

人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる

島根×創生
SHIMANE SOUSEI

美味しいご縁


島根

SHIMANE

島根県観光キャラクター
「しまねっこ」
島観連許諾第8067号

島根直

【第26回】
ジャパンインターナショナルシーフードショー
2024.8.21(水) - 23(金)
10:00 - 17:00 (最終日は16:00まで)



ブース配置

※当課ホームページより
ご確認ください。



<p>水産</p>	<p>かネタ食品(株)</p> <p>担当 飯橋 俊明</p> <p>☎ 0852-52-2005</p> 
<p>ほぐれる食感 かに入りつみれ</p> <p>日本海で獲れる 紅ズワイガニを使用</p> <p>日本海で獲れる紅ズワイガニを使用し、独自製法によって今までに無い、口の中でほぐれるような食感に仕上げました。</p>  <p>内容量／11個入 価格／298円(税別)</p>	



水産
 (有) コクヨー

担当 板垣 崇史
 ☎ 0853-72-3160

いながき たかみち
 板垣 崇史

いづもの 宍道湖しじみ(大粒)
 使いたい時にすぐ使える
 宍道湖のレトルトしじみ

若い方やお土産にも喜ばれる出雲大社を
 モチーフにしたパッケージです。身とだし
 をしっかり味わって頂ける大サイズ。濃厚
 で上品な香りのする宍道湖のしじみのレト
 ルトです。常温で一年間日持ちするので、
 使いたいときにサッと使える商品です。

内容量／100g 価格／500円(税別)



水産

(株) さんれいフーズ

おか 岡 弘幸

担当 電話 0854-22-3588



かに屋がつくった かにのクリームコロッケ

国内で水揚げされた
紅ズワイガニを使った
かに屋のクリームコロッケ

国内で水揚げされた紅ズワイガニを
使用し、新鮮なかにの風味の豊かさ
とクリームのなめらかさにこだわり
ました。かに屋ならではの美味しい
コロッケに仕上げました。



内容量／40g／個 価格／お問い合わせください

<p>水産</p>	<p>(株) シーライフ</p>	<p>担当 かわかみ きよたか 河上 清貴</p>	
<p>のどぐる炙り漬け丼 New</p> <p>素材を活かしたおとなの漬け丼</p> <p>素材を最重視。たしでご飯をかき混ぜたい ような一般的な漬け丼の素とは異なり、 ノドグロの鮮度と脂の甘さという素材を活 かすための醤油タレへのこだわり（島根県 奥出雲町にある森田醤油を使用。国産大 豆、木桶仕込み、化学調味料無添加）があり ます。</p>		<p>☎ 0855-23-3105</p>	
<p>内容量／80g 価格／700円（税別）</p>			


<p>水産</p>	<p>(株) セレビア</p>	<p>担当 竹内 千尋 ☎ 0855-83-2120</p>	
<p>島根県産フレッシュキャビア 「盃 Sakazuki Caviar(玉櫻)」 New</p> <p>日本酒にくぐらすことで日本酒の香りをまとい、 さらに深みを増したキャビア</p> <p>地元邑南町の酒蔵「玉櫻酒造」の生煎純米 山田錦の日本酒にくぐらせて製造しました。 シェパリアの特徴である後味に感じるほ のかな苦みと「玉櫻酒造」の深いうまみが ちょうど良くあわさり、アッサリとしている 中に日本酒の香りをまとった、うまみの強 いキャビアです。</p> <p>内容量／10g 価格／9,500円(税別)</p>			



水産

(株) 日本海隠岐活魚倶楽部


担当 清水 瑞穂
☎ 08514-6-1385



プロトン凍結ケンサキイカ

活きたイカを水揚げ直後に
 活び処理をし、プロトン凍結機で
 鮮度良く冷凍しました

一杯ずつ丁寧に釣り上げた活イカを、
 水槽から出した直後に活び(シメ)処
 理をし、墨袋を除去した上でプロトン
 凍結で水揚げ直後の鮮度を保ったま
 ま急速冷凍しております。活イカを取
 り扱う弊社ならではの、鮮度抜群の
 冷凍ケンサキイカです。



