

厳選！お見せします

# 中国地域の いいモノ



平成22年12月

経済産業省 中国経済産業局

# 中国地域の いいモノ

## INDEX



一宮酒造有限会社 → p.4

清酒製造及び全酒類卸・小売業



しまね有機ファーム株式会社 → p.5

有機原料販売(桑の葉・大麦若葉・はと麦若葉・ケール・緑茶)、  
健康食品OEM企画販売

株式会社ポストごはんの里 → p.11

米飯加工業、冷凍食品製造業



LLC(合同会社) 匠山泊 → p.15

繊維製品製造販売



丸徳海苔株式会社 → p.12

海苔製品の製造・販売





# 有限会社いけがみ

■住所	〒683-0811 鳥取県米子市錦町2丁目205		
■設立	1963年(昭和38年)	■資本金	300万円
■代表者	代表取締役 小森克彦 (Katsuhiko Komori)		
■海外販売担当	専務取締役 小森啓子 (Keiko Komori)		
■取得認証	ねばりもち・鳥取県ふるさと認証食品、社団法人氷温協会認定		
■事業内容	菓子製造販売		
■TEL	0859-22-7863	■FAX	0859-22-1818
■E-mail	mone@aiores.ocn.ne.jp	■URL	<a href="http://www.mochi-ikegami.jp">http://www.mochi-ikegami.jp</a>



代表取締役 小森克彦  
(Katsuhiko Komori)

## 餅づくり一筋。恵まれた山陰の食材にこだわって。

シンプルな食品こそ、素材の良し悪しが味に出ます。「素材にこだわり、味にこだわり、体に優しいお菓子作り」を会社理念とし製品を作っていました。創業以来50年、それは大変重要な心がけとして引き継がれてきました。長年の経験から「良いもち米」や「良い水」を知り、それを使い続けています。例えば、もち米は鳥取県山間部の寒暖のある肥沃

な土地で、契約農家に低農薬栽培で育てていただいています。そして、すべての基本となる水は、鳥取県大山の伏流水である米子の清らかな水をさらに還元させ使っています。出来る限り地元鳥取でとれた食材を利用し、保存料など余分な添加物は使用せず、商品づくりを行なっています。

### ねばりもち



鳥取県日野郡日南町は、県の西南部に位置し中国山地からの雪解けを伏流水とする日野川源流、標高280mから600mに広がる田園地帯です。豊かで清らかな水と昼夜の気温差が大きく、米作りに恵まれた鳥取県を代表する米処です。「ねばりもち」は、この日南町産のヒメノモチを100%使い、杵で丹念につきました。独特の粘りと伸びのある、まるもちです。それをそのまま、鳥取発の氷温技術によりクリーンパックしています。

○商品名	ねばりもち
○品目名	餅
○主な原材料	鳥取県産水稻もち米(ヒメノモチ)
○国内希望小売価格	420円(税込み)
○ケースサイズ	縦40cm×横34cm×高さ17cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	6.5kg/24袋
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	60ケース
○保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください
○賞味期間	1年
○JANコード	4986135200002

### 美・きゃんでい「ころん」



懐かしい味を可愛い飴の中に閉じ込めたら体に優しい美・きゃんでいになりました。昔から治療薬として使われていた「抹茶」「生姜」「しお」「龍眼」の4つの素材のきゃんでいです。素材も各地からいいものを集めました。「抹茶」は、地元・鳥取県大山町産の有機栽培抹茶です。「生姜」は、生姜の本場の高知県産、「龍眼」は原産地の中国産、そして「しお」は、品質に優れた兵庫県赤穂の天塩を原料にしています。

○商品名	美・きゃんでい「ころん」
○品目名	飴
○主な原材料	グラニュー糖、水飴、抹茶等
○国内希望小売価格	473円(税込み)
○ケースサイズ	縦46cm×横26cm×高さ18cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	4.2kg/32箱
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	5ケース
○保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存してください
○賞味期間	1年
○JANコード	4965223201312(抹茶)他

### 海外販売の状況

現在、台湾へ販売を行なっています。

「FOODEX JAPAN2009」「FOOD IN 台北」「韓国新世紀百貨店 鳥取県物産展」等へ出展、PR・販売を行なっています。

# 株式会社エムコ

■住所	〒683-0853 鳥取県米子市両三柳277	■設立	2006年(平成18年)11月法人化	■資本金	300万円	■従業員	13人
■代表者	代表取締役 遠藤三男 (Mitsuo Endoh)	■海外販売担当	統括マネージャー 渡辺美紀 (Miki Watanabe)	■取得認証	原材料のにんにく「鳥取県・特別栽培農産物」認証、平成21年度農商工等連携事業計画認定	■事業内容	熟成黒にんにく・熟成黒ラッキヨウを使用した食品原料や加工食品の製造販売
■TEL	0859-21-8355	■FAX	0859-24-5858	■E-mail	info@teinei.jp	■URL	<a href="http://teinei.jp/">http://teinei.jp/</a>



代表取締役 遠藤三男  
(Mitsuo Endoh)

## 丁寧につくり、丁寧に熟成させた、黒にんにくです。

にんにくは、古来から血行を促進させ体の新陳代謝を高める健康増進の食材で、世界各地で食べられています。私たちの商品の原材料のにんにくは100%鳥取県産で、品質を確保するために信頼のおける契約栽培農家で生産をしています。畑は、1年前から準備を進め独自の堆肥により、土そのものを育てています。品種は大玉で真っ白な最高級の「ホワイト6片」です。農薬の使用も慣行の50%以下に抑え

ています。収穫後は、均一にかつ完全に熟成させるため、独自の技術と毎日の品質管理により、子育てをするように30日以上かけ熟成させ黒にんにくを作ります。にんにくの臭みはすっかり弱まり、甘みが増します。

丁寧につくり、丁寧に熟成させた黒にんにくを原料に、摂りやすく、料理にも使いやすい商品づくりを行っています。

### 黒にんにく熟成エキスマイルド



丁寧につくられた黒にんにくのエキスをつかいやすい分包(1箱 10ml×30パック)にしました。1包におよそ2片分(1玉の3分の1)のエキスが詰まっています。料理にも使いやすく、食事の中で簡単に摂取できます。ニオイも気にならず、料理もおいしくなります。黒にんにく熟成エキス・マイルドは体にやさしくお摂りいただけるよう工夫した逸品です。

○商品名	黒にんにく熟成エキスマイルド
○品目名	清涼飲料水
○主な原材料	にんにく
○国内希望小売価格	5,000円(税込み)
○ケースサイズ	縦37cm×横25cm×高さ11cm
○重量/ケース当たり(入り数)	5.2kg/12箱
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	製造より1年間
○JANコード	4582363200267

### 黒の秘密



手軽に黒にんにくを料理に取り入れていただけるよう、相性の良い「赤穂の焼き塩」をブレンドしました。黒の秘密は、パウダータイプの黒にんにくを使用しています。野菜炒めやスープの仕上げに一振りするだけで、いつもの味に深みが出ます。

