伊予柑ジュース  
100%ストレート!  
後味スッキリ!!**

愛媛の伊予柑の中身を丸ごと搾った100%のストレート果汁です。伊予柑特有の爽やかな香りと、ほどよい苦みと酸味が大人の方に人気です。

希望小売価格 (税抜)	1,100円
最もおいしい時期	通年
原材料	伊予柑
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	2本/3本/4本/6本
保存温度帯	常温
JANコード	4510205710148
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5営業日
販売エリアの制限	なし
商品検査	食品微生物センター微生物検査実施

**お問合せ先** サービス部門 加工・販売グループ 営業 部長 堀本 高史

TEL 0894-64-1330 FAX 0894-64-1331

mail info@akehama.com

ぽんかん丸搾り



**えひめのぽんかんジュース  
100%ストレート!  
甘さ抜群!**

愛媛県西予市明浜町産のポンカンの中身を丸ごと搾った100%果汁です。海を見下ろす南向きの白い石垣を積み上げた段々畑で育ちます。燦々と降りそそぐ太陽の光と、海からの反射光、そして潮風を受け、更に美味しいポンカンジュースに仕上がっています。

希望小売価格 (税抜)	1,100円
最もおいしい時期	通年
原材料	ぽんかん
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	2本/3本/4本/6本
保存温度帯	常温
JANコード	4510205711312
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5営業日
販売エリアの制限	無
商品検査	食品微生物センター微生物検査実施

**お問合せ先** サービス部門 加工・販売グループ 営業 部長 堀本 高史

TEL 0894-64-1330 FAX 0894-64-1331

mail info@akehama.com

## 紅マドンナジュース

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

liberal

Web <http://liberal-jpn.com/>



### 100%完全無添加 お年寄りからお子様まで愛される味に

愛媛の高級柑橘として地名度が上がっている紅マドンナジュースです。特殊製法で皮のえぐみを取り除き、低温殺菌で豊かな風味に仕上げております。

希望小売価格 (税抜)	2,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	愛媛果試 28号
主原料産地	南予地区
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温 (直射日光をさげ涼しい場所にて保管)
JANコード	4580222210471
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3営業日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	25×33×31cm (15kg)
商品検査	一般生菌、大腸菌群

お問い合わせ先 代表 山本 圭

TEL 089-904-7836 FAX 089-916-6887

mail keiman0899@gmail.com

## 完全無添加100%ジュースギフトセット

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

liberal

Web <http://liberal-jpn.com/>



### そのまま食べておいしい柑橘を 100%の贅沢ジュースにしました

愛媛県産柑橘をつかった100%みかんジュースです!温州みかん、不知火、高級柑橘紅マドンナのジュースが入った贈り物で喜ばれる商品です!

希望小売価格 (税抜)	5,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	愛媛果試 28号、温州みかん、不知火
主原料産地	南予地区
内容量	720ml×3本
賞味期限/消費期限	賞製造より1年
1ケースあたり入数	5箱
保存温度帯	常温 (直射日光をさげ涼しい場所にて保管)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3営業日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	52×37×38cm (24kg)
商品検査	一般生菌、大腸菌群

お問い合わせ先 代表 山本 圭

TEL 089-904-7836 FAX 089-916-6887

mail keiman0899@gmail.com

## 柑橘ジュース

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

liberal

Web <http://liberal-jpn.com/>



### 愛媛の柑橘丸絞り! 100%無添加ジュース!

愛媛県産柑橘をつかった完全無添加の100%みかんジュースです! 品種による飲み比べで味の違いを楽しめます。食べごろである旬の順番にナンバーを1からスタートさせております。

希望小売価格 (税抜)	1,000円/本
最もおいしい時期	通年
原材料	愛媛県産柑橘
主原料産地	南予地区
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温 (直射日光をさげ涼しい場所にて保管)
JANコード	4580222210471
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3営業日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	25×33×31cm (15kg)
商品検査	一般生菌、大腸菌群

お問い合わせ先 代表 山本 圭

TEL 089-904-7836 FAX 089-916-6887

mail keiman0899@gmail.com

## 清見みかんジュース

卸 メーカー その他小売 業務用 キフト

マエダ商事株式会社



### 佐田岬の 農薬不使用みかんジュース

木野本農園が農薬不使用で栽培したみかんを、旬の時期にまるごと搾った果汁100%のストレートジュース。つくり手のこだわりとみかんそのものの味をぎゅっと詰め込んだ安全でおいしいジュースです。

希望小売価格(税抜)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	清見タンゴール
主原料産地	愛媛県佐田岬半島
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞約1年
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温(開栓後、要冷蔵)
JANコード	4562471760167
最低ケース納品単位	12本(1ケース)
発注リードタイム	5日~
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	28×27×29cm(15kg)

お問い合わせ先 店舗運営担当 中村 満月

TEL 089-958-4455 FAX 089-958-5280

mail matugencb@knd.biglobe.ne.jp

## サンフルーツジュース

卸 メーカー その他小売 業務用 キフト

マエダ商事株式会社



### 佐田岬の 農薬不使用みかんジュース

木野本農園が農薬不使用で栽培したみかんを、旬の時期にまるごと搾った果汁100%のストレートジュース。つくり手のこだわりとみかんそのものの味をぎゅっと詰め込んだ安全でおいしいジュースです。

希望小売価格(税抜)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	サンフルーツ
主原料産地	愛媛県佐田岬半島
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞約1年
1ケースあたり入数	12本(1ケース)
保存温度帯	常温(開栓後、要冷蔵)
JANコード	4562471760174
最低ケース納品単位	12本(1ケース)
発注リードタイム	5日~
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	28×27×29cm(15kg)

お問い合わせ先 店舗運営担当 中村 満月

TEL 089-958-4455 FAX 089-958-5280

mail matugencb@knd.biglobe.ne.jp

## 清見&イヨカン ジュース

卸 メーカー その他小売 業務用 キフト

マエダ商事株式会社



### 佐田岬の 農薬不使用みかんジュース

木野本農園が農薬不使用で栽培したみかんを、旬の時期にまるごと搾った果汁100%のストレートジュース。つくり手のこだわりとみかんそのものの味をぎゅっと詰め込んだ安全でおいしいジュースです。

希望小売価格(税抜)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	いよかん・清見タンゴール
主原料産地	愛媛県佐田岬半島
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞約1年
保存温度帯	常温(開栓後、要冷蔵)
JANコード	4562471760228
最低ケース納品単位	12本(1ケース)
発注リードタイム	5日~
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	28×27×29cm(15kg)

お問い合わせ先 店舗運営担当 中村 満月

TEL 089-958-4455 FAX 089-958-5280

mail matugencb@knd.biglobe.ne.jp

## ブラッドオレンジジュース

スーパー 百貨店 その他小売

### YAMAUCHI FARM



#### 完熟果実を使用した無添加ストレートジュース 濃厚な風味が特徴です

宇和島市吉田町産の完熟ブラッドオレンジを原料に、モロとタロッコの2品種を独自ブレンドで搾りました。

国産果実ならではの濃厚な味と香りをお楽しみください。

また、お酒との相性もバッチリです。

希望小売価格 (税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	ブラッドオレンジ (モロ、タロッコ)
主原料産地	宇和島市吉田町
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケースより
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ (重量)	19×28×30cm (0.5kg)

お問い合わせ先 山内 直子

TEL 0895-52-3651 FAX 0895-52-3651

mail yamauchi\_farm\_uwajima@yahoo.co.jp

## ブラッドオレンジストレートジュース Suncito

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

### 名門サカイ株式会社

Web <http://www.meimon.co.jp/>



#### 「Suncito」サンシトとは Sun太陽・Citrus柑橘を 組み合わせた造語

太陽の恵みをたっぷり浴びて育った果実を搾っただけの食品添加物不使用の宇和島産ブラッドオレンジ100%ストレートジュース。

希望小売価格 (税抜)	300ml: 1,350円 720ml: 2,700円
最もおいしい時期	通年
原材料	ブラッドオレンジ果汁
主原料産地	宇和島市
内容量	300ml、720ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	各12本
保存温度帯	20℃以下
JANコード	300ml: 4952427900035 720ml: 4952427900011
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日

お問い合わせ先 松為 教輔

TEL 0895-25-5533 FAX 0895-25-5535

mail matsui@meimon.co.jp

## ブラッドオレンジジュース モロ 100%ストレート 720ml/150ml

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット OEM

### 旭合名会社

Web <http://asahi-syouyu.com/>



#### 他の柑橘にはなく、ブラッドオレンジにしか含有 されないアントシアニンにも注目

愛媛県宇和島産・中川農園のブラッドオレンジのみを使用。  
濃厚な香り、すっきりとした酸味と豊かな風味が特徴。

希望小売価格 (税抜)	3,600円/639円
原材料	ブラッドオレンジ
主原料産地	愛媛県宇和島市産
内容量	720ml/150ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	12本/40本
保存温度帯	常温 (直射日光を避け、できるだけ涼しいところに保存してください。高温下に何日も置かれたり、直射日光にあたると変色したり風味が劣化することがありますのでお控えください)
JANコード	4580267081227
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3~5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	29×19×29cm (15kg)・22×30×36cm (16kg)
商品検査	検査機関にて定期的実施

お問い合わせ先 中川 美保 TEL 0895-52-0242

FAX 0895-52-0801 mail info@asahi-syouyu.com

## 柑橘ジュース(一斗缶)

外食 卸 メーカー その他小売 業務用 キフト

株式会社アゴラ

Web <https://agora-m.co.jp/>



### 八幡浜産温州みかんをインライン製法で搾汁した濃厚なみかんストレート果汁です

愛媛県のなかでも柑橘栽培が盛んな八幡浜市で栽培された高品質なみかんのストレート果汁です。全50種類の小売り商品(大瓶、小瓶)対応いたします。

希望小売価格(税抜)	10,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	柑橘
内容量	一斗缶(17L)、大瓶(720ml)、小瓶(180ml)
賞味期限/消費期限	賞5年
1ケースあたり入数	1個
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1個
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無し

お問い合わせ先 尾地 真明

TEL 0894-35-6565 FAX 0894-35-6611

mail [info@agora-m.co.jp](mailto:info@agora-m.co.jp)

## 希望の島 香りの果汁150ml3種セット(ライム、レモン、だいたい)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

有限会社フレッシュファクトリートミナガ

Web [https://item.rakuten.co.jp/kibunოსima/kaori\\_150ml\\_3p/](https://item.rakuten.co.jp/kibunოსima/kaori_150ml_3p/)



### お口に広がる瀬戸内海

瀬戸内海の気候温暖な島、『中島』で採れたライム・レモン・だいたいをそれぞれ皮ごとやさしく搾った贅沢な果汁です。柑橘本来の香りを楽しめるように、無添加ストレートで仕上げました。飲み比べてお楽しみください。

【飲み方】サワーがおすすめ

希望小売価格(税抜)	2,000円
最もおいしい時期	夏
原材料	ライム、レモン、だいたい
主原料産地	愛媛県
内容量	150ml 3種各1本
賞味期限/消費期限	賞製造日より180日
1ケースあたり入数	応相談
保存温度帯	常温(開栓後は10℃以下で保存)
最低ケース納品単位	応相談
発注リードタイム	3~4営業日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	21×17×5.5cm(1.1kg)
商品検査	栄養成分、一般生菌数、大腸菌群

お問い合わせ先 取締役 富永 昌之

TEL 089-997-5589 FAX 089-997-5586

mail [hp@ff-tominaga.com](mailto:hp@ff-tominaga.com)

## じゃからサイダー

スーパー 百貨店 その他小売 業務用 キフト

株式会社内子フレッシュパークからり

Web <http://www.karari.jp>



### 花粉症の季節に「じゃばら」のサイダーはいかが

主原料の「じゃばら」には花粉症などのアレルギー症状を緩和するといわれている「ナリルチン」が豊富に含まれています。花粉症の季節に、またスッキリした飲み心地は暑い夏にもぴったりです。

希望小売価格(税抜)	232円
最もおいしい時期	通年
原材料	糖類(果糖ぶどう糖液糖)、じゃばら果汁/炭酸ガス
主原料産地	愛媛県喜多郡内子町
内容量	250ml
賞味期限/消費期限	賞1年6カ月
1ケースあたり入数	24本/ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	無
商品検査	目視

お問い合わせ先 総務部 木下 博子

TEL 0893-43-1122 FAX 0893-44-5838

mail [karari@cnw.ne.jp](mailto:karari@cnw.ne.jp)

## すだち酎ハイベース

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

株式会社いのすや

Web <http://www.inosuya.co.jp/product/index.html>



### キャップ1杯で広がる すだちの香り

風味の良さを感じていただけます。焼酎の水割りに入れたり、炭酸水で割ってジュースで飲んでください。フランスの洋菓子コンクールでグランプリを受賞した商品です。料理や洋菓子の風味付けとして幅広く使用されている商品です。

希望小売価格(税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	すだち果汁、異性化糖、水飴
主原料産地	徳島県
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より8か月
1ケースあたり入数	6本、12本
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4947240700214
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	受注より3日以内に発送(土・日・祝日は除く)
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	6本/22.3×15×24cm(6kg) 12本/30×22.6×25.3cm(12kg)

お問合せ先 営業 大川 直子

TEL 0895-45-3777 FAX 0895-45-3778

mail [n-okawa@inosuya.co.jp](mailto:n-okawa@inosuya.co.jp)

## ゆず酎ハイベース

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他

株式会社いのすや

Web <http://www.inosuya.co.jp/product/index.html>



### 飲めば分かる 柚子屋の「自信作」

最高級のクオリティの柚子果汁を使用していますので、風味の良さを感じていただけます。焼酎の水割りに入れたり、炭酸水で割ってジュースで飲んでください。フランスの洋菓子コンクールでグランプリを受賞した商品です。料理や洋菓子の風味付けとして幅広く使用されている商品です。

希望小売価格(税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	柚子果汁、異性化糖、水飴
主原料産地	愛媛県
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より8か月
1ケースあたり入数	6本、12本
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4947240700207
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	受注より3日以内に発送(土・日・祝日は除く)
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	6本/22.3×15×24cm(6kg) 12本/30×22.6×25.3cm(12kg)

お問合せ先 営業 大川 直子

TEL 0895-45-3777 FAX 0895-45-3778

mail [n-okawa@inosuya.co.jp](mailto:n-okawa@inosuya.co.jp)

## 飲む酢ブラッドオレンジ

外食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー 業務用 キット OEM

尾崎食品株式会社

Web <http://k-ookoku.jp>



### 希少な国産ブラッドオレンジを美味しく飲む酢

愛媛県産の希少なブラッドオレンジ果汁を独自の製法でお酢とブレンド。酸っぱさだけでなく、柑橘の美味しさと爽やかな香りをジュース感覚で楽しめます。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	春夏
原材料	ブラッドオレンジ果汁・果糖ぶどう糖液糖・紅芋酢・りんご酢・はちみつ
主原料産地	愛媛
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞240日
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温
JANコード	4994824000581
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2~3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	37×25×24cm(12.3kg)

お問合せ先 尾崎 成永

TEL 0895-23-1212 FAX 0895-24-3580

mail [sige@k-ookoku.jp](mailto:sige@k-ookoku.jp)

## 飲めるゆずマーマレード

えひめ南農業協同組合

Web <http://www.ja-eminami.or.jp/>



### 風味豊かで、 心も体も癒される 優しい味わいです

自然豊かな愛媛県産のゆずを使って、夏は冷たく、冬はホットで。お酒の割材やヨーグルトに混ぜたり1年中楽しめます。

希望小売価格(税抜)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖、ゆず、水あめ、はちみつ/トレハロース
主原料産地	愛媛県
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温
JANコード	4955246310023
最低ケース納品単位	20個
発注リードタイム	3~4日
ケースサイズ(重量)	26×31.5×33cm

お問合せ先 鬼北営農センター

TEL 0895-45-1313 FAX 0895-45-2163

mail [engei.sien@chime.ocn.ne.jp](mailto:engei.sien@chime.ocn.ne.jp)

## 6.5キャロットの涙

有限会社ヒロファミリーフーズ

卸 スーパー 百貨店 その他小売



### 人参から搾り出された 贅沢な1滴

人参約6.5本の旨みと栄養を、コールドプレス製法で丁寧に搾り出し、1瓶に詰め込みました。その贅沢な一滴は、まるで宝石。ひと皿の中に輝かしい彩りを添え、美しく健やかな時間を味わって頂きたい。そんな思いで作った、とっておきの濃厚デザートソースです。

使っている人参は、信頼する契約農家さんが栽培期間中農薬不使用で育てた、安心して安全な人参です。

希望小売価格(税抜)	5,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	人参(愛媛県大洲産)、レモン、グラニュー糖、リキュール
主原料産地	愛媛県大洲市
内容量	150ml×3本
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	3本
保存温度帯	常温
JANコード	4560458592008
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	21.5×23.5×7.5cm (1.2kg)

お問合せ先 代表取締役 奥田 広司

TEL 0893-25-0881 FAX 0893-57-6006

mail [bistro-duet@wine.plala.or.jp](mailto:bistro-duet@wine.plala.or.jp)

## 赤の元気

株式会社FFT

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

Web [akanogenki.ehime.website/](http://akanogenki.ehime.website/)



### 素材・無添加にこだわり、自然のまま

原料のトマトは「安心・安全」な愛媛県特別栽培農産物等認証(エコえひめ)で栽培した久万高原町産のみを使用。さわやかな甘さの夏穫れ(赤ラベル)、濃厚な旨みの秋穫れ(白ラベル)があります。

希望小売価格(税抜)	286円
最もおいしい時期	通年
原材料	トマト
主原料産地	愛媛県久万高原町
内容量	180ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温
JANコード	4580323531000 / 4580323530010
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日~6日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	34.5×32.5×15.5cm (8.714kg)
商品検査	有

お問合せ先 農産物加工 取締役 露口 由美子

TEL 0892-41-0321 FAX 0892-41-0321

mail [ynty1953@lily.ocn.ne.jp](mailto:ynty1953@lily.ocn.ne.jp)



**ゆずそのものの爽やかな香りも楽しめる健康ドリンク**

ゆず果汁を主成分に、はちみつ・果糖を混ぜた濃縮の和風ドリンク。

希望小売価格 (税抜)	1,900円
最もおいしい時期	夏
原材料	果糖ぶどう糖液糖、ゆず果汁、はちみつ
主原料産地	国内製造
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞6か月
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温
JANコード	4983181501008
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ (重量)	29.5×38×29.5cm (18.6kg)

**お問合せ先** 総務部 宇都宮 亘

TEL 0895-45-3333 FAX 0895-45-3002

mail [w\\_utsunomiya@yuzu-no1.co.jp](mailto:w_utsunomiya@yuzu-no1.co.jp)



**オーガニック柚子だから体に安全、心に安心**

和食の達人や菓子職人がこぞって使用する柚子。柚子の香りにより食材に独特の風味が生まれます。忘れることが出来ない程の強い香りが当社柚子果汁の自慢です。希少な有機柚子を弊社の有機JAS規格認定工場加工します。用途に合わせた業務用もあります。

希望小売価格 (税抜)	660円
最もおいしい時期	通年
原材料	有機柚子
主原料産地	愛媛県
内容量	130ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より2カ月
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	有機JAS (有機加工食品認定工場)、ISO (ISO22000認定 城川自然農場 第二工場 (和菓製品、柚子果汁、柚子皮ペースト))
ケースサイズ (重量)	25×30×24cm (6.5kg)
商品検査	第三者検査機関 (一般生菌数・大腸菌群・カビ、酵母菌)

**お問合せ先** 本部営業 営業係長 三好 陽子

TEL 0894-82-1100 FAX 0894-82-0888

mail [miyoshi-y@shirokawa.jp](mailto:miyoshi-y@shirokawa.jp)



**濃縮還元していない香料、防腐剤も使っていない100%のストレート果汁**

防腐剤、ワックスなしの瀬戸内産レモンを1個ずつ皮を剥いて搾っています。皮を剥いて搾っているため果皮に含まれるえぐみや苦みがありません。また、濃縮還元していないのでレモン果汁本来の味わい、風味を保っています。

希望小売価格 (税抜)	450円～
最もおいしい時期	通年
原材料	レモン
主原料産地	瀬戸内
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞製造日を含め1年
1ケースあたり入数	24本
保存温度帯	常温 (直射日光及び高温多湿な場所は避けて保存)
JANコード	4532760001004
最低ケース納品単位	2ケース (24本入り×2)
発注リードタイム	一週間以内
販売エリアの制限	日本国内
ケースサイズ (重量)	35×22.5×16cm (7.25kg)
商品検査	1回/2年 細菌検査

**お問合せ先** センター長

TEL 0897-75-3288 FAX 0897-75-3289

mail [aoilemon@dokidoki.ne.jp](mailto:aoilemon@dokidoki.ne.jp)

## もぎたてレモン(粉末清涼飲料)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用

株式会社いわぎ物産センター

Web <https://www.aoilemon.com/>



**岩城島産のレモンを使いお湯や冷水で簡単にできるレモネードの素です**

瀬戸内海の小島「青いレモンの島」岩城産レモンを丸ごと使った粉末清涼飲料です。レモン本来の味わいを大切に、ホットでもクールでも手軽に楽しめるレモネードの素です。はちみつは国産を使用、1袋1杯分にレモン2個分のビタミンCが入っています。

希望小売価格(税抜)	250円～
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、澱粉、レモン、紅茶、蜂蜜(国産)/ビタミンC、リンゴ酸、香料
主原料産地	レモン(岩城島産)
内容量	72g(18g×4袋)
賞味期限/消費期限	賞製造日を含め1年
1ケースあたり入数	10パック
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿な場所は避けて保存)
JANコード	4532760004135
最低ケース納品単位	8ケース(10袋入り×8)
ケースサイズ(重量)	40×23×7cm(1.4kg)
商品検査	細菌検査(製造メーカー様自社検査・製造ロットごと毎回)

お問い合わせ先 センター長

TEL 0897-75-3288 FAX 0897-75-3289

mail [aoilemon@dokidoki.ne.jp](mailto:aoilemon@dokidoki.ne.jp)

## 大三島のレモン果汁1000ml

卸 百貨店 その他 小売 ドット OEM

有限会社堀田青果

Web <https://www.rakuten.co.jp/horitaya-sima/>



**希少な国産レモンを濃縮還元100%ではなくストレート果汁100%風味は一味違います**

瀬戸内海の島で育つレモンは、ただスパイだけでなく糖度が高く味の深みがちがいます。通常のレモン果汁に比べ、果肉など繊維量を6～7倍も多くしさらに味のあるレモン果汁です。

希望小売価格(税抜)	2,980円
最もおいしい時期	通年
原材料	愛媛県産レモン
主原料産地	愛媛県今治市
内容量	1,000ml
賞味期限/消費期限	賞12か月
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4560210300100
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3D
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	30×23×47cm(15kg)

お問い合わせ先 堀田 知秋

TEL 0897-83-0048 FAX 0897-83-0023

mail [horitaya@me.pikara.ne.jp](mailto:horitaya@me.pikara.ne.jp)

## 七折小梅シロップ

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー

農事組合法人ななおれ梅組合

Web <http://www.nanaore-koume.jp/>



**七折小梅と砂糖のみ使用 無添加で安心な梅シロップ**

小梅として品質が国内トップレベルと言われる「七折小梅」の完熟果を原料に、手間と時間をかけて作った、キレイのあるノンアルコール飲料です。

希望小売価格(税抜)	1,204円
最もおいしい時期	通年
原材料	梅(七折小梅)、砂糖
主原料産地	愛媛県伊予郡砥部町七折
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	賞常温2年
1ケースあたり入数	6本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4560348000118
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注後3日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	15×22×32cm
商品検査	出荷前の目視・金属探知機検査等

お問い合わせ先 加工販売部 部長 東 貴之

TEL 089-962-3064 FAX 089-962-3164

mail [info@nanaore-koume.jp](mailto:info@nanaore-koume.jp)

## 四国カルスト天然水ぞっこん

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト OEM

株式会社ぞっこん四国

Web <http://www.zokkon.co.jp>



希望小売価格 (税抜)	500ml: 148円/本、2L: 333円/本
最もおいしい時期	通年
原材料	水 (鉱水)
主原料産地	愛媛県西予市
内容量	500ml/2L
賞味期限/消費期限	賞1年間
1ケースあたり入数	24本/6本
保存温度帯	常温
JANコード	4562226081035
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後2~3日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	26.0×39.0×20.5cm

### 四国カルストの豊かな土壌と地形により 長い年月をかけて生み出された雫「ぞっこん」

四国カルストが生み出す、自然濾過された純度の高い水を毎日少しずつ採水し、皆様にお届けしています。「ぞっこん」は、豊富なカルシウムに、ケイ素、バナジウムが溶け込んだ、バランスのとれた水です。

お問い合わせ先 営業 山本 昌史

TEL 089-925-2550 FAX 089-925-2570

mail [yamamoto@zokkon.co.jp](mailto:yamamoto@zokkon.co.jp)

## おいしい酢卵

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キフト

有限会社森 酢卵研究所

Web <http://www.mori-bun.com/>



### オレンジジュースのように ゴクゴク飲め 身体の調子が良くなると好評

創業明治26年、森文醸造の米だけで発酵した米酢とパパイヤ酢の中に放し飼いの有精卵を殻ごと溶かし、ガラクトオリゴ糖、アセロラ、ゆず果汁、ローヤルゼリー等を配合しています。健康・美容が気になる方におすすめの3倍濃縮タイプの健康飲料です。

希望小売価格 (税抜)	2,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	ガラクトオリゴ糖液糖、はちみつ、ゆず果汁、米酢、果糖、アセロラ果汁、卵、果実酢、パパイヤ、ローヤルゼリー、ビタミンC、増粘多糖類、カロチン色素
主原料産地	ガラクトオリゴ糖液糖 (国内製造)
内容量	360ml
賞味期限/消費期限	賞365日 (製造日含む)
1ケースあたり入数	6本/12本
保存温度帯	常温
JANコード	4582187619993
発注リードタイム	受注後7日以内
ケースサイズ (重量)	22.7×29×22.5cm (8.5kg)
商品検査	微生物検査 (一般細菌数・カビ、酵母数・大腸菌群数等)、理化学検査 (ビタミンC分析等)

お問い合わせ先 代表取締役 森 秀夫

TEL 0893-44-6162 FAX 0893-44-6172

mail [mori-sutamago@deluxe.ocn.ne.jp](mailto:mori-sutamago@deluxe.ocn.ne.jp)

## すし自慢

外食 卸 メーカー その他小売 レジャー 業務用 キフト

株式会社一梅酢

Web <http://ichiumesu.co.jp>



### まぜるだけで とっても香り良く美味しい お寿司・酢の物

一梅酢の人気商品すし自慢。料理人も認めるプロの味。あったかご飯に混ぜるだけで、簡単においしいすし飯ができます。お寿司にした時の香りの良さ、味の良さを楽しんでいただきたい一品です。お寿司以外にも、合わせ酢としていろいろなお料理に使えます。

希望小売価格 (税抜)	720円
最もおいしい時期	通年
原材料	米酢、砂糖、食塩、調味料 (アミノ酸等)
主原料産地	米酢 (国産)
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造日より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温 (冷暗所)
認証・認定機関の許認可	JAS認定工場
JANコード	4965311200012
最低ケース納品単位	5ケース (混載可)
発注リードタイム	2日
ケースサイズ (重量)	32×25×30cm (19.2kg)

お問い合わせ先 代表取締役社長 寺岡 武志

TEL 0897-32-3351 FAX 0897-32-4950

mail [ichiumesu@orange.plala.or.jp](mailto:ichiumesu@orange.plala.or.jp)

## 道後赤たまご究極プリン／道後赤たまご極上プリン

卸 スーパー 百貨店 その他小売

四国乳業株式会社

Web <http://www.rakuren.co.jp/>



**赤たまご究極プリンは、なめらか食感**  
**赤たまご極上プリンは、濃厚とろける食感**

愛媛県で平飼いで鶏を育てている五明牧場の赤たまごを使用したプリンです。

道後平野で、のびのび育った鶏の卵は濃厚な味わいと風味が特徴です。

希望小売価格 (税抜)	158円 (2品同じ価格です)
最もおいしい時期	通年
原材料	赤たまご究極プリン: 卵、砂糖、植物油、脱脂粉乳、クリーム、カラメルソース、ホエイパウダー/グリシン、乳化剤、香料、増粘多糖類 赤たまご極上プリン: 加糖卵黄、砂糖、植物油、脱脂粉乳、カラメルソース、クリーム (乳製品)、希少糖含有シロップ、グリシン、乳化剤、香料、増粘多糖類
主原料産地	卵: 愛媛県、乳製品: 四国主体
内容量	赤たまご究極プリン: 100g、赤たまご極上プリン: 100g
賞味期限/消費期限	賞 18日間
1ケースあたり入数	8個入り/ケース
保存温度帯	要冷蔵 10℃以下
認証・認定機関の許認可	FSSC22000
JANコード	4908728027087 / 4908728026905
ケースサイズ (重量)	28.5×14.5×6.5cm (1kg)

お問合せ先 営業部

TEL 089-966-1100 FAX 089-966-1109

mail [eigy@rakuren.co.jp](mailto:eigy@rakuren.co.jp)

## なっそほろ酔いどぶろくプリン

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社パティスリー・ジュテーム



**大人のあなたに食べて欲しい**  
**ほろ酔いスイーツ**

清酒に匹敵する70%まで精米した無農薬米で作ったどぶろくなっそを大人のプリンに仕上げました。ほのかな甘さと芳醇な香り、口の中でまったりととろけていく美味しさを味わってください。

希望小売価格 (税抜)	371円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、生クリーム、酒 (どぶろく) 卵、砂糖、バニラ
主原料産地	愛媛県
内容量	95ml
賞味期限/消費期限	賞 冷凍30日間解凍後冷蔵保存で2日
1ケースあたり入数	30個/ケース
保存温度帯	冷凍
JANコード	4560354590344
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後5日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無

お問合せ先 栗林 基喜

TEL 0895-24-6055 FAX 0895-24-6055

mail [jetaime-sweets@amber.plala.or.jp](mailto:jetaime-sweets@amber.plala.or.jp)

## 自然卵の無添加プリン

中食 卸 メーカー 業務用 キット

坂ダイニング

Web <http://wagibier.shopinfo.jp>



**日本料理人が作る地元『愛』たっぷりの**  
**こだわり無添加プリンが誕生しました!**

地産地消に取り組み、原材料を厳選し、地元の自然卵と新宮の脇製茶をたっぷりと使用しています。

地元の三種の和紙を使用した包装も特徴のひとつです! 伝統工芸の水引細工を飾りにし、書道用紙と紙バンドを組み合わせ包装しています。  
(地元食材×伝統工芸の和紙) W地産地消の紙の町スイーツです。

