

商談			
出展事業者名	所在地	出展品（予定）	PRポイント等
信州セキュアフーズ株式会社	飯田市	信州産牛肉・豚肉・鶏肉使用 レトルトカレー・シチュー	肉の卸が自社工場で製造するレトルト商品。 カットするお肉の大きさにこだわり、ゴロっと感を感じてもらえます。 また、ソースもこだわりのある甘口から中辛までをご用意しております。
株式会社霧しな	木曽町	信州のおいしい生そばシリーズ	長野県産そば粉を使用した半生そばシリーズ。 八割そば、藪そば、更科そばと種類も豊富です。
		信州産プレミアム乾麺シリーズ	長野県産そば粉を使用し、食塩を使用せずに製麺していますので、 食後にそば湯までたのしめます。
		開田産プレミアム蕎麦	開田高原の在来種である「開田早生」を石臼挽きで製粉し、食塩を使用せずに製麺 しています。香り高い蕎麦をしゃっきりとした細麺の更科そばに仕立てており香り、 喉越しも最高です。
天恵製菓株式会社	豊丘村	ふんわかチョコタン	ふわふわのマシュマロでチョコクリームを包みました
		りんごマシュマロ	ふわふわのマシュマロで信州産のりんごジャムを包みました
		フレッシュオレンジケーキ	オレンジピールを練り込み、信州産の卵を使用したオレンジケーキ
		フレッシュチョコケーキ	チョコチップを練り込み、信州産の卵を使用したケーキ
		抹茶あずきケーキ	蜜漬けたあずきを練り込み、信州産の卵を使用したケーキ
		力士餅最中	北海道産小豆を使用した粒あんと求肥餅を一緒に挟んだ最中
		天恵どら焼	しっとり生地で粒あんを挟んだひとくちどら焼
		ともだちのわ	11種類の和半生菓子を詰め合わせたアソート商品
株式会社信濃雪	飯田市	雪豆腐粉末	粉末のこうや豆腐で入れるだけで簡単に料理ができます。
		極小こうや豆腐	米粒サイズで使いやすいこうや豆腐です。
		信州ぼつり揚げ	豆腐質をしっかりと残した厚みのある手揚げ風の揚げです。
		味付こうや豆腐	夏は冷やして、冬は温めて、スイーツ感覚で召し上がれます。
		味付けいなりあげ	袋から出して簡単にいなり寿司が作れます。
宮下製氷冷蔵株式会社	飯田市	炙り塩豚まん	明治33年氷屋を創業し、大自然が唯一無二の財産という信州に生まれた 弊社です。信州の大地の恵みの「水環境」を中心に、 水のみにとどまらず地域素材に視野を広げ掘り下げ、 「ふるさとわくわく素材」ととらえた食品事業も展開しています。
株式会社信州市田酪農	高森町	いちだヨーグルト	定番人気のむヨーグルト、「旨味・コク・余韻」が 濃厚な味わいを生み出します。
		牛飼いの里プレーンヨーグルト	生乳100%の無糖ヨーグルト、業務用食材としても人気です。
		牛飼いの里低温殺菌牛乳	飯田下伊那の生乳を使用した牛乳。 低温殺菌により風味・旨味を強く感じられます。
天竜産業株式会社	高森町	柿くじゅ	干し柿製造時に出る柿皮を利用して飲むくじゅちを作成
		柿くずもち	干し柿製造時に出る柿皮を利用してくずもちを作成
		柿チップ	市田柿を食べやすく細かくカットしたもの
		市田麺	うどんの生地の中に柿の皮を入れたのど越しの良いうどん
		焼干し芋	干し芋を焼いて作った甘くておいしいお芋です
アップル工房有限公司	飯田市	美女しいたけ	安心の完全国内生産です 肉厚でジューシー、旨味が強く、味のよさが特徴です
		美女さくらげ	安心の完全国内生産です 肉厚でコリコリした食感が生ならではのおいしさです コラーゲンたっぷり、美容と健康に最適です
合同会社ゆずすけ	天龍村	玉子かけごはん ゆず醤油	南信州産ゆず果汁と美味しい国産丸大豆のお醤油を合わせました。 『玉子かけごはん』に特におすすめです。
