







<b>センナリ株式会社</b>			出展 コーナー	食 品	業務内容	製造業		
住所	〒731-3362 広島市安佐北区安佐町久地 2683-25				代 表 者	大地 勝史	担当者	大地 泰基
TEL	082-810-3000	FAX	083-810-3111	URL	<a href="http://www.sennari-oochi.jp/">http://www.sennari-oochi.jp/</a>			
自社 PR	旬の素材、国産の原料、天然地下水、守り続ける製法で体に優しく美味しく安全なお酢造りをしています。							
出展 品目	<p>『有機純米酢 米の酢』 有機あきたこまちと広島の天然水で静地発酵で造り上げた純米酢です。</p> <p>『鳥取砂丘産らっきょう漬』 純米酢「米の酢」に日本有数の産地 鳥取県福部町のらっきょうを丁寧に手作業で漬け込みました。</p> <p>『お好みソース 広島ぢゃけん』 地元の野菜と「米の酢」、天然水で造った低塩で上品な味です。</p>							
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種		百貨店・スーパー・問屋			


<b>煎餅・しぼり焼の巴屋清信</b> (巴屋清信 有限会社)			出展 コーナー	食 品	業務内容	食 品		
住所	〒730-0847 広島市中区舟入南4丁目4-16				代 表 者	清信 浩一	担当者	部谷 真徳
TEL	082-293-3171	FAX	082-293-3172	URL	<a href="http://tomoe-ya.co.jp">http://tomoe-ya.co.jp</a>			
自社 PR	日本初！！牡蠣の身そのものをプレスし、原材料100%牡蠣のせんべいを開発しました。							
出展 品目	<p>『江波せんべい 海鮮しぼり焼牡蠣』 広島江波産の牡蠣の身そのものをプレスし丁寧に焼き上げました。</p> <p>『牡蠣ちりめんふりかけ』 海鮮しぼり焼牡蠣と広島県産のちりめんじゃこを混ぜ合わせたふりかけ。</p> <p>『牡蠣オリーブ油漬』 海鮮しぼり焼牡蠣をオリーブオイルに漬け込み仕上げました。</p>							
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種		商社・卸、デパート、海外輸出			


<b>素朴良品 株式会社 かみむら屋</b>			出展 コーナー	食 品	業務内容	農産・海産乾物製造加工 日本の大豆専門 きな粉製造		
住所	〒731-5115 広島市佐伯区八幡東3丁目9-5				代 表 者	神村 進一	担当者	神村 進一
TEL	082-928-8131	FAX	082-928-5720	URL	<a href="http://www.kamimuraya.com">http://www.kamimuraya.com</a>			
自社 PR	広島を基盤に農産・海産乾物を多様に渡り製造加工できる下町のメーカー。また、国内外の生豆を原料から小袋まで一手に扱い、手作りこだわり、日本の大豆専門きな粉の広島唯一のメーカー。							
出展 品目	<p>『農産村乾物』 大地の恵みをしっかりムダなく加工し、生産者様に感謝する商品</p> <p>『漁海村乾物』 大海のたから、自然を大切にし、漁師様の思いをお届けする商品</p> <p>『日本の大豆専門きな粉・ご当地きな粉』 昔ながらの厚釜焙煎をし、ゆっくり挽く風味づくり。ご当地別に加工できるのも広島唯一のメーカー。</p>							
商談ポイント	販路拡大・提携先		商談希望業種		広島産品商品製造にてきな粉を使用するコラボメーカー様。農海産乾物において、オリジナルコーナーを計画されている量販・小売店様。			


<b>竹野海苔 株式会社</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	加工水産物製造業		
住所	〒739-0604 大竹市北栄 21-2			代 表 者	竹野 元朗	担当者	竹野佳津子
TEL	0827-53-2222	FAX	0827-52-5522	URL	<a href="http://www.takenonori.co.jp">http://www.takenonori.co.jp</a>		
自社 P R	創業明治 38 年。海苔一筋に磨きぬいた伝統の技を守り続け、昔も今もかわりない格調高い海苔の真正を追い求めています。						
出展 品目	『広島県産の海苔で作った味付のり』 広島県産の海苔を使用した味付のりです。化学調味料を使っていません。 『広島県産の海苔で作った焼のり』 広島県産の海苔を使用した焼のりです。海苔本来の香りと口溶けの良さが特徴です。 『かき風味 味付のり』 広島県産のカキエキスをたれに使用し、生臭みのない味付けに仕上げました。						
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種	小売・スーパー・問屋・百貨店			


