

展示会による首都圏への 販路開拓支援

— 新たな需要の開拓 —

事業の目的

◇地域の小規模事業者が
持続的に発展するための課題

- 地方における人口減少、高齢化
- 地域需要の低迷、縮小

→ 付加価値の高い商品の
首都圏等へ向けた販路開拓を支援

支援の流れ

- 1 支援事業者、商品の決定
- 2 展示会出展準備 個別相談会
- 3 展示会出展準備 出展者説明会
- 4 展示会出展支援
- 5 商談支援
- 6 効果の測定

1 支援事業者、商品の決定

● 推奨品認定委員会で支援事業者決定

事業者名	商品
アルバンモー	植物性100%ハンバーグ
サトウキビ工房あづま	瀬戸内サトウキビ 黒蜜、竹糖黒蜜
(株) manma naturals	アーモンドバター、あしたばソース、 玄米パンケーキミックス
(有) つたやフードサービス	無添加 柿のぽんず、本かえし
(株) WaccaFarm	瀬戸内うどん
(株) 名刀味噌本舗	黒米甘酒、糰ネクター

推奨品認定員会の様子7/24(月)






 Erbenmu
 vegan & organic food

ヴィーガン デミグラスソース
ハンバーグ
 vegan meatloaf
 demi-glaze

100% 植物性
アルバンモーのハンバーグ

菜食料理の「アルバンモー」が自信をもって作った、植物性100%ハンバーグ。肉や卵、牛乳、小麦は一切使わず、ごぼう、豆腐、玉ねぎ、にんじんなどできるだけ無農薬の野菜や無添加にこだわって作った「ハンバーグ」です。脂質やカロリーを気にせず、味も見た目も満足してお召し上がりいただけます。2日間かけて作った自家製デミグラスソースも絶品です。グルテンフリー。

アルバンモーのハンバーグは岡山県産の牛蒡、長芋、蓮根、玉葱、人参、大蒜、生姜、マッシュルームや、モヌア、米粉、豆腐、カシューナッツ、クミン、パプリカ、ナツメグ、菜種油を使用しています。

アルバンモー/erbenmu vegan&organic food 〒701-4241 岡山県瀬戸内市邑久町福元355 TEL 080-1278-1250 <http://erbenmu.com/>

瀬戸内サトウキビ 純度 100%


竹糖黒蜜
 CHIKUTOU KUROMITSU

自家栽培した日本古来のサトウキビで、和三盆糖の原料となる竹糖（細キビ）を100%使用し、無添加で仕上げた「竹糖黒蜜」です。厳選した竹糖の絞り汁を新の釜戸による昔ながらの製法で10時間煮詰めて仕上げました。純粋な竹糖黒蜜は一般的な黒蜜とは一線を画し、まろやかさと上品な味わいが特徴です。

蜜として様々な用途がありながら、昨今の健康ブームの中で無糖ヨーグルトに黒蜜を加えていたりと大変美味しくいただけるほか、また煮豆、煮魚、煮野菜、肉料理にも砂糖を使わず黒蜜を少量加えることで旨味が増します。



瀬戸内サトウキビ黒蜜



瀬戸内サトウキビ黒蜜



瀬戸内サトウキビ黒蜜



瀬戸内サトウキビ黒蜜

サトウキビ工房
あづま

サトウキビ工房あづま 〒701-4254 岡山県瀬戸内市邑久町豆田613-1 TEL 0869-22-1731 <http://www.satoukibi.jp/>



確かな
自然の恵み



生アーモンドバター

パン、ホットケーキなどに塗って、
お好みでジャムやフルーツ、フルーツを足して
和え物や、チキンや魚のソースにするのもおすすめ



あしたばソース

ゆでたパスタからあさまで
明日葉パスタのときあがり
パンに塗ったり、チャーハンにしたり、
シヤカイモに絡めても絶品



玄米
パンケーキミックス

豆乳を混ぜて焼くだけ
パンケーキのほかにも、クレープ、マフィン、
クッキー、ワッフル、蒸しパン、シリアルなど、
簡単にアレンジして作れます



manma
naturals

株式会社manma naturals 〒701-4301 岡山県瀬戸内市牛窓町長浜3290-1 TEL 0869-24-8477 <http://manma-naturals.com/>