希望小売価格 (税抜)	3種6個セット 2,600円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵・牛乳・砂糖・生クリーム・バニラビーンズ・抹茶粉・焙じ茶粉
主原料産地	四国中央市他
内容量	90g×6個
賞味期限/消費期限	賞 4日
1ケースあたり入数	6個
保存温度帯	冷蔵

お問合せ先 代表者 坂上 大輔

TEL 0896-77-5855 FAX

mail [sakadaidakas@icloud.com](mailto:sakadaidakas@icloud.com)

## お山の朝どれ卵プリン

その他

やま弥フードサービス



### 放し飼い鶏の新鮮な卵で作りました

卵の産地は中山町出淵「石岡農場」の放し飼い鶏の卵を使用。  
牛乳は愛媛県産低温殺菌牛乳を使用。

希望小売価格(税抜)	250円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、卵、グラニュー糖、黒糖
主原料産地	愛媛県
内容量	約100g
賞味期限/消費期限	濯D+4
1ケースあたり入数	20P
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	20個
発注リードタイム	10日前
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	45×36×8cm(約2.2kg)

お問い合わせ先 代表 山内 勝之

TEL 089-967-5880 FAX 089-967-5880

mail nakayama808@m.speedia.jp

## お山の黒糖たまごプリン

その他

やま弥フードサービス



### 愛媛で黒糖を製造しているのは ロハス協同組合のみ

黒糖の産地は四国中央市。ロハス協同組合の黒糖を使用。牛乳は西予市野村町「ほわいとファーム」の低温殺菌牛乳を使用。卵は中山町出淵の「石岡農場」の地鶏卵を使用。

希望小売価格(税抜)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、卵、黒糖、グラニュー糖
主原料産地	愛媛県
内容量	約100g
賞味期限/消費期限	濯D+4
1ケースあたり入数	20P
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	20個
発注リードタイム	10日前
ケースサイズ(重量)	45×36×8cm(約2.2kg)

お問い合わせ先 代表 山内 勝之

TEL 089-967-5880 FAX 089-967-5880

mail nakayama808@m.speedia.jp

## 小松プリン

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

株式会社鹿児屋



### 地元のたまごを使った選べる濃厚なプリンを ぜひ小松の路地のおみやげに……

鹿児屋の先祖は牛乳屋。甘く濃厚な無添加牛乳でプリンを作ったらどうなるか長年考えてようやくたどり着いた小松プリンをどうぞ堪能ください。

希望小売価格(税抜)	360円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、牛乳、生クリーム、砂糖、バニラビーンズ
内容量	100ml
賞味期限/消費期限	賞到着してから2~3日
1ケースあたり入数	4~6個
保存温度帯	要冷蔵(3~5℃)

お問い合わせ先 わいん食堂 カゴヤ 10taro

TEL 0898-72-2055

mail kagoyamail@ybb.ne.jp

## 河内晩柑ジュレ

スーパー 百貨店 その他小売

株式会社あいなんマザーズ

Web <http://ainan-m.com>



### 果汁いっぱいの安心ジュレ

丁寧な手作業で作った河内晩柑果汁70%のジュレ。自社農園で収穫した新鮮な素材なので、安心してお召し上がりいただけます。

希望小売価格(税抜)	5,400円(送料含)
最もおいしい時期	春~夏
原材料	河内晩柑・グラニュー糖・糊料
主原料産地	愛媛県愛南町
内容量	95ml
賞味期限/消費期限	常温1カ月
1ケースあたり入数	18個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	食品衛生法
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発送日の4日前
販売エリアの制限	無

**お問い合わせ先** 代表取締役 酒井 真理子

TEL 0895-72-2338 FAX 0895-73-8338

mail [tuneo9648@go6.enjoy.ne.jp](mailto:tuneo9648@go6.enjoy.ne.jp)

## せとうちみかんゼリー6個入り

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

大三島果汁工業株式会社



### 瀬戸内のみかんのおいしさまるごと つぶつぶ果肉入りのみかんゼリーです

瀬戸内海に浮かぶ蜜柑の産地大三島。瀬戸内の潮風と太陽の光を浴びて育った、温州みかんを使用した、つぶつぶ入りのゼリーです。レトロなパッケージも好評で贈答品としても喜ばれています。なめらかな食感と程よい酸味をお楽しみください。

希望小売価格(税抜)	1,065円
最もおいしい時期	通年
原材料	みかん(瀬戸内産)、砂糖、リキュール、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、環状オリゴ糖
主原料産地	瀬戸内産
内容量	みかんゼリー74g×6個
賞味期限/消費期限	常温10カ月
1ケースあたり入数	15個/ケース
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS
JANコード	4571154050051
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後5日以内に発送
ケースサイズ(重量)	32.0×38.0×23.0cm

**お問い合わせ先** 総務課 佐伯

TEL 0897-83-0133 FAX 0897-83-1449

mail [k-kajyu@mb.pikara.ne.jp](mailto:k-kajyu@mb.pikara.ne.jp)

## さわやか旬果ゼリー 伊予柑

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン

Web <https://www.orange-garden-inc.jp/>



### 伊予柑の果肉がたっぷり、食べ応えあるリッチな味わい

愛媛県西宇和地区(八幡浜産)のみかん果汁で甘さしっかり季節を問わず楽しめて、贈り物にもぴったりな一品です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	伊予柑(愛媛県産)、うんしゅうみかん果汁、砂糖、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤
主原料産地	愛媛県産
内容量	160g
賞味期限/消費期限	製造から8カ月
1ケースあたり入数	50個
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避け保存下さい)
認証・認定機関の許認可	農業生産工程管理(GAP)
JANコード	4589976670395
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	受注後3日以内に発送
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	49×50×13cm(10kg)

**お問い合わせ先** 営業部 部長 楠本 健吾 TEL 0894-21-3123

FAX 0894-21-3126 mail [info@orange-garden-inc.jp](mailto:info@orange-garden-inc.jp)



### 柑橘王国愛媛で育った 果実の味・酸味まで ギュギュッと閉じこめた 飲むゼリー

あたり一面段々畑の愛媛県八幡浜市、そんな場所で農家と高校が育てた柑橘を使い、柑橘本来の酸味を活かした飲むゼリーを作りました。また、障害者施設の方々に商品ラベルを貼っていただいています。地域に密着した限定商品です。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	夏
原材料	愛媛県産柑橘(温州みかん、清見タンゴール、不知火、河内晩柑、伊予柑の五種類有) 果汁/ゲル化剤
主原料産地	愛媛県
内容量	170g
賞味期限/消費期限	賞味期限 90日
保存温度帯	常温(直射日光を避け、冷所保存してください)
JANコード	温州みかん: 4589504697009 清見タンゴール: 1989504697030 不知火: 4589504697061 河内晩柑: 4589504697023 伊予柑: 4589504697016

**お問い合わせ先** 代表取締役 松浦 康夫

TEL 0894-36-3350 FAX 0894-37-2229

mail [info@ocean-d.co.jp](mailto:info@ocean-d.co.jp)

## フルーツコゼリーギフトセット18個入り

### マルヤス食品株式会社



### 無香料、無着色。ところてんを使ったゼリーです 自然な味わいをお楽しみいただけます

みかん、ピーチ、パインの果肉をミキサーで潰して、ところてん、寒天、こんにゃく粉で固めた食べ応えのあるゼリーです。ゼリーの色はこの果物由来の色で旨味があり、果物の自然な味わいを感じて頂けるよう無香料にしています。繊細な果物の味を感じていただける後口のよいゼリーです。

希望小売価格(税抜)	3,550円
最もおいしい時期	3月~9月頃
原材料	みかんゼリー: ピート糖(国内製造)、みかん、パイナップル、もも、りんご果汁、他 ピーチゼリー: ピート糖(国内製造)、もも、みかん、パイナップル、りんご果汁、他 パインゼリー: ピート糖(国内製造)、パイナップル、みかん、もも、りんご果汁、他 ぶどうゼリー: ピート糖(国内製造)、ぶどう、みかん、パイナップル、もも、りんご果汁、他 あまなつゼリー: ピート糖(国内製造)、あまなつ、みかん、パイナップル、もも、りんご果汁、他
主原料産地	果物(日本、タイ、ギリシャ、中国)
内容量	130g×18個
賞味期限/消費期限	賞 120日
保存温度帯	常温(直射日光を避け冷暗所で保存してください)
JANコード	4978141000578
ケースサイズ(重量)	31.5×41.5×40.3cm(15.9kg)
商品検査	一般生菌数 300以下 大腸菌群 陰性

**お問い合わせ先** 安岡 志摩

TEL 0895-72-1716 FAX 0895-72-5878

mail [maruyasu@bronze.ocn.ne.jp](mailto:maruyasu@bronze.ocn.ne.jp)

## みかん寒天ゼリー

### 農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン



### 自然のやさしさギュッと みかん寒天ゼリー

当社をはじめとする愛媛県八幡浜市のおいしいみかんで作った飲みやすい寒天ゼリーです。ゲル化剤・Ph調整剤不使用。

希望小売価格(税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん、グラニュー糖、寒天
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	170g
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	50個
保存温度帯	常温
JANコード	4541258431117
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
ケースサイズ(重量)	33×47×15cm

**お問い合わせ先** 部長 楠本 健吾

TEL 0894-21-3123 FAX 0894-21-3126

mail [info@orange-garden-inc.jp](mailto:info@orange-garden-inc.jp)

## 風船みかんゼリー

AISHISU株式会社

卸 メーカー 百貨店 その他小売 業務用 キフト OEM

Web <http://aishisu.co.jp/>



### 弾ける瞬間の楽しさ ふわっと広がる みかんの香りと懐かしさ

愛媛県産の温州みかんの中でも、より香り高く、爽やかで、甘い品種の果汁を使用風船の中にジューシーなみかんゼリーが入っています。つまようじなどを突き刺して風船を割ると、中からまんまるのゼリーが現れます。割って楽しく、見てうれしい、食べて美味しい愛媛のデザートです。

希望小売価格 (税抜)	186円
最もおいしい時期	通年
原材料	濃縮みかん果汁 (国産)、濃縮伊予柑果汁、果糖ぶどう糖液糖、砂糖/トレハロース、ゲル化剤 (増粘多糖類)
主原料産地	愛媛県
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞20日
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	常温 (直射日光・高温多湿を避け、冷暗所に保存してください)
JANコード	4562339465005
最低ケース納品単位	40入×2ケース
ケースサイズ (重量)	50×25×19cm (約5kg)
商品検査	自社基準による

**お問合せ先** 取締役工場長 伊藤 和英

TEL 0898-35-5465 FAX 0898-35-5466

mail [info@aishisu.co.jp](mailto:info@aishisu.co.jp)

## 金メダルみかんジュレ 今治タオルマフラー

農業生産法人 株式会社ゴールデン,エイト

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト

Web <http://golden8.jp/>



### 果汁80%の本格みかんジュレ 天然天日塩も配合し熱中症対策にもオススメ

冷却湿布のように首筋に当て、熱中症対策ができる新発想ジュレ。スポーツや野外イベントの疲れや暑さ対策におすすめです。タオルは原料の品質にこだわったオーガニックコットンを100%使用した「金メダルみかんジュレ」が入るインナーポケット付きマフラーです。

希望小売価格 (税抜)	金メダルみかんジュレ461円、今治タオルマフラー1,400円
最もおいしい時期	通年
原材料	温州みかん果汁80%
主原料産地	愛媛県八幡浜市
内容量	ジュレ200ml/個
賞味期限/消費期限	賞製造日より6ヵ月
1ケースあたり入数	ジュレ:15個/ケース、タオル:15枚/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	ジュレ4944555800004 タオル4573456911528
最低ケース納品単位	ジュレ2ケース+タオル1ケースのセット
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	28×30.5×14cm (ジュレ:3.7kg/1ケース)

**お問合せ先** 代表取締役 矢野 泰司

TEL 090-2204-9102 FAX 0894-23-0133

mail [yasutoshi1969@crocus.ocn.ne.jp](mailto:yasutoshi1969@crocus.ocn.ne.jp)

## 果汁たっぷりゼリー みかん(他7種)

有限会社南四国ファーム

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キフト

Web <https://www.kinahaiya.jp/>



### まるでみかんそのものを食べている様なゼリー

愛媛の美味しいみかんから採れた果汁を搾り、果実そのままを食べている様なゼリーに仕上げました。果汁を50%近く使用していますので風味や味が濃厚です。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	年間
原材料	温州みかん (愛媛県産)、砂糖/増粘多糖類、クエン酸
主原料産地	愛媛県
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	80個
保存温度帯	常温 (高温多湿・直射日光を避けて保管)
JANコード	4582162581000
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	4~7日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	38×29×34cm (15kg)
商品検査	金菌検査

**お問合せ先** 取締役社長 清家 寿章

TEL 0895-52-0330 FAX 0895-52-1595

mail [t.seike@kinahaiya.jp](mailto:t.seike@kinahaiya.jp)

## 匠・松山カステラ 道後小町

卸 スーパー 百貨店 その他小売 業務用 キフト OEM

有限会社アンシャンテ

Web <https://takumi-matsuyama.com>



### 松山の地で40年以上焼き続けてきた実績と誇り

材料を厳選し、一般的に用いられるザラメ糖は使用せず、当社独特の配合とミキシング、そして焼成システムにより、しっとり感をしっかり出しつつも軽い食感に仕上げております。お客様にも安心してお召し上がりいただけるよう、香料や着色料、保存料等の添加物を使用しておりません。

希望小売価格(税抜)	450円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵・砂糖・小麦粉・水あめ・はちみつ
主原料産地	愛媛県
内容量	3切れ
賞味期限/消費期限	賞30日
1ケースあたり入数	50個
保存温度帯	常温(直射日光を避け、冷暗所で保管)
JANコード	4573112460100
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日~7日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	40×57×16cm(8.5kg)
商品検査	生菌検査・金属探知機

お問い合わせ先 代表取締役 阿部 健樹

TEL 089-957-7221 FAX 089-957-7221

mail [info@takumi-matsuyama.com](mailto:info@takumi-matsuyama.com)

## 道後ハイカラバターカステラ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト OEM

有限会社アンシャンテ

Web <https://takumi-matsuyama.com>



### 松山の地で40年以上焼き続けてきた実績と誇り

カステラー筋で受け継がれてきたその伝統技法を活かし、国産フレッシュバター100%使用など材料を厳選。熟練の職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げた欧風バターカステラです。しっとりしつつも滑らかな口どけ、ふわっと広がる豊かな風味。素材そのものの味を追求した優しいお菓子です。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵・砂糖・バター・小麦粉・はちみつ、食塩、ベーキングパウダー
主原料産地	愛媛県
内容量	1ホール(5号サイズ)
賞味期限/消費期限	賞40日
1ケースあたり入数	45個
保存温度帯	常温(直射日光を避け、冷暗所で保管。)
JANコード	4573112460032
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日~7日
ケースサイズ(重量)	50×51×33cm(13kg)
商品検査	生菌検査・金属探知機

お問い合わせ先 代表取締役 阿部 健樹

TEL 089-957-7221 FAX 089-957-7221

mail [info@takumi-matsuyama.com](mailto:info@takumi-matsuyama.com)

## テリーヌ

外食 百貨店 レジャー 業務用 キフト

an'patisserie七日(アン・パティスリー七日)

Web <https://ishidaseian.com/nanoka/>



### 新感覚のあんスイーツをお楽しみください

濃厚でなめらかな舌触りのチョコレート生地に、北海道産朱鞠のあんを閉じ込めた和風チョコレートテリーヌと、コクのあるクリームチーズとホワイトチョコと白あんを練り合わせ、じっくりと焼き上げた珍しい白いチョコレートテリーヌのシリーズです。

希望小売価格(税抜)	2,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	【共通】鶏卵、あん、【商品別原材料】マーガリン、チョコレート、岩塩、クリームチーズ、乳等を主要原料とする食品、ホワイトチョコ、砂糖、レモン果汁、白いんげん
主原料産地	愛媛県、北海道
内容量	1本(270g)
賞味期限/消費期限	賞冷蔵30日
1ケースあたり入数	22個(100サイズ)
保存温度帯	冷蔵(10℃以下)
JANコード	(黒テリーヌ) 4589824561103 (白テリーヌ) 4589824561110
ケースサイズ(重量)	36.5×54×9cm
商品検査	食品微生物センターの菌検査結果あり(冷蔵30日間問題なし)

お問い合わせ先 営業部 部長 岡田 浩

TEL 089-982-5585 FAX 089-982-5586

mail [okada@ishidaseian.com](mailto:okada@ishidaseian.com)

## チーズケーキ(ブラッドオレンジ)

百貨店 業務用 キフト

LANTANA FOOD SERVICE株式会社

Web storyofcheesecake.com



### あなたの人生に少しでもチーズケーキの物語を

創業百年を誇る四国中央市の寺尾果樹園が近年栽培を始めたブラッドオレンジ。長年受け継がれた確かな技術と情熱を注がれて育ったブラッドオレンジが当店のチーズケーキに出会いました。酸味と甘み、そして柑橘の爽やかな香りをお楽しみ下さい。

希望小売価格(税抜)	3,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳・ナチュラルチーズ・プロセスチーズ・クリーム・卵・砂糖・植物油油脂・ブラッドオレンジ・ビート・グラニュー糖・レモン果汁・乳タンパク質・ココアバター・とつもちでん粉・小麦・ゼラチン・食塩・トンカ、(一部に乳成分・大豆・卵・小麦を含む)
主原料産地	愛媛県他
内容量	510g
賞味期限/消費期限	買お買い上げから3週間(冷凍保存)
1ケースあたり入数	1本(6カット分)
保存温度帯	冷凍(解凍後は冷蔵保存、解凍後48時間以内にお召し上がりください)
発注リードタイム	5日~
ケースサイズ(重量)	7.5×17×5cm(0.51kg)

お問合せ先 総務・経理 新田

TEL 089-910-4591

mail lfsnitta@gmail.com

## 米粉の恵 糖質制限

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト

パウンドケーキと焼き菓子のお店 Dream rose

Web https://www.dreamrose.jp



### お箸で食べたいパウンドケーキ 糖質制限

地元産米粉使用。糖尿病の方でも安心して食べられる糖質を制限したごはんケーキです。

希望小売価格(税抜)	3,000円
最もおいしい時期	10月から12月 新米の時期
原材料	米粉(松山市北条産)、高野豆腐、デーツ、アーモンドプードル(大豆、アーモンド、コーンスターチ)、寒天、小豆、生乳、乳製品、卵、黒糖、アマニオイル、ヨーグルト、炭酸水、かつおのふし
主原料産地	米粉(愛媛県松山市北条産)
内容量	1箱
賞味期限/消費期限	漬7日
保存温度帯	常温(夏場などは冷蔵が望ましい)
JANコード	457332309021
最低ケース納品単位	1箱より
発注リードタイム	3から4日
ケースサイズ(重量)	14.9×21.2×4.7cm

お問合せ先 田川

TEL 089-992-4789 FAX 089-992-4789

mail mie1977jp@yahoo.co.jp

## 米粉の恵 デーツ

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト

パウンドケーキと焼き菓子のお店 Dream rose

Web https://www.dreamrose.jp



### お箸で食べたいパウンドケーキ デーツ

地元産米粉使用。腹持ちも美味しさもかなえたごはんケーキ。

希望小売価格(税抜)	3,000円
最もおいしい時期	10月から12月 新米の時期
原材料	米粉(愛媛県松山市北条産)、デーツ、アーモンドプードル(大豆、アーモンド、コーンスターチ)、生乳、乳製品、卵、黒糖、炭酸水
主原料産地	米粉(愛媛県松山市北条産)
内容量	1箱
賞味期限/消費期限	漬7日
保存温度帯	常温(夏場などは冷蔵が望ましい)
JANコード	4573323090226
最低ケース納品単位	1箱より
発注リードタイム	3から4日
ケースサイズ(重量)	14.9×21.2×4.7cm

お問合せ先 田川

TEL 089-992-4789 FAX 089-992-4789

mail mie1977jp@yahoo.co.jp

## いーよかんしかしない5個入

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

株式会社一六

Web <http://www.itm-gr.co.jp/ichiroku>



### 食べたらHAPPY?!

#### 愛媛発 伊予柑のマドレーヌ

「食べた人が幸せになるようなお菓子を作りたい」という想いから誕生しました。愛媛県産伊予柑を使った生地には、伊予柑濃縮果汁と蜜漬け果皮が入っており、伊予柑の風味香るジューシーなマドレーヌです。個性的なパッケージも人気です。1個・5個・10個入り。

希望小売価格(税抜)	630円
最もおいしい時期	通年
原材料	液全卵(国内製造)、マーガリン(国内製造)、砂糖、小麦粉、伊予柑カットピール(伊予柑果皮、砂糖、還元水あめ)、伊予柑濃縮果汁、牛乳、他(一部に卵・乳成分・小麦・りんごを含む)
主原料産地	液全卵(国内製造)、マーガリン(国内製造)
賞味期限/消費期限	賞22日(製造日含む)
1ケースあたり入数	20個/ケース
保存温度帯	常温(直射日光・高温多湿を避けて保存)
認証・認定機関の許認可	HACCP(愛媛県版HACCP)
JANコード	4530988950838
ケースサイズ(重量)	26.2×49.5×35.4cm(4.5kg)
商品検査	≪微生物検査≫ 一般生菌数:100,000個以下・大腸菌群:陰性・黄色ブドウ球菌:陰性

お問合せ先 商品企画室 リーダー 吉良 翔太

TEL 089-963-5716 FAX 089-963-5825

mail kira-s@16honpo.com

## 糖質を抑えたお菓子「まーるいチーズ」

卸 スーパー 百貨店 その他小売

スイーツラボラトリー株式会社



### 糖質を抑えても

#### “美味しさ”は抑えていません

糖質を下げるために、グラニュー糖を糖質とカロリーゼロの天然甘味料のエリスリトールに切り替えながら、おいしさはカットせずにふわっと仕上げたスフレタイプのチーズケーキです。

希望小売価格(税抜)	1,600円
最もおいしい時期	通年
原材料	クリームチーズ、卵、牛乳、無塩バター、グラニュー糖、エリスリトール、コーンスターチ、酸味料、安定剤(増粘多糖類)、甘味料(スクラロース)
主原料産地	愛媛県、北海道
内容量	230g
賞味期限/消費期限	賞冷凍30日、冷蔵2日
1ケースあたり入数	16個/ケース
保存温度帯	冷凍
JANコード	45624904100012
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	14日
ケースサイズ(重量)	30×50×39cm(7kg)

お問合せ先 兵頭 重紀

TEL 089-971-8860 FAX 089-989-6035

mail hyodo943@gmail.com

## しあわせの贈りもん「レモンケーキ」

卸 キット OEM

パティスリーまあと

Web <https://www.maat.jp/>



### 今治しまなみ産のレモンを たっぷり使ったレモンケーキ

自家製レモンピール、レモン皮、レモン果汁をバランスよく配合したレモンケーキです。バター風味とレモンの酸味が絶妙な一品です。職人がひとつひとつ手づくりで作っています。

希望小売価格(税抜)	2,180円
最もおいしい時期	通年
原材料	バター、鶏卵、砂糖、小麦粉、レモン果汁、レモン皮、膨張剤、植物油、脱脂粉乳、乳化剤、香料
主原料産地	愛媛県
内容量	7個入り(1個約30g)
賞味期限/消費期限	賞30日
1ケースあたり入数	20箱/ケース
保存温度帯	常温(夏季は25度以下の冷暗所または冷蔵庫にて保存)
JANコード	4580582020109
発注リードタイム	初回は1か月前 2回目以降は調整になりますが、1から2週間程度
販売エリアの制限	日本国内
ケースサイズ(重量)	お問合せください

お問合せ先 重見

TEL 0898-25-8258 FAX 0898-25-8258

mail shigemiyasuhiko@gmail.com

## 瀬戸内レモンケーキ

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用ギフト

有限会社永久堂

Web <https://eikyudo.jp/>



### 瀬戸内の恵みたっぷりのレモンケーキです

しっとりとした食感のレモン生地に瀬戸内産レモンピールを混ぜ込み、レモンチョコでコーティング。懐かしさも新しい味です。

希望小売価格(税抜)	200円
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏卵(愛媛県産)、砂糖、小麦粉、バター、レモン風味コーティングチョコ、レモン皮、マーガリン、ショートニング、アーモンドプードル、コーンスターチ、蜂蜜、乳等を主要原料とする食品、還元水飴/膨張剤、香料、酸味料、着色料(カロテン)、乳化剤、pH調整剤、酸化防止剤(V.E)(一部に、卵・小麦・乳成分・アーモンド・大豆を含む)
主原料産地	鶏卵(愛媛県産)
内容量	1個
賞味期限/消費期限	賞30日
1ケースあたり入数	100個
保存温度帯	常温
JANコード	4582346394099
ケースサイズ(重量)	48×42×22.5cm(6kg)

お問い合わせ先 代表取締役 永易 眞文

TEL 0897-45-0800 FAX 0897-45-0823

mail a9do@eco.ocn.ne.jp

## れもんケーキ

スーパー 百貨店 その他小売

マリアージュ洋菓子店



### まるでレモンパンチのきいた酸味と口溶けが美味

しまなみレモンと西条産のレモンを使用し、うちぬきの水に香りを加え、自然な味を残した西条ならではの味。

希望小売価格(税抜)	170円
最もおいしい時期	10月から4月
原材料	バター、砂糖、小麦粉、チーズ、ハチミツ、卵
主原料産地	広島市、西条市
内容量	40g
賞味期限/消費期限	賞1週間
1ケースあたり入数	5個/ケース
保存温度帯	常温(14℃~15℃)
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日以内
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	10×28×7cm

お問い合わせ先 石川 勉

TEL 0897-53-3426 FAX 0897-53-3426

mail tsutomu2106ts@gmail.com

## 愛媛の焼みかんロール

その他

パティスリーカフェ心結(みゆう)



### 愛媛の柑橘がぎっしり詰まった甘酸っぱいスイーツです

スイーツコンテストで入賞した当店で人気の商品です。特に女性からの支持が多く甘酸っぱいお菓子はあまりないので、好まれているようです。愛媛の柑橘の美味しさを味わっていただきたいです。

希望小売価格(税抜)	190円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、砂糖、小麦粉、バター、マーガリン、いよかんピール、レモンピール、夏みかん果汁、増粘剤(ペクチン)、増粘多糖類
内容量	1個
賞味期限/消費期限	賞45日
1ケースあたり入数	1個から
保存温度帯	常温(25℃以下)

お問い合わせ先 長尾

TEL 089-964-5540 FAX 089-964-5540

mail 45mm4n@bma.biglobe.ne.jp

## どぶろくマドレーヌ

その他

### パティスリーカフェ心結（みゆう）



#### 東温市のどぶろくを使用 もちりふんわりと酒粕が香ります

東温市「ながい」のどぶろくを使用した当店の一番人気の土産菓子です。販売を始めて8年、県外のお客様からもご注文頂ける看板商品に成長しました。

希望小売価格(税抜)	170円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、砂糖、小麦粉、どぶろく、バター、マーガリン、水飴、膨張剤、香料
内容量	1個
賞味期限/消費期限	賞 45日
保存温度帯	常温(25℃以下)

#### お問い合わせ先 長尾

TEL 089-964-5540 FAX 089-964-5540

mail 45mm4n@bma.biglobe.ne.jp

## 和・チーズケーキ

卸 スーパー 百貨店 その他小売

### 株式会社別子飴本舗

Web <http://be-ame.co.jp/>



#### 乳製品と餡を練り合わせた なめらかなくちどけです

さっぱりとした酸味が特長のぶれーん、爽やかな風味の伊予柑、愛媛産のいちごを使用した甘酸っぱい風味のいちご、徳島産鳴門金時を使用したまろやかなコクが後を引く鳴門金時、国産抹茶を使用したすっきりとした味わいの抹茶のシリーズです。

希望小売価格(税抜)	200円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳(国産)、砂糖、小麦粉、マーガリン、ナチュラルチーズ、白隠元豆、卵、粉あめ、寒天、クリーム、小麦全粒粉、乳等を主要原料とする食品、バター、くるみ、食塩/トレハロース、チャ抽出物、V.E、pH調整剤、V.B1、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、他(一部に乳成分・小麦・卵・くるみ・大豆を含む)
主原料産地	日本他
内容量	1個
賞味期限/消費期限	賞 冷蔵 40日
1ケースあたり入数	40個/ケース
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4964807110873
ケースサイズ(重量)	29×23×12.5cm

#### お問い合わせ先 代表取締役 越智 秀司

TEL 0897-45-1080 FAX 0897-45-0040

mail sales@be-ame.co.jp

## 道後ラムレーズンサンド

卸 その他小売 レジター

### 株式会社Candy Box co



#### 当社の人気店Funny's waffle 創業当初からの超人気商品です

開店当初より人気のショートブレッド。愛媛県産小麦粉を使用し、香ばしく焼き上げショートブレッドに大人が似合う街 道後 をイメージし、しっかりとラム酒をしみこませたレーズンと芳醇なバタークリームをたっぷりとはさんだラムレーズンサンドです。

希望小売価格(税抜)	230円
最もおいしい時期	10月~6月
原材料	バター、小麦粉、アーモンド、砂糖、米粉、ショートニング、トレハロース、卵、レーズン、塩
主原料産地	小麦粉(愛媛県)、バター(北海道)
内容量	40g
賞味期限/消費期限	賞 3週間
1ケースあたり入数	40個(8×5)
保存温度帯	冷蔵(10℃以下)
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	2週間
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	25×30×30cm(3kg)

#### お問い合わせ先 Funny's AVANT-GARDE 取締役 大川 恭子

TEL 089-986-8282 FAX 089-993-7776

mail caferestaurantfunny@me.com

## 和三盆ワッフル

MSS株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト OEM

Web <http://www.moelleux.co.jp/>



### 「ふんわり やわらかい」ワッフル

卵は愛媛県産を使用。苺も愛媛県産を使用。全て手作り。上白糖を50%カットしオリゴ糖を50%使用。小麦粉も弊社基準から50%カット。和三盆糖の特徴を活かしたワッフル生地仕上げました（基本レシピ:卵1500g、砂糖1200g、小麦粉2000g）。

希望小売価格 (税抜)	140円
最もおいしい時期	通年季節商品あり
原材料	卵・乳・小麦（ゼラチン・大豆）・砂糖
主原料産地	日本
内容量	1個から
賞味期限／消費期限	賞 冷凍180日（解凍後D+3日）
1ケースあたり入数	混載200個から
保存温度帯	冷蔵
JANコード	45604968
最低ケース納品単位	200個
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	37.5×34.0×28.0cm
商品検査	食品検査センター

お問い合わせ先 代表取締役 河井 康徳

TEL 089-961-1200 FAX 089-961-1200

mail [mss@moelleux.co.jp](mailto:mss@moelleux.co.jp)