○商品名	黒の秘密
○品目名	調味料
○主な原材料	塩(赤穂の焼き塩)、にんにく
○国内希望小売価格	500円(税込み)
○ケースサイズ	縦24cm×横23cm×高さ21cm
○重量/ケース当たり(入り数)	8kg/50本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	4ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	製造より2年間
○JANコード	4582363200298

### 海外販売の状況

「FOODEX JAPAN」など国内の展示会へ出展しPRと市場調査を進めています。中国、ドイツ、フランス、スペイン等のバイヤーからいい反響が出ており、本格的な輸出はこれからです。  
料理の原料として、飲食関係会社や料理人への販売を目指しています。

# 株式会社井ヶ田醤油

■住所	〒693-0054 島根県出雲市浜町1070番地	■設立	1912年(大正元年)	■資本金	1,500万円	■従業員	19人
■代表者	代表取締役社長 井上克夫(Katsuo Inoue)	■海外販売担当	取締役 井上知子(Tomoko Inoue)	■取得認証	ISO9001審査登録	■事業内容	醤油製造業
■TEL	0853-21-1300	■FAX	0853-21-1317	■E-mail	t-inoue@izumo-igeta.co.jp	■URL	<a href="http://www.izumo-igeta.co.jp">http://www.izumo-igeta.co.jp</a>



取締役 井上知子  
(Tomoko Inoue)

## 出雲の自然と共に、頑なに「天然醸造」を守り続けています。

出雲の自然と共に、1912年(大正元年)の創業以来、醤油づくりひとすじに歩んできました。その間頑なに「天然醸造」を守り続けて九十余年。寝ずの番をしながら、確かな原料を出雲の名水(浜山湧水群)で仕込む作業は今も何ら変わることなく続いている。醤油の原料は大豆、小麦、塩だけ。これらの原料に麹菌を加え、じっくりと二年以上もの間大切に熟成させます。井ヶ田醤油の蔵には、数百種類の麹

菌が棲みついており、これらの微生物の力で原料の旨みがゆっくり引き出されます。現在、地元を中心に、東京のデパートやこだわり食材店へも出荷しています。身の丈にあう中で、食品に大切なものはおいしさと安全であることだと考え、伝統も受け継ぎながら新しい商品づくりにも取り組んでいます。

### ゆびきりげんまん しじみだし醤油



宍道湖のしじみの旨味を活かした醤油をつくろうと、15年ほど前に考案し、今や大ヒット商品となりました。天然熟成によって、2年間丹精に仕込み、より豊かな香りと旨みを引き出した丸大豆醤油を使用しています。それに、宍道湖の大和しじみを煮た、だしを合わせた深みのある味わい

になっています。また、素材原料はすべて産地を明確にし、化学合成添加物を含まない商品づくりをしています。

○商品名	ゆびきりげんまん しじみだし醤油
○品目名	しょうゆ加工品
○主な原材料	しょうゆ(大豆、小麦)風味原料(しじみ、こんぶ、かつお)粗糖、みりん、清酒(米、米麹)
○国内希望小売価格	704円(税込み)
○ケースサイズ	縦31.5cm×横22cm×高さ23.5cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	9.7kg/500ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ロット
○保存方法	直射日光を避け、常温で保存(開栓前)
○賞味期限	開栓前 12ヶ月 / 開栓後 2ヶ月
○JANコード	4970498246838

### ゆびきりげんまん さしみ醤油



再仕込醤油(本醸造)、天日海塩、北海道産昆布、枕崎産本鰯、三河本みりん、アミノ酸豊富な純米酒「蔵の素」といった厳選素材を使用し、素材本来の旨味を最大限に引き出しました。もちろん添加物は含んでいません。刺身は勿論のこと、寿司のたれとして、煮魚、四季折々の素材の甘露煮などにご賞味ください。

○商品名	ゆびきりげんまん さしみ醤油
○品目名	しょうゆ加工品
○主な原材料	しょうゆ(大豆、小麦)風味原料(こんぶ、かつお)粗糖、みりん、清酒(米、米麹)
○国内希望小売価格	383円(税込み)
○ケースサイズ	縦18.5cm×横24.5cm×高さ18cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	4.35kg/150ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ロット
○保存方法	直射日光を避け、常温で保存(開栓前)
○賞味期限	開栓前 12ヶ月 / 開栓後 1ヶ月
○JANコード	4970498246852

## 海外販売の状況

貿易会社を通じて、中国、アメリカへ、本醸造の濃い口の醤油を輸出しています。

# 一宮酒造有限会社

■住所	〒694-0064 島根県大田市大田町大田八271-2		
■設立	1896年(明治29年)創業	■資本金	500万円
■代表者	代表取締役 浅野浩司 (Koji Asano)		
■海外販売担当	代表取締役 浅野浩司 (Koji Asano)		
■取得認証	おおだブランド認証(島根県大田市)、平成19年度地域産業資源活用事業計画認定		
■事業内容	清酒製造及び全酒類卸・小売業		
■TEL	0854-82-0057	■FAX	0854-82-9085
■E-mail	info@ichinomiya-s.jp	■URL	<a href="http://www.ichinomiya-s.jp">http://www.ichinomiya-s.jp</a>



代表取締役 浅野浩司  
(Koji Asano)

## 水にこだわり、米にこだわり、丹念に創りあげたお酒です。

平成19年世界遺産登録された「石見銀山遺跡」のある大田市で酒造りを始めて百有余年、田舎の澄んだ空気と恵まれた自然環境によってもたらせる地元生産物(幻の酒米「改良八反流」・島根の香りの薔薇「さ姫」・いも代官にまつわるサツマイモなど)を活用した商品開発を行っています。私たちは良質の酒米・水にこだわり、熟練杜氏による昔なが

らの手造りによる酒造りをしています。品質管理面においては、しづらいたてのフレッシュさをそのまま味わっていただくために、生酒を瓶詰めし火入れ(加熱処理)の後急冷、低温冷蔵庫にて熟成させており芳醇な味わいをお楽しみいただけます。お蔭様で清酒「石見銀山」は全国新酒鑑評会で通産6回、金賞を受賞しています。

### 純米吟醸 石見銀山



酒米「改良八反流」は島根県内でも過去には作られていきましたが、栽培が難しいことからいつしか姿を消してしまいました。大田市のこだわり農家では、この幻の酒米作りに挑戦。大切に育てられた良質の酒米を、杜氏の卓越した技術で芳醇な逸品に仕立て上げました。大田市産「改良八反流」の豊かな味わいをお楽しみください。

○商品名	純米吟醸 石見銀山
○品目名	清酒
○主な原材料	米・米麹
○国内希望小売価格	1,680円(税込み)
○ケースサイズ	縦34.4cm×横26cm×高さ32.5cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	16.1kg/720ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	1ケース
○保存方法	常温
○賞味期間	出荷より6ヶ月
○JANコード	4530519001503
○備考	特別純米もあります

### 薔薇酒 薔薇姫



島根の香りの薔薇「さ姫」の花びらを、お米だけで作った清酒に入れた薔薇のリキュール。薔薇の香りと酸味と甘みが絶妙のバランスを持ち、アルコール分も8%と低く日本酒が苦手な方でもお楽しみいただけます。母の日・結婚式などの記念日に最適のアイテムです。なお、着色料・糖類は一切使用していません。

