



**Japan Premium  
Food Selection**  
2023 Autumn

2023年11月8日(水) 11:00～17:00

会場：K,D,C,, (東京都新宿区百人町1-10-15 JR新大久保駅ビル3F)

## Japan Premium Food Selection

2023 Autumn

～ 厳選食材展示商談会 ～

2023年11月8日(水) 11:00 ～ 17:00

会場：K,D,C,,

〒169-0073 東京都新宿区百人町1-10-15 JR新大久保駅ビル3F

入場無料

対象：業界関係者のみ。お名刺をご持参ください。

[事前来場登録はこちら](#)



市場流通しない、旬の「**極上食材**（フルーツ、野菜、ドリンク、加工品）」  
をこっそり、1日限定でご案内。

これまでの展示会では出会うことが出来なかった  
こだわりの本物「極上の食材」を選びすぐり。

売り上げUPの秘訣がいっぱい！

貴店の「目玉メニュー」のお役に立てます。

### 試食商談会



Soup Stock Tokyoで数々のヒット商品を生み出してきた  
スープの女神「桑折敦子」さんによるご提案&試食会  
12:00～ / 15:00～ 2部制 ご予約優先とさせていただきます

# 出展商品一覧



高橋農園

## 匠のレインボーキウイ

糖度18度以上！レインボーキウイ栽培の先駆者でもあり、キウイ作り名人高橋さんのレインボーキウイは、イガイガ感がなく、奥深い甘さで、旨味の余韻が口中に広がります。赤と黄のコントラストが綺麗です。新・天皇陛下のお食事にも献上されました。有名パティシエ鑑塚さんもお気に入り！

キウイの粹を超えた高橋さんのレインボーキウイは、食べると思わず笑顔が溢れます。



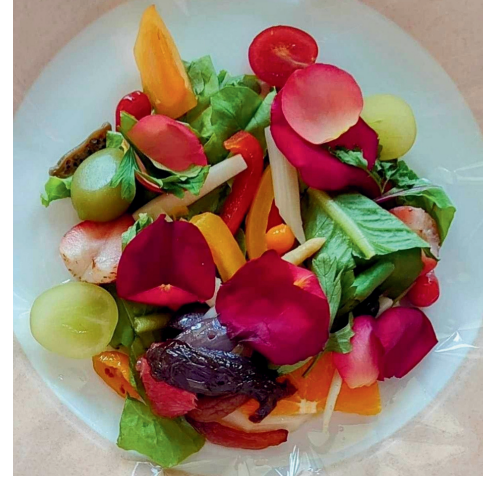
伝統野菜

## 日本全国かぶ特集

日本全国の伝統野菜から西洋かぶまで、色・食感・風味が個性的な五感で楽しめるかぶをご紹介します。

生食・加熱どちらも魅力的。

温海かぶ・黄かぶ・筒井紅かぶ・筑石かぶe・ミラノかぶ・フルーツかぶtc...



奥出雲薔薇園

## オーガニック食用バラ「さ姫」「アップルロゼ」

一度味わうと忘れられない芳醇な香り。12年の研究を経て開発された奥出雲薔薇園のおレジなるブランドローズ。全国のシェフ・パティシエを虜にする香りは魅惑的。フルーツ、野菜、肉、魚介などどんな食材とも相性抜群。

アンチエイジング効果も期待できます。フレッシュな花弁はもちろん、シロップ・ローズウォーター、スパークリングローズなど加工品も展示。

神戸屋レストラン・小関シェフのスペシャリティ「クレオパトラのサラダ」をお楽しみいただけます。



さいたまヨーロッパ野菜研究会

## 国産ヨーロッパ野菜

「さいたまヨーロッパ野菜研究会」は、市内レストランの「値段が高く入手の難しいヨーロッパの野菜を、地元で生産して欲しい」という声と、代々続く農家の仕事に満足する事なく、「高収入の期待できる、新しい野菜に挑戦したい！！」という若き生産者さんの熱い想いが一つになって、平成25年4月に結成されました。今では、全国に増えた「ヨーロッパ野菜栽培グループ」のモデルケース的な存在になっています。



青森観光りんご園

## オーガニックりんご

「青森りんご農園」の美紀さんは、30種類ものりんごをはじめ、洋梨やブルーベリーなどを栽培中農薬7割減で栽培しています。除草剤不使用、フルーツに農薬をかけることはありません。観光農園でyすので、様々なフルーツ目当てに、沢山の人が遊びに来ます。「子供たちに、思いっきり遊んで、沢山食べてもらいたい！」という思いで、転んでも大丈夫なよう樹の周りには雑草を残しています。美紀さんの優しさが詰まった、それぞれのりんごの個性をお楽しみください。