## 白壁ロール

有限会社イヨエッグ

外食 中食 卸 メーカー スーパー その他小売 レジャー

Web <http://iyoeegg.com/>



### 米っ娘たまごと米粉で作った食感がもちもちな真っ白いロールケーキ

米っ娘たまごと米粉を使って作った真っ白いロールケーキです。あっさりとした味わいともちっとした食感の生地特性のクリームがマッチして、女性に人気です。米っ娘たまごと同様に、少しでも食料自給率アップに貢献できればという思いも込められています。

希望小売価格 (税抜)	1,204円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、生クリーム、グラニュー糖、米粉（国産）、牛乳、バター
主原料産地	愛媛県
内容量	260g
賞味期限／消費期限	賞 解凍後3日
1ケースあたり入数	1本
保存温度帯	冷凍
JANコード	4562249390206
最低ケース納品単位	1本
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	20×10×8cm (0.34kg)

お問い合わせ先 代表取締役 佐々木 寛治

TEL 0893-44-3931 FAX 0893-44-6669

mail [iyoeegg@extra.ocn.ne.jp](mailto:iyoeegg@extra.ocn.ne.jp)

## 白檀

株式会社梅檀

百貨店 その他小売 レジャー キフト

Web <https://www.sendan-dougo.com/>



### 白い玉手箱 しっとり、ふんわり ふくよかな香り菓子「白檀」

愛媛の地酒「梅錦」の吟醸酒粕を生地に丹念にねりこみ餡をサンドした落ち着いた「和」の味を堪能できる洋菓子です。封を切ると吟醸酒の香りが立ち、口にすると餡の甘さと生地のマリアーージュで忘れられない香りと味が琴線にふれます。料理旅館「梅檀」がプロデュース。創業より大切にしてきた「香り」にこだわり、香木「白檀」から名付けました。



希望小売価格 (税抜)	1個220円、2個入500円、5個入1,297円、10個入2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵白、砂糖、つぶあん（砂糖、小豆）、山芋粉、小麦粉、上新粉、酒粕、バター、水あめ、還元水あめ、トレハロース、酒精、膨張剤、グリシン、酸味料、着色料（金箔）
内容量	1個、2個、5個、10個
賞味期限／消費期限	賞 10日
保存温度帯	常温
発注リードタイム	即日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ (重量)	20×20×4cm
商品検査	賞味期限検査

お問い合わせ先 製造者 土居 健利

TEL 089-977-2055 FAX 089-977-2056

mail [info@sendan-dougo.com](mailto:info@sendan-dougo.com)



### 愛媛の野菜がスイーツに ロングタイプのフィナンシェ6本セット

愛媛の野菜を、愛媛のパティシエが、スイーツに。9種類の愛媛野菜を使った ロングサイズのフィナンシェです。

ごぼうチョコ・ししとう (甘とう美人) + 生姜・玉ねぎ+トマト・ごぼう+金時にんじん・ほうれん草+かぼちゃ・しいたけチョコの6本セットです。

希望小売価格 (税抜)	2,000円
最もおいしい時期	年間
原材料	卵白、アーモンドプードル、ミルクチョコ、ごぼう、甘とう美人 (ししとう)、生姜、トマト、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、かぼちゃ、スイートチョコレート、椎茸、トマトペースト、バター、マーガリン、砂糖、水あめ、蜂蜜、小麦粉、生クリーム、ラム酒、膨張剤、くちなし色素、ベニコウジ色素
主原料産地	愛媛県
内容量	6本入り 335g
賞味期限/消費期限	賞100日間
1ケースあたり入数	28箱 120サイズ
保存温度帯	常温
JANコード	4560456891455
ケースサイズ (重量)	51×29.5×33cm (9.5kg)
商品検査	有限会社越智菓子店

お問い合わせ先 営業企画室 支配人 水野 真人

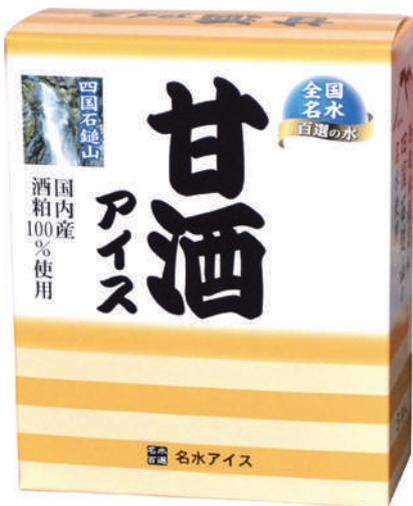
TEL 089-935-8880 FAX 089-935-8881

mail [yoyaku@yamatoyahonten.com](mailto:yoyaku@yamatoyahonten.com)

### 甘酒アイス

スーパー 百貨店 その他 小売

#### 株式会社名水アイス



#### はじめてだけど、 なつかしい味

環境省認定の「全国名水百選」に選ばれた西日本最高峰・石鎚山の伏流水を使用。

昔懐かしい甘酒の風味を生かした愛媛を代表するアイスです。無香料・無着色・安定剤不使用の本物の味わいをお届けします。

希望小売価格 (税抜)	600円
最もおいしい時期	夏季
原材料	砂糖、酒粕 (国産)、米麴、蜂蜜、練乳、液糖、水飴、食塩、寒天
主原料産地	愛媛県、徳島県他
内容量	75ml×5本入
賞味期限/消費期限	賞なし
1ケースあたり入数	8箱
保存温度帯	要冷凍 (-18℃以下)
JANコード	4930244143040
最低ケース納品単位	1ケース (8箱)
発注リードタイム	発注後3日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	24.0×17.0×25.9cm (3.6kg)

お問い合わせ先 営業部長 伊藤 隆幸

TEL 0120-459-373 FAX 0897-53-7631

mail [meisui100@nifty.com](mailto:meisui100@nifty.com)

### イタリアンジェラート

外食 中食 レジャー

#### アヴァンジェラート株式会社

Web <https://gelato.co.jp/>

#### 愛媛産の原材料をメインに使用した 無着色無香料のジェラート

愛媛県産の原材料を中心に使用したジェラートです。イタリアの製法でイタリア製の機械で製造した愛媛のジェラートです。愛媛産の美味しい牛乳を使ったフレーバーや柑橘だけでなく豊富なフルーツのソルベをお楽しみください。

希望小売価格 (税抜)	352円
最もおいしい時期	春～秋
原材料	愛媛県産限定の牛乳、柑橘類、いちご、キウイ、ブドウ、栗、ブルーベリー、りんごなど
主原料産地	愛媛県
内容量	110ml (業務用2L・4Lもあります)
賞味期限/消費期限	賞半年
1ケースあたり入数	100
保存温度帯	-18℃以下で保存
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	日本国内
ケースサイズ (重量)	42×33×26cm (業務用は2Lから12Lまで可能・業務用はケースサイズが変わります) (11kg)

お問い合わせ先 代表取締役 宇野 隆彦

TEL 089-993-7971 FAX 089-993-7971

mail [gelateria-uno@uspot.jp](mailto:gelateria-uno@uspot.jp)

## 一六タルト

株式会社一六

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キフト

Web <http://www.itm-gr.co.jp/ichiroku>



### 明治16年創業の老舗がつくる四国名菓「一六タルト」

愛媛県産の柚子と白双糖を加えたこし餡をやわらかなスポンジで巻いた風味豊かな伝統のお菓子です。11切りにスライスした1本のほか、個包装の「ひと切れ一六タルト」もご用意しております。また、四季折々に合わせた季節限定の味もご好評頂いております。

希望小売価格(税抜)	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、小豆生餡、液全卵、小麦粉、柚子果皮、水あめ/膨張剤、着色料(ビタミンB2)、(一部に卵・小麦を含む)
主原料産地	砂糖(国内製造)
内容量	1本
賞味期限/消費期限	賞38日(製造日含む)
1ケースあたり入数	30本/ケース
保存温度帯	常温(直射日光・高温多湿を避けて保存)
認証・認定機関の許認可	HACCP(愛媛県版HACCP)
JANコード	4530988100011
ケースサイズ(重量)	26.2×49.5×35.4cm(15.0kg)
商品検査	《微生物検査》一般生菌数:100,000個以下・大腸菌群:陰性・黄色ブドウ球菌:陰性

お問い合わせ先 商品企画室 統括 矢野 啓子

TEL 089-963-5716 FAX 089-963-5825

mail yano-k@16honpo.com

## 伝承松山タルト撰ミニ

有限会社LCG 菓舗阿里弥

卸 その他 小売 レジャー



### 愛媛のタルトがミニサイズでお楽しみいただけます

愛媛の伝統菓子タルトをミニサイズの個包装にしました。愛媛県産イヨカンピールのカステラ、栗入り柚子あん、栗入り柚子あんの抹茶カステラ、和三盆糖カステラ、4種の味がお楽しみいただけます。

希望小売価格(税抜)	1,500円
原材料	砂糖、卵、小麦粉、小豆、伊予柑ピール(愛媛県産)、栗、抹茶、柚子、膨張剤、乳化剤、着色料(カラメル・ベニバナ・クチナシ)
内容量	18個
賞味期限/消費期限	賞常温30日
1ケースあたり入数	10箱
保存温度帯	常温
JANコード	4538899000666
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注から3日程度で発送
販売エリアの制限	日本国内

お問い合わせ先 石丸 幸子

TEL 089-976-2190 FAX 089-976-2178

mail lcg.ariya2001@tau.e-catv.ne.jp

## いよかんタルト

亀井製菓株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キフト

Web <http://www.kameiseika.jp/>



### 四国・松山銘菓「タルト」に愛媛特産の「伊予柑」の美味しさをプラス

四国特産の柚子の香り豊かなこしあんをふんわりしっとり焼き上げたカステラ生地で「の」の字に巻いた松山銘菓「タルト」に、柑橘の国愛媛特産の「伊予柑」で作った羊羹を加え風味豊かに仕上げました。

希望小売価格(税抜)	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、生餡(いんげん豆、白いんげん豆、小豆)、鶏卵、小麦粉、水あめ、伊予柑、柚子、寒天/ソルビット、膨張剤、乳化剤、香料、(一部に卵・小麦を含む)
主原料産地	伊予柑(愛媛県産)、ゆず(四国産)
内容量	1本(11切れ)
賞味期限/消費期限	賞45日
1ケースあたり入数	30箱/ケース(10×3合)
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避けください)
認証・認定機関の許認可	愛媛県自主衛生管理認証制度(愛媛県HACCP)
JANコード	4980442043079
最低ケース納品単位	1ケース(北海道、東北、沖縄、離島等は別途差額運賃がかかります)※1ケース単位で出荷致します。
ケースサイズ(重量)	48.3×25.5×43.5cm(14.22kg)

お問い合わせ先 本社営業部 営業1課 課長 高松 哲雄

TEL 089-931-5051 FAX 089-931-5064

mail kagawa@kameiseika.jp

## 御栗タルト

株式会社ハタダ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

Web <http://www.hatada.co.jp>



### 栗タルトの最高峰 ひとつ上の思いを贈る

伊予特産の柚子と厳選された北海道産小豆の大粒を贅沢に使い、一粒ずつ並べ丁寧に巻き上げました。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、栗甘露煮(栗、砂糖)、液卵、生あん(小豆)、小麦粉、はちみつ、水飴、還元水飴、柚子ペースト(柚子皮)、食用油脂、寒天/甘味料(トレハロース)、ソルビトール、膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料、酸化防止剤(VE)、着色料(クチナシ)
内容量	7切れ
賞味期限/消費期限	賞23日
1ケースあたり入数	36
保存温度帯	常温
JANコード	4900178009910
発注リードタイム	7日
ケースサイズ(重量)	32×41×45cm(5kg)

お問い合わせ先 松山営業所 チーフ 三守 康裕

TEL 089-964-1777 FAX 089-964-2339

mail [hatada-matsuyama089@nifty.com](mailto:hatada-matsuyama089@nifty.com)

## ベビー母恵夢 袋6個入

株式会社母恵夢

卸 メーカー スーパー 百貨店

Web <https://www.poeme.co.jp/>



### 瀬戸内銘菓 モダンな和菓子

和菓子の上品な味わいと、洋菓子素材の芳醇な風味を、独自の製法で調和させた和菓子。白餡に新鮮な卵黄を加えた黄味餡を、バターを使ったまろやかなころもで包みました。ほんのりバニラの香りとともにお楽しみください。

希望小売価格(税抜)	450円
最もおいしい時期	通年
原材料	生餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、卵、砂糖結合水飴、マーガリン、バター、水飴/トレハロース、ベーキングパウダー、香料、乳化剤、酸化防止剤(V.E)、着色料(カロチノイド)(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
主原料産地	日本・アメリカ他
内容量	6個
賞味期限/消費期限	賞製造日から45日
1ケースあたり入数	36袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4524144102032
ケースサイズ(重量)	48.5×38.5×19.5cm

お問い合わせ先 営業部 係長 大森 廣人

TEL 089-955-8870 FAX 089-955-8871

mail [oomori@poeme.co.jp](mailto:oomori@poeme.co.jp)

## ほほえむ

株式会社母恵夢

卸 メーカー スーパー 百貨店

Web <https://www.poeme.co.jp/>



しゅまり小豆と国産発酵バターを使った口どけなめらかなおまんじゅうです

希望小売価格(税抜)	560円
最もおいしい時期	通年
原材料	小豆生餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、麦芽糖、発酵バター、卵、水飴/トレハロース、ベーキングパウダー、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
主原料産地	日本他
内容量	6個
賞味期限/消費期限	賞製造日含む45日
1ケースあたり入数	36袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4524144107020
発注リードタイム	受注後7日以内発送
ケースサイズ(重量)	48.5×38.5×19.5cm(6.9kg)

お問い合わせ先 営業部 課長 岡田 篤志

TEL 089-955-8336 FAX 089-955-8871

mail [a-okada@poeme.co.jp](mailto:a-okada@poeme.co.jp)



**愛媛の定番お土産ポエムは「モダンな和菓子」として親しまれています**

和菓子の上品な味わいと洋菓子の素材芳醇な風味を、独自の製法・技術で調和させた創作菓子です。たっぷりのフレッシュバターと厳選された乳と新鮮な卵を使った黄身餡をまろやかな衣で包みました。

希望小売価格(税抜)	530円
最もおいしい時期	通年
原材料	白餡(国内製造)、砂糖、小麦粉、卵、砂糖結合水飴、バター、マーガリン/トレハロース、膨張剤、香料、カロテン色素、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
主原料産地	日本
内容量	5個
賞味期限/消費期限	賞25日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(直射日光や高温多湿な場所を避けて保管してください)
認証・認定機関の許認可	愛媛県版HACCP
JANコード	4943789020004
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ(重量)	49×46×13cm(6kg)

**お問合せ先** 営業課長 織田 恵也  
 TEL 0898-23-7886 FAX 0898-31-6033  
 mail [orita\\_keiya@poemehonpo.co.jp](mailto:orita_keiya@poemehonpo.co.jp)



**清見オレンジの爽やかな風味がかおる瀬戸内らしさあふれるラングドシャ**

「瀬戸内果樹の菓 すずなり」は清見オレンジパウダー入りのホワイトチョコをサンドした瀬戸内生まれのラングドシャクッキーです。さわやかな風とやさしい陽をうけて、たわなにみのりました。すずなり果実のたわわな恵み、すずなりの幸せが届きますように。

希望小売価格(税抜)	583円
最もおいしい時期	通年
原材料	チョコレート(砂糖、ココアバター、全粉乳、植物油、精製加工油脂、清見オレンジパウダー)、卵白、小麦粉、マーガリン、砂糖、ショートニング、クリーム(乳製品)、コーンスターチ、乾燥卵白、他(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
内容量	8個
賞味期限/消費期限	賞製造日を含め100日
1ケースあたり入数	48
保存温度帯	常温(流通、保管につきましては25℃以下でお願いいたします)
認証・認定機関の許認可	愛媛県版HACCP
JANコード	4943789015840
ケースサイズ(重量)	46×43×26cm(10.3kg)

**お問合せ先** 営業課長 織田 恵也  
 TEL 0898-23-7886 FAX 0898-31-6033  
 mail [orita\\_keiya@poemehonpo.co.jp](mailto:orita_keiya@poemehonpo.co.jp)



**瀬戸内レモンと蜜柑の蜂蜜を包んだチーズケーキ**

はちみつと瀬戸内レモンをとりけるチーズケーキで包み込んだやさしくひんやり甘ずっぱい「瀬戸内ふわまーじゅ」。さがしていたやさしい味は瀬戸内の暮らしにありました。

希望小売価格(税抜)	740円
最もおいしい時期	通年
原材料	乳等を主要原料とする食品、プロセスチーズ、レモンゼリー(レモン果汁、麦芽糖、砂糖、水あめ)、油脂加工食品(植物油、砂糖、全粉乳)、砂糖、卵、クリーム(乳製品)、はちみつ、小麦粉、レモン果汁(瀬戸内産)、牛乳、寒天加工品(粉飴、寒天)(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)
内容量	6個
賞味期限/消費期限	賞90日
保存温度帯	冷凍(直射日光や高温多湿な場所を避けて保管してください)
認証・認定機関の許認可	愛媛県版HACCP
JANコード	4943789015338
ケースサイズ(重量)	47×34×18cm

**お問合せ先** 営業課長 織田 恵也  
 TEL 0898-23-7886 FAX 0898-31-6033  
 mail [orita\\_keiya@poemehonpo.co.jp](mailto:orita_keiya@poemehonpo.co.jp)

## まどんなのよろこび プレーンハーフ

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売

### 株式会社グリッポコーポレイション



#### 愛媛の貴婦人、紅まどんな使用

愛媛県産紅まどんなを贅沢に使用した柑橘系のパウンドケーキ。紅まどんなのピューレと国産小麦粉を合わせたしっとりとした生地。その上に紅まどんなのスライスを並べました。膨張剤や保存料などの添加物は一切不使用。ハンドメイドのこだわりの逸品です。

希望小売価格(税抜)	1,550円
最もおいしい時期	通年
原材料	ビート糖(国内製造)、小麦粉、卵、マーガリン、かんぎつ類スライス(愛媛県産第28号(愛媛県産)、砂糖)、洋酒、かんぎつ類ピューレ(愛媛県産第28号(愛媛県産)、砂糖)/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
主原料産地	愛媛県
内容量	1本
賞味期限/消費期限	賞味製造より常温50日 開封後は冷蔵庫にて保存しお早めにお召し上がりください。
1ケースあたり入数	24個
保存温度帯	常温
JANコード	4571258122531
発注リードタイム	受注後14日

**お問い合わせ先** マーケティング課 課長 杉島 恵美

TEL 0898-53-6166 FAX 0898-53-6168

mail emi-sugishima@glip.co.jp

## だんだん

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

### 株式会社パティスリー・ジュテーム



#### ナッツを乗せて焼いたうす焼きのクッキーに伊予柑入りのホワイトチョコレートをサンド

アーモンド、サンフラワーを乗せて香ばしく焼き上げたうす焼きクッキーに爽やかな風味の伊予柑入りホワイトチョコレートをサンドした焼き菓子です。お茶菓子に、ちょっとした手土産にどうぞ。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	アーモンド/スライスアーモンド、砂糖、卵、チョコレート、小麦粉、バター、伊予柑、粉末コーヒー、塩 サンフラワー/サンフラワーシード、砂糖、卵、チョコレート、小麦粉、バター、牛乳、伊予柑
主原料産地	愛媛県
内容量	8個
賞味期限/消費期限	賞味常温60日
1ケースあたり入数	22個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4560354590559
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後5日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無

**お問い合わせ先** 栗林 基喜

TEL 0895-24-6055 FAX 0895-24-6055

mail jetaime-sweets@amber.plala.or.jp

## たまごせんべい

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

### 株式会社名所堂

Web <http://meisyodo.jp/>



#### 創業から一貫して自然の味と製法へのこだわり

サクッと香ばしく、卵の風味がふわっと広がり、やさしい甘みで素朴な味わい。年配者はもちろん子供にも好まれ、年代を問わず幅広く愛されている商品です。

希望小売価格(税抜)	231円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、ぶどう糖/膨張剤、(一部に小麦・卵を含む)
内容量	13枚入
賞味期限/消費期限	賞味90日
1ケースあたり入数	40袋
保存温度帯	常温(高温多湿はお避け下さい)
JANコード	4562476970806
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	7~10日
ケースサイズ(重量)	21×26.5×25cm(2.1kg)
商品検査	菌検査

**お問い合わせ先** 営業 樋口 将大

TEL 089-910-5399 FAX 089-910-5401

mail h-masahiro@meisyodo.jp

## 名所堂せんべい詰め合わせ

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

株式会社名所堂

Web <http://meisyodo.jp/>



**創業から一貫して  
自然の味と  
製法へのこだわり**

創業以来の原材料と製造法にこだわったたまごせんべいです。手焼きたまごせんべいは3種類の味、名所煎餅は道後温泉のお茶請け菓子として出されていました。

生姜煎餅は高知県産の三州生姜を使用したお煎餅。愛媛県イメージアップキャラクターみぎゃんの焼印を使ったお煎餅もあります。

年代問わず手土産・ギフトに喜ばれる商品です。

希望小売価格(税抜)	1,200円
原材料	【手焼き卵煎餅(プレーン)】小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、ぶどう糖/膨張剤 【手焼き卵煎餅(ごま)】小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、ぶどう糖、ごま/膨張剤 【手焼き卵煎餅(あおさ)】小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、ぶどう糖、あおさ/膨張剤 【みぎゃんのおやつ】・【名所煎餅】小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、ぶどう糖/膨張剤 【生姜煎餅】小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、生姜、ぶどう糖/膨張剤
内容量	・名所煎餅 2枚入×4袋 ・生姜煎餅 2枚入×3袋 ・みぎゃんのおやつ 3枚入×4袋 ・手焼きたまごせんべい(プレーン) 18g×1袋 ・手焼きたまごせんべい(ごま) 18g×1袋 ・手焼きたまごせんべい(あおさ) 18g×1袋
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	18
保存温度帯	常温(高温多湿はお避け下さい)
JANコード	4562476970998
ケースサイズ(重量)	62×25×42cm(8kg)
商品検査	菌検査

**お問い合わせ先** 営業 樋口 将大 TEL 089-910-5399  
FAX 089-910-5401 mail h-masahiro@meisyodo.jp

## はだかむぎゆ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他ギフト

株式会社あwashimado

Web <https://www.awashimado.co.jp/>



**産官学プロジェクト  
(松前町×あwashimado×  
愛媛大学)で  
商品開発しました  
高分子βグルカンが  
あると認められた  
高機能おやつです**

愛媛県産のはだか麦を使用し、はだか麦の風味と食物繊維を含むピーナッツ入りのおせんべいになりました。優しい食感と香ばしさが最大の特徴です。健康志向の高い方やお子様、お年寄りの方など幅広い方に食べていただきたいです。

希望小売価格(税抜)	110円
原材料	はだか麦粉(国内製造)、砂糖、ピーナッツ、液卵、ファットスプレッド、発酵バター入りマーガリン、小麦粉、食塩/加工でん粉、膨張剤、乳化剤、香料、着色料(カロチン)、(一部に卵・乳成分・小麦・落花生・大豆を含む)
内容量	2枚
賞味期限/消費期限	賞D+44
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4970470067154
販売エリアの制限	国内(北海道 沖縄除く)
ケースサイズ(重量)	42×32×8cm(1.45kg)
商品検査	品質の衛生面の向上・工場内の問題箇所の指摘・改善、生産ラインで働くスタッフの動きやすい環境づくり、商品の品質をチェックします。事前に事故が予防できるように、日頃よりデータを現場にフィードバックし、徹底した品質管理と衛生管理を行っています

**お問い合わせ先** 本社営業企画課 課長 田中 衛  
TEL 0894-36-3142 FAX 0894-37-2096  
mail m-tanaka@awashimado.co.jp

## SEASEN(鯛と明太、えびと青じそ)

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

有限会社青木蒲鉾店

Web <http://www.ebichikuwa.net>



**魚肉すり身50%に  
里芋(伊予美人)を配合  
ノンフライ**

愛媛大学と共同開発した、魚肉すり身50%に愛媛県産の伊予美人の生の里芋を使用したノンフライのおせんべいです。魚が苦手な方でも美味しく食べられる商品です。

希望小売価格(税抜)	250円
最もおいしい時期	通年
原材料	豆腐(国内製造)、でん粉、里芋、魚肉すり身(スケトウダラ、砂糖)、えび、しそ、砂糖、魚介エキス調味料、食塩、たん白加水分解物/豆腐用凝固剤、加工でん粉、トレハロース、ソルビートル、調味料(アミノ酸等)、酒精、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na)、乳化剤、他
主原料産地	愛媛県
内容量	5枚入り
賞味期限/消費期限	賞D+90
1ケースあたり入数	40
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4971328713018
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便を利用

**お問い合わせ先** 取締役 青木 真理  
TEL 0896-23-3935 FAX 0896-23-3939  
mail mari@ebichikuwa.net

## おつまみこんにやく(スライスタイプ・スティックタイプ)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

株式会社一柳

Web <http://konnyaku.weblike.jp/>



### ダイエット中でも気にしない ヘルシーなおつまみ、おやつ

こんにやくにしっかりと味付けし、歯ごたえも楽しみながら、そのまま召し上がられるようにしました。おつまみはもちろん、ダイエット中の方のおやつにも低カロリーでたいへんおすすめです。

希望小売価格(税抜)	210円
最もおいしい時期	通年
原材料	こんにやく(こんにやく粉(国産)、こんにやく芋(国産))、しょうゆ加工品(しょうゆ、砂糖、みりん、かつお節、食塩、こんぶエキス、魚介エキス、酵母エキス)、砂糖、穀物酢、しょうが、とうがらし/水酸化カルシウム、(一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	群馬県
内容量	24g
賞味期限/消費期限	賞180日
保存温度帯	常温
JANコード	4944555137438 (スライスタイプ) 4944555137421 (スティックタイプ)
最低ケース納品単位	ご要望に合わせてご対応させていただきます。お問合せください
発注リードタイム	ご要望に合わせてご対応させていただきます。お問合せください

お問合せ先 代表取締役社長

TEL 0896-23-2420 FAX 0896-23-6644

mail [ichiryu@crest.ocn.ne.jp](mailto:ichiryu@crest.ocn.ne.jp)

## 坊っちゃんだんご

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

亀井製菓株式会社

Web <http://www.kameiseika.jp/>



### これぞ道後銘菓! 夏目漱石の小説「坊っちゃん」 ゆかりの愛らしい三色だんご

緑(抹茶)、黄(卵)、茶(小豆)の三色の餡で餅を包み串に刺した愛らしいお団子です。もっちりとして柔らかい食感、見た目の愛らしさ、上品な甘さ。夏目漱石の小説「坊っちゃん」ゆかりの松山・道後の銘菓です。※第26回全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞

希望小売価格(税抜)	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	生餡(白いんげん豆、いんげん豆、小豆)(国内製造)、砂糖、水あめ、餅粉(国内産)、麦芽糖、鶏卵、抹茶/トレハロース、加工澱粉、乳化剤、着色料(カロテン)、(一部に卵を含む)
主原料産地	生餡:アメリカ、ミャンマー、日本、中国、砂糖:北海道、餅粉:日本(国内産)
内容量	8本
賞味期限/消費期限	賞45日
1ケースあたり入数	40箱/ケース(20×2合)
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿をお避けください)
認証・認定機関の許認可	愛媛県自主衛生管理認証制度(愛媛県HACCP)
JANコード	4980442042904
最低ケース納品単位	1ケース(北海道、東北、沖縄、離島等は別途差額運賃がかかります)※1ケース単位で出荷致します。
ケースサイズ(重量)	41.5×31.2×36cm(12.52kg)

お問合せ先 本社営業部 営業1課 課長 高松 哲雄

TEL 089-931-5051 FAX 089-931-5064

mail [kagawa@kameiseika.jp](mailto:kagawa@kameiseika.jp)

## たまごバターもち

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キット

有限会社小林商店

Web <https://www.rakuten.co.jp/mochibito/>



### 餅屋のこだわりお餅スイーツ

明治生まれの初代店主の妻・トキ子おばあちゃんが、孫のために発案し、さらに3代目店主が素材にこだわり、愛媛県産のもち米・たまごを使った、とろ〜り甘い無添加のお餅スイーツです。トースター等で4~6分ほど、焼いてお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	648円
最もおいしい時期	通年
原材料	もち米・砂糖・卵・バター・食塩
主原料産地	愛媛県
内容量	240g
賞味期限/消費期限	賞80日
1ケースあたり入数	27パック/ケース
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	商標登録証
JANコード	4562234600112
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	ご注文より1週間
ケースサイズ(重量)	48×31.5×10cm(6.5kg)
商品検査	株式会社食環境衛生研究所

お問合せ先 代表取締役 小林 賢治

TEL 089-921-5755 FAX 089-921-9803

mail [mail@mochiya.net](mailto:mail@mochiya.net)

## 道後つばき花餅

亀井製菓株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト

Web <http://www.kameiseika.jp/>



### 道後温泉別館「飛鳥乃湯泉」 大広間お部屋菓子に採用 SNS映えする新しい松山銘菓

道後温泉別館「飛鳥乃湯泉」大広間休憩室で提供されている椿の花を模ったお菓子です。醤油としょうがをほんのり利かせた餅の中に白餡とカスタードクリームを包み、花の中心に県内産の柚子パウダー、全体には氷餅を塗して、見た目にも愛らしく仕上げています。

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖、生餡(白いんげん豆)、もち粉、上用粉、白だし(ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醤油、かつおだし、その他)、カスタードクリーム、他(一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む)
内容量	6個
賞味期限/消費期限	賞20日
1ケースあたり入数	36箱/ケース(12×3合)
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿をお避けください)
認証・認定機関の許認可	愛媛県自主衛生管理認証制度(愛媛県HACCP)
JANコード	4980442046803
最低ケース納品単位	1ケース(北海道、東北、沖縄、離島等は別途差額運賃がかかります)※1ケース単位で出荷致します。
ケースサイズ(重量)	62×25.5×42.6cm(11.28kg)

お問合せ先 本社営業部 営業1課 課長 高松 哲雄

TEL 089-931-5051 FAX 089-931-5064

mail [kagawa@kameiseika.jp](mailto:kagawa@kameiseika.jp)

## フルーツわらび餅(キウイ・イチゴ・ブルーベリー・伊予柑)

株式会社大阪屋

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 OEM

Web <http://www.kurahachi.co.jp/>



### 伊予西条うちぬき水の新銘菓 濃い味フルーツの新感覚わらび餅

愛媛県産のフルーツを使用した新形態のわらび餅。お皿に盛って食べてOK!片手で食べれるのでながら食いもできる忙しい現代社会に合うデザートです。

希望小売価格(税抜)	371円
最もおいしい時期	通年
原材料	グラニュー糖、フルーツピューレ、わらび粉、(クエン酸、クエン酸Na、ゲル化剤)
主原料産地	愛媛県
内容量	170g
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	30本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	2
発注リードタイム	10日
販売エリアの制限	全国