○商品名	薔薇酒 薔薇姫
○品目名	リキュール
○主な原材料	清酒・薔薇花弁・ローズ香料(天然由来)
○国内希望小売価格	1,750円(税込み)
○ケースサイズ	縦23.5cm×横31.5cm×高さ34cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	10.2kg/375ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	1ケース
○保存方法	常温でも可、出来れば冷蔵が望ましい
○賞味期間	出荷より3ヶ月
○JANコード	4530519001985

### 海外販売の状況

上海の結婚式場からの引き合いがあり現在商談中。本格的な輸出については韓国などの商談、展示会で流通ルートを模索中です。今のところ他の商品との混載での輸出を考えています。アジアを中心に富裕層をターゲットに、新商品開発も進めています。

# しまね有機ファーム株式会社

■住所	〒699-4221 島根県江津市桜江町市山507-1		
■設立	2004年(平成16年)10月	■資本金	3,500万円
■代表者	代表取締役 古野俊彦 (Toshihiko Furuno)		
■海外販売担当	専務取締役 古野利路 (Toshimichi Furuno)		
■取得認証	有機JAS認定工場(グループ会社)		
■事業内容	有機原料販売(桑の葉・大麦若葉・はと麦若葉・ケール・緑茶)、健康食品OEM企画販売		
■TEL	0855-92-8033	■FAX	0855-92-0676
■E-mail	info@kuwakuwa.tv	■URL	<a href="http://www.kuwakuwa.tv">http://www.kuwakuwa.tv</a>



専務取締役 古野利路  
(Toshimichi Furuno)

## 有機にこだわり、やさしくおいしく育てました。

かつて養蚕業で栄えた山間の小さな町「島根県江津市桜江町」。そこで私たちは美しい水と肥沃な土壌をふんだんに活かし、有機栽培にこだわりすべて手作業で丹念に桑を育てています。手間をかけて育てた桑は自然のビタミンやミネラル、食物繊維がたっぷりの爽やかな香りの青々とした葉とほんのり甘い実を収穫することができます。私たちはこの桑

に何も加えることなく、余計なことはせず、ありのままの自然の味を届けたい、そんな思いで皆様に「美味しい、安心、生きがい」を追求した食品をひとつひとつ丁寧につくっています。私たちは「桑茶」が21世紀も成長しつづける商品となるためお客様、そして地域社会の満足を追及し続けたいと思います。

### 有機桑茶



島根県産有機栽培の桑の葉だけを使用した桑茶です。桑の葉には桑特有の成分DNJ(1-デオキシノリジマイシン)、Q3MGが含まれており、血糖値やコレステロール、便秘を気にしている方にお勧めです。ノンカフェインなので小さなお子様から年配の方までご家族でお楽しみいただけます。自然の風味豊かでリラックスできる美味しいお茶です。

○商品名	有機桑茶(2.5g×36包)
○品目名	有機桑葉加工食品
○主な原材料	有機桑の葉(島根県産)
○国内希望小売価格	1,050円(税込み)
○ケースサイズ	縦43cm×横54cm×高さ14.5cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	4.2kg/30袋
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	1ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	730日
○JANコード	4526370100028

### 有機桑葉つぶ



島根県産有機栽培の桑の葉だけを使用しています。桑の葉には桑特有の成分DNJ(1-デオキシノリジマイシン)、Q3MGが含まれており、血糖値やコレステロール、便秘を気にしている方にお勧めです。桑の葉を100%パウダーにして圧縮した無添加の錠剤ですので食物繊維も多く含まれています。忙しい朝などに3~5粒を目安にサプリメントとしてお飲みください。

○商品名	有機桑葉つぶ(200mg×360粒)
○品目名	有機桑葉加工食品
○主な原材料	有機桑の葉(島根県産)
○国内希望小売価格	3,990円(税込み)
○ケースサイズ	縦20cm×横24cm×高さ12cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	1.8kg/16本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	2ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	730日
○JANコード	4526370100073

### 海外販売の状況

シンガポール、台湾、中国(チナタオ)への輸出実績があります。健康食品として富裕層や高齢者に向けた高級デパートなどの販売がメインですが、海外ネット通販も研究中です。桑の葉は漢方でも有名なため、オーガニックや安全性などに興味を持っている国にアプローチしたいと考えています。

# 株式会社ショーワ

■住所	〒711-0937 岡山県倉敷市児島稗田町2006		
■設立	1941年(昭和16年)	■資本金	3,300万円
■代表者	会長兼社長 片山雄之助(Yunosuke Katayama)		
■海外販売担当	常務取締役 高杉哲郎(Tetsuro Takasugi)		
■取得認証			
■事業内容	テキスタイルの企画・製造・販売		
■TEL	086-472-8181	■FAX	086-472-8184
■E-mail	info@showatex.co.jp	■URL	<a href="http://www.showatex.co.jp">http://www.showatex.co.jp</a>



会長兼社長 片山雄之助  
(Yunosuke Katayama)

## 世界最高峰の展示会『プルミエール・ヴィジョン』で世界に認知されました。

「世界でたった一つ、ショーワならではのテキスタイルを創ろう」という熱い思いを持って、オリジナリティの高い生地を生み出してきました。布地の名前でいいますと、デニムやダンガリーなどのカジュアル地が中心ですが、ファッショニ性に富んだダブルガーゼ、チェック等、綿・麻・テンセル・シルク・ウールまで、天然素材を中心にこだわりの商品を沢山生産しています。その質の高さは、パリで開催される世界最高峰の

テキスタイル展示会『プルミエール・ヴィジョン』で世界に認知され、2009年9月展にてP.V.アワード『ハンドル賞』を受賞しました。そこでは、皆さんもご存知のパリ、ミラノ、U.K.、ドイツの有名ブランドの方々がショーワの生地を満足そうにピックアップしていかれます。触ったとき、ふわーっとしたやわらかいふくらみがあり、着た時、あたたかみを感じていただける商品づくりを行っています。

### スピー馬80/-ダブルガーゼ裏チェック

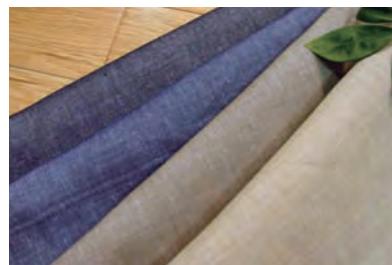


極細でしなやかで光沢のある80番手のスピー馬糸を使用したダブルガーゼです。表は無地ですが裏はチェック柄にしています。上質な

スピー馬糸を使用したダブルガーゼですので優しくやわらかい風合いはレディース、子供シャツなどに最適です。  
極細番手のスピー馬糸を使った二重織は他にはあまりなく、差別化できる素材です。

○商品名	スピー馬80/-ダブルガーゼ裏チェック
○品目名	80808
○主な原材料	Cotton 100%
○国内希望小売価格	790円/m(税込み)
○ケースサイズ	縦25cm×横155cm×高さ25cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	10kg/50m巻
○出荷可能時期	注文後60日後
○最低ロット	500m/色