富岡さん

## プレミアムルバーブ

富岡さんの作るルバーブは驚くほど真っ赤！！しっかりと締まっていて太く、素晴らしい逸品で、海外からの引き合いも数えきれない程。ジャム・タルト・ソース・ドレッシングなどにするととても綺麗。普通のルバーブとは全然違う！煮ても食感が残って食べ応えのあるジャムに。農薬・化学肥料不使用。暖冬の影響でモグラ被害が甚大の為希少です。



カネブン青果

### 真室川伝承野菜 甚五右工門芋

山形県北部にある真室川の、佐藤家に室町時代から佐藤家に代々伝わる、一子相伝の里芋。普通の里芋に比べてやや長めでぬめりが多く、しっとり柔らか食感で、里芋の概念を覆されます。お味・食感・香り、どれも秀逸で、一般的な里芋とは一線を画する味わい。佐藤家のかつての屋号「甚五右工門」にちなみその名がつけました。日本中・世界中を探しても、種芋を持っているのも生産しているのも、佐藤家のみ。親族の間では「この芋は絶対に絶やしてはいけない」と言い伝えられてきました。



カネブン青果

### 高糖度ミニトマト「津軽の宝石」

トマト本来の甘味と酸味を極限まで高めているので、キリッとした濃厚な食味をお楽しみいただけます。平均糖度が12~13度程で、最高糖度は16%以上になるものも。しっかりとした食感の果肉で、日持ち性が良く、追熟させるとさらに美味しくなります。2.5~4cm程と大粒のキラキラ輝きのある存在感抜群のミニトマト。



カネブン青果

### 奥会津金山赤南瓜

福島県・奥会津の五ノ井さんが丁寧に栽培されています。全体が濃いオレンジ色で扁平型をしており、茎が太く、お尻の部分にある「へそ」が大きく出っ張っているのが特徴です。空中に吊りして栽培するので、まんべんなく色づき、形も綺麗。奥会津の澄んだ空気と雪解け水をたっぷり蓄えて育った赤かぼちゃは、一週間ほど熟成させます。平置きし、風乾しながら熟成させることで、デンプンが糖質に変わり、甘くなります。その後、糖度検査をし、合格した品物に合格シールを貼って、自信を持って出荷されています。上品な甘さとコクは他のかぼちゃでは味わえない旨さ。



カネブン青果

### 広東白菜苗

青梗菜×白菜。緑と白のコントラストがとっても綺麗な野菜です。青梗菜と白菜のいいとこどり！雑味がないので、生食で美味しいです。サラダやバーニャカウダのアイテムにもってこい。加熱すると、トロツとした食感が楽しめます。中華だけではもったいない！様々なジャンルで大活躍。



カネブン青果

### 冬美白桃

冬に美味しい美しい岡山の桃。恵まれた気候風土の中で徹底された技術で栽培されています。果肉はかためですが、他の冬の桃に比べ果実も大きく、上品な甘味、美味しさのある桃です。

まだ本数も少なく、希少品種ですので、数量限定出荷で貴重。



カネブン青果

### 刺身まこも茸

他の国産とは異なり、砂かみしていないので、ぜ〜んぶ食べられます。筍のような食感でとうもろこしの様な香りも楽しめます。薄くスライスしてお刺身風や、マリネやお漬物で絶品！ホイル焼き・炒め物・天ぷら・フリットは勿論、ご飯に炊き込んだり、お鍋だったり。食物繊維が豊富で女性にも嬉しいアイテムです。



カネブン青果

## 種無しカボス

国種がないので、2倍以上の果汁！阿南農園では、「安心して食べて頂ける美味しいカボスを届けたい」との思いから、無農薬・無化学肥料で栽培しています。「香美の川」という種のない（少ない）品種で、1980年頃大分県津久見市で発見され、接木により栽培されています。酸味が控えめで甘みも感じられます。お料理の添え物だけではもったいない！前面に打ち出したメニューでもいけちゃいます！皮ごと使えるのでドリンクにも。



カネブン青果

## 国産グリーンペッパー

沖縄産の生のグリーンペッパーです。鮮やかな緑色で、華やかな香りと、ブラックペッパーと比べてマイルドな辛味が特徴です。生のままでもソースやトッピングにも様々に使えます。