お問合せ先 取締役 山地 愛

TEL 0897-55-2963 FAX 0897-55-8779

mail [info@kurahachi.co.jp](mailto:info@kurahachi.co.jp)

## 瀬戸島のり わらび餅

ボッコ製菓

卸 スーパー 百貨店 その他小売 その他



### 瀬戸内の潮風ほんのり香る 島のり入わらび餅

わらび餅を焼って1晩おき、次の日に1人用6切に切り分けて、粉碎された島のりを再度ミキサーで細かくし、北海道産黒大豆をきな粉と合わせて、1人用の袋に入れ、食べるときに上から振りかけて食べます。

希望小売価格(税抜)	170円
最もおいしい時期	3月~6月
原材料	わらび粉、砂糖、島のり、黒大豆、トレハロース
主原料産地	鹿児島県、宮崎県、タイ、瀬戸内産
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞2週間
1ケースあたり入数	6切50個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4525550000745
最低ケース納品単位	1ケースから
発注リードタイム	3~4日
販売エリアの制限	国内のみ
ケースサイズ(重量)	13×33×54cm(5.5kg)

お問合せ先 佐藤 哲也

TEL 0897-87-2855 FAX 0897-87-2808

mail [bokko@shirt.ocn.ne.jp](mailto:bokko@shirt.ocn.ne.jp)

## 島みかんわらび餅

卸 スーパー 百貨店 その他 小売 その他

### ボッコ製菓



#### 瀬戸内大三島産みかん 蜂蜜使用のわらび餅

みかんの皮を煮つめてグラニュー糖にまぶし乾燥させ、わらび餅を煉るときに細かくして、みかん蜂蜜等で煉る。次の日6切れに切り分け、みかんパウダーと黒大豆きな粉をブレンドし、1人用の袋に入れ、食べるときに上から振りかけて食べます。

希望小売価格(税抜)	170円
最もおいしい時期	10月~6月
原材料	わらび粉、砂糖、蜂蜜、みかん皮、みかんパウダー、黒大豆、トレハロース
主原料産地	鹿児島県、宮崎県、タイ、大三島産
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞2週間
1ケースあたり入数	6切50個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4525550000790
最低ケース納品単位	1ケースから
発注リードタイム	3~4日
販売エリアの制限	国内のみ
ケースサイズ(重量)	13×33×54cm (5.5kg)

お問い合わせ先 佐藤 哲也

TEL 0897-87-2855 FAX 0897-87-2808

mail bokko@shirt.ocn.ne.jp

## みっちゃん大福プレミアム

メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 その他 業務用 キフト

### 株式会社うにまんじゅうの田村菓子舗

Web <https://www.unimannya.com>



#### 2019年こんなのあるんだ大賞受賞 36000点の頂点日本一に!

地元、愛媛県立三崎高校とのコラボ商品。生地には株NADAの厳選された「清見果汁」と「不知火果皮」を練りこみ、木成完熟の薄皮の温州みかんを白餡でくるんだ、まるで「みかん」のような大福。

希望小売価格(税抜)	1,250円
最もおいしい時期	夏場、半解凍で
原材料	佐田岬産温州みかん、砂糖、白手亡豆、清見ジュース、餅粉、麦芽糖、佐田岬産不知火果皮/トレハロース、フチナシ緑色素、食用草色
主原料産地	温州みかん(佐田岬)
内容量	3個
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	56
保存温度帯	冷凍
JANコード	4560265832762
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
ケースサイズ(重量)	58.1×38.9×21cm (15kg)

お問い合わせ先 代表取締役 田村 義孝

TEL 0894-54-0627 FAX 0894-54-0628

mail sanndaime@unimannya.com

## 八寿みかん大福

外食 中食 卸 メーカー スーパー その他 小売 レジター

### 株式会社うにまんじゅうの田村菓子舗

Web <http://www.unimannya.com>



#### 誰もが笑顔になる 究極の愛媛スイーツ!

愛媛でも有名な産地、真穴(まあな)の市場には出回らない濃い3Sサイズの八寿(やじゅ)みかんを使用。アンコは北海道十勝で作られた希少価値の高い紫色の小豆「しゅまり」を使用しております。北海道農家と愛媛農家のコラボレーションの一品、ぜひお召し上がりください。

希望小売価格(税抜)	463円
最もおいしい時期	夏場、半解凍で
原材料	真穴のみかん、しゅまり餡(北海道産小豆、砂糖、麦芽糖、水あめ、寒天/トレハロース)、餅粉、水、砂糖、麦芽糖、卵白/トレハロース
主原料産地	真穴のみかん(杉本果樹園)
内容量	1個(110g)
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	48個
保存温度帯	冷凍(-18℃)
JANコード	4560265833103
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	1週間
ケースサイズ(重量)	34×34×15cm (5.5kg)

お問い合わせ先 代表取締役社長 田村義孝

TEL 0894-54-0627 FAX 0894-54-0628

mail sanndaime@unimannya.com

### とびきりジューシーな 紅まどんな大福

#### 一福百果紅まどんな大福



口に入れば、みかんやオレンジのような粒感はほとんどなく、ジュレのように口の中で溶けていくような食感と共にオレンジのような爽やかでジューシーな甘みが口いっぱいに広がります。房の皮残りも一切なく、まるでむきたての果実のゼリーを食べているようです。

希望小売価格(税抜)	650円
最もおいしい時期	通年
原材料	愛媛果子第28号シロップ漬け、砂糖、白手亡、餅米粉、ばれいしよでんぷん、トレハロース、増粘多糖類、クエン酸
賞味期限/消費期限	冷蔵90日/消費後当日
JANコード	4560161970193
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	45.5×28×25.5cm (9.5kg)
商品検査	外注機関で定期的に検査

### 丹精込めて作られた「小太郎」の まるごとみかん大福

#### 一福百果まるごとみかん大福「小太郎」



「小太郎みかん」は愛媛県川上町で丹精込めて作られるみかんです。袋をかけて冬越しさせた実ですので糖度は18℃以上あります。手間がかかるので数も少なく希少なみかんです。それをまるごと大福にしました。

希望小売価格(税抜)	750円
最もおいしい時期	通年
原材料	みかん、砂糖、白手亡、餅米粉、ばれいしよでんぷん、トレハロース、増粘多糖類
賞味期限/消費期限	賞90日/消費後D+2
JANコード	4560161970223
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	45.5×28×25.5cm (9.5kg)
商品検査	外注機関で定期的に検査

### みかんの国愛媛ですから まるごとみかん大福

#### 一福百果まるごとみかん大福



愛媛県(宇和島、西宇和、八幡浜)のみかんを使用し、手作業で皮をむき、筋を取っています。みかんとまるごと使い、みかんの美味しさが口いっぱいに広がります。みかんの国愛媛の大福。ダイナミックな見た目と繊細な味を一度に2度お楽しみ頂ける逸品です。

希望小売価格(税抜)	398円
最もおいしい時期	夏
原材料	みかん、もち米粉、白あん、ばれいしよでんぷん、トレハロース、増粘多糖類
主原料産地	愛媛県
賞味期限/消費期限	冷蔵90日/消費後3日
JANコード	4560161970049
販売エリアの制限	沖縄を除く
ケースサイズ(重量)	44×25×28cm (10kg)

### いちじく好きにはたまらない いちじくまるごと大福

#### 一福百果まるごといちじく大福



愛媛県西条産日本いちじくを使用。開く前の熟したいちじくを生産者から仕入れていますので味もよく新鮮ないちじくの美味しさをそのまま召し上がっていただけます。白餡と一緒に包むことで美味しさがぐっと増します。

希望小売価格(税抜)	398円
最もおいしい時期	10月~12月
原材料	いちじく、もち米粉、白あん、ばれいしよでんぷん、トレハロース、増粘多糖類
主原料産地	愛媛県
賞味期限/消費期限	冷蔵90日/消費後1日
JANコード	4560161970117
販売エリアの制限	沖縄を除く
ケースサイズ(重量)	44×25×28cm (10kg)

#### 共通項目

内容量	1個
1ケースあたり入数	100個
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日

お問合せ先 代表取締役 益田 智恵

TEL 0898-48-0426 FAX 0898-55-8022

mail [ichifukuhyakka@gmail.com](mailto:ichifukuhyakka@gmail.com)

**生地、あん、ソースの三層に  
たっぷり茶葉を練りこんだ濃厚な味わい**

**久万茶大福(緑茶あん)**

愛媛県久万高原町で栽培されている久万高原茶の歴史はおよそ380年。昼夜の寒暖の差が大きい高原で育ったお茶は、独特の香りと甘味を感じることが出来ます。その久万茶をたっぷり使用した久万茶大福は、まるでお茶を食べているような濃厚さです。



希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	手亡豆、砂糖、餅粉、練乳、緑茶、(久万茶)、食塩/トレハロース(原料の一部に乳を含む)
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞味期限: 冷凍1年/消費期限: 解凍後24時間
1ケースあたり入数	25
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	有機JAS
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	37×24×9cm (1.73kg)

**当社工場にて火入れ加工したほうじ茶を  
すぐに大福に加工した香ばしさ引き立つ一品です**

**久万ほうじ茶大福(ほうじ茶あん)**

愛媛県久万高原町で栽培されている久万高原茶の歴史はおよそ380年。昼夜の寒暖の差が大きい高原で育ったお茶は、独特の香りと甘味を感じることが出来ます。その久万茶をたっぷり使用した久万茶大福は、まるでお茶を食べているような濃厚さです。



希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	手亡豆、砂糖、餅粉、練乳、緑茶、(久万茶)、食塩/トレハロース(原料の一部に乳を含む)
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞味期限: 冷凍1年/消費期限: 解凍後24時間
1ケースあたり入数	25
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	有機JAS
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	37×24×9cm (1.73kg)

**口の中いっぱい広がるお茶の香りと久万茶特有の  
まろやかな苦みがクセになる一品です**

**久万茶大福(クルミ入白あん)**

愛媛県久万高原町で栽培されている久万高原茶の歴史はおよそ380年。昼夜の寒暖の差が大きい高原で育ったお茶は、独特の香りと甘味を感じることが出来ます。その久万茶をたっぷり使用した久万茶大福は、まるでお茶を食べているような濃厚さです。



希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	手亡豆、砂糖、餅粉、練乳、緑茶、(久万茶)、くるみ、食塩/トレハロース(原料の一部に乳・くるみを含む)
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞味期限: 冷凍1年/消費期限: 解凍後24時間
1ケースあたり入数	25
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	有機JAS
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	37×24×9cm (1.73kg)

**当社工場にて火入れ加工したほうじ茶を  
すぐに大福に加工した香ばしさ引き立つ一品です**

**久万ほうじ茶大福(クルミ入り白あん)**

愛媛県久万高原町で栽培されている久万高原茶の歴史はおよそ380年。昼夜の寒暖の差が大きい高原で育ったお茶は、独特の香りと甘味を感じることが出来ます。その久万茶をたっぷり使用した久万茶大福は、まるでお茶を食べているような濃厚さです。粗挽きしたクルミの食感と風味を楽しめる白あんタイプです。



希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	手亡豆、砂糖、餅粉、練乳、緑茶、(久万茶)、くるみ、食塩/トレハロース(原料の一部に乳・くるみを含む)
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞味期限: 冷凍1年/消費期限: 解凍後24時間
1ケースあたり入数	25
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	有機JAS
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	37×24×9cm (1.73kg)

お問い合わせ先 営業1課 吉岡

TEL 089-946-3312 FAX 089-941-3693

mail [shounan@d8.dion.ne.jp](mailto:shounan@d8.dion.ne.jp)



### 命の粒餡 上品な甘さ

甘さを抑えた上品な味の粒餡を極上の皮に詰めた最中。餡は北海道産大納言小豆を氷砂糖と和三盆糖で手間と時間をかけて炊き、皮は金沢で昔ながらの手焼きにし、パリッと香ばしく焼きあげています。3色の風呂敷で包まれた姿は格調高く、贈答品として最適です。

希望小売価格(税抜)	12個入り/1,750円、24個入り/3,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	餡/大納言小豆、氷砂糖、和三盆糖、米飴、寒天、皮種/もち米
主原料産地	小豆/北海道 もち米/石川県
内容量	12個入り/336g、24個入り/672g
賞味期限/消費期限	賞 常温1週間
1ケースあたり入数	1~
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	7日
ケースサイズ(重量)	26×21×11cm

お問い合わせ先 菊野 寿々代

TEL 0895-22-0102 FAX 0895-22-6333

mail info@u-monami.com

## 特製「百波の大番」



### ふんわりした生地、柔らかな柚子餡 カリカリしたそばろが絶妙なハーモニー

北海道産小豆の柚子餡を、卵をたっぷりふんわりした生地で挟みました。山芋を使ったカリカリのそばろを散らし、美味しさを引き立てます。厳選された素材と丹念な手作りが違いを生みます。美味しさとボリューム感。宇和島銘菓として長く愛されています。

希望小売価格(税抜)	5個入り/780円、12個入り/1,850円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、卵、砂糖、蜂蜜、山芋、柚子、小豆
主原料産地	北海道他 全て国内
内容量	5個入り/210g、12個入り/504g
賞味期限/消費期限	賞 7日
1ケースあたり入数	18 (5個入り)、6 (12個入り)
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	48×31×20cm

お問い合わせ先 菊野 寿々代

TEL 0895-22-0102 FAX 0895-22-6333

mail info@u-monami.com

## おくま饅頭



### 小豆に足すのは つくる手間だけ 弘法大師ゆかりの お饅頭です

四国八十八箇所を通り道、久万の里。弘法大師に振舞ったという民話が由来となっております。小豆の皮を丁寧にむき、豆の中身と砂糖のみで炊いた自家製あん。上品な甘さとなめらかな舌ざわりのふた口サイズの薄皮饅頭です。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	小豆、砂糖、小麦粉
主原料産地	北海道
内容量	8個入
賞味期限/消費期限	賞 製造日から30日
1ケースあたり入数	20箱
保存温度帯	常温
JANコード	4562451930085
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	4~5日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	44×31×22cm (6kg)

お問い合わせ先 高市 由香里

TEL 0892-21-0014 FAX 0892-21-0014

mail takaichi-honpo@amail.plala.or.jp

## ひとくち瀬戸の栗詰合せ12個入

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社あまげん

Web <http://www.amagen.co.jp>



### 小さくても本物の味 2つの味の楽しみを込めてお手元へ

小豆と煎茶の2種類の餡を使用。ともに愛媛県産のさざみ栗を、小豆には皮剥き餡に、煎茶には愛媛県新宮産の煎茶粉入りの白餡に入れております。しっとり柔らかなやきかわに、餡がたっぷり、食べやすいひとくちサイズです。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	秋～冬
原材料	砂糖・小豆・白いんげん豆・小麦粉・卵・栗甘露煮(栗、砂糖)煎茶粉・蜂蜜・水飴・膨張剤・クチナシ色素
主原料産地	小豆(北海道)、栗(愛媛)、煎茶粉(愛媛)
内容量	12個入(約25g)
賞味期限/消費期限	賞製造日から90日
1ケースあたり入数	20箱/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4931526304517
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注日より出荷まで5日
ケースサイズ(重量)	23.5×37.5×22.5cm(約9kg)

お問い合わせ先 内田 富美代

TEL 0896-58-2755 FAX 0896-58-5777

mail [amagen@outlook.jp](mailto:amagen@outlook.jp)

## うにまんじゅう

メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社うにまんじゅうの田村菓子舗

Web <http://www.unimannya.com>



### 佐田岬産の粒ウニ使用 磯の香りが心に残る

夏場のみとれる「バファンウニ」を餡子に練りこんだ珍しいおまんじゅうです。ウニ入り黄身アンをミルク生地で包んだやさしい味わい。

希望小売価格(税抜)	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	黄身アン(白いんげん、砂糖、卵黄、水あめ、佐田岬産粒ウニ)、小麦粉、砂糖、卵、牛乳、バター、水あめ、膨張剤
主原料産地	愛媛県西宇和郡伊方町
内容量	35g×8個
賞味期限/消費期限	賞常温2カ月
1ケースあたり入数	12箱/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4560265830010
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送
販売エリアの制限	無

お問い合わせ先 代表取締役 田村 義孝

TEL 0894-54-0627 FAX 0894-54-0628

mail [sanndaime@unimannya.com](mailto:sanndaime@unimannya.com)

## 栗千樹(栗まん【大】)

スーパー 百貨店 その他小売

有限会社まんじゅう屋 久保

Web <http://www.manjuuya-kubo.jp>



### まずは大きさにびっ栗 食べておいしさにびっ栗

愛媛県産小麦粉を使用したしっとりとした生地で黄身あんと愛媛県産栗を贅沢にも1粒丸ごと包んだお菓子です。

希望小売価格(税抜)	270円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、砂糖、白インゲン豆、卵、栗、着色料(クチナシ色素)、漂白剤
主原料産地	国産、カナダ
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞45日
1ケースあたり入数	50個/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4932216000368
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	50×60×30cm(6.5kg)

お問い合わせ先 代表取締役 久保 邦宏

TEL 089-967-0063 FAX 089-967-1515

mail [info@manjuuya-kubo.jp](mailto:info@manjuuya-kubo.jp)

## たぬきまんじゅう8個入

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キオト

たぬき本舗株式会社

Web <https://tanukimanju.shop>



### 伊予の土産は何が良い♪ 他を抜け! たぬきまんじゅう

たぬきまんじゅうは昭和7年(1932年)に誕生し今年で、89年目を迎えます。じっくりと練り上げた粒あんを、口どけの良いまろやかな桃山生地で包んだ一口サイズの饅頭です。たぬきは語呂合わせて「他を抜く」として縁起が良いとされ、学業成就、スポーツなどのご贈答品としてお使いください。

希望小売価格(税抜)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	グラニュー糖(国内製造)、白餡、小豆、卵黄(卵を含む)、餅粉、蒸留酒、みりん
主原料産地	グラニュー糖(国内製造)
内容量	8個
賞味期限/消費期限	賞63日(製造日を含む)
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避け常温保存してください)
JANコード	4580609990019
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2~5日
ケースサイズ(重量)	51.5×46.6×16cm(5.7kg)
商品検査	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌

お問い合わせ先 専務取締役 森 貴則

TEL 0897-66-8090 FAX 0897-66-8091

mail [tanukihonpo@dune.ocn.ne.jp](mailto:tanukihonpo@dune.ocn.ne.jp)

## どらー

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社ハタダ

Web <http://www.hatada.co.jp>



### 新しいのになぜか懐かしい おいしいの笑顔が広がります

10月から5月中旬までの期間限定。やわらかなどら焼き生地の中に塩バタークリームとしっかりと粒あん入り。口どけの良いバタークリームと塩の旨味が広がります。

希望小売価格(税抜)	450円
最もおいしい時期	10月から5月
原材料	砂糖(国内製造)、液卵、小麦粉、マーガリン、バター、水飴、はちみつ、みりん、食塩、寒天加工品(麦芽糖、寒天)/乳化剤(大豆由来)、膨張剤、ソルビトール、香料、酸化防止剤(VE)、安定剤(ペクチン)、着色料(アナトー、カロテン)
内容量	3個
賞味期限/消費期限	賞23日
1ケースあたり入数	35
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	愛媛県HACCP
JANコード	4900178010084
発注リードタイム	7日間
ケースサイズ(重量)	50×25.5×42cm(9kg)

お問い合わせ先 松山営業所 チーフ 三守 康裕

TEL 089-964-1777 FAX 089-964-2339

mail [hatada-matsuyama089@nifty.com](mailto:hatada-matsuyama089@nifty.com)

## 村上海賊の娘 どら焼

その他小売

株式会社瀬戸内しまなみリーディング

Web <http://www.s-leading.co.jp>



### 芸予諸島を舞台にした小説 『村上海賊の娘』のどら焼き

出帆の合図で用いられた銅鑼を鉄板代わりに焼いたとされる「どら焼」を商品化しました。北海道産の小豆を使用した小豆餡と瀬戸内産のレモンを練りこんだレモン餡を、蜂蜜と卵をたっぷり使用してしっかりと焼き上げた生地で挟みました。

希望小売価格(税抜)	1,157円
最もおいしい時期	通年
原材料	小豆餡:砂糖、大納言、卵、小麦粉、蜂蜜等 レモン餡:砂糖、卵、小麦粉、蜂蜜、レモン果皮等
内容量	小豆餡:3、レモン餡:3
賞味期限/消費期限	賞3週間
1ケースあたり入数	お問合せください
保存温度帯	常温
JANコード	4582310104853
最低ケース納品単位	2万円以上
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	お問合せください
ケースサイズ(重量)	内容量による

お問い合わせ先 販売促進プロジェクトチーム マネージャー 阿部 大輔

TEL 0898-25-8511 FAX 0898-33-3821

mail [abe.d@s-leading.co.jp](mailto:abe.d@s-leading.co.jp)

## 紫芋あん 生どら焼き「伊予むらさき」

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用ギフト

ユーファーム

Web <https://www.rakuten.co.jp/ufarm/>



### もちもちしっとり新食感 紫芋あんの「生」どら焼き

「紫芋あん」を使った新食感の生どら焼きです。苗植え前の土作りから栽培期間中を通して化学肥料や農薬・除草剤を使用せずに育てた松山産の紫芋を使用し、甘さ控えめ、芋の風味を実感できる、もちもち食感とクリーミーな紫芋あんが特徴です。保存料・着色料は使用せず、冷凍にて2か月間の長期保存が可能です。第15回松山ブランド新製品コンテストNEXT ONE「優秀賞」受賞。

希望小売価格(税抜)	300円/個 (2,778円/10個入り箱、1,000円/3個入り箱)
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、小麦粉、砂糖、紫芋、餅粉、寒天、味醂、生クリーム/膨張剤
主原料産地	愛媛県松山市
内容量	65g
賞味期限/消費期限	賞 冷凍保存で2か月間、解凍後冷蔵保存で2日間
1ケースあたり入数	50個 (10個入り箱は適宜)
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース (10個入り箱、3個入り箱は適宜)
発注リードタイム	受注後10日以内に発送
販売エリアの制限	特になし
ケースサイズ(重量)	23×32×20cm (約4kg)

**お問い合わせ先** 販売店舗 ドルチェ松山店 店長 芳野 愛子  
TEL 089-927-0201 FAX 089-927-0201  
mail info@ufarm.jp

## せとうち栗羊羹

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社あまげん

Web <http://www.amagen.co.jp>



### 1本の中に栗が10個も入っています

厳選された原料(愛媛県産栗・北海道産小豆)を使用し、1本380g中10個の栗が入っています。餡は皮剥き餡を使用することにより、小豆の風味を出しております。100%手作りにて羊かんの練りを確かめながら流しております。そのため1日に限られた数しか生産できません。

希望小売価格(税抜)	2,000円
最もおいしい時期	11月~12月
原材料	砂糖・栗甘露煮(栗、砂糖)・小豆・砂糖結合水飴・寒天・クチナシ色素
主原料産地	小豆(北海道)、栗(愛媛)
内容量	380g
賞味期限/消費期限	賞 製造後60日
1ケースあたり入数	40本/ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注日より出荷まで5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	23.5×37.5×22.5cm (15.5kg)

**お問い合わせ先** 内田 富美代  
TEL 0896-58-2755 FAX 0896-58-5777  
mail amagen@outlook.jp

## ひとくち生志ぐれ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他

有限会社富永松栄堂

Web <http://www.oozushigurehonpo.com/>



創業以来の風味を守り、甘さひかえめで、もっちりとした食感が人気のお菓子です。

### 日本全国探しても大洲にしかない! 約200年の歴史を持つ秘宝菓子「志ぐれ」

口に入れると、もっちりとした食感と小豆のプチプチ感が印象的。まるで上質なおしるこを食べているかのような、小豆のやさしい甘さと柔らかな風味が口いっぱい広がります。「初めてなのに懐かしい」そんな気持ちにさせてくれる、愛媛県大洲の銘菓です。

希望小売価格(税抜)	150円
最もおいしい時期	通年
原材料	上白糖、小豆、米粉、餅粉、食塩、トレハロース
主原料産地	北海道
内容量	40g
賞味期限/消費期限	賞 14日
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP(芯温検査、糖度検査)
JANコード	4571119090078
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	31×25×5cm

**お問い合わせ先** 総務 富永 昌志  
TEL 0893-25-3635 FAX 0893-25-0905  
mail masashi-t@tominaga-shouei.com

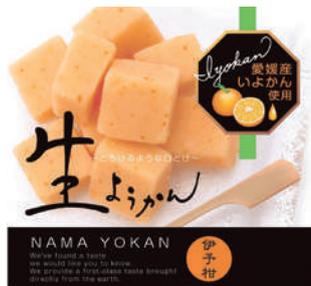


**なめらかな餡の食感を残しつつ  
新しい素材を取り入れたキューブ状の羊羹**

キャラメル、ショコラ、クラシックの3種類あり、キューブ状でかわいひびと口サイズの羊羹です。なめらかな食感と手作りでの丁寧に練り上げたキャラメルや濃厚なチョコの新しい素材とのマッチングが絶妙な一品です。

希望小売価格(税抜)	380円
最もおいしい時期	年中好まれる
原材料	ショコラ/砂糖、手亡豆、生乳、カカオ豆、バター、食用精製加工油脂、食用植物油、無糖練乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、寒天、(原材料の一部に大豆を含む) キャラメル/砂糖、生乳、手亡豆、バター、食用精製加工油脂、食用植物油、無糖練乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)、寒天、(原材料の一部に大豆を含む) クラシック/砂糖、小豆、手亡豆、寒天、抹茶
主原料産地	北海道(小豆)
内容量	9個入
賞味期限/消費期限	賞21日
1ケースあたり入数	100個(他の商品との混載可)
保存温度帯	常温
ケースサイズ(重量)	29×40×22cm

**お問合せ先** 代表取締役社長 中野 恵太  
TEL 089-958-3355 FAX 089-958-3939  
mail keita@usuzumi.co.jp



**2016年ニッポン全国物産展  
「おやつランキング」準グランプリ**

生クリームやクリームチーズと、餡を練り合わせた和と洋のテイストをあわせ持つくちどけのなめらかな羊羹です。シリーズには甘酸っぱく爽やかな風味が楽しめる「伊予柑生ようかん」、和三盆糖蜜を使用し小豆と練り合わせた上品な「和三盆生ようかん」、チョコレートの香りが華やかな「生ちょこようかん」があります。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、牛乳、白隠元豆、伊予柑皮、還元水飴、水飴、クリーム、柑橘混合果汁(オレンジ、うんしゅうみかん)、ナチュラルチーズ、粉あめ、寒天、乳等を主要原料とする食品、オレンジ果汁加工品(果糖ぶどう糖液糖、オレンジ濃縮果汁)、他(一部に乳成分・大豆・オレンジ・豚肉を含む)
主原料産地	日本他
内容量	9粒
賞味期限/消費期限	賞冷蔵40日
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4964807109037
ケースサイズ(重量)	38×28×9.5cm(1.8kg)

**お問合せ先** 代表取締役 越智 秀司  
TEL 0897-45-1080 FAX 0897-45-0040  
mail sales@be-ame.co.jp



**愛媛県産里芋使用の snacks 菓子**

石鎚山系の豊かな伏流水と瀬戸内の温暖な気候で育てられた愛媛県のブランド里芋「伊予美人」をスティックタイプの snacks にしました。「しお」、「チーズ」、「鯛」のシリーズです。

希望小売価格(税抜)	280円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉(国内製造)、こめ油、里芋(愛媛県産)、食塩/pH調整剤、V.B1、(一部に小麦を含む)
主原料産地	愛媛県他
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4964807115007
最低ケース納品単位	4ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ(重量)	41×27×12cm(2kg)

**お問合せ先** 代表取締役 越智 秀司  
TEL 0897-45-1080 FAX 0897-45-0040  
mail sales@be-ame.co.jp

実り多い人生となるように  
大切な人に届けたい

inaho premium



愛媛県の引き出物菓子「ボン菓子」は、【大切な人に実り多き人生となるように】との想いがあります。愛媛の一等米を優しい素材で味付けした、自然と生産者の想いを担い作った商品となります。子供から高齢者の方まで幅広い世代をつなぐお菓子です。

希望小売価格 (税抜)	380円
最もおいしい時期	4～10月、11～12月 (新米)、基本は年中
原材料	うるち米 (愛媛県野村町)、てんさい糖 (北海道産)、水あめ (国産)、米油 (国産)、藻塩 (愛媛県産)
内容量	80g
JANコード	4582523760020

愛媛県産無農薬抹茶と最高級黒豆が  
おやつを贅沢に彩る

inaho × 新宮村かぶせ抹茶



愛媛県「協製茶場」の無農薬かぶせ抹茶と愛媛県産最高級丹波種黒豆ブランド「ひめくろ」がボン菓子とコラボしました。お茶の本来の甘みと豊かな香り、アクセントに黒豆の香ばしさとカリッとした食感。お茶嫌いな人も食べて欲しくて作りました。隠し味には、ほうじ茶を加えて生産者の想いが入っております。

希望小売価格 (税抜)	450円
最もおいしい時期	5月 (新茶)、6～8月 (若葉香る) 9～3月 (熟成で香ばしく)、11～12月 (新米)、基本は年中
原材料	もち米 (愛媛県野村町)、てんさい糖 (北海道産)、黒豆 (愛媛県産)、水あめ (国産)、抹茶 (愛媛県新宮町)、ほうじ茶 (愛媛県新宮町)、もち玄米
内容量	80g
JANコード	4582523760037

高級純生クリームから生キャラメル作り  
酪農家の想いを届けたい

inaho × らくれんキャラメル



新鮮な生乳だけを原料にした、最高級純乳脂肪生クリームと牛乳のみを使用し、バターなどを一切使用せずに素材本来の生キャラメルを仕上げ、ボン菓子にコーティングしております。女性に優しいウルミを自家焙煎し、香ばしく食感豊かに合わせております。みんなの集まりの場や小腹がすいた時に、牛乳で浸した一味違った食べ方もおすすです。

希望小売価格 (税抜)	450円
最もおいしい時期	11～3月 (濃厚)、4～6月 (しっとり)、7～10月 (さっぱり) 11～12月 (新米)、基本は年中
原材料	うるち米 (愛媛県野村町)、生クリーム、牛乳、くるみ、てんさい糖 (北海道産)、藻塩 (愛媛県産)
内容量	80g
JANコード	4582523760013