### 顔料とインディゴロープの染色のリネンダンガリー



洗濯すると色落ちして色が冴えてくるロープ染めと先顔料染めのダンガリーです。ヨコ糸には高級なアリッシュリネンを使い清涼感を高めています。

ハリのある生地ですので、春夏時のシャツ地には最適です。普通のダンガリーには飽きたとおっしゃるこだわり派にぜひとも使っていただきたい逸品です。ロープ染めですので、洗い加工することでユーズド加工が可能です。

○商品名	顔料とインディゴロープの染色のリネンダンガリー
○品目名	L7241
○主な原材料	Cotton 100%, Linen 50%
○国内希望小売価格	1,050円/m(税込み)
○ケースサイズ	縦20cm×横155cm×高さ20cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	12kg/50m巻
○出荷可能時期	注文後60日後
○最低ロット	1,000m/色

### 海外販売の状況

フランス、イタリア、スウェーデン、アメリカ、カナダ、中国へ輸出をしています。

今年はイタリアの超有名ブランド(A社)やアメリカのアパレル(T社)に大量に使っていただきました。

# 丸本酒造株式会社

■住所	〒719-0232 岡山県浅口市鴨方町本庄2485	■設立	1867年(慶応3年)	■資本金	1,000万円	■従業員	25人
■代表者	代表取締役 丸本仁一郎 (Niichirou Marumoto)	■海外販売担当	代表取締役 丸本仁一郎 (Niichirou Marumoto)	■取得認証	有機JAS認定農家、有機JAS認定工場、アメリカのオーガニック統一基準「NOP」の認定取得 EUのオーガニック認証基準「ECレギュレーション」取得、平成21年度地域産業資源活用事業計画認定	■事業内容	清酒の製造・販売
■TEL	0865-44-3155	■FAX	0865-44-3156	■E-mail	info@kamomidori.co.jp	■URL	<a href="http://www.kamomidori.co.jp">http://www.kamomidori.co.jp</a>



代表取締役 丸本仁一郎  
(Niichirou Marumoto)

## 自社栽培の山田錦で、アメリカのオーガニック統一基準にも認定されました。

丸本酒造は1867年(慶応3年)に創業しました。創業当時の屋号を「清水屋」と言い、きれいな水が湧くことから、そう呼ばれていました。今では、蔵など由緒ある11施設は、周辺の田園と一体になった歴史的景観を保ったとして、文化庁の有形登録文化財に指定されています。「竹林」は、現在でもこの建物の中でつくられます。また、丸本酒造は理想の

酒米は自分で作ろうと、山田錦の自社栽培を行なっています。栽培面積も次第に増え今では、約10haの規模になっています。有機JAS認定農家や有機JAS認定工場を取得。加えて、2009年にはアメリカのオーガニック統一基準「NOP」の認定を取得しました。これにより、海外へオーガニック日本酒を広めることにも挑んでいます。

### 竹林 かろやかオーガニック



丸本酒造が長年にわたり栽培している山田錦の作付圃場の中より有機認定機関に登録した圃場において収穫したお米(有機JAS認定)を原料に醸した純米吟醸酒です。そして、有機加工品(有機JAS)生産工程管理者の認定を受けた私たちの蔵で製造した有機農産物加工酒類として表示販売ができるオーガニックなお酒です。

○商品名	竹林 かろやかオーガニック
○品目名	清酒 純米吟醸
○主な原材料	米、米麹
○国内希望小売価格	2,748円(税込み)
○ケースサイズ	縦25cm×横17cm×高さ32cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	7.2kg/720ml×6本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	1年間
○JANコード	4990040263229

### 泡々酒300ml



お米だけを発酵させて作った、まさに「お米のシャンパン」です。アルコールは6%なので、お酒の弱い方でも美味しく飲んでいただけます。そのまま飲んでももちろん、レモン・キウイ・パイン・イチゴ等酸味のあるフルーツを加えるだけで、気軽にオリジナルカクテルを楽しむことができます。

○商品名	泡々酒300ml
○品目名	清酒 純米吟醸
○主な原材料	米、米麹
○国内希望小売価格	546円(税込み)
○ケースサイズ	縦26cm×横19.7cm×高さ23.3cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	7.2kg/300ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ロット
○保存方法	冷蔵
○賞味期間	出荷日より4ヶ月
○JANコード	4990040185507

### 海外販売の状況

アメリカ、ドイツ、オランダ、イギリス、香港等へ輸出しています。

アメリカのオーガニック統一基準「NOP」の認定を取得し、海外へオーガニック日本酒を広めることも目指しています。

# 室町酒造株式会社

■住所	〒709-0835 岡山県赤磐市西中1342-1		
■設立	1688年(元禄元年)	■資本金	4,000万円
■代表者	代表取締役 花房 満(Mitsuru Hanafusa)		
■海外販売担当	代表取締役 花房 満(Mitsuru Hanafusa)		
■取得認証	平成20年度地域産業資源活用事業計画認定		
■事業内容	清酒及び焼酎・リキュールの製造、販売		
■TEL	086-955-0029	■FAX	086-955-6887
■E-mail	sake@sakuramuromachi.com	■URL	<a href="http://www.sakuramuromachi.co.jp/">http://www.sakuramuromachi.co.jp/</a>



代表取締役社長 花房満  
(Mitsuru Hanafusa)

## 創業は1688年、地元産の酒米「雄町米」と名水「雄町の冷泉」を使った酒造り。

花房家が酒造りを始めたのは、元禄元年(1688年)といわれ、岡山県内に現存する蔵元では、最も古い蔵です。代表銘柄は「櫻室町」。300年を超える歴史を誇る室町酒造では、地元岡山の幻の酒米「雄町米」と日本名水100選にもなり、江戸時代岡山県備前地域を治めていた池田藩の御用水として有名な「雄町の冷泉」を仕込み水に用いて酒造りを行なっています。こだわりの酒造りは、国内はもちろん海外での

酒類コンテストでも最高金賞や金賞を受賞するなど、高い評価を得ています。室町酒造は小さな蔵ですが、酒造りの伝統をかたぐりながら、一方では女性たちにもお酒を楽しんでいただきたいとの思いで、地元岡山の太陽の恵みをいっぱい受けて育った桃、梅、ピオーネ等の果物を日本酒や焼酎に漬け込んだリキュールの開発、そしてニューヨーク等でのテスティングを主体にした展示・PRにも取り組んでいます。

### 櫻室町 純米吟醸 備前幻(輸出仕様) 720ml



岡山県備前地域で栽培された幻の酒米といわれている「雄町米」を100%使った純米吟醸酒です。味醸造米として有名な雄町米の特長を醸し出し、ほのかな甘い香りのするおいしいお酒です。冷やしてご賞味ください。「備前幻」は、海外での評価も高く、2005年サンフランシスコ国際酒類コンテスト金賞受賞、2006年には北米で最も権威が高いといわれているBTI(本部:シカゴ)国際酒類審査で金賞に輝きました。