<b>有限会社 なか川</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	製麺業		
住所	〒739-0622 大竹市晴海 2-7			代 表 者	中川 忠	担当者	中川 佳美
TEL	0827-57-7257	FAX	0827-57-7220	URL	<a href="http://www.nakagawaseimen.co.jp">http://www.nakagawaseimen.co.jp</a>		
自社 P R	麺一筋 60 年。麺づくりの原点を忠実に守りながら時代に合ったオンラインに値する商品開発に努力しています。冷凍・生・半生・蒸しめん等、幅広いレパートリーを有し、OEMの依頼も多く、地産めんの開発に取り組んでいます。						
出展 品目	『広島ラーメン (2食スープ付き)』 一つの鍋で簡単に調理できる本格的ラーメンです。 『辛辛つけ麺広島流』 広島発の旨辛たれに麺をつけて食べるつけ麺。一年中良く売れる商品です。 『かきうどん (2食スープ付き)』 広島県産のかきを練り込んだ麺を一つの鍋で調理できるため、かきの味がだしに出て一層美味しいかき味だしとなる一品です。						
商談ポイント	販路拡大・提携先		商談希望業種	外食・高級品取扱のある販売店			


<b>株式会社 なだや</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	海産物加工製造販売業		
住所	〒738-0015 廿日市市本町 12-3			代 表 者	中本 康久	担当者	高橋 博之
TEL	0829-31-6211	FAX	0829-31-6233	URL	<a href="http://www.nadayanet.jp">http://www.nadayanet.jp</a>		
自社 P R	なだやは、「安心」・「安全」・「おいしい」の合言葉の下、お客様に安心して食べていただける事を目的として、品質管理に取り組んでいます。						
出展 品目	『あなご昆布 45g』 味つけした刻み昆布にあなご・えび等を混ぜ合わせたふりかけです。 『かき醤油入りソフトわかめ 70g』 原料のわかめを柔らかくし、かき醤油で二度味つけしたふりかけです。 『かき醤油入りソフトひじき 70g』 原料のひじきを柔らかくし、かき醤油で二度味つけしたふりかけです。						
商談ポイント	販路開拓		商談希望業種	量販店・卸売店			


<b>楡の木ファーム</b> (有限会社 ゆう食品)		出展 コーナー	食 品	業務内容	養 鶏	
住所	〒729-3305 世羅郡世羅町別迫 2901		代 表 者	吉宗 八栄美	担当者	西田 和倫
TEL	0847-29-0555	FAX	0847-29-0131	URL	<a href="http://www.nirenoki-farm.com/">http://www.nirenoki-farm.com/</a>	
自社 PR	世羅の山々に囲まれた農場で、卵の生産・出荷をしています。国内でおよそ6%しかいない純国産鶏 もみじの産んでくれる卵は、味でも人気上昇中です。					
出展 品目	『EM育ちのもみじたまご』 鶏の健康と卵の味のため、有用微生物・海藻・ガーリックなどを加えています。					
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種	量販店・飲食店		

<b>株式会社 にんにく問屋</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	食品製造	
住所	〒731-5126 広島市佐伯区新宮苑 8-17		代 表 者	加藤 秀樹	担当者	加藤 秀樹
TEL	082-923-2290	FAX	082-555-7155	URL	—	
自社 PR	業務用・食後低臭加工にんにくの製造・販売を行う。(株)あすなる本舗の特許製法技術を利用。栄養成分・食味・香味を損なわず、にんにく特有の不快感が食後2~3時間で和らぐのが特徴。健康志向の高まりから注目。					
出展 品目	『業務用・食後低臭にんにく』 中国産にんにくを特許製法で食後低臭加工処理。 『青森県産・プレミアムにんにく』 青森県産にんにくを特許製法で食後低臭加工処理。 (JA+和田おいらせ) 『健康満点ドリンク「にんにく魂」』 新発売。にんにくパウダーを300ミリグラム配合した健康ドリンク。					
商談ポイント	販路拡大・提携先		商談希望業種	食品加工メーカー・飲食業		