愛媛を代表する柑橘いよかん  
幸せなひと時を感じてほしい

inaho × 愛媛いよかん



伊予柑皮ールの入ったボン菓子です。愛媛の伊予柑は、「色よし、味よし、香りよし」と評される柑橘です。丁寧に時間をかけてピールにしております。口の中に入れた時の柑橘の甘さ、透き通るような爽やかな香りが続きとても心地いいです。楽しいよかん、いいよかん (良い予感) など縁起物としての言葉遊びでもお客様に笑顔と幸せなひと時を感じて頂けます。

希望小売価格 (税抜)	450円
最もおいしい時期	1～4月 (伊予柑の旬)、5～10月 (爽やか)、11～12月 (芳醇)、基本は年中
原材料	うるち米 (愛媛県野村町)、てんさい糖 (北海道産)、水あめ、藻塩 (愛媛県産)、伊予柑 (愛媛県産) {ビタミンC、クエン酸、トレハロース}
内容量	80g
JANコード	4582523760040

懐かしいふるさと  
想いを込めて届けたい

inaho × GIFT BOX



愛媛の素晴らしい自然と生産者の想いをたくさん詰め込んだギフトボックス。愛媛の引き菓子「ボン菓子」より、懐かしい風景・懐かしい友・懐かしいふるさとを思い感じて頂ける贈り物にしました。本来の贈り物として日本伝統 (お贈りする方の事を思い、幸せを願うこと) を大切に作っております。

希望小売価格 (税抜)	900円
最もおいしい時期	通年
原材料	内容 inaho×愛媛いよかん 1個・inaho×新宮村かぶせ抹茶 1個・inaho×らくれんキャラメル 1個
内容量	30g×3P
JANコード	4582523760201

共通項目

商品検査	微生物検査、金属検出器、検便検査
主原料産地	愛媛県
賞味期限/消費期限	賞 120日
1ケースあたり入数	20個
保存温度帯	常温 (直射日光、高温多湿を避けて保存してください)
最低ケース納品単位	1C/S
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	特になし
ケースサイズ (重量)	55×33×26cm (1.9kg)

お問合せ先 代表 栗原 正行

TEL 089-931-5398 FAX 089-931-5398

mail [info@inaho-ehime.com](mailto:info@inaho-ehime.com)

## シンプルだからこそ味わえる国産もち米の旨味

### せとみ庵 しおあられ



国産もち米を100%使用した生地に伯方の塩のみで味付けしたシンプルなサクサクあられ。噛めば噛むほど、もち米本来の旨味・甘味が味わえます。

希望小売価格(税抜)	250円
原材料	もち米(国産)、植物油(大豆を含む)、食塩
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4580286261211
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	北海道・沖縄・離島を除く
ケースサイズ(重量)	35.5×22.0×19.5cm(1.3kg)

## 愛媛県久万高原産生よもぎを贅沢に使用

### せとみ庵 よもぎあられ



愛媛県久万高原産生よもぎを国産もち米100%の生地に練り込み、焼き上げました。よもぎ本来の風味、味を楽しんでいただくために味付けはシンプルに伯方の塩のみ。多くの根強いファンに支えられている、渾身の一品。

希望小売価格(税抜)	250円
原材料	もち米(国産)、植物油(大豆を含む)、よもぎ(愛媛県産)、食塩
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4580286261198
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	北海道・沖縄・離島を除く
ケースサイズ(重量)	35.5×22.0×19.5cm(1.3kg)

## 愛媛県宇和海の養殖真鯛を骨ごと使用した愛媛県ならではの一品

### せとみ庵 真鯛骨おかき



カルシウムたっぷりの愛媛県宇和海の養殖真鯛を骨ごと国産もち米100%の生地に練り込み焼き上げました。味付けはシンプルに、伯方の塩のみにすることで鯛の風味を存分に味わえます。

希望小売価格(税抜)	250円
原材料	もち米(国産)、植物油(大豆を含む)、真鯛、食塩
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4580286261242
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	北海道・沖縄・離島を除く
ケースサイズ(重量)	35.5×22.0×19.5cm(1.2kg)

お問合せ先 営業部 野島

TEL 0898-64-2045 FAX 0898-64-3447

MAIL [y-nojima@touyouseika.jp](mailto:y-nojima@touyouseika.jp)

スイーツ・菓子

## 風味豊かな 高知県産宗田鰹のかつおぶしを使ったあられ

### かつおぶしと塩のあられ



高知県土佐清水産宗田鰹のかつおぶしを使った、旨味とコクの強い和風な味わいのかつおぶしあられと、シンプルに旨塩で味付けした塩あられのミックスです。生地はどちらもサクサクとした食感で食べ応えがあります。

希望小売価格 (税抜)	300円
原材料	もち米 (タイ産、国産)、植物油、鰹粉末、調味塩 (食塩、たん白加水分解物、香辛料) / 調味料 (アミノ酸等)、乳化剤、(一部に大豆を含む)
内容量	150g
賞味期限 / 消費期限	賞 150日
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4904524211972
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	北海道・沖縄・離島を除く
ケースサイズ (重量)	41.5×28.5×25.0cm (2.4kg)

## 四国産柚子の爽やかな甘みと 紀州南高梅のさっぱりとした旨味

### ゆずと梅のあられ



四国産柚子を使い甘く仕上げた爽やかな柚子あられと、紀州南高梅と昆布の旨味を合わせたさっぱり梅昆布あられをミックスした商品です。甘味と酸味のコラボレーションがやみつきになる商品です。

希望小売価格 (税抜)	300円
原材料	もち米 (タイ産、国産)、砂糖、植物油、醤油、梅昆布シーズニング (食塩、乾燥梅肉、砂糖、昆布エキス)、柚子シーズニング (砂糖、柚子パウダー、陳皮、食塩)、柚子粉末 / 調味料 (アミノ酸等)、香料、酸味料、乳化剤、甘味料 (ステビア、甘草)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	150g
賞味期限 / 消費期限	賞 150日
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4904524211989
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	北海道・沖縄・離島を除く
ケースサイズ (重量)	41.5×28.5×25.0cm (2.4kg)

## 愛媛県が生産量日本一を誇る「はだか麦」を ふんだんに使用

### はだか麦とねぎ味噌のあられ



愛媛県産はだか麦を生地に練り込み焼き上げることで、はだか麦の独特な食感と香りが楽しめます。つつい癖になる愛媛県民が大好きな甘めのねぎ味噌を使い、多くの人に気に入られる味に仕上げました。

希望小売価格 (税抜)	300円
原材料	もち米 (タイ産、国産)、植物油、はだか麦 (愛媛県産)、ねぎ味噌シーズニング (粉末味噌、砂糖、ぶどう糖、たん白加水分解物、ネギエキスパウダー、酵母エキスパウダー、乾燥ねぎ)、砂糖、調味塩 (食塩、たん白加水分解物、香辛料) / 調味料 (アミノ酸等)、香料、乳化剤、甘味料 (ステビア)、(一部に大豆を含む)
内容量	140g
賞味期限 / 消費期限	賞 150日
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4904524212528
最低ケース納品単位	要相談
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	北海道・沖縄・離島を除く
ケースサイズ (重量)	41.5×28.5×25.0cm (2.3kg)

お問合せ先 営業部 野島

TEL 0898-64-2045 FAX 0898-64-3447

mail y-nojima@touyouseika.jp

## いよかん芋娘90g

卸 スーパー 百貨店 その他小売 キット OEM

宮栄商事有限会社

Web <https://miyaei.com/>



### 柑橘王国発! フルーティーな新食感スイーツ

素揚げしたサツマ芋に愛媛県産の伊予柑を入れた蜜を丹念に手掛けしました。大人の女性向けのフルーティーな珍しい芋かりんとうです。香料・着色料・保存料は使っていません。

希望小売価格(税抜)	280円
最もおいしい時期	通年
原材料	さつまいも、上白糖、植物油(菜種油、パーム油)、伊予柑
主原料産地	さつまいも:宮崎県、伊予柑:愛媛県
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞150日
1ケースあたり入数	12袋
保存温度帯	常温
JANコード	4995726882299
最低ケース納品単位	他商品との混載可で合計4ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	国内
ケースサイズ(重量)	34.5×26×9.5cm (1.4kg)

お問い合わせ先 取締役 宮瀬 貴久

TEL 0893-44-2307 FAX 0893-43-1470

mail zennokura@miyaei.com

## 黒ごまきな粉げんこつ飴

株式会社世起

卸 スーパー 百貨店 OEM

Web <http://www.seiki-net.co.jp/>



### 黒ごまときな粉の 昔懐かしい 柔らかい飴です

黒ごまときな粉を練りこんだ柔らかい飴です。パッケージを開けるとごまの香りがひろがります。一粒食べるとごまのぶちぶちした食感ときな粉の香ばしさが感じられる商品になります。サクサクとかじることのできる柔らかい飴です。第24回全国菓子大博覧会において金賞を受賞した商品です。

希望小売価格(税抜)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	水あめ(国内製造)、きな粉(大豆を含む:遺伝子組み換えでない)、ごま、はったい粉、グラニュー糖、蜂蜜、ブドウ糖、醤油(小麦を含む)、黒糖、食塩、酵母エキス
主原料産地	アメリカ、日本
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞150日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温(高温多湿を避け、保存してください)
JANコード	4990485007105
最低ケース納品単位	5ケース
発注リードタイム	1週間
ケースサイズ(重量)	26×15×4cm (4.2kg)

お問い合わせ先 営業部 吉田 将人

TEL 089-984-6658 FAX 089-984-1944

mail masato26@seiki-net.co.jp

## 完熟・石畳栗ペースト

株式会社石畳つなぐプロジェクト

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他(業務用)

Web <https://www.uchiko-ishidatami.jp/>



### 完熟・石畳栗ペースト

内子町石畳地区で生産された「石畳栗」。樹形バランスを考えた剪定で完熟化をはかるとともに、栽培時は農薬不使用で生産しています。さらに水選果と厳しい目視選果を行った栗のみを使用しており風味の良いペーストに仕上げています。

希望小売価格(税抜)	7,000円
原材料	栗・砂糖
主原料産地	喜多郡内子町石畳
内容量	2kg
賞味期限/消費期限	賞製造から2年
1ケースあたり入数	5
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	受注後1週間以内に発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	26×39×20cm
商品検査	一般生菌:300ケ/g以下 大腸菌群:陰性 カビ・酵母:30ケ/g以下

お問い合わせ先 石畳の宿 寶泉(ほうせん)

TEL 0893-44-5730 FAX 0893-44-5740

mail tsunagu@uchiko-ishidatami.jp

## 和栗ペースト

株式会社城川ファクトリー

Web <https://www.shirokawa.jp>



### 愛媛県産の和栗ペースト 原材料は栗と砂糖のみの完全無添加

愛媛県産の和栗をじっくりと蒸し上げ、ほくほくの実に少しの砂糖だけをあわせています。完全無添加の純粋な和栗ペーストです。小売用の小柄パッケージ品も「和栗さん」としてご用意しております。

希望小売価格(税抜)	4,400円
最もおいしい時期	通年
原材料	栗、砂糖
主原料産地	愛媛県
内容量	2kg
賞味期限/消費期限	賞製造日より2年間
1ケースあたり入数	5袋
保存温度帯	冷凍
認証・認定機関の許認可	ISO (ISO22000認定 城川自然農場 第二工場 (和栗製品、柚子果汁、柚子皮ペースト))
JANコード	4982258005883
ケースサイズ(重量)	27.0×34.0×19.0cm
商品検査	第3者検査機関(一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌)

お問い合わせ先 本部営業 営業係長 三好 陽子

TEL 0894-82-1100 FAX 0894-82-0888

mail miyoshi-y@shirokawa.jp

## みきゃんサブレ

株式会社デコ

メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト OEM

Web <http://c-decora.com/>



### 「食べて幸せ、見て癒される」 みかん風味のおいしいサブレ

様々なコスプレをした「みきゃん」を食用インクでカラフルに印刷したケーキ屋さんの手作りサブレ。愛媛県産の蜜柑パウダーを練り込んでおり、ほんのりと蜜柑の香りが広がります。商品の特徴である食用インクを利用して、オリジナル商品の製作も承っています。

希望小売価格(税抜)	5枚入り 454円 / 10枚入り 907円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、フレッシュバター、グラニュー糖、卵/パナエッセンス、みかんジャム、愛媛県産みかんパウダー、着色料(赤色102号、青色1号、黄色4号)
主原料産地	アメリカ主体(小麦)
内容量	5枚 / 10枚
賞味期限/消費期限	賞製造後約3カ月
1ケースあたり入数	20箱 / ケース
保存温度帯	常温(直射日光をさけて暗所で保存してください。開封後は早めにお召し上がりください)
JANコード	4589913590021 / 4589913590014
発注リードタイム	受注後15日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ(重量)	40×35×20cm (3kg)
商品検査	職人の目視により毛髪等の異物混入がないか品質確認を行っています

お問い合わせ先 平井 文敏

TEL 0895-28-6671 FAX 0895-28-6672

mail info@c-decora.com

## しっとりやわらかサブレキャラメル風味

さくら食品株式会社

Web <https://www.sakurakk.com> (現在整備中)



### ソフト食感の生地で キャラメル風味の生チョコを 包んだサブレです

しっとり柔らかく焼き上げたソフトな食感のクッキー生地で、甘くなめらかなキャラメル風味の生チョコをやさしく包み込みました。しっとり上品な味わいをお楽しみ下さい。愛媛のご当地キャラ「みきゃん」と「こみきゃん」の可愛いパッケージを使用しています。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	チョコレート(国内製造)、小麦粉、砂糖、バター、卵、水飴、植物油、食塩/乳化剤、膨張剤、着色料(キャラメル)、香料、酸化防止剤(V.E)
主原料産地	チョコレート: オーストラリア他(カカオはコートジボアール)、小麦粉: アメリカ
内容量	5枚入り
賞味期限/消費期限	賞90日
1ケースあたり入数	12×3
保存温度帯	常温(直射日光や高温多湿な場所を避けて保存下さい)
認証・認定機関の許認可	ISO、義務化HACCP構築済み
JANコード	4994949012438
ケースサイズ(重量)	28.7×23.3×49.5cm (8.7kg)
商品検査	官能検査、包装シール状態

お問い合わせ先 営業部 常務取締役 里見 まゆみ

TEL 089-984-9705 FAX 089-984-9704

mail info@sakurakk.com

## メルファーさんちのさくさくブルーベリークッキー

外食 百貨店 レジャー 業務用

株式会社メルファーふたがみ

Web <https://merfar-futagami.com/>



### クッキーのさくさく感とブルーベリーの香りに包まれ、幸せ気分!!

当園で一粒一粒手摘みで収穫した無農薬栽培ブルーベリーに、瀬戸内海のレモンの島「岩城島」のレモンと、グラニュー糖のみで作った添加物不使用のジャム使い、新居浜市の就労支援施設で丁寧に作られたクッキーで、ブルーベリーの味がしっかり出た逸品です。

希望小売価格 (税抜)	250円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉 (愛媛県産)・発酵バター・無農薬ブルーベリー (新居浜産)・アーモンドプードル・三温糖・グラニュー糖・卵黄・レモン果汁 (愛媛県岩城島産)・香料
主原料産地	新居浜市船木
内容量	21g (3粒)
賞味期限/消費期限	賞50日
1ケースあたり入数	30~50袋
保存温度帯	直射日光の当たる場所や高温多湿な場所での保存は避ける
認証・認定機関の許認可	エコえひめ (農薬不使用・化学肥料不使用) 認定
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ (重量)	24.0×36.5×11.0cm (1~1.5kg)
商品検査	自社で外観目視検査

お問合せ先 二神 恵

TEL 0897-47-4095 FAX 0897-47-0739

mail [info@merfar-futagami.com](mailto:info@merfar-futagami.com)

## デザートラスク 彩

スーパー 百貨店 その他 小売 その他

ラスク工房Leila (えいら株式会社)

Web <http://www.rusk-leila.jp>



### 自然の旨味と味の余韻を楽しむラスク

フード・アクション・ニッポンアワード2015入賞。柑橘王国愛媛の中でも厳選した特定産地より原料を調達。完熟果汁と果肉をぜいたくに使った珍しい製法で畑の匂いの旨味を出している。無添加のため力強い原料の味の余韻が魅力の高級ラスク。品名「デザートラスク」は商標登録。

希望小売価格 (税抜)	1,630円
最もおいしい時期	1月~8月
原材料	小麦粉 (国内製造)、美生柑・伊予柑・ブラッドオレンジ (果肉・果皮)、ラズベリー、グラニュー糖、発酵バター入りマーガリン、砂糖、脱脂粉乳、食塩、イースト (原料に小麦、乳、卵、オレンジを含む)
主原料産地	愛媛県、宇和島市、愛南町、松山市
内容量	14枚
賞味期限/消費期限	賞50日
1ケースあたり入数	20/ケース
保存温度帯	28℃以下
認証・認定機関の許認可	四国経産局 農商工連携事業計画認定
JANコード	4571309326147
販売エリアの制限	北海道・沖縄
ケースサイズ (重量)	35×55×30cm (5.2kg)

お問合せ先 酒井 了子

TEL 0895-49-4037 FAX 0895-24-7555

mail [eira@rusk-leila.jp](mailto:eira@rusk-leila.jp)

## ひめのはだか麦ラスク

卸 レジャー

有限会社篠崎ベーカリー

Web <http://shinopan.info/>



### ほんのり甘くてサクッと軽い歯触り はだか麦の豊かな香りが広がるラスク

愛媛県の特産品である大麦の一種「はだか麦」をたっぷり使って焼き上げたパンを、サクサク食感のラスクに仕上げました。はだか麦には現代人に不足しがちな食物繊維が豊富に含まれており、体にもうれしい逸品です。プレーンとみその2種類の味をご賞味あれ。

希望小売価格 (税抜)	480円
最もおいしい時期	通年
原材料	プレーン: 裸麦 (大麦)、小麦グルテン、砂糖、シヨートニング、酵母、食塩、酵素/麦みそ: 裸麦 (大麦)、小麦グルテン、麦みそ (裸麦、食塩、酒精)、砂糖、シヨートニング、酵母、酵素、アレルゲン (小麦、乳成分)、熱量52kcal (100gあたり)
主原料産地	愛媛県
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞70日
1ケースあたり入数	48箱
保存温度帯	常温
JANコード	4589991834192
発注リードタイム	7日
ケースサイズ (重量)	37×54×28cm (7kg)

お問合せ先 代表取締役 篠崎 清栄

TEL 089-982-0176 FAX 089-982-0149

mail [s-shinozaki@true.ocn.ne.jp](mailto:s-shinozaki@true.ocn.ne.jp)

## 愛媛のみかんラスク

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト OEM

### ドウゴノパンヤ

Web <https://www.unique-tour.com/pc/dogo-no-panya/>



### 「ら・ら・ら・ラスク」 噛じると幸せな音と 香りのするラスク

愛媛県産のみかんや柑橘を使って、米粉で作ったラスクです。サクサク軽い食感と優しい自然なみかんの香りを愛媛からお届けします。

希望小売価格(税抜)	390円
最もおいしい時期	冬
原材料	みかん、米粉、砂糖、塩、生クリーム、バター、イースト
主原料産地	みかん(愛媛県中島産)
内容量	60グラム
賞味期限/消費期限	賞1カ月
保存温度帯	常温

お問合せ先 代表 岩崎 由美

TEL 089-913-0303 FAX 089-986-9218

mail [unique.iwasaki@gmail.com](mailto:unique.iwasaki@gmail.com)

## 激カタ激ウマビスコッティ

スーパー その他小売 その他

### 企業組合津島あぐり工房

Web <http://www.asumo-uwajima.com/>



### 俺様のおやつはこれだ! 激カタ激ウマ ビスコッティ

当商品は愛媛県産のはだか麦を100%使用し、はだか麦9割、小麦1割の配合で生地を作り、生地重量の半分に胡桃(くるみ)を使用したナッツ感が楽しめる焼き菓子です。商品名は「激カタ(激しく固い)」ですが、カリッとかじって食べれる食感が楽しめます。はだか麦はβグルカンなどの食物繊維が精白米の20倍。血中コレステロールを正常化し血糖値の上昇を抑えます。また満腹感を持続する働きがあります。

希望小売価格(税抜)	350円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦(愛媛県産)、グルテン(小麦・蛋白・酵素)、砂糖、フルミ、鶏卵、ハチミツ、イースト、レモン果汁、食塩
主原料産地	はだか麦(愛媛県産)
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞3カ月
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温
JANコード	4589529330172
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	27×37×17cm(3kg)
商品検査	食品微生物センター

お問合せ先 代表理事 山下 由美

TEL 0895-49-1317 FAX 0895-49-6865

mail [asumo@mm.pikara.ne.jp](mailto:asumo@mm.pikara.ne.jp)

## 焼き塩れもんチップス

卸 スーパー その他小売 レジャー

### 阿川食品株式会社

Web <http://agawa-foods.co.jp/>



### 瀬戸内産れもんと 焼き塩を使用した 爽やかなお米の チップス

全国トップの生産量を誇る瀬戸内産れもんと焼き塩を使用して、非常に爽やかで瀬戸内のイメージを思い浮かべる製品に仕上げました。素材の持ち味を大切に活かしながら、れもんの酸味とサクサク食感を楽しむことができます。

希望小売価格(税抜)	350円
最もおいしい時期	通年
原材料	うるち米(国産、米国産)、植物油脂、もち米粉(タイ産)、食塩、デキストリン、砂糖、クレーミングパウダー、ぶどう糖、乳糖、レモンパウダー、蛋白加水分解物、梅酢エキスパウダー、他(一部に乳性分を含む)
主原料産地	れもん(瀬戸内産)
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	20袋
保存温度帯	常温(直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存してください)
認証・認定機関の許認可	HACCP、JFS-B規格認証工場
JANコード	4971162258843
ケースサイズ(重量)	35.5×45.5×32cm(2.6kg)
商品検査	細菌検査、理化学検査

お問合せ先 営業部 主任 高橋 知也

TEL 089-982-5101 FAX 089-983-4605

mail [takahashi@agawa-foods.co.jp](mailto:takahashi@agawa-foods.co.jp)

## フルーツチップスDX

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

株式会社げんき本舗

Web <http://www.genki-honpo.com/>



### 「柑橘王国」愛媛よりげんきな恵みをお届けします

砂糖、合成保存料、香料、着色料を一切使用せずゆっくりと独自乾燥製法で、素材本来の旨味を凝縮。ゆっくり噛みしめていくと、素材本来のナチュラルな味と香りが口いっぱいにひろがります。

希望小売価格(税抜)	1,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	メロン、スイカ、富士柿、桃、キウイフルーツ、レモン、ぶどう、温州みかん、いちご
主原料産地	愛媛県
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞味期限
1ケースあたり入数	12入り
保存温度帯	常温
JANコード	4571513430012
最低ケース納品単位	1ケース(運賃別)
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	45.5×31.5×15cm(1.3kg)
商品検査	自主検査及び外部機関

お問い合わせ先 営業部 チーフマネージャー 西本 正人

TEL 0895-23-2453 FAX 0895-24-2500

mail nishimoto@k-genki.co.jp

## シトラスチップス

外食 卸 その他小売 レジャー 業務用 ギフト OEM

株式会社げんき本舗

Web <http://www.genki-honpo.com/>



### 「柑橘王国」愛媛よりげんきな恵みをお届けします

砂糖、合成保存料、香料、着色料を一切使用せずゆっくりと独自乾燥製法で、柑橘本来の旨味を凝縮。ゆっくり噛みしめていくと、素材本来のナチュラルな味と香りが口いっぱいにひろがります。

希望小売価格(税抜)	800円
最もおいしい時期	通年
原材料	はるか、温州みかん、愛媛果試第28号、不知火、ブラッドオレンジ、レモン、河内ばんかん(時期によって内容が変わる場合があります)
主原料産地	愛媛県
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	12入
保存温度帯	常温(直射日光高温多湿を避け開封後は早めにお召し上がりください)
JANコード	4562382425049
最低ケース納品単位	1ケース(運賃別途)
ケースサイズ(重量)	45.5×31.5×15cm(1.3kg)
商品検査	あり 自主検査及び外部機関

お問い合わせ先 営業部 チーフマネージャー 西本 正人

TEL 0895-23-2453 FAX 0895-24-2500

mail nishimoto@k-genki.co.jp

## ゆずピー

スーパー その他小売

えひめ南農業協同組合

Web <http://www.ja-eminami.or.jp/>



ゆず皮に  
ビタミンCをプラス  
甘酸っぱさが絶妙で  
一度食べると  
クセになる味です

自然豊かな愛媛県産のゆず「鬼北の香里」を使って、爽やかで美味し柚子皮の糖蜜菓子に仕上げました。

希望小売価格(税抜)	155円
最もおいしい時期	通年
原材料	ゆず果皮(愛媛県産)、砂糖、はちみつ、クエン酸、ビタミンC
主原料産地	愛媛県
内容量	25g
賞味期限/消費期限	賞 9カ月
1ケースあたり入数	100P
保存温度帯	常温
JANコード	4955246310016
最低ケース納品単位	1c/S
発注リードタイム	3~4日
ケースサイズ(重量)	54×33.6×17cm(3kg)

お問い合わせ先 鬼北営農センター

TEL 0895-45-1313 FAX 0895-45-2163

mail engei.sien@chime.ocn.ne.jp

愛媛県産かんきつから生まれた自然素材の新食感・新感覚スイーツ

果の香 (ゆず)

愛媛県産ゆず外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	ゆず(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	30g
JANコード	4940440050103

果の香 (ニューサマーオレンジ)

愛媛県産日向夏外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	日向夏(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	30g
JANコード	4940440010305

果の香 (いよかん)

愛媛県産伊予柑外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	伊予柑(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	30g
JANコード	4940440050301

果の香 (あまなつ)

愛媛県産甘夏外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	甘夏(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	30g
JANコード	4940440010206

果の香 (レモン)

愛媛県産レモン外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	レモン(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	25g
JANコード	4940440050219

果の香 (河内晩柑)

愛媛県産河内晩柑外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	河内晩柑(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	30g
JANコード	4940440010619

果の香 (ブラッドオレンジ)

愛媛県産ブラッドオレンジ外皮を使用したピール(砂糖菓子)です。手にべとつかず、口いっぱいに柑橘の香りが広がります。無香料・無着色・保存料不使用、柑橘そのものの香りを活かした商品です。



原材料	ブラッドオレンジ(愛媛県産)、グラニュー糖(てんさい(北海道産))、還元水飴/ビタミンC
内容量	25g
JANコード	4940440010510

共通項目

希望小売価格(税抜)	240円
最もおいしい時期	通年
主原料産地	愛媛県
賞味期限/消費期限	常温6カ月
1ケースあたり入数	25袋/ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	4ケース
発注リードタイム	受注後約7日、運送便利用
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	19×32×12cm
商品検査	目視、金属探知機にて異物検査を行っており、また、ウエイトチェッカーにて内容量の管理も行っている

お問合せ先 代表取締役 進藤 峰生

TEL 0896-25-0313 FAX 0896-25-2620

mail info@p-l.jp

## ねーぶるりんぐ(100g)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

愛媛果汁食品株式会社

Web <http://www.ehimekj.com>



### ドライフルーツで女子力急上昇

生産性を度外視したこだわりの製法で作ったドライフルーツです。瀬戸内産ネーブルを使用し、甘味を抑えながらも濃縮されたオレンジが味わえる爽やかな一品となっております。

希望小売価格(税抜)	550円/袋
最もおいしい時期	通年
原材料	ネーブルオレンジ(国産)、砂糖、還元水飴/酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)
主原料産地	瀬戸内産
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞3カ月
1ケースあたり入数	100g×100袋/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4582113770712
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	30日
ケースサイズ(重量)	48×32×18cm
商品検査	糖度、水分、一般生菌数、大腸菌群、官能検査

お問い合わせ先 営業部 常務取締役 古川 勝浩

TEL 0897-41-6297 FAX 0897-40-1843

mail [kanri@ehimekj.com](mailto:kanri@ehimekj.com)

## ゆずすていく(55g)

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用

愛媛果汁食品株式会社

Web <http://www.ehimekj.com>



### ドライフルーツで女子力急上昇

名産地である愛媛と高知の厳選した柚子をドライフルーツに仕上げました。本製品は香り成分を最大限に発揮する製法を用いており、上品でどこか懐かしい香りを有しております。

希望小売価格(税抜)	400円/袋
最もおいしい時期	通年
原材料	柚子皮(国産)、砂糖/酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(V.C)
主原料産地	愛媛県、高知県
内容量	55g
賞味期限/消費期限	賞6カ月
1ケースあたり入数	55g×80袋/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4582113770538
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	30日
ケースサイズ(重量)	48×32×18cm
商品検査	糖度、水分、一般生菌数、大腸菌群、官能検査

お問い合わせ先 営業部 常務取締役 古川 勝浩

TEL 0897-41-6297 FAX 0897-40-1843

mail [kanri@ehimekj.com](mailto:kanri@ehimekj.com)

## しょうがの砂糖漬(レモン風味)

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

有限会社マルサ製菓

Web <http://www.marusaseika0218.com/>



### 甘くて辛い不思議な味のハーモニー 風味豊かな美と健康の食の友

薄くスライスした生姜を秘伝の砂糖蜜で炊きあげた、昔なつかしい手作りの一品。喉に優しく体をポカポカ温めてくれる。緑茶だけでなく、コーヒーや紅茶、お酒との相性も抜群。さわやかなレモンの香りが口の中に広がり、風味絶佳。

希望小売価格(税抜)	300円
最もおいしい時期	9月~5月
原材料	生姜、砂糖、レモンパウダー
主原料産地	日本、タイ
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	15/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4979168141213
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	4~5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	39×22×8.5cm(1.62kg)

お問い合わせ先 総務 妻鳥 順子

TEL 0896-25-1780 FAX 0896-25-2785

mail [marusa0218@gmail.com](mailto:marusa0218@gmail.com)

## しょうがの砂糖漬(みかん風味)

卸 スーパー 百貨店 その他小売 その他

有限会社マルサ製菓

Web <http://www.marusaseika0218.com/>



### 甘くて辛い不思議な味のハーモニー 風味豊かな美と健康の食の友

薄くスライスした生姜を秘伝の砂糖蜜で炊きあげた、昔なつかしい手作りの一品。喉に優しく体をポカポカ温めてくれる。緑茶だけでなく、コーヒーや紅茶、お酒との相性も抜群。さわやかなみかんの香りが口の中に広がり、風味絶佳。

希望小売価格(税抜)	300円
最もおいしい時期	9月～5月
原材料	生姜、砂糖、みかんパウダー
主原料産地	日本、タイ
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞 120日
1ケースあたり入数	15/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4979168498300
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	4～5日
ケースサイズ(重量)	39×22×8.5cm (1.62kg)