○商品名	櫻室町 純米吟醸 備前幻(輸出仕様)
○品目名	清酒
○主な原材料	米、米麹
○国内希望小売価格	1,575円(税込み)
○ケースサイズ	縦38cm×横29cm×高さ31cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	1.7kg/720ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	5ロット
○保存方法	常温、冷暗所が望ましい
○賞味期間	1年間
○備考	高級感のある瑠璃色ボトルを採用。品質保持のための遮光の役割も備えています。

### こだわりだけを詰め込んだリキュール



地元・岡山県産の清水白桃やピオーネ、梅、トマト等を雄町米を用いた日本酒や焼酎に漬け込み造ったリキュールです。日本らしさとモダンをコンセプトに、名称やパッケージデザインを開発しました。  
①黄金色に輝く梅酒 ②ぎゅっと手搾りゆず酒 ③甘熟とろける清水白桃酒 ④太陽の恵み桃太郎トマト酒 ⑤とろとろ蜂蜜しょうが酒 ⑥はじける甘さピオーネ酒 ⑦ピリッと唐辛子梅酒 ⑧夕焼け色の黄金桃酒

○商品名	こだわりだけを詰め込んだリキュール(全8種類)
○品目名	①黄金色に輝く梅酒 ②ぎゅっと手搾りゆず酒 ③甘熟とろける清水白桃酒 ④太陽の恵み桃太郎トマト酒 ⑤とろとろ蜂蜜しょうが酒 ⑥はじける甘さピオーネ酒 ⑦ピリッと唐辛子梅酒 ⑧夕焼け色の黄金桃酒
○主な原材料	種類により異なります。
○国内希望小売価格	ゆず酒 365円(税込み)、その他7種1,050円(税込み)
○ケースサイズ/1種あたり	縦36.0cm×横27.5cm×高さ31.0 cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	1.16kg/300ml×20本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	5ロット
○保存方法	常温、冷暗所が望ましい
○賞味期間	1年間
○JANコード	4930423967726(①黄金色に輝く梅酒)他
○備考	全て本物を使用している為、冷暗所での保存が最適です。

### 海外販売の状況

2006年から、アメリカ、香港、ベトナム、イギリス、フランス、イタリア、ロシアに販売をしています。女性やレストランをターゲットに、今年(2010年)は、ニューヨークやロサンゼルス、イギリス、フランス等で清酒やリキュールを中心に、展示・PR活動を行いました。

# 株式会社岡本亀太郎本店

■住所	〒720-0201 広島県福山市鞆町鞆927-1	■設立	1855年(安政2年)	■資本金	1,000万円	■従業員	9人
■代表者	代表取締役 岡本憲良(Kenryo Okamoto)	■海外販売担当	専務取締役 岡本良知(Ryochi Okamoto)	■取得認証	「経済産業省2009年元気なモノづくり中小企業300社」受賞、平成19年度地域産業資源活用事業計画認定	■事業内容	酒類の製造
■TEL	084-982-2126	■FAX	084-982-1318	■E-mail	okakame@honke-houmeishu.com	■URL	<a href="http://www.honke-houmeishu.com">http://www.honke-houmeishu.com</a>



代表取締役 岡本憲良  
(Kenryo Okamoto)

## 350年の健康酒の歴史を、次に伝えるために。

岡本亀太郎本店は、1855年(安政2年)に当時藩が発行する「酒造株」を得て創業しています。最初に保命酒を造った元祖中村家より道具一式を譲り受けるとともに、明治に入り、保命酒の醸造に本格的に乗り出しました。元祖保命酒や中村家の時代から引き継ぐ伝統と温故知新の精神を

受け継いでおります。350年に渡り伝えられた伝統の製法を科学的に究明し、品質の安定した商品づくりができる手法を取り入れています。さらに、今の時代に合い、健康志向の女性をターゲットにした商品づくりや新しい楽しみ方、味わい方の提案にも取り組んでいます。

### 保命酒(リキュール・薬味酒)



およそ350年前に漢方医が生み出した「保命酒」は、幕末にペリーやハリスも食前酒として味わっています。保命酒は甘くまろやかな味わいの健康酒です。健康酒ですから、まずは嘘のない酒造りを心がけています。そのために保命酒の基になる味醂をしっかりと造ります。

味醂づくりに約3ヶ月。保命酒秘伝の16種類の薬味を漬け込み約1ヶ月。自社の蔵で一から丁寧に造っています。

○商品名	保命酒(リキュール・薬味酒)
○品目名	リキュール
○主な原材料	本味醂、16種薬味
○国内希望小売価格	750円(税込み)
○ケースサイズ	縦23cm×横30cm×高さ18cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	8.5kg/300ml×12本
○出荷可能時期	常時
○最低ロット	3ケース
○保存方法	常温(高温多湿を避け、冷暗所で保存)
○賞味期間	1年
○JANコード	4963803001130

### 杏子姫(リキュール・薬味酒)



保命酒をもっと手軽に、おしゃれに楽しんでいただきたいという思いから生まれました。伝統の保命酒に杏子の実を漬け込みました。大変香りのよい保命酒が杏子姫です。杏子のフルーティな酸味と甘みを併せ持ち、香りの豊かさが身上です。杏子の他、梅、生姜とあわせて3種の味を楽しんでいただけます。

○商品名	杏子姫(リキュール・薬味酒)
○品目名	リキュール
○主な原材料	保命酒、杏子の実、氷砂糖
○国内希望小売価格	1,300円(税込み)
○ケースサイズ	縦23cm×横30cm×高さ18cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	8.5kg/300ml×12本
○出荷可能時期	常時
○最低ロット	3ケース
○保存方法	常温(高温多湿を避け、冷暗所で保存)
○賞味期間	1年
○JANコード	4963803000522

### 海外販売の状況

保命酒の販売にあたり、後のフォローや情報提供が大切だと考えています。これらの対応が出来るようになれば、朝鮮通信使で縁のある韓国やアメリカ、ヨーロッパ等をターゲットに絞り売り込みたいと考えています。

# 宝積飲料株式会社

■住所	〒739-0043 広島県東広島市西条西本町14-54		
■設立	1935年(昭和10年)	■資本金	1,000万円
■代表者	代表取締役社長 宝積良忠(Yoshitada Hoshaku)		
■海外販売担当	時重直美(Naomi Tokishige)		
■取得認証	ISO9001、ISO14001		
■事業内容	各種ソフトドリンクの企画・開発・製造・販売		
■TEL	082-423-2271	■FAX	082-422-6714
■E-mail	n.tokishige@hoshaku.co.jp		



代表取締役社長 宝積良忠  
(Yoshitada Hoshaku)

## 清らかな水、おいしい水は、すぐれた飲み物の源です。

宝積飲料のある東広島市西条は、灘、伏見と並ぶ日本三大銘醸地のひとつに挙げられ、豊かで良質な水のふるさとです。その恵まれた立地条件を生かし、おいしく、安心して飲める清涼飲料水をつくり出し、みなさまにお届けしています。