カネブン青果

## 越前いぶし柿

450年もの歴史を持つ、福井県南越前町今庄の「つるし柿」糖度は60度以上。皮をむき、かき縄に吊るし乾燥炉の中で薪を焚きながら丁寧に燻して作ります。今でも燻している間は4時間ごとに見回り夜中でも燻し続ける、昔と変わらぬ製法で一つ一つ丁寧に作っています。一口食べると燻しの香ばしい香りが鼻から抜け、あとからくる柿のジューシーな旨味で、唯一無二な干し柿は、ワインやウイスキーとの相性もバツグンです。NHK「クローズアップ現代」で紹介され海外への引き合いも多数。



カネブン青果

## 無農薬ベルガモットオレンジ

世界一高価な柑橘と言われ、フレッシュで高貴なベルガモットの香りは、皮はアールグレイの香りづけや、アロマオイル・香水などに使われます。削った皮で、注いだティーカップのふちをピール！そして皮を紅茶に浮かべれば正真正銘オリジナルのアールグレイに。ふんわりと香るベルガモットの香りが、なんとも幸せな世界に誘ってくれます。カカオとの相性もバツグンなので、ショコラもおすすめ。



Veggie rich

## 無添加”野菜を食べる” グルテンフリーピザ

”野菜を食べる”ことを主軸にした、ヴィーガン対応の無添加グルテンフリーピザ。余剰野菜や規格外野菜を積極的に活用するなど、食べることで生産者さんを応援できるヘルシーピザ。プラントベースチーズ使用。



十勝特集

## 十勝マッシュルーム

本場ヨーロッパと同じ、麦ワラの馬厩肥（馬の敷ワラ）から作った最高の堆肥を寝床にして、清流日本一に何度も選ばれた札内川の美味しい伏流水で育てられているので、旨味が濃くてみずみずしい！生食でも加熱しても、際立った美味しさです。無農薬。



十勝特集

## 十勝ポワロー

12年程前、地元のフレンチシェフからの依頼を受け、アメリカからリーキの種を輸入した事から始まりました。今思えば、ひどい種だったそう。そこから、竹中さんの「究極に美味しいポワロー作り」の旅路がスタート。8年間で50品種ほどの試作を行い、優良種子を選定。その間、オーストラリアとフランスのポワロー生産農家に、生産技術を学びに行き、海外の技術と十勝型の技術を組み合わせ、たけなかファーム独自の生産技術を確立しました。



十勝特集

## 熟成インカのみぞめ

人気の「インカのみぞめ」を14か月以上雪室の中で熟成させているので、驚きの甘さ。さつま芋の様な甘さと色で、黄金色に輝きを放つ逸品です。じゃがいもの域を超えた珠玉の逸品。



十勝特集

## 奇跡の白たまご「米艶」

真っ白なオムレツや卵焼き、プリンを作ることができます。安心・安全な卵を追求した結果、黄身が白い卵が出来上がりました。ふくよかな甘みと濃縮された旨味が感じられます。お米をはじめ、99.8%が北海道産の飼料を食べ、清い環境で育った鶏から生まれた卵です。



十勝特集

## 別格！中村さんのビーツ

動脈硬化の予防・腸内環境を整える。抗酸化作用が豊富な「奇跡の野菜」。ビーツ作り名人・十勝の中村さんの作るビーツは別格！土臭さが一切感じられず、糖度も高くみずみずしい。栄養価も高く、女性に嬉しい今大注目の美容野菜。無農薬。



VEGGIE RICH

## 超微細粉（米粉・玄米粉・大豆粉・野菜粉等）

独自の粉碎技術で20μ以下までパウダー化（通常の米粉：80～100μ）。マイナス20℃の低温粉碎方式で栄養価を壊すことなく粉碎。独自の特殊粉碎技術により、形状が特殊。たくさんの凹凸がある為、通常粉碎の米粉と比較すると数倍と、保水力が抜群。この保水性を利用して粒子同士が繋がるため、グルテンや添加物を加えることなく、パン・菓子・麺などを成形できます。



VEGGIE RICH

## 玄米パン

小麦・卵・乳製品・保存料不使用。グルテンフリー・ヴィーガン対応。平均粒度20μまで超微粉粒に粉碎した秋田県産のうるち玄米と厳選した国産の原材料のみで作ったこだわりの玄米食パン。玄米の自然な甘さを活かしたヘルシーな味わいです。独自の製粉技術による超微粉末の米粉と、オリジナルの発酵製法とがコラボしたことによって、小麦の食パンにはない舌触りの良さや新食感を生み出し増田。社会情勢による小麦の価格高騰により、米粉普及が急務となっている今、使用することで、社会問題を解決できるアイテムです。