内容量／SS(120g)～2L(300g) 価格／お問い合わせください

















































































































































































































水産	若女食品 (株)	すながわ	ゆたか	QRコード
		砂川	寛	
担当 0855-52-2468				

(MSC)

貝柱風味フライ

(アニメVer) New

貝柱っぽく作りました！

SDGs海を守る！その観点から、資源管理された魚を使った商品です。

国際認証MSC(海のエコラベル)認証商品です。日身魚を使って、ホタテの貝柱の代替として、貝柱っぽく作った、貝柱風味フライです。



（有）海士物産

担当 梅木 智史
☎ 090-6847-7432



イカカレー

（New）

イカ好きにはたまらない！
島根県産イカを使ったカレー

暖地では最も寒い時期に獲れる肉厚なスルメイカを『寒シメマ』と言います。本品は寒シメマを中心に暖地の島近海で獲れるヤリイカと淡路島産玉ねぎにこだわり、カレーは神戸市で有名なイカ専門店Mandrillさんと共同開発しました。アミノ酸等（うま味調味料）を使用せず内容量も160gにして少量で美味しもののを求めている消費者様に向けて商品開発しました。

内容量／160g 価格／600円（税別）



イカカレー

暖地産島産イカ、淡路島産玉ねぎを使用

島根県産イカを使用したカレー

（中）

(株) 吉寅商店

担当 堅田 玲佳
 ☎ 0855-28-1500

焼きあんこうだし (New)

焼あんこうの香りが癖になる
あっさりしたうま味のだし

島根県浜田市にて水揚げされたあんこうのアラをロースト&チップ加工し、粉末タイプのだしに仕上げました。

基本のおだしから、アレンジメニューとして、だしパックの中身とあたたかいご飯を混ぜておにぎりやお茶漬けもおすすすめです。

内容量／6g×5包

価格／500円(税別)

	<p>(有) ワタエー</p> <p>担当 渡部 志郎</p> <p>☎ 0853-62-3313</p>	
--	---	--

焼きのりふふふ

食べた皆さんが
「ふふふ」と笑顔になるよう
願いを込めて。

FREE(自由)に FUN(楽しむ)
FURIKAKE(ふりかけ)

地元高校生とのコラボ商品。

内容量／10g 価格／320円(税別)

惣菜

(株)

ハードリーフクリエイト

担当

松田 祥蔵

☎

080-5235-1173



太陽の日本海のイカと白ネギピザ 24cm

太陽をイメージした新しい形のピザ！
耳まで美味しいチーズ入り

日本海のイカをたっぷり使った人気のご当地ピザが太陽のピザシリーズで登場！

＜太陽のピザシリーズ＞7種類
のフレアーと20cm、24cmサイズバリエーション



内容量／1枚 価格／オープン

しまね食品バイヤーズカタログの 便利な使い方

島根県内3信用金庫 ビジネスフェア・ 島根県産品展示商談会 2024

**参加
無料**

島根県内の事業者が一堂に集結し、
バイヤーの皆様に一押しの商品を紹介します！

2024 11/15 金 **くにびきメッセ
1階大展示場**
(松江市学園南1丁目2番1号)

出展者 100社程度

島根県内の
食品等製造事業者、農林漁業者、
工芸品等製造事業者

来場の際は
事前登録が
必要と
なります。

しまね食品バイヤーズカタログ 島根県産品が1,200点以上掲載！ぜひご利用ください。

<https://www.shimane-f-buyers.jp/> 検索



【第17回】
アグリフードEXPO 東京 2024
2024.8.21(水)・22(木)
10:00-17:00 (最終日は16:00まで)