す。一つ一つのオリジナル商品は、全て自社で開発し、自社の工場で生産し、自社の営業担当が販売しています。他にないオリジナリティ溢れる商品を飲み比べていただきたいと思います。

### ためして寒天



日本古来より食されてきた寒天は、海草を原料とし胃で滞留を繰り返しゆっくり消化するため、水分を保有したまま腸に届き余分な脂肪分や糖分を寒天成分が包み排泄物として体外へ出すという特有作用があります。その特長を最大限活かしペットボトルの口から、少し固まつたゼリー状の寒天が「ぷるん、ぷるん」と出でぐるよう設計しているので、寒天を煮溶かす手間もなく冷やしてカップに注ぎ飲むだけという手軽な健康ドリンクです。

○商品名	ためして寒天(レモン風味,コーヒー味)
○品目名	清涼飲料水
○主な原材料	果糖ぶどう糖液糖、水溶性食物繊維、寒天、ゲル化剤(増粘多糖類)、塩化マグネシウム、酸味料等
○国内希望小売価格	420円(税込み)
○ケースサイズ	縦22.2cm×横29.5cm×高さ26.5cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	12kg/900ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	30ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	1年間
○JANコード	4976501104454(レモン風味)他

### 琥珀色のときめき ハイボールテイスト



ウイスキーを炭酸水で割った「ハイボール」は、ビール離れや、より清涼感を求めて酎ハイ、カクテルを好む市場変化の嗜好に沿った商品として脚光を浴びていますが、酒気帯び運転、飲酒運転の規制強化に準じ、ハイボールのノンアルコール商品を開発しました。ウイスキーの芳醇な香りがそのままに、より本物らしさにこだわった商品です。

○商品名	琥珀色のときめき ハイボールテイスト
○品目名	清涼飲料水
○主な原材料	果糖ぶどう糖液糖、食塩、香料、苦味料、カラメル色素酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
○国内希望小売価格	189円(税込み)
○ケースサイズ	縦40cm×横26cm×高さ22cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	14.5kg/330ml×24本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	30ロット
○保存方法	常温
○賞味期間	18ヶ月
○JANコード	4976501105277

### 海外販売の状況

3年前より、日本の商社を通じて、台湾、香港、シンガポール、北米、ブラジルへ輸出を始めました。海外でも販売できる商品の開発に取り組んでいます。

# 株式会社ポストごはんの里

■住所	〒736-0025 広島県安芸郡海田町大立町6-25		
■設立	1986年(昭和61年)7月	■資本金	5,000万円
■代表者	代表取締役社長 中村秀樹 (Hideki Nakamura)		
■海外販売担当	広島営業所 所長 中村誠一 (Seiichi Nakamura)		
■取得認証	平成20年度農商工等連携事業計画認定		
■事業内容	米飯加工業、冷凍食品製造業		
■TEL	082-824-3720	■FAX	082-824-1796
■E-mail	snakamura@gohannosato.co.jp		
■URL	<a href="http://www.gohannosato.co.jp">http://www.gohannosato.co.jp</a>		



代表取締役社長 中村秀樹  
(Hideki Nakamura)

## ふっくらした食感をお届けするために。炊飯米、冷凍米に熱い思いを注いでいます。

私どもは、広島で米の卸問屋をしていました。その後、手作り弁当を販売するコンビニエンスストアをはじめ、さらにご飯を供給する炊飯センターを設立しました。このような事業に取り組む中で、冷凍米飯との出会いがあり、広島におきまして冷凍米飯の製造技術の研究・開発など、創業以来一貫してお米というものに携わってきました。

冷凍したお米は、他の穀物と比べて温度変化に弱いため、緩慢冷凍になると白蟻化をおこします。この白蟻化と戦いながら、私共は、ふっくら感をお届けできる冷凍技術を完成させ商品化させることが出来ました。この技術は、日本一と自負しています。

### 冷凍いなり寿司45g(胡麻入り)



しゃりは胡麻入り、揚げは薄味です。厚さも薄めで関西風に仕上げています。ポストごはんの里の定番のいなりです。レンジ等であたためていただくだけで、おいしく召し上がれます。ホテルやパーキングエリアのレストラン等でも私どものいなりは好評です。

○商品名	冷凍いなり寿司45g(胡麻入り)
○品目名	冷凍食品
○主な原材料	うるち米、油揚げ、大豆(遺伝子組み換えでない)、植物油、糖類(果糖ぶどう糖液糖、麦芽糖、砂糖)、醸造酢、醤油、食塩、ごま、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
○国内希望小売価格	オープン価格
○ケースサイズ	縦33cm×横47cm×高さ18.5cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	9.652kg/16パック
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ケース
○保存方法	冷凍
○賞味期間	1年間
○JANコード	4943092905005

### 冷凍しゃり玉22g



しっとりと程よく水分を保ったしゃりは絶品です。「お寿司も出してみたかった」、「酢飯を作る手間やロスに困っている」というお客様に大好評です。ねばりがありすぎても、硬すぎてもよくありません。ふわっとした食感を大切にしています。そのための炊き方、加工、特殊な包装の仕方など目に見えないところで、さまざまな工夫をしています。プロの料理人に使っていただきたい自慢のしゃりです。

○商品名	冷凍しゃり玉22g
○品目名	冷凍食品
○主な原材料	うるち米、糖類(果糖ぶどう糖液糖、麦芽糖、砂糖)、醸造酢、食塩、植物油、(原材料の一部に大豆を含む)
○国内希望小売価格	オープン価格
○ケースサイズ	縦33cm×横47cm×高さ20cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	9.333kg/15パック
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	3ケース
○保存方法	冷凍
○賞味期間	1年間
○JANコード	4943092902004

### 海外販売の状況

今年開催された「ビジネスマッチングフェア」で香港の会社との出会いがあり、香港へコンテナを出しています。これを通じてどのようなニーズがあるのか、じっくり探りたいと考えています。コンテナ等の関係で、香港、上海、韓国などアジア地域での展開が当面の狙いです。

# 丸徳海苔株式会社

■住所	〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目1-40	■設立	1949年(昭和24年)2月	■資本金	2,500万円	■従業員	66人
■代表者	代表取締役社長 濱野徳之 (Noriyuki Hamano)	■海外販売担当	専務取締役 濱野真由美 (Mayumi Hamano)	■取得認証	「広島かき味のり」サ・ひろしまブランド認定、平成20年度地域産業資源活用事業計画認定、広島県食品自主衛生管理認証	■事業内容	海苔製品の製造・販売
■TEL	082-277-3838	■FAX	082-277-3845	■E-mail	info@e-marutoku.com	■URL	<a href="http://www.noriya3.com">http://www.noriya3.com</a>



代表取締役社長 濱野徳之  
(Noriyuki Hamano)

## 素材を選び先進的な生産ラインで品質の高い海苔をつくっています。

1949年、広島市で濱野徳三商店として味付け海苔加工業を創業しました。その後、安心・安全で品質の高い海苔づくりをめざし、特許を取得した「海苔自動火入れ乾燥ライン」をはじめ、海苔異物形状検査機を設置するなど積極的に先端技術を導入しました。2008年には、「広島県食品自主衛生管理認証」を受けています。