お問い合わせ先 総務 妻鳥 順子

TEL 0896-25-1780 FAX 0896-25-2785

mail marusa0218@gmail.com

## シュクレア(セミドライ富士柿)

卸 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト OEM

株式会社丸京農園

Web <http://fujigaki.jp/>



### 富士柿を使用した カットドライフルーツ 罪悪感なく間食できる 健康スイーツ

日本一大きいとされる愛媛県八幡浜市特産の「富士柿」をカットしてじっくりと干し上げました。機械乾燥に頼らず、じっくり天日干しすることでもちもちとした食感、噛めば噛むほど出てくる自然な甘さが後を引きます。セミドライタイプ。白砂糖不使用。ノンフライ。手が汚れないので、豊富な食物繊維やポリフェノールなどが手軽に摂れる、健康スイーツです。

希望小売価格(税抜)	700円
最もおいしい時期	冬、春
原材料	富士柿
主原料産地	愛媛県八幡浜市国木地区
内容量	50g/袋
賞味期限/消費期限	賞 出荷から90日
1ケースあたり入数	100袋(入数は相談可)
保存温度帯	冷蔵(10℃以下の常温または冷蔵、外気温20℃を超える時期は冷蔵発送)
JANコード	4589789488415
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	30×40×28cm (5kg)
商品検査	抜き打ち検査/一般生菌数・大腸菌群・カビ数・二酸化硫黄

お問い合わせ先 代表取締役 井上 千代美

TEL 050-3740-2776 FAX 0894-22-5208

mail info@fujigaki.jp

## ドライ媛富士A(干し富士柿)

百貨店 その他小売 レジャー 業務用 キフト

株式会社丸京農園

Web <http://fujigaki.jp/>



### 業界初、伊勢神宮奉納干し柿 巨大柿「富士柿」を丁寧に干し上げた逸品

愛媛県八幡浜市特産、日本一大きいといわれる高級柿「富士柿」を、贅沢にゆっくり丁寧に干しあげました。繊維が少なく、種がほとんどないので食べ応えがあり。硬すぎないもっちりセミドライのまろやかな口どけ。2019年3月16日伊勢神宮に奉納された逸品。

希望小売価格(税抜)	5,000円
最もおいしい時期	1月～3月
原材料	富士柿
主原料産地	愛媛県八幡浜市国木地区
内容量	450g(1箱5個入り)
賞味期限/消費期限	賞 出荷から60日
1ケースあたり入数	5箱
保存温度帯	冷蔵(10℃以下の常温または冷蔵、外気温20℃を超える時期は冷蔵発送)
JANコード	4589789486220
発注リードタイム	7日
ケースサイズ(重量)	30×40×28cm (5kg)
商品検査	抜き打ち検査/一般生菌数・大腸菌群・カビ数・二酸化硫黄

お問い合わせ先 代表取締役 井上 千代美

TEL 050-3740-2776 FAX 0894-22-5208

mail info@fujigaki.jp

菓子屋 艶 (YEN)



お茶に合うお菓子  
とてもお茶に合うお菓子

パリッと焼き上げた、クルミの干菓子でございます。渋皮を丹念に取り除き、きな粉をまぶしております。濃いお茶とあわせて召し上がりますと、より一層美味でございます。クルミ独特の柔和感が、とてもよい感じですよ。

希望小売価格(税抜)	454円
最もおいしい時期	通年
原材料	胡桃、中双糖、きなこ
主原料産地	胡桃(アメリカ産)
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞D+80日
1ケースあたり入数	10個×8パック=1ケース
保存温度帯	常温(直射日光や高温多湿を避けて、涼しい場所で保存)
最低ケース納品単位	1ケース~
発注リードタイム	7日~
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	33×45×22cm(5kg)

お問合せ先 代表 藤本 裕之

TEL 0898-22-1192 FAX 050-3737-1349

mail maracana@mx8.tiki.ne.jp

ベジリコ/小魚の二名煮/ととナッツ

株式会社龍宮堂

Web http://www.ryugudo.co.jp

愛媛県産のイリコと野菜で手軽に摂れる美味しいカルシウム

ベジリコ

愛媛県産のイリコに愛媛県産の野菜パウダーをコーティングした新しいタイプの小魚菓子です。イリコのカルシウムやビタミンと野菜の栄養成分が一緒に摂れる優れもの逸品です。お茶うけやおやつに、またサラダやピザのトッピングにも大好評頂いております。



希望小売価格(税抜)	250円
原材料	片口いわし(愛媛県産)、砂糖、野菜パウダー(にんじん、かぼちゃ、ごぼう、ほうれんそう、むらさきいも)(愛媛県産)、食塩、醤油(大豆、小麦を含む)
内容量	15g 賞味期限/消費期限 賞120日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温(直射日光、高温多湿を避けて保存してください)
JANコード	4984881358831
最低ケース納品単位	8ケース 発注リードタイム 5日
ケースサイズ(重量)	250×185×90cm(0.27kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌群他微生物検査及び、水分活性等理化学検査

国産原料のみを使用した小魚珍味の元祖

小魚の二名煮

120年以上作り続けている小魚珍味のルーツとも言える“二名煮(ふたなに)”は、国内産の原料だけを使用して薄味に仕上げられていますのでサクとした食感が香ばしくて美味しい逸品です。調味料などの添加物を使用していないので、自然な美味しさを安心してお楽しみいただけます。



希望小売価格(税抜)	700円
原材料	片口いわし、あじ、えび、かれい、砂糖、昆布、水飴、醤油、食塩、乳糖(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量	8g×6 賞味期限/消費期限 賞150日
1ケースあたり入数	20/ケース 保存温度帯 常温
JANコード	4984881050797
最低ケース納品単位	4ケース 発注リードタイム 6日
ケースサイズ(重量)	43×30×23.5cm(2.16kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌群他微生物検査及び、水分活性等理化学検査

素材の美味しさにこだわったヘルシースナックです

ととナッツ

国内産の片口いわし、えび、昆布の味と風味を最大限生かすように受け継がれた伝統の製法で薄味に仕上げ、北海道産の黒大豆、カリフォルニア産のアーモンドとくるみをミックスした素材の美味しさにとことんこだわったヘルシースナックです。



希望小売価格(税抜)	400円
原材料	アーモンド、黒大豆、くるみ、片口いわし、えび、昆布、砂糖、水飴、醤油、乳糖、食塩(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量	50g 賞味期限/消費期限 賞120日
1ケースあたり入数	20/ケース 保存温度帯 常温
認証・認定機関の許認可	惣菜製造業
JANコード	4984881051534
最低ケース納品単位	6ケース 発注リードタイム 5日
ケースサイズ(重量)	37×25.5×9cm(1.45kg)
商品検査	一般生菌数、大腸菌群他微生物検査及び、水分活性等理化学検査

共通項目

最もおいしい時期	通年	主原料産地	愛媛県
販売エリアの制限	無		

お問合せ先 営業本部長 近藤 貞夫

TEL 089-984-2621 FAX 089-984-2607

mail kondo@ryugudo.co.jp

**中性脂肪が気になる方へ。煮干し業界初の機能性表示食品**

**瀬戸内母ちゃんの食べる小魚**

瀬戸内海産片口いわしを、食塩を添加せず釜茹でし、煮干しに仕上げました。魚由来のEPA・DHAが含まれており、中性脂肪を下げる機能があることが報告されています。「業界初」※中性脂肪の機能性について表示した食べる煮干し2019年12月自社調べ



希望小売価格 (税抜)	300円	内容量	30g
原材料	片口いわし (瀬戸内海産)		
主原料産地	瀬戸内海産	JANコード	4971455093205
賞味期限/消費期限	賞180日	1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	常温 (高温多湿・直射日光を避けて保存してください)		
認証・認定機関の許認可	ISO (ISO9001)、HACCP (対米輸出HACCP)、その他 (FSSC22000、ISO22000)		
ケースサイズ (重量)	35×26.3×12cm (0.69kg)		
商品検査	理化学検査 (水分、塩分、脂質他)、微生物検査、工程内検査 (金属異物他)		

**ご飯のお供にどうぞ!**

**素材と製法にこだわったごまいわし佃煮**

**ごまいわし佃煮**

国内産大きめサイズのいわしを、甘辛く味付けし、たっぷりの胡麻で仕上げた佃煮です。素材の味を活かした甘辛い味付けでご飯のおかずにとピッタリです。保存料、香料などを使用しておりません。お茶請けや、おつまみとしてもお召し上がり下さい。



希望小売価格 (税抜)	300円	内容量	100g
原材料	煮干し (いわし (国産)、食塩)、砂糖、醤油 (大豆・小麦を含む)、ごま、味噌、寒天/調味料 (アミノ酸等)		
主原料産地	いわし (日本)	JANコード	4971455093960
賞味期限/消費期限	賞120日	1ケースあたり入数	10pcs
保存温度帯	常温 (高温多湿・直射日光を避けて保存してください)		
認証・認定機関の許認可	ISO (ISO9001)、HACCP (対米輸出HACCP)、その他 (FSSC22000、ISO22000)		
ケースサイズ (重量)	27×19×13cm (1.37kg)		
商品検査	理化学検査 (水分、塩分、脂質他)、微生物検査、工程内検査 (金属異物他)		

**国内産片口いわしとアーモンドのコラボ! カルシウムたっぷりな海の恵み**

**カルちゃん アーモンド小魚**

カルシウム豊富な国内産片口いわしを手軽においしく食べて頂けるよう、ほど良い甘さに味付けをし、香ばしいアーモンドとミックスしました。人気の定番商品の個食タイプです。お茶請けに、おつまみに。また、お子様のおやつにも最適です。



希望小売価格 (税抜)	800円	内容量	6g×20P
原材料	アーモンド (アメリカ産)、煮干し (片口いわし、食塩)、砂糖、澱粉分解物、ごま、食塩		
主原料産地	アーモンド (アメリカ)、片口いわし (日本)		
賞味期限/消費期限	賞180日	1ケースあたり入数	10pcs
保存温度帯	常温 (高温多湿・直射日光を避けて保存してください)		
認証・認定機関の許認可	FSSC22000、ISO22000		
JANコード	4971455080816		
ケースサイズ (重量)	41.5×18.5×19.5cm (2kg)		
商品検査	水分値、水分活性		

**共通項目**

最もおいしい時期	通年		
発注リードタイム	5日	販売エリアの制限	なし

**四国産生乳使用クリームチーズを、薄皮の魚肉シートでサンドしたスイーツ珍珠**

**クリームチーズサンド**

四国産の生乳から作ったクリームチーズを、薄皮の魚肉シートでサンドしたスイーツ珍珠です。なめらかなクリームチーズの食感と、風味豊かな味わいをお楽しみ下さい。食べやすいスティックタイプです。



希望小売価格 (税抜)	300円	内容量	50g
原材料	クリームチーズ (ナチュラルチーズ、食塩、ゼラチン) (国内製造)、魚肉(身加工品 (魚肉(身)、動物蛋白、その他) /加工澱粉、ソルビトール、トウモロコシ、乳化剤、調味料 (アミノ酸等)、着色剤 (一部に小麦・乳成分・ゼラチン・大豆を含む))		
主原料産地	クリームチーズ (国内製造)		
賞味期限/消費期限	賞90日	1ケースあたり入数	10pcs
保存温度帯	冷蔵 (10℃以下)	JANコード	4971455034192
認証・認定機関の許認可	ISO (ISO9001)、HACCP (対米輸出HACCP)、その他 (FSSC22000、ISO22000)		
ケースサイズ (重量)	23×18.5×12.5cm (0.77kg)		
商品検査	水分値、水分活性		

**プレミアムなナッツで、私だけのご褒美タイム**

**ご褒美の種 ナッツ&フルーツ ブルーベリー味**

くるみ、カシューナッツ、クランベリー、パンプキンシード、アブリコット、キウイフルーツをミックスして、ブルーベリー果汁で爽やかな甘さに仕上げた商品。そのままお召し上がり下さい。ヨーグルトや牛乳などと一緒にご一緒に、シリアル風にもお使い頂けます。



希望小売価格 (税抜)	300円	内容量	50g
原材料	(※) カシューナッツ、クルミ、パンプキンシード、アブリコット、キウイフルーツ、乾燥ブルーベリー、砂糖、調味料 (アミノ酸等)		
主原料産地	くるみ (アメリカ)	JANコード	4971455090310
賞味期限/消費期限	賞180日	1ケースあたり入数	10pcs
保存温度帯	常温 (高温多湿・直射日光を避けて保存してください)		
認証・認定機関の許認可	ISO (ISO9001)、HACCP (対米輸出HACCP)、その他 (FSSC22000、ISO22000)		
ケースサイズ (重量)	24.5×23.5×12cm (1kg)		
商品検査	水分値、水分活性		

**サクッとしっとり新食感海の恵みをギュッと凝縮して焼き上げました**

**いそっこちりめん**

瀬戸内海産ちりめんを、そのまま特殊な温度と圧力で薄い煎餅状に焼き上げました。つなぎや添加物等は一切使用しておりません。手土産や、ちょっとした贈り物にも最適です。第16回松山ブランド新製品コンテスト「NEXT ONE」金賞 松山商工会議所会頭賞受賞商品



希望小売価格 (税抜)	1,000円	内容量	5g×3袋
原材料	【いそっこちりめん】ちりめん (いわしの稚魚 (瀬戸内海産)、食塩) 【いそっこちりめん (海苔入り)】ちりめん (いわしの稚魚 (瀬戸内海産)、食塩、干のり) 【いそっこちりめん (海老入り)】ちりめん (いわしの稚魚 (瀬戸内海産)、食塩、えび (アサヒ)、オキアミ		
主原料産地	ちりめん (いわしの稚魚 (瀬戸内海産))		
賞味期限/消費期限	賞180日	1ケースあたり入数	15
保存温度帯	常温	JANコード	4971455094493
認証・認定機関の許認可	FSSC22000、ISO22000		
ケースサイズ (重量)	47×32×29cm (2.8kg)		
商品検査	水分値、水分活性		

**お問合せ先** 企画開発部 部長代理 八木 建多郎

TEL 089-983-1230 FAX 089-983-1239

mail yagi@okabe-group.com

小腹にぴったり。  
ひとくちチーズ

チーズおやつ

おつまみでよくあるチーズを一口サイズにカットし、型絞りにしました。型絞りにすることでいつでもどこでも食べたいときに食べただけお召し上がりいただけます。お子様のカルシウム補給にもどうぞ。



希望小売価格 (税抜)	10円
原材料	ナチュラルチーズ、鰹すり身、でん粉 (小麦を含む)、バター、食塩、大豆たん白、植物油、乳化剤、甘味料 (ソルビトール)、調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (ビタミンE)、保存料 (ソルビン酸K)
主原料産地	主にオセアニア
賞味期限 / 消費期限	賞 120日
内容量	1本
1ケースあたり入数	48本 / ケース
認証・認定機関の許認可	ISO
最低ケース納品単位	960本
JANコード	4970765131119
ケースサイズ (重量)	18×11×4.5cm (0.19kg)

かつお節みたいな  
チーズ

ふんわり削りチーズ

おつまみでよくあるチーズをかつお節のようにふんわりやわらかく削りました。まろやかな風味とやわらかな食感をお楽しみください。サラダのトッピングなど+1な使い方も。



希望小売価格 (税抜)	198円
原材料	プロセスチーズ、鰹すり身、でん粉 (小麦を含む)、大豆たん白、食塩、植物油、ソルビトール、乳化剤、調味料 (アミノ酸等)
主原料産地	主にオセアニア
賞味期限 / 消費期限	賞 120日
内容量	25g
1ケースあたり入数	10 / ケース
認証・認定機関の許認可	ISO
最低ケース納品単位	10ケース
JANコード	4970765141569
ケースサイズ (重量)	14×21×2cm (0.7kg)

手軽においしく小魚でカルシウム  
アーモンドでビタミンE補給

アーモンド小魚

瀬戸内産片口イワシは身が柔らかく良質と言われております。その小魚を女性に嬉しいアーモンドと配合しました。給食で食べたような懐かしい甘めの味付けになっております。これをネタにお茶請けや子供とのおやつ時間の一品にどうぞ。



希望小売価格 (税抜)	248円
原材料	カタクチイワシ、アーモンド、砂糖、ごま、還元水飴、食塩
主原料産地	瀬戸内海
賞味期限 / 消費期限	賞 150日
内容量	70g
1ケースあたり入数	12 / ケース
認証・認定機関の許認可	ISO
最低ケース納品単位	8ケース
JANコード	4970765141521
ケースサイズ (重量)	40×27×10cm (1.5kg)

カルシウムたっぷりの小魚に  
ミネラル豊富なごまを配合

味付小魚 ごま

瀬戸内海産のカタクチイワシを伝統の製法で仕上げました。



希望小売価格 (税抜)	500円
内容量	86g
賞味期限 / 消費期限	賞 90日間
1ケースあたり入数	20
JANコード	4970765151223
最低ケース納品単位	2ケース
ケースサイズ (重量)	42.5×27×17.5cm (2.7kg)

共通項目

最もおいしい時期	通年
保存温度帯	常温
発注リードタイム	7日
販売エリアの制限	無

お問合せ先 羽田野 謙

TEL 089-984-2141 FAX 089-984-2187

mail hatano@ohgiya-f.co.jp

スイーツ・菓子



### 瀬戸内海産の 片口いわし使用 いわしの旨みを残しつつ しっとりした食感

瀬戸内海産の片口いわしを、ダシのきいた調味液に漬け、そのまま食べられるように仕上げました。調理などの手間がなく、そのままお召し上がりいただけます。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	片口いわし、調味酢 (砂糖、醸造酢、食塩)、だし醤油 (醤油、小麦酢調味料、煮干鰯、本みりん、砂糖、食塩、鰹節、鯖節、真昆布、干椎茸、醸造酢) / 酒精、調味料 (アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
主原料産地	片口いわし: 瀬戸内海産
内容量	75g
賞味期限 / 消費期限	賞 120日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP (大日本水産会で認証取得)
JANコード	4937932027682
最低ケース納品単位	4ケース×混載3甲
ケースサイズ (重量)	49×28.5×18cm (2.2kg)

**お問合せ先** 営業部 主任 桑波田 勇気  
 TEL 089-971-8465 FAX 089-971-8519  
 mail y-kuwahata@sskfoods.jp

### がっつり胡麻いわし (プレーン・梅味)



### 瀬戸内海産の片口いわし使用 いわしの旨みを残しつつ、サクッとした食感

瀬戸内海産の片口いわしをそのまま骨まで丸ごと食べられるように仕上げました。甘めの調味と胡麻の香ばしさはとても相性が良く、お子様のおやつにも最適。ご家族皆様でお召し上がり頂けます。梅味は和歌山県産の南高梅パウダーを使用しました。梅のさわやかな酸味とサクサク食感をお楽しみください。

希望小売価格 (税抜)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	プレーン: 片口いわし、砂糖、ごま、醤油、澱粉分解物、食塩 / 調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・さばを含む) 梅味: 片口いわし、砂糖、梅しそシーズニング (デキストリン、ぶどう糖、食塩、乾燥梅肉、乾燥赤しそ)、ごま、醤油、澱粉分解物、食塩 / 調味料 (アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆・さばを含む)
主原料産地	片口いわし: 瀬戸内海産
内容量	プレーン: 80g、梅味: 75g
賞味期限 / 消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP (大日本水産会で認証取得)
JANコード	プレーン: 4937932027217、梅味: 4937932027538
ケースサイズ (重量)	49×28.5×18cm (2.2~2.4kg)

**お問合せ先** 営業部 主任 桑波田 勇気  
 TEL 089-971-8465 FAX 089-971-8519  
 mail y-kuwahata@sskfoods.jp

### 燻製焼あじ、燻製焼いわし、燻製焼貝ひも、燻製焼あご



### 国内産桜チップを使用した燻製シリーズ

国産桜チップを使用して丁寧にじっくりと燻した香りが味に深みを出します。袋を開けた時に広がるスモークの香ばしさもお楽しみ下さい。

希望小売価格 (税抜)	350円
最もおいしい時期	通年
原材料	あじ、いわし、トビウオ (共通) 砂糖、食塩 / ソルビトール、調味料 (アミノ酸)、帆立貝ひも、砂糖、食塩、唐辛子 / ソルビトール、調味料 (アミノ酸等)
主原料産地	ベトナム (あじ、いわし、トビウオ)、日本 (帆立貝ひも)
内容量	45g
賞味期限 / 消費期限	賞 120日
1ケースあたり入数	20入
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP (愛媛県食品自主衛生管理認証)
JANコード	4516491054645 (焼あじ)、4516491054898 (焼いわし)、4516491054904 (焼貝ひも)、4516491055147 (焼あご)
ケースサイズ (重量)	40.5×27×14cm (1.5kg)

**お問合せ先** 専務取締役 神野 宏幸  
 TEL 089-985-2643 FAX 089-985-2696  
 mail j-hiroyuki@foods.jinno.org

## 【味紀行】太刀魚骨せんべい、焼ほたて貝ひも、炙りいわし、きすロール

中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト OEM

株式会社つるさき食品

Web <http://www.turusaki.jp>



### 独りでも大勢でもおうち時間を一緒に楽しんでいただきたい海産珍味です

愛媛県産のサクッとした太刀魚骨せんべいから柔らかい魚ロールまで素材の良さを生かした食べやすくこだわった海産珍味です。小魚珍味発祥の地、愛媛県松前町の名もない会社ですが、愚直に真面目にその日の気候条件などで都度最良な製造を常に行っております。

希望小売価格(税抜)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	【太刀魚骨せんべい】太刀魚骨(愛媛県産)、砂糖、ごま、麦芽糖、醤油、醗酵調味料、澱粉分解物、食塩、魚醤、オニオンエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素)【焼ほたて】帆立貝(国産)、砂糖、食塩、醗酵調味料、香辛料/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、pH調整剤【炙りいわし】いわし(ベトナム・ミャンマー)、砂糖、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸)【きすロール】きす(ベトナム産)、砂糖、食塩/ソルビット、調味料(アミノ酸)
主原料産地	【太刀魚骨せんべい】愛媛県産【焼ほたて】国内産【炙りいわし】ベトナム、ミャンマー【きすロール】ベトナム
内容量	【太刀魚骨せんべい】90g【焼ほたて】72g【炙りいわし】72g【きすロール】62g
賞味期限/消費期限	賞 120日
1ケースあたり入数	12パック入
保存温度帯	常温(高温多湿、直射日光を避け、常温保存して下さい)
JANコード	【太刀魚骨せんべい】4975208023495【焼ほたて】4975208023518【炙りいわし】4975208023549【きすロール】4975208023587
ケースサイズ(重量)	39×28×9cm(0.27kg)

お問い合わせ先 営業部 三國 勝 TEL 089-984-6973  
FAX 089-984-0343 mail yumiyama@turusaki.jp

## ブラッドオレンジ塩チョコレート

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー キフト

尾崎食品株式会社

Web <http://k-ookoku.jp>



### 愛媛産ブラッドオレンジと伯方の塩をクーベルチュールチョコで上品な味わい

愛媛県産ブラッドオレンジと伯方の塩を練りこみ、相性の良いカカオ55%成分のクーベルチュールチョコレートでさらに高級で口どけの良いチョコレートになりました。味、商品デザインともに本格的な逸品です

希望小売価格(税抜)	430円
最もおいしい時期	秋冬
原材料	カカオマス、砂糖、ココアバター、果実果皮加工品(ブラッドオレンジ(愛媛県産)、グラニュー糖、還元水飴)、塩、レシチン(大豆由来)、香料、ビタミンC
主原料産地	コートジボワール、愛媛
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	50枚
保存温度帯	常温(夏季配送時のみ冷蔵)
JANコード	4994824004633
最低ケース納品単位	50枚
発注リードタイム	2~3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	35.7×35.7×9cm(4.2kg)

お問い合わせ先 尾崎 成永 TEL 0895-23-1212  
FAX 0895-24-3580 mail sige@k-ookoku.jp

## 元気もん

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 業務用 OEM

企業組合津島あぐり工房

Web <https://www.asumo-uwajima.com/>



### ばーちゃんと僕と元気もん

固い豆菓子は沢山ありますが「元気もん」は固くない。シルバー世代や子供たちも美味しく食べられる。化学調味料不使用、ノンGMO菜種油使用なので健康的なスナック豆菓子としておやつやお父さんのビールのおつまみとして愛されています。お孫さんとのコミュニケーションツールとしてお使いください。

希望小売価格(税抜)	420円
最もおいしい時期	通年
原材料	大豆(愛媛県宇和島産)、かえりちりめん(愛媛県産)、三温糖、こいくち醤油、片栗粉、みりん、ごま、压榨なたね油(遺伝子組み換えではない)、压榨金白胡麻油(一部に大豆、小麦、ごまを含む)
主原料産地	愛媛県宇和島市
内容量	120g
賞味期限/消費期限	賞 180日
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温
JANコード	4589529330493
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	27×37×17cm(3.6kg)
商品検査	食品微生物センター

お問い合わせ先 山下 由美  
TEL 0895-49-1317 FAX 0895-49-6865  
mail asumo@mm.pikara.ne.jp

## 梅錦 純米吟醸原酒 酒一筋

梅錦山川株式会社

スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

Web <http://www.umenishiki.com>



希望小売価格 (税抜)	1,338円
最もおいしい時期	通年
原材料	米・米麴
主原料産地	兵庫県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞なし/潤なし
1ケースあたり入数	6/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4951833013025
最低ケース納品単位	5ケース
発注リードタイム	4日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	28.5×37.5×30.5cm

### 飲みごたえのある純米吟醸原酒

原酒ならではの濃厚な香りと、それに負けない押し強い味わいを持ったお酒。

お問合せ先 営業 森安 芳勝

TEL 0896-58-1211 FAX 0896-58-3171

mail [info@umenishiki.com](mailto:info@umenishiki.com)

## 初雪盃 しづく媛純米吟醸酒

協和酒造株式会社

外食 その他小売 レジヤ 業務用 ギフト

Web <http://www.hatsuyukihai.jp>



希望小売価格 (税抜)	1,515円
最もおいしい時期	通年
原材料	米 (国産)、米麴 (国産米)
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞 常温1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温 (冷蔵なら尚良い)
JANコード	4935159093480
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ (重量)	30×38.5×34cm (15kg)

### 愛媛県酒造 好適米しづく媛を味わう

愛媛県初の酒造好適米「しづく媛」を100%使用。55%精米の純米吟醸酒。酸味があり、食中酒にもオススメの一品です。

お問合せ先 専務取締役 谷口 直子

TEL 089-962-2717 FAX 089-962-7788

mail [n-taniguti@hatsuyukihai.jp](mailto:n-taniguti@hatsuyukihai.jp)

## 華姫桜 純米酒

近藤酒造株式会社

外食 中食 スーパー 百貨店 その他小売 レジヤ

Web <http://www.kondousyuzou.com>



### 愛媛県産米松山三井を100%使用した新居浜産の純米酒です

新居浜旦の上産 (昔から新居浜の旦の上はブランド米の産地として有名な産地です) 松山三井を100%使用した新居浜産の純米酒です。吟醸造りで醸したお酒はお米本来の旨みの乗ったすっきりした味わいの純米酒に仕上がっております。

希望小売価格 (税抜)	2,233円
原材料	米 (国産) 米麴 (国産米)
主原料産地	愛媛県新居浜市
内容量	1800ml
賞味期限/消費期限	賞 1年間/潤 1年間
1ケースあたり入数	6本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4995810001155
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用

お問合せ先 近藤 嘉郎

TEL 0897-33-1177 FAX 0897-37-3351

mail [info@kondousyuzou.com](mailto:info@kondousyuzou.com)

## 宇和海熟成酒「蒼海」

株式会社とじ萬

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット

Web <http://www.tojiman.jp>



### 宇和海が育てた 甘い香りの海底熟成酒

愛媛・内子の名門「千代乃亀酒造」の吟醸酒を、宇和海（戸島沖）の海底で約半年間寝かせたお酒です。宇和海の安定した水温と潮の満ち引きによってゆったりと揺られ、引き上げられたお酒はほんのり甘い香りをまといます。

希望小売価格(税抜)	7,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	米、米麴、醸造アルコール
主原料産地	愛媛県
内容量	1800ml
賞味期限/消費期限	賞なし/測なし
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	冷蔵(常温のまま長期保管すると味が変化してしまうことがあるため、できるだけ冷蔵してください)
JANコード	4580641500016
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	46×45×25cm(18kg)

お問い合わせ先 販路開拓担当取締役 上甲 教文(じょうこう のりふみ)

TEL 090-7717-9150 FAX 0895-64-0020

mail info@tojiman.jp

## 桜風 純米大吟醸 720ml

桜うづまき酒造株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

Web <https://www.sakurazumaki.com>



### 原料に愛媛県産山田錦を 100%使用した 風味豊かな愛媛県産純米大吟醸

原料に50%精白の愛媛県産山田錦を100%使用した愛媛県産純米大吟醸。柔らかい口当たりと豊かな風味が特徴。瀬戸内の淡白なお魚を甘めの醤油・味噌等で味付けした料理との相性が良く、お刺身や煮付け、西京焼き・おでん・味噌煮込み等がお勧め。

希望小売価格(税抜)	1,600円
原材料	米(国産)、米麴(国産米)
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞365日
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(高温多湿な場所での保管はお控えください)
JANコード	4932734111003
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3営業日
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ(重量)	26×34×32cm(15kg)

お問い合わせ先 篠原 成昌

TEL 089-992-1011 FAX 089-992-2159

mail uzumaki@mocha.ocn.ne.jp

## 千代の亀 純米大吟醸 蒼流

千代の亀酒造株式会社

外食 中食 卸 百貨店 その他小売 キット

Web <http://www.chiyonokame.com>



### ライチを連想させる甘く芳醇な香り スッキリとした上品な味わい

愛媛酵母EK-7を使用して低温でゆっくりを発酵させたお酒です。スッキリとして上品な甘みと切れ味のよい後味が特徴。和食だけでなくフレンチやイタリアンとも好相性。ワイングラスでどうぞ。数々のパッケージデザインを受賞した、墨絵のスタイリッシュなラベルは海外でも好評です。

希望小売価格(税抜)	3,000円
原材料	米(愛媛県産)、米麴(愛媛県産米)
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞12か月
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温(冷暗所保存(15℃以下が望ましい))
JANコード	4982157530936
最低ケース納品単位	1
発注リードタイム	営業日3日以内
ケースサイズ(重量)	30×37.5×33cm(14.8kg)
商品検査	酒のアルコール分・日本酒度等必要項目の検定、目視による異物混入の検品、出荷時の検品を行っている。