会場 東京ビッグサイト
東4ホール

主催／株式会社 日本政策金融公庫

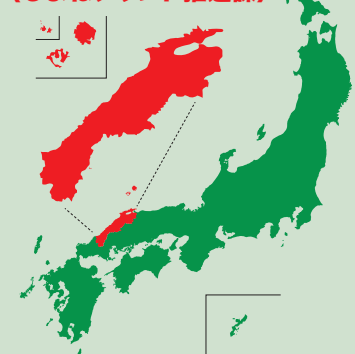


ブース配置

※当課ホームページよりご確認ください。

島根県

(しまねブランド推進課)



青果 (有) コクヨー
担当 板垣 宗史 ☎ 0853-72-3160

やさいも茶 (New)

素材そのままに、
ほんのり甘いやさいも茶
国産のさつまいも「紅はるか」を皮までまるごと丁寧に焙煎をしたさつまいも100%のお茶です。焼き芋のいい香りとほんのり甘い味わいをお楽しみください。

※(株)コクヨーフロンティアのサツマイモ(美味しまね認証取得)を使用した加工品です。

内容量／30包入 価格／お問い合わせください

畜産 (株) GBA
担当 石田 理恵 ☎ 090-7188-4509

ジビエ100%ハンバーグ

クセがなくジュシーでおいしさミラクル！
吉賀町近隣で獲れたイノシシとシカを100%使用したハンバーグ。発色剤や保存料などの添加物は使用せずシンフルな味付けながら、クセがなくジュシーで滋味深い味わいを楽しめます。イノシシ肉は、栄養価が高くタンパク質やビタミンも豊富。

内容量／130g 価格／1,000円(税別)

（株）エポックかきのきむら
担当 河野 克剛 ☎ 090-1019-142

かきのきむらのスパイスカレー (New)

有機野菜をのせて食べてほしいナ！
小麦の代わりに吉賀町産の安心・安全なお米(玄米)を使用しています。調味料にもこだわり野菜の旨味をとりこめた「グルテンフリー」のソースに仕上げました。

内容量／180g 価格／908円(税別)

（株）オーサン
担当 飯田 夏樹 ☎ 0855-74-2210

島根県えごま油

島根県産のえごまをもっと食卓に
えごま油「は」タンパク質と一緒に摂取がおススメ。
えごま油の簡単な摂取方法&えごま油と相性の良い食べ物。

・納豆にまぜあわせて
・お味噌汁にそいで
・たまごかけごはん

内容量／120g 価格／お問い合わせください

（株）奥出雲仁多米
担当 藤井 健史 ☎ 0854-54-2248

出雲国仁多米

島根県奥出雲地方で収穫されたコシヒカリを
粉のまま低温貯蔵した新鮮なお米です。

西日本の米処、島根県奥出雲地方で収穫されたコシヒカリを一年中初めのま低温貯蔵した新鮮なお米です。米・食味分析鑑定コンクール国際大会において、7年連続を含む13回の金賞を受賞しました。

内容量／2kg 価格／1,500円(税別)

（一社）奥島根弥栄
担当 田中 真也 ☎ 0855-48-5220

特別栽培米 秘境奥島根弥栄つや姫

旬がひきたつ、無垢な米
きれいな水と空気、自然豊かな浜田市弥栄町で作られた特別栽培米です。(化学肥料は栽培期間中不使用、農薬の使用量は島根県基準の5割以下)旨みと口あたりの良さが魅力でバランスのとれた味です。しっとりとした艶があり、見た目も美しいのが特徴です。
弥栄米美味しまね認証グループが栽培しています。

内容量／2kg 価格／1,360円(税別)

(有) 小西本店
担当 小西 広樹 ☎ 0852-24-2828

にゃんもにゃにや 猫のもなかのお味噌汁 (New)

猫好きのお友達へのギフトや自分へのご褒美に
島根県で水揚げされた水産品で出汁を取った味噌もなかスープです。
売上の一部を保護猫活動に寄付させて頂きます。

内容量／4個入 価格／2,500円(税別)

(有) 三和農産
担当 渡部 祐三 ☎ 0853-48-1056

いずも美人 有機玄米角餅 個包装(6個入り)