本かえし

家庭の和食が料亭の味

完全無添加

柿のぼんず

鍋物・酢の物 料亭の味

割烹板前 左近戸



醤油、味噌、中双糖を加え加熱し、
かつお節を加え一煮立ちさせ、
火を止め味が落ち着いたらこします。
本格的な日本料理の調味料が完成です。



ゆず果汁と昆布、かつお節、みりん、
醤油を合わせ、柿を皮ごと割って入れ
加熱後一ヶ月ねかせて熟成させた
ボン酢です。

和食の味が決まる本格調味料



薄口醤油は兵庫県の大徳醤油の無添加醤油。
みりんは愛知県の角谷文治郎商店の無添加の三河本みりんをはじめ、
枕崎産のかつお節、北海道産の目高昆布、青森県産の干し貝柱などの
素材を賢次に使用し、無添加に仕上げた逸品です。
枕崎産のかつお節を通常の本かえしの3倍使用。

醤油は愛知県の南蔵商店とヤマニ醸造、岡山県の河野商店の無添加醤油。
みりんは愛知県の角谷文治郎商店の無添加の三河本みりんをはじめ、
枕崎産のかつお節、北海道産の目高昆布、青森県産の干し貝柱。
岡山県産の大秋柿を使用し、開発に5年かけてようやく完成した逸品です。
1か月間熟成させ、柿の甘味が引き立ち、まろやかな味に仕上げました。

板前職人の味を食卓に
つたや

有限会社つたやフードサービス 〒701-4264 岡山県瀬戸内市長船町土師7-6 TEL 0869-24-7360 <http://tsutaya-fs.com/>

瀬戸内の太陽と海と土が育てたうどん

SETOUCHI UDON

瀬戸内うどん



瀬戸内の自然の恵みをたっぷり練りこんだ無添加・無香料の自然派うどん
温かい出汁のうどんや、冷してざるうどんに。パスタソースや、サラダなどにも、あらゆる麺料理にお使いいただけます。



レモンうどん

乾燥粉末レモン・小麦粉・食塩

爽やかなレモンの香り
喉越しに広がる酸味
シンプルにかつお出汁で
レモンを添えて

トマトうどん

乾燥粉末トマト・小麦粉・食塩

ほんのりとした酸味
ほんのりと広がる甘み
ワッカファームのトマトと
一緒にアラビータ風に

バジルうどん

乾燥粉末バジル・小麦粉・食塩

バジルのすっきりとした
味と香りが広がる
ワッカのバジルを和んで
ジェノベーゼ風うどん



瀬戸内市の耕作放棄地となっていた谷間の畑2haを開墾し、農業や化学肥料、除草剤等を一切使用せず、完全露地栽培で野菜やハーブを育てています。
アイヌ語で「水」を意味する「ワッカ」、ワッカファームは水の恵に循環する農業を目指しています。自然のありとあらゆる繋がりを「輪っか」の中で育つ野菜は
生命力にあふれています。動物性肥料の使用を最小限に留め、腐葉土と米ぬかを中心とした土作りをしています。
「草が土を作る」をモットーとして、草生栽培・在来固定種・自家採種の種を使用しています。そうして作られる昔ながらの野菜たちは大量生産できないものの
持続可能な農業スタイルの提唱と、なにより未来を担う子供達への安心で安全な食料の供給に繋がります。

農業生産法人 株式会社 Wacca Farm 〒701-4212 岡山県瀬戸内市邑久町尻海4396 TEL 086-214-3532 <http://wacca-farm.tumblr.com/>

素材に対して無理をしない
丁寧仕込みの、
やさしいこうじ。

備前長船名刀味噌本舗のあま酒の
材料は岡山県産の米と米麹のみ。
砂糖や添加物を一切使用しない、
すっきりとした甘さが自慢のあま酒です。
食物繊維やブドウ糖がたっぷり入った
冷やしても温めてもおいしいあま酒です。
全てノンアルコール。



糀
ネクター



黒米あま酒



瀬戸内市産の朝日米で仕込んだ米糀100%の甘酒をすりつぶし、
乳酸発酵の力ですっきりフルーツに仕上げました。
砂糖やお米を一切加えない米糀だけの自然な甘味と、
果物のような酸味とどろける味わいをお楽しみください。

瀬戸内市産の契約栽培黒米を使い、
砂糖や人工甘味料など一切加えていない
麹由来のやさしいあまみが特徴の甘酒です。
ノンアルコールですので、お子様や妊婦の方にもおすすめです。