海外での販売については、海外用に日本らしいパッケージ

にして日本のお土産として商品化を行ないました。展示会や商談会でニーズを探る中、海苔は日常生活の中で「健康志向」にマッチした食品としての可能性があることもわかつてきました。「広島かき味のり」は、すべて国産の素材にこだわり、しかも近代的な製造加工設備により品質の高い商品作りを行なっていますので、この特長を活かし自信を持って、日本の海苔を世界へ販売したいと考えています。

### わさび味のり



国産わさびを使用し味付けした新感覚の海苔です。綺麗な湧き水・雪解け水の栄養分で育った、国産わさびを使用し、わさび本来の爽やかな香りと、「つーん」とくる刺激を残し味付けをしました。わさびの「つーん」とした味と香りが、料理のバリエーションをひろげます。その他、ワインとチーズにも良く合い、海外ではスナックとして若者たちにも楽しめています。

○商品名	わさび味のり
○品目名	味付けのり
○原材料	乾海苔(国産)、砂糖、醤油、小麦発酵調味料、たん白加水分解物、鰹節エキス、わさび、酵母エキス、水飴、食塩、昆布エキス、香料 [原材料の一部に小麦、大豆を含む]
○ケースサイズ	縦48.8cm×横38.6cm×高さ34cm
○内容量	8切8枚(全型1枚分)
○重量/1ケース当たり(入り数)	5.5kg/180袋
○賞味期間	1年間
○JANコード	4902799208031

### 広島かき味のり



化学調味料無添加はもちろん、原料の海苔、醤油、砂糖、食塩などの味付け調味料に至るまで、すべてを国産にこだわった逸品が「広島かき味のり」です。広島の名産として有名な「広島かき」の煮汁をブレンド。海苔本来の旨みに、広島かきの豊かなコクが加わりました。この商品は、2009年「ザ・広島ブランド」に認定されました。

○商品名	広島かき味のり
○品目名	味付けのり
○原材料	乾海苔(国産)、砂糖、醤油(本醸造)、風味原料 [カキ煮汁、昆布、かつお節、さば節、煮干、あご(とびうお)、みりん、食塩(海人の藻塩)、唐辛子(原材料の一部に小麦、大豆を含む)]
○ケースサイズ	縦51.2cm×横40.2cm×高さ18cm
○内容量	8切8枚(全型1枚分)×3袋
○重量/1ケース当たり(入り数)	2.15kg/30袋
○賞味期間	1年間
○JANコード	4902799356015

### 海外販売の状況

アメリカ、中国、台湾、デンマーク、フランス、ロシアなど16カ国へ輸出しています。「FOODEX JAPAN」等国内外の展示会・商談会においても、伝統的な食品に加えて健康的なスナックとしても興味を持たれています。バイヤーの方には、日本産の素材へのこだわりと品質の高い商品をつくるための先進的な生産ラインなど、ぜひ、見学に来ていただきたいと思います。

# 有限会社瑞穂

■住所	〒731-4213 広島県安芸郡熊野町萩原2丁目7-35	■設立	1980年(昭和55年)12月23日	■資本金	1,000万円	■従業員	30人
■代表者	代表取締役 尺田泰吏 (Taiji Shakuda)	■海外販売担当	取締役 事業統括部長 丸山長宏 (Osahiro Maruyama)	■取得認証	平成19年度地域産業資源活用事業計画認定、2009年JETRO輸出有望案件発掘事業認定	■事業内容	熊野筆の製造・販売
■TEL	082-854-0432	■FAX	082-854-9182	■E-mail	info@mizuho-brush.com	■URL	<a href="http://www.mizuho-brush.com/">http://www.mizuho-brush.com/</a>



代表取締役 尺田泰吏  
(Taiji Shakuda)

## しなやかでこまやかな、「穂首と穂先の肌触り」にこだわったメイクブラシ。

熊野の筆づくりは180余年の歴史をもつ書筆技術をもとにした伝承技術であり、「熊野筆」は国の伝統的工芸品、地域ブランドの認定を受けた世界に冠たる技術資源を有しています。

瑞穂の化粧筆は、「熊野筆」の伝統技法を用いた毛先を活かした製法により、いまや世界中のコスメブランドやプロ

フェッショナルから高品質のメイクブラシとの評価をいただくようになりました。2008年に自社ブランド「Mizuho Brush」を立ち上げ、デザイナー＆アーティストとのコラボレーションによりモダンな高級メイクブラシを開発しました。今後もオリジナル商品を世界に発信していくと共に「使う人がうれしい筆」づくりを追求していきます。

### メイクブラシギフトセット プラチナ 4本入り



大切な方へ、感謝の気持ちを込めて贈ってほしいMizuho Brushがおすすめするメイクブラシのギフトコレクション・プラチナセットです。

「私の贈りたいもの、贈られたいもの」をコンセプトに女性スタッフの視点でブラシを厳選してギフトケース付き4本セットにしました。セット内容はチークブラシ、アイシャドウブラシ2種類、チャーム×リップブラシの4本です。

○商品名	メイクブラシギフトセット プラチナ 4本入り
○品目名	熊野化粧筆
○主な原材料	チークブラシ:粗光峰(最高級山羊毛)/ アイシャドウブラシ:松リス・ポニー/ リップブラシ:セーブル
○国内希望小売価格	13,125円(税込み)
○ケースサイズ	縦44cm×横33cm×高さ38cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	4kg/54セット
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	1セット
○JANコード	4560360490324

### チャーム×リップブラシ



幅広で滑らかな毛筋のセーブルを使った、携帯用のリップブラシです。真鍮製のボディにストーンのチャームをつけています。一筆で唇のラインも美しく思い通り仕上げることができます。その使い心地はたいへん好評です。女性スタッフとデザイナーとのコラボレーションによって考え出されたデザインで、アクセサリー的にも女性の魅力を引き出します。

○商品名	チャーム×リップブラシ
○品目名	熊野化粧筆
○主な原材料	セーブル / 真鍮
○国内希望小売価格	3,990円(税込み)
○ケースサイズ	縦44cm×横38cm×高さ33cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	11kg/360本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	1本から
○JANコード	4560360490096 (A02 (ゴールド / スワロフスキーロンデル)) 他

### 海外販売の状況

主に上海、香港など国内外の見本市や展示会へ出展しJETROの協力のもと市場調査を進めています。台湾、イタリア、シンガポール、オーストラリア、アメリカ合衆国などの販売、大手通販会社の中国向けWEBサイトでも販売していますが、信頼できる商社と出会い、中国を中心としたアジアマーケットへの本格的な進出を目指しています。

# 盛川酒造株式会社

■住所	〒737-2506 広島県呉市安浦町原畠44		
■設立	1887年(明治20年)創業	■資本金	1,500万円
■代表者	代表取締役 盛川知則 (Tomonori Morikawa)		
■海外販売担当	代表取締役 盛川知則 (Tomonori Morikawa)		
■取得認証			
■事業内容	地酒の製造販売および関連商品の開発・販売		
■TEL	0823-84-2002	■FAX	0823-84-7006
■E-mail	sarasouju@enjoy.ne.jp	■URL	<a href="http://www.enjoy.ne.jp/~sarasouju/">http://www.enjoy.ne.jp/~sarasouju/</a>