お問い合わせ先 代表取締役 岡田 将太郎

TEL 0893-44-2201 FAX 0893-43-1036

mail kame@chiyonokame.com

## 京ひな 一刀両断 純米大吟醸辛口

外食 中食 百貨店 その他小売

酒六（さかろく）酒造株式会社

Web <http://www.sakaroku-syuzo.co.jp>



### 上品な辛口。キレの一刀両断

潔い切れ味が特徴の純米大吟醸。日本酒度は+8前後の辛口ながら旨みと甘味さを感じさせ、後口は切れるタイプの純米大吟醸。和食以外の中華や焼き肉などにも相性が良い食中酒。定番商品の他に、春には「中汲み生酒」、秋には「中汲み火入れ」をご用意しております。

希望小売価格(税抜)	1,800ml: 3,400円、720ml: 1,750円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)、米こうじ(国産米)
主原料産地	愛媛県
内容量	1800ml、720ml
賞味期限/消費期限	賞 12カ月
1ケースあたり入数	1,800ml: 6本、720ml: 12本
保存温度帯	輸送時以外は冷蔵10℃以下(推奨5℃以下)にて保存
JANコード	1800ml: 4580366040521 720ml: 4580366040514
発注リードタイム	受注日の翌営業日発送 ※繁忙期は受注時に調整
ケースサイズ(重量)	1800ml: 34.8×23.2×H42.5、720ml: 33×25×H32 (1800ml: 17.4kg、720ml: 13.8kg)

お問い合わせ先 武知 直之

TEL 0893-44-3054 FAX 0893-44-3140

mail [info@sakaroku-syuzo.co.jp](mailto:info@sakaroku-syuzo.co.jp)

## 京ひな 隠し剣 純米大吟醸

外食 中食 百貨店 その他小売

酒六（さかろく）酒造株式会社

Web <http://www.sakaroku-syuzo.co.jp>



### 白身のお刺身や和食にはこちら 飲み飽きせず長く楽しめます

愛媛酵母の控え目で上品な香りが特徴の純米大吟醸。日本酒度は+5前後のやや辛口ながら、口当たりは優しく後味は爽やか。料理に寄り添い繊細な和食を引き立てる食中酒。季節限定品として春に「本生酒」をご用意しております。(※ラベルなど仕様がやや変更になる場合がございます。)

希望小売価格(税抜)	1,800ml: 3,200円、720ml: 1,650円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)・米麹(国産米)
主原料産地	愛媛県
内容量	1800ml、720ml
賞味期限/消費期限	賞 12カ月
1ケースあたり入数	1,800ml: 6本、720ml: 12本
保存温度帯	冷蔵(輸送時以外は冷蔵10℃以下(推奨5℃以下)にて保存)
JANコード	1800ml: 4580366040590 720ml: 4580366040583
発注リードタイム	受注日の翌営業日発送 ※繁忙期は受注時に調整
ケースサイズ(重量)	1800ml: 34.8×23.2×H42.5cm、720ml: 37.3×27.8×H31.5cm(1800ml: 17.4kg、720ml: 15.0kg)

お問い合わせ先 武知 直之

TEL 0893-44-3054 FAX 0893-44-3140

mail [info@sakaroku-syuzo.co.jp](mailto:info@sakaroku-syuzo.co.jp)

## 雪雀純米大吟醸

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジナー

雪雀酒造株式会社

Web <http://www.yukisuzume.com>



### 品質第一主義を守る 手作りの純米大吟醸酒

透明感のある香りとともにお米のうまみが存分に生かされたきめ細やかな口当たりと、ほんのりとした甘みとうまみが調和された上品な味わい。

希望小売価格(税抜)	2,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	米・米こうじ
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞 常温1年間
1ケースあたり入数	6本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4994592105822
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	3日間
販売エリアの制限	無
ケースサイズ(重量)	20×29×30cm (7.7kg)

お問い合わせ先 代表取締役 飯田 俊明

TEL 089-992-0025 FAX 089-993-0052

mail [info@yukisuzume.com](mailto:info@yukisuzume.com)

## 仁喜多津 大吟醸酒

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 キフト

水口酒造株式会社

Web <https://www.dogobeer.co.jp/>



全国新酒鑑評会  
最高位「金賞」  
通算7度受賞酒

仕込み水には熟田津の良水を使い、米は粒よりの山田錦を磨き上げたその味わいは、明治幼年の創業以来、一世紀以上に渡る歴史の中で育まれてきた蔵人の技が生きる逸品です。

フルーティーな味わいと、独特の立ち香、含み香のある大吟醸ならではの華やかな味わいをお楽しみ下さい。

希望小売価格 (税抜)	720ml / 3,000円・1800ml / 5,800円
最もおいしい時期	通年
原材料	米 (国産)・米麹 (国産米)・醸造アルコール
主原料産地	原料米 (兵庫県産 山田錦)
内容量	720ml・1800ml
1ケースあたり入数	720ml / 12本入り・1800ml / 6本入り
保存温度帯	常温
JANコード	720ml: 4988321327036 1800ml: 4988321327043
最低ケース納品単位	1ケースより指定先直送、送料元払
発注リードタイム	3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	27×36×33cm (16kg) / 720ml
商品検査	アルコール製品のため国税庁指導のもと鑑定

お問合せ先 販売推進部 部長 城下 雄一郎

TEL 089-924-6616 FAX 089-924-3707

mail [nikitatsu@dogobeer.co.jp](mailto:nikitatsu@dogobeer.co.jp)

## 道後焼酎 振鷺閣

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 キフト

水口酒造株式会社

Web <https://www.dogobeer.co.jp/>



愛媛県中予産『はだか麦』を使用した  
新しい麦焼酎

愛媛県が生産量日本一を誇る農産物のひとつである「はだか麦」。その素材を贅沢にたっぷり使用し、「清酒酵母」「黄麹」「三段仕込み」「低温発酵」という伝統の清酒造りを生かした仕込みを行い、麦焼酎本来の香ばしい香りと上品な口あたりを存分に楽しんで頂ける一献です。

希望小売価格 (税抜)	720ml / 1,500円・1800ml / 3,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦麹 (愛媛県中予産麦)、米 (国産)
主原料産地	はだか麦麹 (愛媛県中予産麦)
内容量	720ml・1800ml
1ケースあたり入数	720ml / 12本入り・1800ml / 6本入り
保存温度帯	常温
JANコード	720ml: 4988321400081 1800ml: 4988321400074
最低ケース納品単位	1ケースより指定先直送、送料元払
発注リードタイム	3営業日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ (重量)	27×36×36cm (16kg) / 720ml
商品検査	アルコール製品のため国税庁指導のもと鑑定

お問合せ先 販売推進部 部長 城下 雄一郎

TEL 089-924-6616 FAX 089-924-3707

mail [nikitatsu@dogobeer.co.jp](mailto:nikitatsu@dogobeer.co.jp)

## 道後ジン JAPANESE DOGO CRAFT GIN

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 キフト

水口酒造株式会社

Web <https://www.dogobeer.co.jp/>



愛媛県産素材のボタニカル使用  
道後産クラフトジン

創業120年余りの道後の造り酒屋が長年の醸造技術の粋を極め、愛媛県産素材のボタニカル使用にこだわった<スピリッツ>クラフトジン「道後ジン」が誕生しました。

米、酒粕由来の清酒の旨味にフレッシュな柑橘の香り、スパイスの風味を効かせた、香り深く、後味が爽やかな味わいをお楽しみください。

希望小売価格 (税抜)	200ml / 1,900円・500ml / 4,800円・720ml / 6,400円・750ml / 7,600円
最もおいしい時期	通年
原材料	本格焼酎 (愛媛県製造)、せとか、紅まどんな、ジュンパーベリー、キウイ、七折小梅、柚子、レモン、久万銘木の樽チップ、新宮茶、他
主原料産地	本格焼酎 (愛媛県製造)、せとか (愛媛県産)
内容量	200ml・500ml・720ml・750ml
1ケースあたり入数	各12本入り
保存温度帯	常温
JANコード	200ml: 4988321500019 500ml: 4988321500002 720ml: 4988321500026 750ml: 4988321500057
ケースサイズ (重量)	18×23×26cm (6kg) / 200ml
商品検査	アルコール製品のため国税庁指導のもと鑑定

お問合せ先 販売推進部 部長 城下 雄一郎

TEL 089-924-6616 FAX 089-924-3707

mail [nikitatsu@dogobeer.co.jp](mailto:nikitatsu@dogobeer.co.jp)

## 四国屈指の杜氏集団「伊方杜氏」の故郷から。海の幸を味わう酒

### 八西 純米大吟醸



かつて四国屈指の杜氏集団といわれた「伊方杜氏」の拠点である宇西和郡伊方町。その百年を超える酒造りの伝統と食とともに日本酒を楽しむ文化を伝えたいという思いから地元海の幸によく合うお酒を造りました。(作り手：川亀酒造)

希望小売価格 (税抜)	720ml: 3,000円 1800ml: 5,000円
内容量	720ml、1800ml
1ケースあたり入数	720ml: 12本 1800ml: 4本
保存温度帯	冷蔵 (常温保管も可能ですが、冷蔵保管をお勧めしています)
ケースサイズ (重量)	720ml: 26.7×35×33cm (14.3kg) 1800ml: 31×43×34cm (13.5kg)

## 地元愛媛の食米「松山三井」を使ったキレがあるすっきりとした純米大吟醸酒

### 八西 純米大吟醸 辛口



爽やかな吟醸香と辛口の澄んだ味わい。キレのある後味が心地よい余韻を残していくきめ細やかなお酒です。ラベルは、地元愛媛県立三崎高校の生徒さんがデザインしています。(作り手：川亀酒造)

希望小売価格 (税抜)	3,000円
内容量	720ml
1ケースあたり入数	720ml: 12本
保存温度帯	冷蔵 (常温保管も可能ですが、冷蔵保管をお勧めしています)
ケースサイズ (重量)	26.7×35×33cm (14.3kg)

## 米の旨味を存分に楽しめる辛口の純米酒

### 八西 特別純米



すっきりキレの良い辛口純米酒ですが、口に含むとほんのりやさしい米の旨みもひろがります。冷～燗の幅広い飲用温度で和食全般との相性が良く懐の深いお酒です。(作り手：川亀酒造)

希望小売価格 (税抜)	720ml: 1,400円 1800ml: 2,700円
内容量	720ml、1800ml
1ケースあたり入数	720ml: 12本 1800ml: 5本
保存温度帯	冷蔵 (常温保管も可能ですが、冷蔵保管をお勧めしています)
ケースサイズ (重量)	720ml: 26.7×35×33cm (14.5kg) 1800ml: 31×43×34cm (14.5kg)

## 低温長期もろみの上品な味わいの純米大吟醸酒

### 岬十三里 純米大吟醸



控えめで上品な香りと米の旨みを持ち合わせる爽やかなのど越し。「冷」はもちろん、純米大吟醸ながら「める燗」もおすすめてです。(作り手：川亀酒造)

希望小売価格 (税抜)	2,100円
内容量	720ml
1ケースあたり入数	720ml: 12本
保存温度帯	冷蔵 (常温保管も可能ですが、冷蔵保管をお勧めしています)
ケースサイズ (重量)	26.7×35×33cm (14.3kg)

### 共通項目

最もおいしい時期	通年
原材料	米 (国産)、米麴 (国産米)
主原料産地	愛媛県
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後3日～14日以内
販売エリアの制限	無

お問合せ先 オレンジライフ推進課

TEL 0894-39-0902 FAX 0894-39-0883

mail [shikokunoshippo@ikata-s.co.jp](mailto:shikokunoshippo@ikata-s.co.jp)

## スタンダードな蔵元イチ押しのお酒 穏やかながら凛とした気品漂う食中純米酒

### 石鎚 純米吟醸 緑ラベル

IWC2021 純米吟醸の部SILVER受賞。平成24～25年ANA国際線ファーストビジネスクラス採用酒。「名水百選」に選定された愛媛県西条市の「うちぬぎ」の水を使用。



希望小売価格(税抜)	1,350円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)・米麴(国産米)
主原料産地	兵庫県・愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無し/消費無し
1ケースあたり入数	12本/1ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4909581191281
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後2日以内発送
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	36.5×28.0×33.0cm(14.5kg)

## 丁寧に手造り本位で醸した蔵元の自信作 飲み手も満足の1本です

### 石鎚 純米大吟醸

IWC2021 純米大吟醸の部GOLD受賞。程よい吟醸香と優しい米の旨味。そして全体に調和した酸味が落ち着きを与えている。穏やかでありながら、どこか優しい気持ちにさせてくれる、温かさのあるお酒です。



希望小売価格(税抜)	1,750円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)・米麴(国産米)
主原料産地	兵庫県・愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無し/消費無し
1ケースあたり入数	12本/1ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4909581191526
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後2日以内に発送
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	36.5×28.0×33.0cm(14.5kg)

## 日本酒「石鎚」の人気銘柄

### 石鎚 純米吟醸山田錦 50

IWC2019 純米吟醸の部GOLD受賞。2020ワイングラスでおいしい日本酒アワード・プレミアム純米部門金賞。平成30～31年ANA国際線ファーストビジネスクラス採用酒。兵庫県産山田錦特等米を全量使用し、小仕込みで丁寧に醸されたお酒です。



希望小売価格(税抜)	1,750円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)・米麴(国産米)
主原料産地	兵庫県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無し/消費無し
1ケースあたり入数	12本/1ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4909581191229
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後2日以内に発送
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	36.5×28.0×33.0cm(14.5kg)

## お米の旨みをそのままに 透明感のある芳香豊かな純米酒

### 石鎚 無濾過純米

2018,2019ワイングラスでおいしい日本酒アワード・メイン部門最高金賞。2020ワイングラスでおいしい日本酒アワード・メイン部門金賞。口に入れた瞬間に、パッと開くような吟醸香。無濾過らしいダイナミックな味わいです。



希望小売価格(税抜)	1,250円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)・米麴(国産米)
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無し/消費無し
1ケースあたり入数	12本/1ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4909581191267
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後2日以内発送
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	36.5×28.0×33.0cm(14.5kg)

お問合せ先 代表取締役社長 越智 浩 TEL 0897-57-8000

FAX 0897-57-8811 mail sake@ishizuchi.co.jp

## 山丹正宗 しずく媛 純米吟醸

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト OEM

株式会社八木酒造部

Web <https://www.yamatan.jp>



### 米・水・酵母 オール愛媛の純米吟醸酒

世界最高ソムリエのパオロ・バッシ氏が、9.9点を付けた純米吟醸酒。愛媛の酒米「しずく媛」、愛媛県酵母「EK-1」を使用し、蔵の清冽な伏流水で仕込んだ、フルーティな香りとうさしい味わいのお酒です。

希望小売価格(税抜)	1,450円
最もおいしい時期	通年
原材料	米・米麴
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無し
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4934782130340
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	36×29×30cm (14kg)

お問い合わせ先 営業 須賀 弘幸

TEL 0898-22-6700 FAX 0898-33-0276

mail [info@yamatan.jp](mailto:info@yamatan.jp)

## 山丹正宗 刀

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 ギフト

株式会社八木酒造部

Web <https://www.yamatan.jp>



### 銘刀「正宗」をイメージした キレの良い純米大吟醸酒

ブランド名「山丹正宗」の「正宗」は、銘刀「正宗」のようにキレが良いことから来ています。「山丹正宗 刀」は、愛媛県産米「しずく媛」で仕込んだ純米大吟醸酒を、刀をモチーフにしたパッケージで仕上げました。インバウンド向け商材としておすすめです。

希望小売価格(税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	米・米麴
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無し
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4934782012387
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	36×29×30cm (14kg)

お問い合わせ先 営業 須賀 弘幸

TEL 0898-22-6700 FAX 0898-33-0276

mail [info@yamatan.jp](mailto:info@yamatan.jp)

## 城川郷 特別純米酒 尾根越えて

その他小売 レジャー その他

中城本家酒造合名会社



### 愛媛の地酒を意識し お米は県産米 水は裏山の湧水を使用 旨味のある 優しい味わいの酒造りを目指しています

口に含まれやや甘めを感じますが穏やかな香り、口当たりの柔らかさ、きれいな旨みでバランスのとれた純米酒です。料理に寄り添うようなタイプで和食をはじめいろんな食事のおともにおすすめしたい商品です。また、原料となる米は愛媛県産ですが特に地元である西予市産の米を多く使用しております。

希望小売価格(税抜)	1,280円
最もおいしい時期	通年
原材料	米 米こうじ
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
保存温度帯	10℃以下
JANコード	4523462000211
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	47×19×31cm (13kg)

お問い合わせ先 中城 英敏

TEL 0894-82-0146 FAX 0894-82-0074

mail [shirokawagou@mc.pikara.ne.jp](mailto:shirokawagou@mc.pikara.ne.jp)

純米大吟醸 梅美人

梅美人酒造株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

Web <https://umebijin.com>



スッキリと後味の良い飲み口をお楽しみいただけます

柔らかくとろけるような旨さが魅力の贅沢な日本酒です。華やかな香りを感じながらスッキリと後味の良い飲み口をお楽しみいただけます。【酒造好適米を50%まで削り、10度以下の低温で約30日発酵させる事により、比較的雑味の少ないお酒に仕上げました。】

希望小売価格 (税抜)	2,200円
原材料	米・米麴
主原料産地	日本
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞製造年月より1年間
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	常温
JANコード	4580139410285
最低ケース納品単位	1
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ (重量)	35×41×34cm (15.6kg)
商品検査	酒造組合管理品質に基づく

お問い合わせ先 上田 祐一郎

TEL 0894-22-0312 FAX 0894-22-0712

mail [sales@ume-bijin.co.jp](mailto:sales@ume-bijin.co.jp)

鳥生れんこん焼酎「卯三郎」720ml

今治立花農業協同組合

外食 中食 レジャー

Web <http://www.islands.ne.jp/tachibana/>



地元産「鳥生れんこん」を使った焼酎 アルコール度数40度の強烈な味

地元産「鳥生れんこん」を蒸し、1次もろみと混ぜ、アルコール発酵させます。発酵し終わったもろみを沸騰させ上がった蒸気を冷却し、原酒が出来上がります。この原酒を水を加えずそのまま瓶詰いたしました。アルコール度数は40度となっています。

希望小売価格 (税抜)	1,800円
最もおいしい時期	通年
原材料	れんこん、米麴
主原料産地	愛媛県今治市
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞なし/消費なし
1ケースあたり入数	12本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4932734140720
最低ケース納品単位	1本から販売
発注リードタイム	受注後当日発送
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	8.7×8.7×28.0cm

お問い合わせ先 生産部 部長 井原 誠志

TEL 0898-22-1266 FAX 0898-22-1396

mail [gosisyo@mx.dokidoki.ne.jp](mailto:gosisyo@mx.dokidoki.ne.jp)

本格焼酎 はだか麦 720ml

桜うづまき酒造株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 キット OEM

Web <https://www.sakurazumaki.com>



愛媛県産はだか麦100%の本格焼酎 独特の濃厚な風味をご堪能ください

愛媛県産はだか麦を100%原料に使用した本格麦焼酎。独特の華やかな香りと濃厚な味、長期熟成焼酎のようなまろやかさと深いコクをご堪能いただけます。水割りやロックで爽やかに楽しみいただくのも良いですが、風味がより際立つ湯割りもおおすすめです。

希望小売価格 (税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦、はだか麦麴
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞12カ月
1ケースあたり入数	12本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4932734141109
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ (重量)	29.5×35.0×31.5cm (16kg)

お問い合わせ先 篠原 成昌

TEL 089-992-1011 FAX 089-992-2159

mail [uzumaki@mocha.ocn.ne.jp](mailto:uzumaki@mocha.ocn.ne.jp)

## 淡麗な味わいの中に ふくよかな旨みただよう贅沢な美酒

### 栄光 純米吟醸 松山三井

数々のコンテストで受賞歴を持つ愛媛の地酒です。愛媛県産米「松山三井」を100%使用し、精米歩合50%まで磨き上げ、小仕込みで醸した純米吟醸酒です。淡麗な味わいの中にふくよかな旨みただよう贅沢な美酒。  
※限定で無濾過生酒もあります。



希望小売価格(税抜)	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	米、米麴
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
1ケースあたり入数	12入
保存温度帯	常温(冷暗所にて)
JANコード	4958666111492
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	29.5×38.8×31.5cm(15.3kg)

## 天然素材にこだわり 杜氏が本気で造った梅酒

### 蔵元の梅酒

愛媛県産南高梅を本格焼酎と高純山系湧け淵の名水を使い、酒造りの職人たちが匠の技で仕込みました。材料に手を抜かない、添加物を一切使わない、そんなこだわりが洗練されたまろやかさを実現しました。梅酒はクエン酸、ミネラル等、有効成分がたっぷり、皆様の美容と健康、疲労回復にお役立てください。



希望小売価格(税抜)	860円
最もおいしい時期	通年
原材料	本格焼酎(米)、梅、砂糖
主原料産地	愛媛県
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	
1ケースあたり入数	12入
保存温度帯	常温(冷暗所にて)
JANコード	4958666400510
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	23.5×31.5×27.5cm(11.4kg)

## 蔵造り純米酒仕立てのスパークリング酒 口当たりの軽いシュワシュワ楽しいお酒

### おしゃべり金魚 うぶ

愛媛県産米「しずく媛」を使用して丁寧に醸した純米吟醸酒をベースにした、純米酒仕立てのスパークリングです。やさしく軽やかな微発泡が、口の中にほどよい甘さとやわらかな香りを広げてくれます。



希望小売価格(税抜)	530円
最もおいしい時期	通年
原材料	清酒・糖類・酸味料
主原料産地	愛媛県
内容量	300ml
賞味期限/消費期限	
1ケースあたり入数	12入
保存温度帯	常温(冷暗所にて)
JANコード	4958666477703
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	28×21×28.5cm(8.25kg)

## 蔵造り純米酒仕立てのスパークリング酒 口当たりの軽いシュワシュワ楽しいお酒

### おしゃべり金魚 らいむ

純米吟醸酒をベースに、研究機関と研究を重ね作り上げたライム(愛媛県産)の香りを成分を加えた、純米酒仕立てのスパークリングです。香り、風味、飲みやすさ、共にバランスがとれており、日本酒スパークリングとライムの爽やかな香りのコラボを楽しめます。



希望小売価格(税抜)	530円
最もおいしい時期	通年
原材料	清酒・糖類・酸味料・香料
主原料産地	愛媛県
内容量	300ml
賞味期限/消費期限	
1ケースあたり入数	12入
保存温度帯	常温(冷暗所にて)
JANコード	4958666417709
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	3日
販売エリアの制限	なし
ケースサイズ(重量)	28×21×28.5cm(8.25kg)

お問合せ先 栄光酒造(株) TEL 089-977-0964

FAX 089-977-5413 mail [info@eikoo.com](mailto:info@eikoo.com)

## はだか麦焼酎「宝泉坊」

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社媛囃子



**いものような甘みがあり  
はだか麦特有の香ばしい香りと  
深みのある味わい**

愛媛県産はだか麦100%使用し、常圧蒸留で仕上げました。いものような甘みがあり、はだか麦特有の香ばしい香りと深みのある味わいです。

希望小売価格 (税抜)	1,050円
最もおいしい時期	通年
原材料	はだか麦 (愛媛県産)、はだか麦こうじ
主原料産地	国産
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無/消費無
1ケースあたり入数	6/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4931729609143
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ (重量)	28.5×19.5×31.5cm

**お問い合わせ先** 佐々木 重子

TEL 0894-82-0267 FAX 0894-82-0267

mail info@himebayashi.jp

## くり焼酎「おくりおくら」

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

株式会社媛囃子



**栗のほのかな香りと甘みがあり  
スッキリとした焼酎**

愛媛県産地栗100%使用。栗のほのかな香りと甘みが特徴で、口当たりのやさしい焼酎です。

希望小売価格 (税抜)	1,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	栗 (愛媛県産)、米こうじ (国産米)、麦
主原料産地	国産
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞無/消費無
1ケースあたり入数	6/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4931729608610
最低ケース納品単位	3ケース
ケースサイズ (重量)	26×19×34cm

**お問い合わせ先** 佐々木 重子

TEL 0894-82-0267 FAX 0894-82-0267

mail info@himebayashi.jp

## 内子夢わいん

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他業務用 キット

企業組合 内子ワイナリー

Web <http://www.uchiko-winery151.co.jp/>



**ぶどう農家が  
原料にこだわって  
造ったワイン**

生産者の見えるワイン。内子産食用ぶどうを100%使用し、愛媛の風土が生んだお酒です。お食事にも合うスッキリとした飲み心地のフルーティーな味わいが特徴です。

希望小売価格 (税抜)	2,364円
原材料	赤:ベリーA、白:ピオーネ、ロゼ:巨峰
主原料産地	愛媛県内子町
内容量	720ml
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温 (15度~25度)
最低ケース納品単位	12
ケースサイズ (重量)	33×25.2×33cm (16kg)

**お問い合わせ先** 高井 絢子

TEL 0893-44-5650 FAX 0893-25-4810

mail uchikowinery@jupiter.ocn.ne.jp

## 島白 2020シャルドネ100% 樽熟成

株式会社大三島みんなのワイナリー

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

Web <http://www.ohmishimawine.com/>



### 2020年ヴィンテージ 100%大三島産葡萄に 拘った大三島ワイン

島内で栽培されたシャルドネを100%使用した白ワイン。樽由来のバナナ香とパイナップル等のトロピカルフルーツや柑橘の香りがあわさり、ボリューム豊かなワインです。後味にかすかに感じる塩味が、大三島の土地を感じさせる特徴です。

希望小売価格(税抜)	4,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	ぶどう(シャルドネ種)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
主原料産地	愛媛県今治市大三島産
内容量	750ml
1ケースあたり入数	10本
保存温度帯	15℃前後の冷暗所
最低ケース納品単位	1本から
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	35×26×35cm(15kg)

お問合せ先 事務局 川田 祥子

TEL 0897-72-9377 FAX 0897-72-9377

mail [shokokawata@ohmishimawine.com](mailto:shokokawata@ohmishimawine.com)

## 島ロゼ 2020スパークリング マスカットベリーA

株式会社大三島みんなのワイナリー

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

Web <http://www.ohmishimawine.com/>



### 2020年ヴィンテージ 100%大三島産葡萄に 拘った大三島ワイン

大三島で栽培されたマスカットベリーA種を使用し、白ワインと同じ製法でロゼに仕立てたスパークリングワインです。瓶内二次発酵方式で醸造した細やかな泡が特徴です。杏子、チェリーのような香りと生き生きとした酸味をお楽しみいただけます。アルコール度数9.5%。

希望小売価格(税抜)	3,200円
最もおいしい時期	通年
原材料	ぶどう(マスカットベリーA種)、糖類、酸化防止剤(亜硫酸塩)
主原料産地	愛媛県今治市大三島産
内容量	750ml
1ケースあたり入数	10本
保存温度帯	冷蔵(保存は15℃前後 開栓時発泡性なので縦にして良く冷やしてから開栓してください)
最低ケース納品単位	1本から
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	35×26×35cm(15kg)

お問合せ先 事務局 川田 祥子

TEL 0897-72-9377 FAX 0897-72-9377

mail [shokokawata@ohmishimawine.com](mailto:shokokawata@ohmishimawine.com)

## みかんのお酒 媛麗

梅美人酒造株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト OEM

Web <https://umebijin.com>



### 全国に誇る一級品 “愛媛県八幡浜産みかん”果汁 100%のお酒です

全国に誇る一級品”愛媛県八幡浜産みかん”果汁100%のお酒です。糖類、保存料等が一切入っていない健康志向の優しいリキュールを是非お楽しみください。

希望小売価格(税抜)	1,200円
原材料	みかん、醸造アルコール
主原料産地	日本
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	製造年月より1年間
1ケースあたり入数	20
保存温度帯	常温
JANコード	4580139410483
最低ケース納品単位	1
販売エリアの制限	全国
ケースサイズ(重量)	35×41×34cm(19.2kg)
商品検査	酒造組合管理品質に基づく

お問合せ先 上田 祐一郎

TEL 0894-22-0312 FAX 0894-22-0712

mail [sales@ume-bijin.co.jp](mailto:sales@ume-bijin.co.jp)

## ブラッドオレンジ梅酒

名門サカイ株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://www.meimon.co.jp>



### 愛媛県産ブラッドオレンジを使用した アルコール度数8%の梅酒です

すっきりした酸味と豊かな甘みが口の中で広がる濃厚な味わいのお酒です、よく冷やしてストレート、ロック、ソーダ割りがオススメです。

希望小売価格(税抜)	1,800円
最もおいしい時期	通年
原材料	梅酒、ブラッドオレンジ果汁(愛媛県宇和島産)
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞味未開封製造日より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(直射日光を避け、涼しい場所に保存してください)
JANコード	4901903088279
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	32.8×25×31cm(15kg)
商品検査	理化学分析、官能検査、微生物検査

お問合せ先 松為 教輔(まつい きょうすけ)

TEL 0895-25-5533 FAX 0895-25-5535

mail [honsha@meimon.co.jp](mailto:honsha@meimon.co.jp)

## 瀬戸内レモン梅酒

名門サカイ株式会社

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

Web <http://www.meimon.co.jp/>



### 愛媛県産レモンを使用した アルコール度数8%の 梅酒です

フレッシュなレモンをぎゅっと詰め込みました、レモンの爽やかな酸味にふわっと広がる香り高い梅酒です。よく冷やしてストレート、ロック、ソーダ割り、お湯割りもおススメです。

希望小売価格(税抜)	2,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	梅酒、レモン果汁(愛媛県宇和島産)
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞味未開封製造日より1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温(直射日光を避け、涼しい場所に保存してください)
JANコード	4958666007603
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	32.8×25×31cm(15kg)

お問合せ先 松為 教輔(まつい きょうすけ)

TEL 0895-25-5533 FAX 0895-25-5535

mail [honsha@meimon.co.jp](mailto:honsha@meimon.co.jp)

## 初雪盃 オトナフルーツ 七折小梅梅酒

協和酒造株式会社

外食 メーカー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

Web <http://www.hatsuyukihai.jp>



### 一度は飲んでみてください 砥部特産七折小梅の梅酒

「青いダイヤ」と呼ばれる、「七折小梅」の完熟梅を一つ一つ丁寧に漬込みました。香り高く、それでいてすっきりとした甘酸っぱさが特徴。無香料・無着色で梅そのものの風味を楽しめます。冷たく冷やしてストレート・ロック・ソーダ割りがオススメです。

希望小売価格(税抜)	1,273円
最もおいしい時期	通年
原材料	七折小梅・糖類・醸造アルコール
主原料産地	愛媛県砥部町
内容量	500ml
賞味期限/消費期限	賞味常温1年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2日
販売エリアの制限	無し
ケースサイズ(重量)	30×24×41cm(14kg)

お問合せ先 専務取締役 谷口 直子

TEL 089-962-2717 FAX 089-962-7788

mail [n-taniguti@hatsuyukihai.jp](mailto:n-taniguti@hatsuyukihai.jp)