<b>濱本水産株式会社</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	水産業	
住所	〒739-0432 廿日市市上の浜 1-2-8		代 表 者	濱本 恵津生	担当者	米原 英男
TEL	0829-55-2337	FAX	0829-54-1870	URL	<a href="http://www.hamasui.net">http://www.hamasui.net</a>	
自社 PR	当社は宮島の対岸に位置し、水産物の生鮮・加工品を販売している会社です。夏は地元の大野産あさりとムール貝、冬は生子と牡蛎を取り扱っております。北関東から九州まで、市場をはじめ顧客・個人店(レストラン)など、広島の新鮮な海の幸をお届けする事に力を注いでいます。その他加工品に関しては、旬の時期のムール貝の冷凍加工、生牡蛎は独自の味付けし佃煮に、赤生子は塩辛に、とらふぐの皮を使ったキムチ味等、多数取り揃えております。					
出展 品目	『広島県産 宮島ムール』 宮島周辺で採れた新鮮なムール貝です。 『瀬戸内海産 赤生子塩辛』 赤生子を贅沢に塩辛にしました。珍味中の珍味です。 『瀬戸内海産 このわた』 新鮮な生子からとりだした腸に塩をし一晩寝かせた絶品の一品です。					
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種	冷凍卸業者、卸売業者		

<b>広島県くれこういき商工会ほんわか堂 (呉広域商工会)</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	サービス業		
住所	〒737-2603 呉市川尻町西 1-1-1			代表者	村尾 征之	担当者	西野 正治
TEL	0823-70-5660	FAX	0823-87-3318	URL	<a href="http://www.shokokai.or.jp/kurekouiki/">http://www.shokokai.or.jp/kurekouiki/</a>		
自社 PR	島しょ部を中心とした 8 つの町が合併し、瀬戸内海の暖かい気候に特産品・観光資源あふれる地域の商工会です。呉地域の魅力ある観光資源・特産品を積極的にPRしていきます。						
出展 品目	<p>『豊島ラーメン』          タチウオの一夜干しの骨粉と秘伝タチウオ醤油を使ったラーメン。          『平焼かまぼこ (姫ひじき・タチウオ・牡蠣・海老)』          呉産品を練り込んで、平たいシート状に引き伸ばした薄焼きかまぼこ。          『プレミアムスモーク・オイスター』          瀬戸内海で育てられた大粒の牡蠣のみを厳選し、燻製に仕上げました。</p>						
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種	小売業			

<b>広島海苔株式会社</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	水産加工品販売		
住所	〒733-0833 広島市西区商工センター1 丁目 10-14			代表者	國光 芳弘	担当者	米田 隼治
TEL	082-276-0101	FAX	082-276-0102	URL	<a href="http://www.hiroshimanori.co.jp/">http://www.hiroshimanori.co.jp/</a>		
自社 PR	広島海苔(株)は創業明治 18 年、海苔一筋 120 年、業界でも有数の老舗です。自慢のかき醤油味付のりは大変好評で、広島県内の量販店・駅・百貨店で取り扱っていただいております。						
出展 品目	<p>『かき醤油卓上のり角 60 枚』          広島名産「かき」から採れた、かきエキスをたっぷり含んだ、かき醤油で調味しました。          『かき醤油味付のりふりかけ』          広島名産「かき」から採れた、かきエキスをたっぷり含んだ、かき醤油で調味した「かき醤油味付のり」と風味豊かな「ゴマ」を合わせました。          『かき醤油もみのり 50 g』          かき醤油味付のりをもみのりにしました。手軽にサッとかけるだけで料理の味を引き立てます。</p>						
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種	スーパー・百貨店			

<b>広島北部農業協同組合</b>		出展 コーナー	食 品	業務内容	農業者団体		
住所	〒731-0521 安芸高田市吉田町常友 1210			代表者	香川洋之助	担当者	古門 正文
TEL	0826-46-3315	FAX	0826-46-3733	URL			
自社 PR	安芸高田市特産の手摘みにこだわったはぶ草を 100%使用した健康茶です。豊かなかおり・深い味わい・からだへの優しさの 3 つが特徴で、小さなお子様からお年寄りまで飲んだ人を幸せなえびす顔にするお茶です。						
出展 品目	<p>『三矢えびす茶葉 100 g 入・500 g 入』          『三矢えびす茶 ティバッグ 5 g × 15P』          『三矢えびす茶 ペットボトル 500ml 』</p>						
商談ポイント	販路拡大		商談希望業種	お茶			