原料の餅米栽培から加工まで自社一貫製造
三和農産のお餅は、原料米に100%有機栽培もち米を使用しています。遺伝子組み換え、化学合成農薬を使用せず、もち米栽培からもち加工まで有機JAS認証を取得し自社一貫製造をしています。
玄米餅はお米の美味しさをより感じいただける逸品です。

内容量／300g 価格／802円(税別)

(株) 茶三代一
担当 柳家 真一 ☎ 0853-28-2123

くろもじ紅茶

芳醇な香りの自生のくろもじと有機紅茶のブレンドは奥深い味わいです。島根県産
高貴な香気が最大の特徴のクロモジ。昔から島根県の一部の地域で大切に飲み継がれてきました。ほのかな柑橘感にすっきりとした味わいでリラックスできます。植物堆肥で丁寧に育てられた有機紅茶を加えることによりコク味が高まりました。無香料。

内容量／2g×6p 価格／600円(税別)

（株）ナミノコ雑貨店
担当 河村 正樹 ☎ 090-7376-8272

ゆずpupu

贅沢な大人のおつまみ
石見地方の有機柚子を使い丁寧に手作りしたおつまみ。小麦粉を使わないグルテンフリー、保存料・着色料も不使用です。
きび砂糖を使い、柚子の味と香りを大切にした柚餅子です。

内容量／約30g 価格／593円(税別)

(有) 本田商店
担当 小玉 雅規 ☎ 0854-42-2100

出雲そば180g

国産そば粉、小麦粉を使用した干しそば！
そば本来の美味しさを味わって頂きたい思いから、食品添加物や保存料は不使用。身体に優しいおそばです。
そばの実で仕入れ、自家製粉したそば粉を使用しています。

内容量／180g 価格／400円(税別)

(有) 森田醤油店
担当 森田 浩平 ☎ 0854-54-1065

有機国産丸大豆しょうゆ

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

内容量／250ml 価格／780円(税別)

(株) 森本商会
担当 森本 正一 ☎ 090-3176-8085

かき(カット干し柿)

浜田市特産の西条柿をカットし乾燥させたカット干し柿です
島根県浜田市特産の西条柿を一口サイズにカットして乾燥させた二酸化イオウ不使用のカット干し柿です。
じっくり時間をかけて乾燥させることで柿本来の甘みと旨味を味わうことができます。

内容量／60g 価格／800円(税別)

（株）ライフサービス
担当 横野 隆司 ☎ 0853-53-8900

しじみらーめん (焦がし風醤油味) 2食入り

しょうゆの焦がし風味で旨みとコクを追求した逸品です
他にはない焦がし風味を出すため、オニオンエキスをうまく調和し、しょうゆの香りが引立つようブレンド。奥出雲地方の天然アルカリ水を使用し、多加水で捏ね上げたコシの強さと、のどごしのよさに透明感が特徴のスープに絡みやすいチヂミ麺です。

内容量／294g(麺110g×2、スープ37g)
価格／お問い合わせください

（株）出雲たかはし
担当 樋野 秀治 ☎ 090-4691-8790

島根県産出雲地粉そば黒トレー

島根県産のそば粉を使用した黒く太打ちの出雲そば
島根県産のそば粉を使用した色が黒く太打ちそばです。独自の「低温熟成法」により麺を半生状態にする事で、風味が良く、出雲そばらしい歯切れの良さとど越しが特徴です。かけザル兼用つゆを添付しています。(島根県産・5割)
内容量／麺100g×2、つゆ50g×2
価格／700円(税別)

（株）一福
担当 中山 崇 ☎ 080-1906-9626

八割生そば2食そばつゆ付き

手打ちの様にみずみずしい八割生そばです
製造工程において加熱殺菌処理をしていないので【そば】本来の香りとコシをお楽しみいただけます。一福秘伝のそばつゆでご賞味ください。
※国産原料使用商品です。