		香りダレゆず胡椒 赤いイナズマ	柚子の爽やかな香りと酸味、唐辛子の深みのある旨辛さが、 お料理にアクセントを加え更に魅力的に引き立てます。 新しい感覚のスパイスソースです。
		ゆずとハチミツ(希釈用ジュース)	丸搾りした香り強い南信州産ゆずと、 はちみつをブレンドした希釈タイプのシロップです。 ゆず本来の味と香りを生かしました。
		丸しばり 100%ゆず果汁	南信州産の柚子の実を、ひとつひとつ丸搾りしています。 香りも強く、柚子の本当の美味しさがギュッと詰まっています。
南信州菓子工房株式会社	阿智村	国産果実を使用したドライフルーツ	国産果実を使用したドライフルーツです。 独自の技術で、これまでのドライフルーツに無い 半生食感の商品となっています。
		寒天もち	ドライフルーツを製造した際に余ったシロップを使用した 寒天ゼリーになります。 これまで捨てていたシロップを使う事で環境に優しい商品となります。
		国産さつま芋も使用商品	国産のさつま芋を使用した商品になります。新商品のやきいも3種は、 有機認証を取得しており安心して召し上がりいただけます。
とざ和農商	駒ヶ根市	sesameoil Premium Black (純国産黒ごま油)	極希少な国産の黒ごまの栽培に取り組んでいます。 また、その黒ごまを国内有数の搾油技術を持つ企業の協力を得て、 超プレミアムなごま油に仕上げました。 非加熱であらゆる食材に相性よくあわせていただけます。
有限会社本郷鶏肉	松本市	からだにやさしい	鶏肉屋が自信を持って作りました。
		ふんわり肉団子シリーズ	低温でじっくり加熱して作ったふっくらやわらか食感の肉団子
		信州名物山賊焼	70年余り愛されている地元でダントツ人気の郷土料理です。

商談			
出展事業者名	所在地	出展品（予定）	PRポイント等
株式会社原田商店	諏訪市	かりんエキス	喉の痛みを和らげると言われる諏訪市特産のかりん果汁を使用した希釈ドリンクで、炭酸水やお湯、お酒で割るなど様々な飲み方を楽しめます。
		紫蘇とりんご酢	長野県産の赤紫蘇を使用したアップルピネガーで、酸味を抑えた甘めの味付けなのでお子様でも美味しく飲むことができます。
登喜和冷凍食品株式会社	伊那市	こうや豆腐	弊社は100年近く県内でこうや豆腐の製造を担って参りました。弊社のこうや豆腐は、柔らかくソフトに炊き上がり、味がよく浸み込むのが特徴です。
有限会社万友フードジャパン	飯田市	世界のたれドレ 西京味噌&柚子	西京味噌の優しい風味と甘みに、さわやかな柚子の香りが今までにないおいしさをお料理に与えます。野菜だけでなく、ポークソテー、フィッシュソテー（焼き魚）、しゃぶしゃぶ、豆腐やあえ物などにもお使いいただけます。マヨネーズの代わりとしても試してください。
		世界のたれドレ 玉ねぎ、人参&りんご入り	たっぷりの玉ねぎ、人参、りんごに酢醤油ベースで味を調え、サラダのみならずいろいろなお料理に使える調味料に仕上げました。ぎょうざ、焼肉、焼き魚、唐揚げなど揚げ物、しゃぶしゃぶ、ステーキ、とうふなどいろいろなお料理にお使いいただけます。ポン酢の代わりとしてもお試しください。
		豆漉おぼろ豆腐	中央アルプスの地下水をくみ上げ、昔ながらの低圧搾りで雑味や苦みのない、大豆のおいしさのみを活かしたお豆腐です。大豆の乳味と甘みを楽しんでいただけます。
		豆漉もめん豆腐	県内産の大豆100%使用。おぼろ豆腐の同じく、大豆の甘みと乳味が楽しめ、しっかりとしたもめん豆腐らしいおいしさを味わえます。
		豆漉黒ごま豆腐	糖度が高くすっきりとしたおいしい豆乳に黒ごまのペーストを加えた変わりとうふです。お酒のおつまみにもよく合います。