名刀味 ● 噌本舗

名刀味噌本舗 〒701-4264 岡山県瀬戸内市長船町土師14-3 TEL 0869-26-2065 <http://www.meitomisou.com/>

2 展示会出展準備 個別相談会

目標 「展示会で成果を上げるための準備」

専門家 (株)キースタッフ 伊藤 順 氏

具体的な支援内容

- 商品特性を見極める→真の魅力と顧客を探る
- 開拓する販路の決定→お客様はどこにいるのか
- 商品ブラッシュアップ→商品改良、パッケージ、
価格設定、表示内容
- 販売促進→どのように見せるのか
FCPシート作成支援、販促手法の提案
- 情報提供→流通の仕組、値入、業界動向

個別相談会の様子7/26(水)27(木)





個別相談会の様子7/26(水)27(木)





FCPシート作成支援(商品情報提供シート)

FCP展示会・商談会シート



■商品特性和取引条件

商品名	完全無添加 本かえし			
最もおいしい時期	通年	賞味期限/消費期限	賞味期限	6か月
生産・製造地 【産地 産種 産者】	徳島(本醸造)・本みりん(徳島)・本みりん(徳島)・ 徳島(本醸造)・本みりん(徳島)	JAN コード (12桁もしくは10桁)	4582159621009	
内容量	200ml	希望小売価格(税別)	¥1,620	
ケースあたりの本数	24本	商品名・品番	実装	
発送リードタイム	7-10日	販売エリアの範囲	徳島 〇 他	
最低ケース納品単位	1ケース	ケースサイズ(標準)	幅31 × 高さ12 × 奥行12	重量 32.0 / 47.0 / 17.5 / 12.0
得意・得意先業種 卸売/専売/業務	<input type="checkbox"/> 食料品 <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 食品衛生管理(ISO22000)	<input type="checkbox"/> 小売		

ターゲット	ターゲット 50-60代女性
利用シーン	そうめんつゆや冷奴、揚げごはんなどにかけるだけで、見違える味になります。 他の具材ややおひたしなどの和菜をはじめ、様々な料理がこれ1本でお手軽にプロの味になります。
商品特色	徳島産のお米を使った本醸造、かつおの旨みと本みりんを使った無添加の本かえしです。味のまじりをよくするために、本みりんを注ぎ入れています。完全無添加食品を目指し、徳島から産、徳島でできるこだわりの味。

■商品写真



品名 完全無添加本かえし

原材料名
醤油、本みりん、ザラメ糖、
鰹節、昆布、貝柱粉末(一部
に大豆・小麦を含む)

内容量 200ml
賞味期限 18.6.3
保存方法 開栓後、要冷蔵保存
製造者
(有)つたやフードサービス
徳島県徳島市内市長船町土師7-6
TEL (0869) 24-7360

アレルギー表示(特定原材料) 対応している項目に〇
大豆 〇 小麦 〇 卵 〇 乳 〇 鶏卵

■出展企業紹介

出展企業名	有限会社つたやフードサービス		
創業年/上場	5/83年(H23年12月)	従業員数	8名(H29年7月時点)
代表者名	左近戸 昭		
プロフィール	かつて大塚の漬物屋で料理人として職を履かっていた店主、そこで培った技術と経験を活かして作った調味料やお弁当、冷凍食品を開発しています。弊社の商品を通じて、ご家庭でまるで漬物屋店のよき味を再現できることを目指しています。		
ホームページ	http://tuyaya-food.com/		
本社所在地	〒701-4264	徳島県徳島市内市長船町土師7-6	
工場所在地	〒701-4264	徳島県徳島市内市長船町土師7-6	
電話番号	左近戸 昭	E-MAIL	tuyaya@tuyaya-food.com
FAX	0869-24-7360	FAX	0869-24-7360

■製造工程(原料生産後の工程は生産工程)アピールポイント



1. 徳島産のお米を使った本醸造、かつおの旨みと本みりんを使った無添加の本かえしです。
2. 味のまじりをよくするために、本みりんを注ぎ入れています。
3. 完全無添加食品を目指し、徳島から産、徳島でできるこだわりの味。
4. 徳島産のお米を使った本醸造、かつおの旨みと本みりんを使った無添加の本かえしです。
5. 味のまじりをよくするために、本みりんを注ぎ入れています。
6. 完全無添加食品を目指し、徳島から産、徳島でできるこだわりの味。