内容量／麺200g、つゆ100g
価格／お問い合わせください

（有）けんちゃん漬
担当 成相 由紀子 ☎ 0853-31-9860

出雲産 干しいたけの粕漬

菌ごたえと酒の風味が特徴の大人のおつまみ
出雲で栽培されたしいたけを乾燥し、出雲杜氏の酒粕で漬け込みました。干しいたけのコリコリとした食感と噛むほどに感じる旨みが特徴です。酒粕は上質な出雲杜氏の酒粕を使用。香り高く、椎茸の風味とよく合います。

内容量／80g 価格／500円(税別)

（株）民宿なかはま
担当 中濱 幸子 ☎ 090-5996-2299

知夫里島さざえコロッケ

オーガニック野菜を中心に安心安全を目指し作りました！
有機JASを取得された農家さんから仕入れた、島根県産又は島根県産のじゃがいも(きたあかり)と玉葱、知夫里島産のさざえを使用。1つ1つ愛情を込めて手作りし、健康と安心安全を目指したコロッケです。知夫里島自慢の特産品さざえのコリコリとした触感をお楽しみください。

内容量／300g 価格／1,500円(税別)

（株）吉田ふるさと村
担当 堀江 祐輔 ☎ 0854-74-0500

雑穀ぜんざい(レトルト)

つぶつぶ”ぶちぶち”の雑穀と、”もちもち”のお餅の食感を
お楽しみください！
島根県産の大豆と国産の16種雑穀を使用した、甘さ控えめのぜんざいです。奥出雲の豊かな自然の中で育まれた餅米を使ったもちもち2個入っています。手軽に調理できますので、小腹が空いた時やおやつ、デザートにぜひご利用ください。

内容量／150g 価格／330円(税別)

(同) Rainbow Food
担当 後藤 展枝 ☎ 090-9463-7530

松江おばけ瓶

かわいいおばけの瓶詰メレンゲ！
かわいのおばけとカラフルな粒メレンゲ、ミニプレッツェルメレンゲがぎゅっと詰まった瓶詰メレンゲです。着色料・香料不使用のフルーツパウダーで色付けしました。そのまま食べても美味しいですが、スイーツのトッピングや飲み物に浮かべても可愛いです。

内容量／18g 価格／お問い合わせください

(株) 岡田屋本店
担当 大谷 弘二 ☎ 0856-22-0127

島根ジン 森恩(シンオン)

島根の森の香が漂う島根初の
ドライタイプのクラフトジン
麦焼酎をベースとしたジンです。ジュンバーベリーの他、島根の森にある黒文字・檜、樟木桂・柚子をボタニカルとして使用した香り高いドライタイプのクラフトジンです。

内容量／500ml 価格／3,000円(税別)

（株）國暉酒造
担当 西山 樹樹 ☎ 070-1508-3346

國暉 —BEIGE—

國暉酒造のこれからを象徴する純米大吟醸
フルーティーで爽やかな香り、心地よい酸味、純米の醸し出す甘味の特徴で、様々な料理とペアリングしてお楽しみいただける逸品になります。

内容量／720ml 価格／1,350円(税別)

(株) 田部竹下酒造
担当 大野 幸三 ☎ 0854-62-9880

理八 純米吟醸 酵母901号

フルーティーで抜群にフレッシュなお酒
白ブドウの香りを軸に、パイナップルやグレープフルーツのトロピカルな軽い香りも感じられ、飲み口は軽くクリアに仕上げております。冷酒から常温で、口の中で広がる香りをお楽しみください。

内容量／720ml 価格／1,700円(税別)

（株）右田本店
担当 西山 樹樹 ☎ 070-1508-3346

宗味 山田錦磨き39

酒米本来の深い味わいと香り
豊かな香りと複雑な味わいのフランスが取れており、熟成された果実のような甘美な香り特徴。また口に含むと、米の旨みとまるやかな甘さ、穏やかな酸味が調和し、長い余韻を残します。

内容量／720ml 価格／1,800円(税別)