		豆漉そば豆腐	糖度が高くすっきりとしたおいしい豆乳にそば粉を加えた信州にぴったりのお豆腐です。絹ごしタイプで、冷奴でお召し上がりください。
		ルッコラ	ごまに似た香りと苦みが特徴。野菜サラダに加えれば、アクセントになりサラダに高級感を与えます。その他、ピザやパスタ、お料理に工夫の食材としてお使いください。
なかや農園	天龍村	中井侍銘茶	農業・化学肥料不使用、手摘み収穫にこだわったお茶（煎茶）です。甘くすっきりとした味わいで水出しにも向きます。現在では希少価値の高い、浅蒸し加工となっており、澄んだ水色やお茶本来と言われる香りと味が楽しめます。県内の高級ホテルや飲食店で多数のお取引をいただいています。
		中井侍紅茶	農業・化学肥料不使用にこだわった紅茶で長野県産唯一のシングルオリジンの紅茶になっています。また、小売分は手摘み収穫を行なっています。渋みが少なくすっきりとした味わいでストレートでも飲みやすく、フルーツティーも楽しめます。県内の高級ホテルや飲食店で多数のお取引をいただいています。また、お菓子屋さんやパン屋さんでも加工用にご使用いただいています。
		ほうじ茶	一般的なほうじ茶は煎茶の選別で弾かれたものを加工しているものが多いですが、当品は質の中井侍銘茶をそのまま焙煎し、ほうじ茶にしています。香りがよく深い甘味とコクが特徴です。県内の高級ホテルで多数のお取引をいただいております。スイーツの加工用にもご使用いただいております。
いちご園空岡	伊那市	いちごのドライフルーツ	国産いちご、県内加工、セミドライならではのいちごのツブツブ感
		いちごのソース	国産いちご、県内加工、柔らかいソース状の加工。ジャムとは違う食感
タカラ農園	飯田市	ゆず粉	南信州の香り豊かな柚子
有限会社葵	高森町	鹿肉料理	長野県ジビエマイスター
		アルプスサーモンのてまり寿司	高森町ふるさと納税返礼品
		鯉の甘煮	伊那谷の食文化伝統料理、高森町ふるさと納税返礼品
		だし巻き卵	事業者伝承料理、直売店の販売と予約販売
株式会社前澤産業	大鹿村	そのまま食べるシャインマスカット	長野県で栽培されたシャインマスカットを房から外し、殺菌洗浄して急速冷凍でバラ凍結してあります。アイス感覚でそのままお食べ下さい。口の中に入れると爽やかな香りと甘味が口の中に一気に広がります。
		フローズンナガノパープル	長野県で栽培されたナガノパープルを房から外し、殺菌洗浄して急速冷凍でバラ凍結してあります。アイス感覚でそのままお召し上がりください。口の中に入れると芳醇な香りと深みのある甘さが口の中に広がります。
		フローズンブルーベリー	長野県で栽培されたブルーベリーを殺菌洗浄し急速冷凍でバラ凍結してあります。殺菌洗浄してありますので、安心してそのままお使いいただけます。ヨーグルトやアイスのトッピングに、スムージーやジャムの材料にと使い道色々です。業務用の対応もしております。
		フローズンストロベリー	長野県で栽培された夏秋いちごのヘタを取り殺菌洗浄し、急速冷凍でバラ凍結してあります。殺菌洗浄してありますので、安心してそのままお使いいただけます。ヨーグルトやアイスのトッピングに、スムージー、いちごミルク、ジャム等の材料にと使い道色々です。業務用の対応もしております。
さんさんファーム	松川町	干し柿	無燻製仕上で生産しております。

商談

出展事業者名	所在地	出展品（予定）	PRポイント等
テクノマックス喬木株式会社	喬木村	柿皮パウダー(市田柿果皮)	アップサイクル原料を活用した商品。 匂い低減、賞味期限延長、触感向上等利用実績あり。