代表取締役 盛川知則  
(Tomonori Morikawa)

## 「超軟水」を伝統の技で丁寧に醸し、心を込めて造ったお酒です。

盛川酒造で使用する仕込み水は、蔵内で汲み上げる野呂山系の良質な地下水です。軟水地帯と言われる広島県においても一、二を争うほどの超軟水です。ミネラル分が少ない軟水は旨味を引き出す効果があり、この良質な仕込み水を用いることにより、米の旨味がしっかりと引き出され、芳醇で味のある日本酒を醸すことができるのです。超軟水での酒

造りは、アルコール発酵を行う酵母の育成に非常に高度な技術を必要とします。《白鴻・はくこう》は、この超軟水の特徴を十分活かすべく、広島杜氏伝統の技「軟水醸造法」により丁寧に醸しています。また天然の超軟水で仕込まれる《白鴻》は 創業以来【汲むほどに味も香りも 深き酒】という言葉とともに、食事と一緒に楽しめる酒造りを続けています。

### 白鴻 純米吟醸ブルーボトル



広島酒らしいキレのあるふくよかな味の純米吟醸酒です。首にかけてある木札は吉野杉でできており、この札をマドラーのごとくグラスに注いだ酒に浸すと『樽酒気分』が味わえます。年間1,000本の契約でオリジナルの焼印木札のオーダーが可能です。

○商品名	白鴻 純米吟醸ブルーボトル
○品目名	純米吟醸酒
○主な原材料	米・米こうじ
○国内希望小売価格	オープン価格
○ケースサイズ	縦42cm×横28.5cm×高さ22.5cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	13.5kg/300ml×24本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	応相談
○保存方法	冷蔵(紫外線を好まない)
○賞味期間	出荷より1年間
○JANコード	4941576103541
○備考	オリジナル木札作成費用は別途相談させて頂きます。

### 白鴻 艶肌梅酒(黒ラベル)



通常の梅酒と違い、梅を日本酒に漬け込みました。地元産の梅と超軟水で仕込んだ純米吟醸酒を使用しており、旨味のある味わいのプレミアムな梅酒です。日本酒が苦手な方にも飲みやすく、果糖を使用しているためカロリー控えめです。オンザロックがおすすめです。

○商品名	白鴻 艶肌梅酒(黒ラベル)
○品目名	リキュール
○主な原材料	日本酒(純米吟醸)、梅、果糖
○国内希望小売価格	1,890円(税込み)
○ケースサイズ	縦33.5cm×横24cm×高さ32cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	11.4kg/500ml×12本
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	応相談
○保存方法	常温
○賞味期間	特になし
○JANコード	4941576105927
○備考	化粧箱代金は別途(¥105)

### 海外販売の状況

商談会等へ参加し始めて3年になります。昨年から、台湾へ輸出しています。今年は、香港、シンガポール、ブラジルへ輸出することになりました。日本酒とともに日本の文化を伝えたいと思います。

# LLC(合同会社) 匠山泊

■住所	〒753-0011 山口市宮野下69番地	■設立	2006年(平成18年)12月	■資本金	110万円	■従業員	3人
■代表者	代表 岡部泰民(Yasutami Okabe)	■海外販売担当	代表 岡部泰民(Yasutami Okabe)	■事業内容	繊維製品製造販売	■TEL	083-902-9471
■E-mail	info@syouzanpaku.jp	■FAX	083-925-1243	■URL	http://www.syouzanpaku.jp/		



代表 岡部泰民  
(Yasutami Okabe)

## 使ったのみがわかる感触、着ている人だけがわかる上質。 世界最高品質の素材と技術を結集した「トータル・メイドインジャパン」デニム。

日本のデニムの素材と品質の高さは、世界で一流と認められています。そこで「匠山泊」は、「デニム」で世界市場を開拓するため、世界最高品質の素材、加工技術、そしてコンテスト開催で発掘したデザイナーを山口に結集し、共同で制作した純国産デニムを開発し続ける、ものづくりのサムライたちのプロジェクトブランドとして精神感性度の高いファッション

を提案しています。

世界には、多様な文化が存在します。「匠山泊」は世界の個性を尊重すると同時に、日本の個性を大切にし、ファッションを通して相互理解を深め価値観を共有することで、国際市場に日本製のポジションを構築できると考えています。

### 匠山泊ジーンズ



#### 「匠山泊デニムコレクション第一弾」

価値観が混乱している時代背景に職人のプライドを懸けてプロジェクトチームを結成し、日本のものづくり技術の継承と発展を目的として創った商品です。日本の感性、素材、資材、技術、技能を結集し、日本の人の手による、世界最高品質を追求しています。極太糸による表現が特徴になります。

○商品名	匠山泊ジーンズ
○品目名	ジーンズ
○主な原材料	綿
○国内希望小売価格	29,400円(税込み)
○ケースサイズ	縦50cm×横40cm×高さ20cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	4kg/5枚
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	5枚

### 匠山泊 風(カゼ)



「最高の技術と新素材の融合」最新技術の合成ゴム繊維でないストレッチ素材を採用した超寿命製品、着用する人の感覚を大切に、をコンセプトに銀をテーマとした商品です。純銀ラメ縫製糸を2本束に使用したステッチが特徴になります。

○商品名	匠山泊 風
○品目名	ジーンズ
○主な原材料	綿、ポリエステル「T400」
○国内希望小売価格	25,200円(税込み)
○ケースサイズ	縦50cm×横40cm×高さ20cm
○重量/1ケース当たり(入り数)	4kg/5枚
○出荷可能時期	通年
○最低ロット	5枚

### 海外販売の状況

2005年の貿易自由化の拡大を契機に徹底的な現地リサーチを重ねた後、2008~10年にかけてジャパン・ジーニングコレクションの一員として、世界最大のカジュアル服見本市【ブレッド&バター】や世界最高グレードの展示見本市【トライノイ・オム】に出展、世界からその完成度の高さを絶賛されました。本格的な輸出はこれからですが、ブランド商標の国際登録も済ませ、いつでも全世界に輸出できます。

平成22年度 ニッポンのいいモノ海外販売大作戦フォーラム  
厳選!お見せします  
**中国地域のいいモノ**

平成22年12月

---

[発行]

中国経済産業局産業部参事官（国際担当）  
〒730-8531 広島市中区上八丁堀6番30号  
合同庁舎2号館3階  
TEL:082-224-5659  
FAX:082-224-5642  
URL: <http://www.chugoku.meti.go.jp>

---

[編集]

株式会社 JTB コミュニケーションズ 広島営業部  
〒730-0013 広島市中区八丁堀15-10  
セントラルビル5F  
TEL:082-511-5501  
FAX:082-511-5512  
URL: <http://www.jtbc.com.co.jp>

---

平成22年度  
ニッポンのいいモノ  
海外販売大作戦フォーラム

中国地域の  
いいモノ