徳島産のお米を使った本醸造、かつおの旨みと本みりんを使った無添加の本かえしです。

味のまじりをよくするために、本みりんを注ぎ入れています。

完全無添加食品を目指し、徳島から産、徳島でできるこだわりの味。

■品質管理情報

品質管理の体制	〇 徳島県一級検定	一般生産者・大規模生産者・大規模・黄色プロフェッショナル・食品・品質管理士協会(2023年現在)								
衛生管理への取組	<ul style="list-style-type: none"> 製造工程の管理 従業員の手洗い 製造設備の管理 	<ul style="list-style-type: none"> 詳細にお菓子の品質、製造工程、製造内容等について、製造者からお客様へお伝えし、お客様の安心を確保します。 品質管理の体制を整え、製造工程では製造者からお客様へお伝えし、お客様の安心を確保します。 製造設備の管理、製造設備の衛生管理を徹底しています。 								
お問い合わせ先	<table border="1"> <tr> <th>担当者名</th> <th>電話番号</th> <th>E-MAIL</th> <th>FAX</th> </tr> <tr> <td>左近戸 昭</td> <td>0869-24-7360</td> <td>tuyaya@tuyaya-food.com</td> <td>0869-24-7360</td> </tr> </table>	担当者名	電話番号	E-MAIL	FAX	左近戸 昭	0869-24-7360	tuyaya@tuyaya-food.com	0869-24-7360	PL開発知人会
担当者名	電話番号	E-MAIL	FAX							
左近戸 昭	0869-24-7360	tuyaya@tuyaya-food.com	0869-24-7360							

出展者説明会8/22(火)



(出展ブース：東3-T26-48)

2017年8月吉日

プレスリリースによるブースPR

テーマ

瀬戸内発 無添加・植物性100%の厳選食材

瀬戸内発 無添加・植物性100%の厳選食材

植物性100%!素材をとことん吟味した無添加ハンバーグ

【アルバンモ-のハンバーグ】

肉、魚、乳製品、卵を使わない料理を提供している「アルバンモ-」が作った、植物性100%無添加ハンバーグ。ごぼうをメインに豆腐やレンコンなどを加え、2日かけてつくった自家製デミグラスソースで煮込みました。

【アルバンモ-erbenmu vegan&organic food】

1年半世界を旅し、オーガニックの先進国で有機栽培の野菜や野菜作りに触れ「菜食料理」を始めました。美味しく「ヒトと地球にやさしい」菜食料理を多くの人に味わってみたいです。

○その他の出展品：なし



ビーガンの皆様へ植物性100%のアーモンドバター

【生アーモンドバター】

ナッツの王様アーモンドを薄皮付きのまま擦りつぶし、沖縄の海塩を加えてきりっと、ちよびりの黒糖でコクをプラス、とろ〜りクリーミーに仕上げました。アーモンドバターですが、乳製品は一切使用していない植物性100%食品です。

【(株) manma naturals】

「地球とともに生きる」をテーマに出来る限り地球にも人間にも安全で健康的な食品と雑貨を手づくりで製造し、販売しています。

○その他の出展品：玄米パンケーキミックス、あしたばソース



展示会出展9/6(水)～9/8(金)

【第22回グルメ&ダイニングスタイルショー2017秋】

テーマ 地方創生、日本のローカルフードが熱い。

会場 東京ビッグサイト 東展示棟 東3ホール

特徴 食と生活雑貨の融合をコンセプトにライフスタイルの提案

効果 大手小売、サービスに中小企業も含めたBtoBの商談の場であり、新しい顧客やビジネスパートナーとの出合いが期待できる。

支 援 専門家と経営指導員が常駐し、展示方法、試食の手法、バイヤーの紹介、商談の進め方等幅広く、商談を成功させるための支援を伴走的に実施。

専門家 (株)キースタッフ 伊藤 順 氏

経営指導員 4名がシフトで支援にあたることで経験を積み、支援ノウハウを共有。商工会の支援力強化を図る。

展示会の様子 前日ブース設営





展示会の様子9/6(水)～9/8(金)









展示会出展の成果

- 出展実績 236社・団体 186小間
- 総来場者数 24,975名 (海外来場者102名含む)

出展した4事業者及び委託出展2事業者の実績

- 名刺交換 231件
- 試食提供232件、サンプル提供48件
- カタログ提供172件、取引のご提案49件
- 見積書のご依頼 36件

展示会終了後の支援

- 来場者お礼状送付
- 取引先の信用調査
- 商談の進め方
- 商品改良、FCPシートの改善
- 販路の見直し
- セット商品の企画
- 専門家派遣による課題解決

展示会の効果測定

バイヤーとの名刺交換、情報収集、試食、見積もり、
カタログ、サンプル依頼等について

○展示会会期における実績

○展示会終了後の9月～1月の各月における実績

実績から事業所ごとの効果をまとめて
計画の見直し、次の支援に反映