		太陽の菊芋	南信州産菊芋を特許技術（水と熱のみで）でまるごと加工（1次加工）。2次加工はGMP取得工場で製造。菊芋の持つ成分をたっぷり引き出し、自然由来の素材の持つ効果を実感できます。
sol-ka（ソルカ）	大鹿村	大鹿十割そば	標高1000mあたりで栽培した大鹿産の貴重な蕎麦のみで加工
		うまれも そだちも 大鹿村 （ブルーベリージャム）	添加物を使用せずシンプルに加工
		うまれも そだちも 大鹿村 （ブルーベリージャム）	添加物を使用せずシンプルに加工
木祖村農産物加工センター （株式会社源）	木祖村	コーンスープ	糖度17度以上のとうもろこしをコーンスープにしました。お子様の離乳食としてはもちろん、介護食としてもおすすめ。また長期保存が可能な為、災害保存食にも。
		紫花豆甘煮	ふっくらと炊き上げたやさしい甘さでお茶請けにピッタリの一品。
		とうもろこし（真空）	糖度17度以上の朝採れとうもろこしを真空にしました。 そのまま食べてもよし。お料理にも使えます。長期保存可能。
		おやき	やさしい甘さのふっくら生地。具材は「野沢菜」をはじめ、「ピリ辛野沢菜」「くるみ味噌」「切干大根」「きんぴらごぼう」「なす味噌」「紫花豆」の7種類！ 冷凍販売のため長期保存が可能です。
		切干大根	弊社の切干大根は短めカットで食べ応えあり。セラミカ乾燥により香りや味・色合い・食感など素材の特徴がしっかりと残っています。現在、学校給食でもお取り扱いをいただいております。
		乾燥なめこ	手軽に使えて便利！水戻しも早く、そのままみそ汁に加えてどうぞ。
		乾燥えのき	水で戻してスープや和え物に！ 通な人はさきいかのようにそのままおつまみとしても！
ピリ辛こうじ	ご飯の御供に！びりっと辛くてごはんがすすみます。 揚げ物や野菜につけてもおいしい万能調味料です。スパウトパウチで衛生的！		
株式会社大原屋コミュニケーションズ	飯田市	信州味噌入りレトルトカレー	長野県南部では数少ない小ロット生産のレトルト加工工場で、丁寧に生産しています。レシピは実店舗の内容をベースにしつつも、レトルトカレーに適した配合に調整しており、実際にお召し上がりいただいた方には「まるでお店の味」と好評です。カレー信州シリーズは個食パックのパッケージレス商品を業務用として卸売りも行っており、長野県内をはじめ県外の飲食店でも店舗のメニューとして提供されています。

特設		
出展事業者名	出展内容予定	出展情報等
ナガノ鈴茂販売株式会社	省力化厨房機器	米飯関連機器、食品包装機（真空機など）の実機を展示させて頂きご紹介致します。
公益財団法人 南信州・飯田産業センター	食品分析装置 「味覚センサー」 「レオメーター」	味を数値化できる「味覚センサー」の説明コーナーを設けて、「味覚センサー」の原理・活用例等を説明します。 分析装置そのものは、移動展示が出来ないので、パネルやパンフ等で説明します。 その他、食感を数値化する「レオメーター」や他の機器の紹介もいたします。
	吉鍋	地域の誇り、野沢菜漬け、こうや豆腐、地元野菜を惜しみなく使用し、伝統の味噌と醤油で調味。手軽にアレンジ可能な吉鍋は家庭でも楽しめ、多彩なアイデアで楽しみが広がります。野沢菜漬けの塩気と味噌の甘さが見事な調和を生み出し、地域ならではの風味をご堪能いただけます。ぜひ、この機会にご試食いただき、その美味しさをご体験ください。
株式会社地元カンパニー	あと配土産	食品のお土産購入時、保冷剤が必要、賞味期限が短い、かさばるなどの理由で購入をあきらめてしまう。そんな売り逃しをなくすサービス「あと配土産」のご案内をいたします。
株式会社大原屋コミュニケーションズ	オリジナル商品の開発支援	自社開発の実用新案を使った低コストのパッケージ活用事例