近藤酒造株式会社

Web <http://www.kondousyuzou.com>



**清酒蔵元が造った  
愛媛産のみかんリキュールです**

みかんの一大産地愛媛県産の温州みかんをたっぷりと使用しております。

昔こたつで食べたみかんを思い出すような優しい味わいです。

愛媛県のデパートでお土産ランキング（アルコール部門）1位に選ばれた商品です。

希望小売価格（税抜）	1,500円
原材料	みかん、清酒、スピリッツ、糖類
主原料産地	愛媛県
内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞1年間／消1年間
1ケースあたり入数	12本／ケース
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	3ケース
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用

お問合せ先 近藤 嘉郎

TEL 0897-33-1177 FAX 0897-37-3351

mail info@kondousyuzou.com

梅錦山川株式会社

Web <http://www.umenishiki.com/>



**味わうビールをコンセプトにし  
原料を吟味  
一切妥協をせずに造りました**

ファインアロマホップの香りと引き締まった苦味による心地よい余韻が続く、豊かな味わいのビールです。

希望小売価格（税抜）	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	麦芽、ホップ
主原料産地	カナダ・ドイツ
内容量	330ml
賞味期限／消費期限	賞5カ月
1ケースあたり入数	24本／ケース
保存温度帯	5℃～10℃
JANコード	4951833080515
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
販売エリアの制限	無
ケースサイズ（重量）	29×43×22cm（14.4kg）

お問合せ先 営業部長 森安 芳勝

TEL 0896-58-1211 FAX 0896-58-3171

mail info@umenishiki.com

水口酒造株式会社

Web <https://www.dogobeer.co.jp/>



**日本最古の歴史を誇る名湯  
道後温泉のクラフトビール「道後ビール」**

日本最古の歴史を誇る名湯道後温泉のクラフトビール「道後ビール」は仕込み水に清酒『仁喜多津』を生んだ熟田津の良水を使い、麦芽やホップを厳選し、また愛媛県産「はだか麦」を原料に使用。熱処理を施さず、酵母が入ったままの生ビールです。

希望小売価格（税抜）	各520円
原材料	麦芽（ドイツ製造・カナダ製造・その他）・ホップ・麦
主原料産地	麦芽（ドイツ製造・カナダ製造・その他）
内容量	各330ml
賞味期限／消費期限	賞製造日より冷蔵にて90日
1ケースあたり入数	48本入り（混載可）
保存温度帯	冷蔵（熱による殺菌や酵母のろ過をしていないため冷蔵庫に10℃以下で保存してください）
JANコード	ケルシュ：4988321820032 アルト：4988321820049 スタウト：4988321820056 ヴァイツェン：4988321821114
最低ケース納品単位	1ケースより指定先直送、送料元払
ケースサイズ（重量）	29×45×44cm（28kg）
商品検査	アルコール製品のため国税庁指導のもと鑑定

お問合せ先 販売推進部 部長 城下 雄一郎

TEL 089-924-6616 FAX 089-924-3707

mail nikitatsu@dogobeer.co.jp

# 愛媛県「すご味」分布図

## 八幡浜市

P70-94・108・118-150	株式会社アゴラ
P110	味和居 Dining 敬 kei
P130	株式会社アトリウム
P172	株式会社あわしま堂
P83	株式会社いなほ農園
P206-209	梅美人酒造株式会社
P43-54	えひめシーフードサービス株式会社
P90-136	愛媛ハーブ株式会社
P48-49・52-62・120-159	株式会社オーシャンドリーム
P27	株式会社かじ坊
P20-27	株式会社国安青果
P143-160	農産生産法人 株式会社ゴールデン、エイト
P46	株式会社コニシン
P22	株式会社小林果園
P143	3・Sun カンパニー株式会社
P142	杉本果樹園
P71	西南開発株式会社
P52	創作日本料理 吉左右
P73-80	株式会社谷本蒲鉾店
P77	有限会社鳥津蒲鉾店
P80	八水蒲鉾株式会社
P144	濱田農園
P193	株式会社丸京農園
P43-46	株式会社マルミ
P23-103-107-145-158-159	農業生産法人 株式会社ミヤモトオレンジガーデン
P23-138	株式会社八幡浜市場
P20	有限会社優商

## 宇和島市

P138	愛工房株式会社
P97	有限会社アクアプラス
P88	株式会社あこやひめ
P93-149	旭合名会社
P86	井伊商店
P77	有限会社井上蒲鉾本舗
P140	株式会社宇和島青果市場
P81	宇和島漬物食品株式会社
P42-45	株式会社宇和島プロジェクト
P76	有限会社宇和島屋
P44	愛媛県漁業協同組合
P20-95-96-152-190	えひめ南農業協同組合
P139	奥南エンゲージファーム株式会社
P97-131-151-198	尾崎食品株式会社
P52	株式会社かどや
P75	有限会社亀井蒲鉾
P72	河内屋蒲鉾株式会社
P139	NPO 法人柑橘ソムリエ愛媛
P128	有限会社元祖キリン堂
P118	北山会
P190	株式会社げんき本舗
P116	有限会社 KOUJIYA
P49-60	企業組合こもねっと
P128	Citrus-Line (シトラスライン)
P75	株式会社島原本舗
P56	水幸苑有限会社
P115	スリーラインズ株式会社
P51	株式会社ダイニチ
P72	株式会社田中蒲鉾本店
P51-53	辻水産株式会社
P189-198	企業組合津島あぐり工房
P187	株式会社デコレ
P119-200	株式会社とじ萬
P50	ナカト一産業
P79	有限会社中村かまぼこ店
P43-44-45	株式会社南予ビージョイ
P79	合資会社野中かまぼこ店
P156-171	株式会社パティスリー・ジュテーム
P42-48	秀長水産株式会社
P112-121-122-135	株式会社マエダ
P25	マスタニ農園
P24-160	有限会社南四国ファーム
P87-93	有限会社宮居醤油店
P149-210	名門サカイ株式会社
P178	株式会社百波
P74	有限会社安岡蒲鉾店
P149	YAMAUCHI FARM
P42-46-47	株式会社ヨンキュウ
P188	ラスク工房 Leila (えいら株式会社)
P117	有限会社ワールド・ファーマーズ

## 大洲市

P61	あまごの里
P81	有限会社大石フーズ
P113	大洲市森林組合
P109	株式会社サンフーズ
P70-84	有限会社 玉井民友商店
P181	有限会社富永松栄堂
P67	有限会社中川食品
P126	有限会社 ひじかわ特産開発
P109-152	有限会社ヒロファミリーフーズ
P28	楽天農業株式会社

## 伊方町

P58	朝日共販株式会社
P101-203	伊方サービス株式会社
P175-179	株式会社うにまんじゅうの田村菓子舗
P55	株式会社中田水産
P19	株式会社 NADA
P129	ニノズコンフィチュール
P22	株式会社ニューズ

## 伊予市

P98-189	阿川食品株式会社
P161	an'patisserie 七日 (アン・パティスリー七日)
P113-121-195	株式会社オカベ
P135	唐川びわ葉茶生産研究会
P51	株式会社北風鮮魚
P188	有限会社篠崎ペーカリー
P22	全国農業協同組合連合会 愛媛県本部園芸部直販課
P33-34	全国農業協同組合連合会 愛媛県本部 畜産部畜産課
P179	有限会社まんじゅう屋 久保
P66	三好食品
P157	やま弥フードサービス

## 松前町

P117	有限会社あぐり
P121-196	扇屋食品株式会社
P54-85-107	義農味噌株式会社
P128-137	Koko'o (ココオ)
P122-123	株式会社昆布森
P187	さくら食品株式会社
P114-115-197	株式会社ジノノ
P186	株式会社世起
P198	株式会社つるさき食品
P29	農事組合法人 ほのぼの農園
P194	株式会社龍宮堂

## 砥部町

P199-210	協和酒造株式会社
P154	農事組合法人ななおれ梅組合

## 西予市

P146	あけはまシーサイドサンパーク株式会社
P59	井上水産
P72	伊予蒲鉾株式会社
P139	株式会社 宇都宮物産
P34	愛媛高橋畜産
P39-82-153-187	株式会社 城川ファクトリー
P117	田力本願株式会社
P205	中城本家酒造 合名会社
P208	株式会社媛囃子
P29	株式会社 百姓百品村
P47-55-61	株式会社マルウ水産
P59	有限会社 マルヨシ水産
P106	株式会社 地域法人無茶々園
P33	株式会社ゆうぼく
P96-105	企業組合 遊子川ザ・リコピンス

## 愛南町

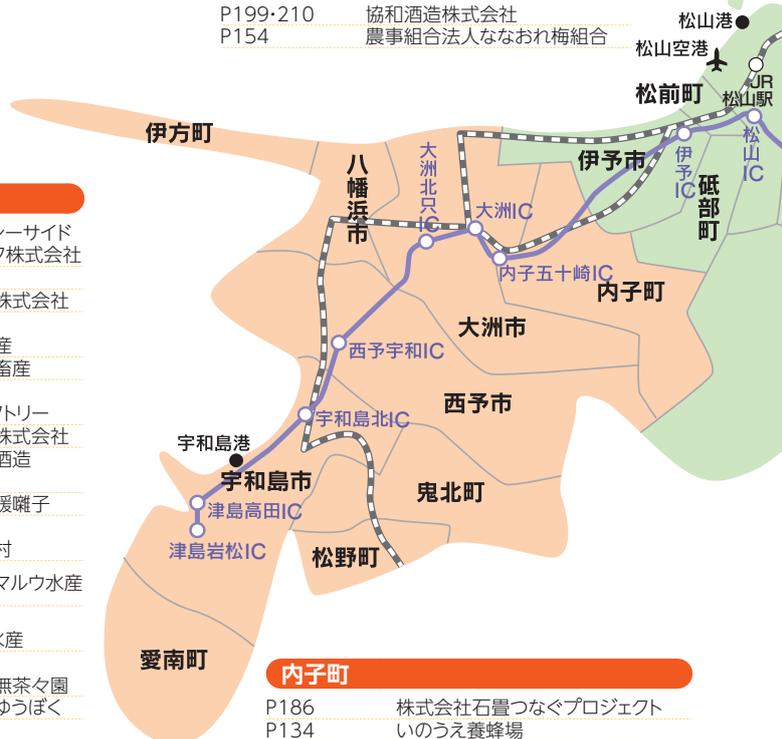
P18	株式会社愛南フルーツ
P18-145-146-158	株式会社あいなまザーズ
P45	株式会社愛なん屋
P133	株式会社グリーンエンタープライズ ゆらり内海
P61	宝水産有限会社
P57	株式会社武久海産
P91-94	合名会社辻三親商会
P114	株式会社ビーチ
P87-90	マルマサ醤油株式会社
P159	マルヤス食品株式会社
P85	マルヤス味噌株式会社
P97-108	道の駅 みしょう MIC 有限会社愛南総研
P19	株式会社吉田農園

## 内子町

P186	株式会社石畳つなぐプロジェクト
P134	いのうえ養蜂場
P40-82-166	有限会社イヨエツブ
P150	株式会社内子フレッシュパークからり
P208	企業組合内子ワイナリー
P132	GOOD MORNING FARM
P201	酒六酒造株式会社
P64	株式会社醜圃
P25	有限会社高山ガーデン
P200	千代の亀酒造株式会社
P186	宮栄商事有限会社
P155	有限会社森 酢卵研究所

## 鬼北町

P26-P151	株式会社いのすや 一般社団法人 鬼北町農業公社
P36	鬼北ぎじ工房
P86-118	有限会社地蔵味噌
P95-153	株式会社高田商店
P91	株式会社森の三角ぼうし
P92	フェザンフィレール



松山市

- P119 株式会社 IS フーズ
P88 株式会社あいざと
P68 愛麺株式会社
P167 アヴァンジェラート株式会社
P41 浅野食品株式会社
P161 有限会社アンシャンテ
P113 有限会社石丸弥蔵商店
P163・168 株式会社一六
P183 inaho (有限会社ひめや)
P66 株式会社いろは屋
P98 株式会社ウィルビー
P182 株式会社薄墨羊羹
P66 有限会社内田パン
P207 栄光酒造株式会社
P141 株式会社えひめ飲料
P21・25 えひめ中央農業協同組合
P166 MSS 株式会社
P168 有限会社 LCG 菓舖 阿里弥
P112 大野きのこ山
P24 恒本商事株式会社
P38 有限会社かどや精肉店
P58・114 有限会社カネモ
P137 有限会社カフェ工房松山
P168・173・174 亀井製菓株式会社
P165 株式会社 Candy Box co
P173 有限会社小林商店
P200・206 桜うつまき酒造株式会社
P197 佐々木食品株式会社

- P102 株式会社笹源
P44・50 有限会社嶋矢水産
P177 株式会社松南園
P68 有限会社新栄食品
P163 スイーツラボトリー株式会社
P166 株式会社栴檀
P155 株式会社ぞっこん四国
P92 SORCIERE (ソルシエール)
P120 株式会社中温
P98 株式会社つばき
P105 株式会社ディライトアップ
P143 株式会社 TEN
P189 ドウゴノパンヤ
P39 有限会社トーカイ食品
P103・137 日本ユニプロ株式会社
P162 パウンドケーキと焼き菓子の
お店 Dream rose
P89 伯方塩業株式会社
P34・36 株式会社ピージョイ
P31 ファーレ. ファーマーズ. ジャパン
有限会社
フレッシュファクトリートミナガ
P111・120 株式会社程野商店
P62・133・148 マエダ商事株式会社
P57 有限会社マキノ海産
P202・211 水口酒造株式会社
P100 みとや
P86 株式会社村要本店
P171・172 株式会社名所堂
P131・P167 有限会社大和屋本店旅館
P181 ユーファーム
P162 LANTANA FOOD SERVICE
株式会社
P23・147 liberal

今治市

- P160 AISHISU 株式会社
P135 株式会社阿彩都
P176 一福百果・清光堂株式会社
P206 今治立花農業協同組合
P55・110 株式会社愛媛海産
P68 有限会社大沢食品
P158 大三島果汁工業株式会社
P209 株式会社大三島みんなのワイナリー
P194 菓子屋 艶 (YEN)
P60 カネキ水産株式会社
P30 株式会社グリーンボックス
P171 株式会社グリップコーポレーション
P92 株式会社山蔵ふるさと味工房
P40 スターセンザンキ
P180 株式会社瀬戸内しまなみリーディング
P85 株式会社曾我増平商店
P62 株式会社ダイイチフーズ
P64 有限会社月原ペカリー
P112 長崎工業株式会社
P106 ヌーヴェルテロワール
P40 野の花工房
P106 有限会社白楽天エンタープライズ
(欧風イタリア食堂 グラッチャーノ)
P163 パティスリーまあと
P50 株式会社燧灘水産
P73 檜垣蒲鉾有限公司
P170 株式会社母恵夢本舗
P174・175 ポッコ製菓
P133・154 有限会社堀田青果
P33 有限会社松木精肉店
P127 株式会社森のともだち農園
P47 森松水産冷凍株式会社
P205 株式会社八木酒造部
P201 雪雀酒造株式会社
P54 吉井食品株式会社



東温市

- P111 遠赤青汁株式会社
P57 株式会社キシモト
P29 グリーンファーム合同会社
P124・125 五色ぞうめん株式会社森川
P63・156 四国乳業株式会社
P32 東温食材研究会
P164・165 パティスリーカフェ心結 (みゆう)
P169 株式会社母恵夢
P104 株式会社
P119 Little Branch

上島町

- P153・154 株式会社
いわぎ物産センター
P41・60・88 浦安水産
P49 日輪養魚有限会社
株式会社
ブルーレモンファーム
P36 松浦農場

久万高原町

- P152 株式会社 FFT
P178 高市本舗
P125 有限会社高野
P116 株式会社
田村ごはんプロ
有限会社
P125 美川手のべ素麺

西条市

- P28 株式会社愛翔
P127 株式会社維里
P136 石鏡黒茶さつき会
P204 石鏡酒造株式会社
P28・30 えひめ未来農業協同組合
P174 有限会社大阪屋
P157 株式会社鹿児屋
P37 有限会社カワタキ
P65 有限会社かんこめ
有限会社協栄ファーム
愛媛東予養鶏事務所
株式会社志賀商店
P70 周桑農業協同組合 生活部
P27 周桑農業協同組合 営農管理研修センター
P26 株式会社高橋農園
P180 ためぎ本舗株式会社
P184・185 東陽製菓株式会社
P122 peakfarm
P39 ピーコックフーズ株式会社
P101 Hinel
P24 株式会社ひのいちご園
P100 フジワラ化学株式会社
P131 株式会社 PENTAFARM
P164 マリアージュ洋菓子店
P35 マルノー物産株式会社
P115 株式会社宮嶋水産
P167 株式会社名水アイス
P69 有限会社矢野食品

新居浜市

- P80 秋月食品工業
株式会社
P95・108・155 株式会社一梅酢
P90・94 今井醤油醸造所
P164 有限会社永久堂
P192 愛媛果汁食品
株式会社
P199・211 近藤酒造株式会社
株式会社
P32 七福芋本舗
P30 株式会社大愛
新居浜製豆
P67 協同組合
P169・180 株式会社ハタダ
株式会社はま水産
(龍宮庵)
P48 ビーコシーフード
株式会社
株式会社
P165・182 別子鮎本舗
株式会社
P127・188 メルファーふたがみ
株式会社守谷漬物

四国中央市

- P78・172 有限会社青木蒲鉾店
P31・56 アフレル株式会社
P179・181 株式会社あまげん
P65・173 株式会社一柳
P32 うま農業協同組合
P199・211 梅錦山川株式会社
P83 有限会社熊野養鶏
P109・156 坂ダイ. ニング
有限会社参鍋養豚
P191 有限会社進藤重晴商店
P142 寺尾果樹園
P192・193 有限会社マルサ製菓
ルミエール
P81 有限会社次郎長ずし

# 社名50音順 INDEX

## ● あ行

株式会社ISフーズ	119
愛工房株式会社	138
株式会社あいさと	88
AISHISU株式会社	160
株式会社愛翔	28
株式会社愛南フルーツ	18
株式会社あいなんマザーズ	18・145・146・158
株式会社愛なん屋	45
愛麺株式会社	68
アヴァンジェラート株式会社	167
有限会社青木蒲鉾店	78・172
阿川食品株式会社	98・189
秋月食品工業株式会社	80
有限会社アクアプラス	97
有限会社あぐり	117
あけはましーサイドサンパーク株式会社	146
株式会社あこやひめ	88
株式会社アゴラ	70・94・108・118・150
浅野食品株式会社	41
朝日共販株式会社	58
旭合名会社	93・149
味和居Dining敬kei	110
株式会社アトリウム	130
アフレル株式会社	31・56
株式会社あまげん	179・181
あまごの里	61
株式会社阿彩都	135
株式会社あわしま堂	172
有限会社アンシャンテ	161
an'patisserie七日 (アン・パティスリー七日)	161
井伊商店	86
伊方サービス株式会社	101・203
株式会社維里	127
株式会社石畳つなぐプロジェクト	186
石鎚黒茶さつき会	136
石鎚酒造株式会社	204
有限会社石丸弥蔵商店	113
株式会社一梅酢	95・108・155
一福百果・清光堂株式会社	176
株式会社一柳	65・173
株式会社一六	163・168
inaho(有限会社ひめや)	183
株式会社いなほ農園	83
有限会社井上蒲鉾本舗	77
井上水産	59
いのうえ養蜂場	134
株式会社ののすや	26・151
今井醤油醸造所	90・94
今治立花農業協同組合	206
有限会社イヨエッグ	40・82・166
伊予蒲鉾株式会社	72
株式会社いろは屋	66
株式会社いわぎ物産センター	153・154
株式会社ウィルビー	98
株式会社薄墨羊羹	182
株式会社内子フレッシュパークからり	150
企業組合内子ワイナリー	208

有限会社内田パン	66
株式会社宇都宮物産	139
株式会社うにまんじゅうの田村菓子舗	175・179
うま農業協同組合	32
梅錦山川株式会社	199・211
梅美人酒造株式会社	206・209
浦安水産	41・60・88
株式会社宇和島青果市場	140
宇和島漬物食品株式会社	81
株式会社宇和島プロジェクト	42・45
有限会社宇和島屋	76
有限会社永久堂	164
栄光酒造株式会社	207
株式会社えひめ飲料	141
株式会社愛媛海産	55・110
愛媛果汁食品株式会社	192
愛媛県漁業協同組合	44
えひめシーフードサービス株式会社	43・54
愛媛高橋畜産	34
えひめ中央農業協同組合	21・25
愛媛ハーブ株式会社	90・136
えひめ南農業協同組合	20・95・96・152・190
えひめ未来農業協同組合	28・30
株式会社FFT	152
MSS株式会社	166
有限会社LCG 菓舗 阿里弥	168
遠赤青汁株式会社	111
扇屋食品株式会社	121・196
有限会社大石フーズ	81
有限会社大阪屋	174
有限会社大沢食品	68
株式会社オーシャンドリーム	48・49・52・62・120・159
大洲市森林組合	113
大野きのこ山	112
大三果果汁工業株式会社	158
株式会社大三島みんなのワイナリー	209
株式会社オカベ	113・121・195
奥南エンゲージファーム株式会社	139
尾崎食品株式会社	97・131・151・198

## ● か行

垣本商事株式会社	24
株式会社鹿兒屋	157
株式会社かじ坊	27
菓子屋 艶(YEN)	194
株式会社かどや	52
有限会社かどや精肉店	38
カネキ水産株式会社	60
有限会社カネモ	58・114
有限会社カフェー工房松山	137
有限会社亀井蒲鉾	75
亀井製菓株式会社	168・173・174
唐川びわ葉茶生産研究会	135
有限会社カワタキ	37
河内屋蒲鉾株式会社	72
NPO法人柑橘ソムリエ愛媛	139
有限会社かんこめ	65
有限会社元祖麒麟堂	128

株式会社キシモト	57
株式会社北風鮮魚	51
北山会	118
義農味噌株式会社	54・85・107
一般社団法人 鬼北町農業公社	
鬼北きじ工房	36
株式会社Candy Box co	165
有限会社協栄ファーム愛媛東予養鶏事務所	83
協和酒造株式会社	199・210
GOOD MORNING FARM	132
株式会社国安青果	20・27
有限会社熊野養鶏	83
株式会社グリーンエンタープライズ	
ゆらり内海	133
グリーンファーム合同会社	29
株式会社グリーンボックス	30
株式会社グリップコーポレーション	171
株式会社げんき本舗	190
有限会社KOUJIYA	116
農産生産法人 株式会社ゴールドデン, エイト	143・160
Koko'o(ココオ)	128・137
五色そうめん株式会社森川	124・125
株式会社コニシン	46
株式会社小林果園	22
有限会社小林商店	173
企業組合こもねと	49・60
近藤酒造株式会社	199・211
株式会社昆布森	122・123

## ● さ行

坂ダイ.ニング	109・156
酒六酒造株式会社	201
桜うづまき酒造株式会社	200・206
さくら食品株式会社	187
佐々木食品株式会社	197
株式会社笹源	102
3・Sunカンパニー株式会社	143
株式会社山蔵ふるさと味工房	92
有限会社参鍋養豚	35
株式会社サンフーズ	109
株式会社志賀商店	70
四国乳業株式会社	63・156
有限会社地蔵味噌	86・118
株式会社七福芋本舗	32
Citrus-Line(シトラスライン)	128
有限会社篠崎ベーカリー	188
株式会社島原本舗	75
有限会社嶋矢水産	44・50
周桑農業協同組合 生活部	126
周桑農業協同組合 営農管理研修センター	27
株式会社松南園	177
株式会社城川ファクトリー	39・82・153・187
有限会社新栄食品	68
有限会社進藤重晴商店	191
株式会社ジンノ	114・115・197
スイーツラボラトリー株式会社	163
水幸苑有限会社	56
杉本果樹園	142
スターセンザンキ	40
スリーラインズ株式会社	115
株式会社世起	186

西南開発株式会社	71	ニノズコンフィチュール	129	株式会社マルミ	43・46
株式会社瀬戸内しまなみリーディング	180	日本ユニプロ株式会社	103・137	マルヤス食品株式会社	159
全国農業協同組合連合会愛媛県本部		株式会社ニューズ	22	マルヤス味噌株式会社	85
園芸部直販課	22	ヌーヴェルテロワール	106	有限会社マルヨシ水産	59
全国農業協同組合連合会 愛媛県本部		合資会社野中かまぼこ店	79	有限会社まんじゅう屋 久保	179
畜産部畜産課	33・34	野の花工房	40	有限会社美川手のべ素麺	125
株式会社栴檀	166			水口酒造株式会社	202・211
創作日本料理吉左右	52	● は行		道の駅 みしょうMIC 有限会社愛南総研	97・108
株式会社曾我増平商店	85	パウンドケーキと焼き菓子のお店		みとや	100
株式会社ぞっこん四国	155	Dream rose	162	有限会社南四国ファーム	24・160
SORCIERE(ソルシエール)	92	伯方塩業株式会社	89	有限会社宮居醤油店	87・93
		有限会社白楽天エンタープライズ		宮栄商事有限会社	186
		(欧風イタリア食堂 グラッチャーノ)	106	株式会社宮嶋水産	115
● た行		株式会社ハタダ	169・180	農業生産法人	
株式会社大愛	30	八水蒲鉾株式会社	80	株式会社ミヤモトオレンジガーデン	23・103・107・145・158・159
株式会社ダイイチフーズ	62	パティスリーカフェ心結(みゆう)	164・165	三好食品	66
株式会社醍醐	64	株式会社パティスリー・ジュテーム	156・171	株式会社地域法人無茶々園	106
株式会社ダイニチ	51	パティスリーまあと	163	株式会社村要本店	86
高市本舗	178	株式会社はま水産(龍宮庵)	99	株式会社名所堂	171・172
株式会社高田商店	95・153	濱田農園	144	株式会社名水アイス	167
有限会社高野	125	peakfarm	122	名門サカイ株式会社	149・210
株式会社高橋農園	26	ビーコシーフード株式会社	48	株式会社メルファーふたがみ	127・188
有限会社高山ガーデン	25	ピーコックフーズ株式会社	39	株式会社百波	178
宝水産有限会社	61	株式会社ビージョイ	34・36	有限会社森 酢卵研究所	155
株式会社武久海産	57	株式会社ビーチ	114	株式会社森の三角ぼうし	91
株式会社田中蒲鉾本店	72	株式会社燧灘水産	50	株式会社森のともだち農園	127
株式会社谷本蒲鉾店	73・80	檜垣蒲鉾有限会社	73	森松水産冷凍株式会社	47
ためき本舗株式会社	180	有限会社ひじかわ特産開発	126	株式会社守谷漬物	69
有限会社玉井民友商店	70・84	秀長水産株式会社	42・48		
株式会社田村ごはんプロ	116	Hinel	101	● や行	
田力本願株式会社	117	株式会社ひのいちご園	24	株式会社八木酒造部	205
株式会社中温	120	株式会社媛囃子	208	有限会社安岡蒲鉾店	74
千代の亀酒造株式会社	200	株式会社百姓百品村	29	有限会社矢野食品	69
有限会社月原ベーカリー	64	有限会社ヒロファミリーフーズ	109・152	YAMAUCHI FARM	149
合名会社辻三親商会	91・94	ファーレ. ファーマーズ. ジャパン	31	有限会社大和屋本店旅館	131・167
辻水産株式会社	51・53	フェザンフィレール	92	やま弥フードサービス	157
企業組合津島あぐり工房	189・198	フジワラ化学株式会社	100	株式会社八幡浜市場	23・138
株式会社つばき	98	株式会社ブルーレモンファーム	26	有限会社優商	20
株式会社つるさき食品	198	有限会社フレッシュファクトリートミナガ	150	ユーファーム	181
株式会社ディライトアップ	105	株式会社別子鮎本舗	165・182	株式会社ゆうぼく	33
株式会社デコレ	187	株式会社PENTAFARM	131	雪雀酒造株式会社	201
寺尾果樹園	142	株式会社母恵夢	169	企業組合遊子川ザ・リコピンズ	96・105
株式会社TEN	143	株式会社母恵夢本舗	170	吉井食品株式会社	54
東温食材研究会	32	有限会社穂高村	104	株式会社吉田農園	19
ドウゴノパンヤ	189	ポッコ製菓	174・175	株式会社ヨンキュウ	42・46・47
東陽製菓株式会社	184・185	株式会社程野商店	111・120		
有限会社トーカイ食品	39	農事組合法人 ほのぼの農園	29	● ら行	
株式会社とじ萬	119・200	有限会社堀田青果	133・154	楽天農業株式会社	28
有限会社富永松栄堂	181			ラスク工房Leila(えいら株式会社)	188
有限会社鳥津蒲鉾店	77	● ま行		LANTANA FOOD SERVICE株式会社	162
		株式会社マエダ	112・121・122・135	Little Branch	119
● な行		マエダ商事株式会社	62・133・148	liberal	23・147
有限会社中川食品	67	有限会社マキノ海産	57	株式会社龍宮堂	194
長崎工業株式会社	112	マスター農園	25	ルミエール 有限会社次郎長ずし	81
中城本家酒造合名会社	205	松浦農場	36		
株式会社中田水産	55	有限会社松木精肉店	33	● わ行	
ナカトー産業	50	マリアージュ洋菓子店	164	有限会社ワールド・ファーマーズ	117
有限会社中村かまぼこ店	79	株式会社マルウ水産	47・55・61		
株式会社NADA	19	株式会社丸京農園	193		
農事組合法人ななおれ梅組合	154	有限会社マルサ製菓	192・193		
株式会社南予ビージョイ	43・44・45	マルノー物産株式会社	35		
新居浜製豆協同組合	67	マルマサ醤油株式会社	87・90		
日輪養魚有限会社	49				



愛媛の逸品を見つけるポータルサイト

## 愛媛百貨選

EHIME HYAKKA-SEN



<https://ehime-hyakka.com/>

鯛や柑橘をはじめとした優れた愛媛県産の食材・食品を「すご味」として、また、今治タオルや砥部焼、真珠、水引といった愛媛県の伝統的特産品や愛媛らしさがPRできる商品を「すごモノ」としてご紹介しています。



<https://event.rakuten.co.jp/area/ehime/product/>

「すご味」、「すごモノ」商品をはじめとした愛媛県産品を一堂に取り揃え、お気軽にご購入いただけるサイトです。

【お問合せ先】

データベース・掲載企業に関するお問合せ

愛媛県 愛のくに えひめ営業本部

〒790-8570 愛媛県松山市一番町四丁目4-2

TEL/089-912-2556 FAX/089-912-2561

Eメール/ehime-sales@pref.ehime.lg.jp

Facebook/ehime.sales

Instagram/ehime\_eigyohonbu

Twitter/ehime\_sales