十勝特集

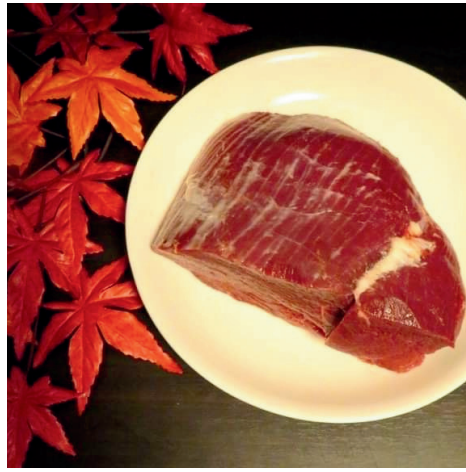
## どろぶた

エルパソ豚牧場の「どろぶた」は、十勝の広大な大地でのびのびと育てられたオリジナルの放牧豚です。

どろぶた達はその名の由来どおり、どろんこ遊びが大好き。

ビタミンとミネラルを含んだ土は大切な栄養源となります。

そんな彼らは天然の土を食べることで豚特有の臭みを大幅に抑え「肉質」と「味」を変えます。



十勝特集

## 蝦夷鹿

エゾ鹿肉の品質はハンターの腕に依存し、鹿が苦痛を感じると品質低下の原因となる体温上昇と雑菌の発生が起こります。

ジビエの品質を高めるために、鹿を苦しめない「クリーンキル」手法と迅速な解体処理で提供するエゾ鹿です。

広大な自然の中でたっぷりと草を食べて健やかに育った蝦夷鹿（エゾシカ）は、肉付きがよく赤身質が素晴らしい。

高タンパク・低脂質でヘルシー。



十勝特集

## 豊西牛

豊西牛は、自社農場で育てた飼料とホルスタイン種の雄牛を使用し、赤身肉の旨味を楽しむヘルシーな牛肉で、安心・安全の一貫生産体制を持つ、北海道は十勝の豊西地域のブランドです。



とざ和農商

## セサミオイル・プレミアムブラック

駒ヶ根市では希少な国産の黒ごまを作っており、豊かな自然環境によって良質なごまが育っています。その黒ごまを、国内でも有数の搾油技術を持つ京都の老舗企業と協力し、匠の丁寧な仕事によって生まれたのが、香り高く、サラッとした口当たりが特徴の「sesami oil Premium Black」です。



飯塚商店

## 深谷もやし

「もやしがこんなに美味しいんだ！」と驚き！安い食材の代名詞の「もやし」が、とんでもなく立派な主役を張れます！「ブラックマップ」を使用した「深谷もやし」は細いけど骨太。味が濃く香りも強い。お鍋に入れてもシャキシャキ感はそのまんま。ヒューッと伸びた根っこからいいお出汁が出ます。大量生産のおやしとは決別し、「もやし本来の味」がする昔ながらのもやし」作りにこだわり、全工程全を一人で手作業で行うこだわりが詰まったもやし。漂白剤・エチレンガス不使用。



飯塚商店

## 在来発芽大豆MIX

飯塚さんが惚れ込んだ、農薬・化学肥料不使用で栽培された、埼玉の在来種の大豆7種を綺麗なお水に浸して発芽させます。お豆それぞれのお味が濃く、お口に入ると、7種それぞれのお豆の風味が広がります。発芽させているのでGABAが豊富に含まれイソフラボンもたっぷり。代々受け継がれてきた埼玉の在来種の大豆を次世代に受け継がれていくには「美味しく食べてもらう」「知ってもらおう」ことが大事と熱い思いで大豆を仕入れ作られています。



ダイコム

## ノンフライ ベジチップス

ビーツ・ケール・ミニトマトなどの高機能野菜をノンフライでチップスにしました。

ありそうでなかったノンフライ & 完全無添加。

ギルトフリーのヘルシーおやつ。

規格外や余剰野菜を積極的に使用しているので、食べることで食品ロスをレスキューできます。

# Japan Premium Food Selection

2023 Autumn

～ 厳選食材展示商談会 ～

2023年11月8日(水)

11:00 ～ 17:00

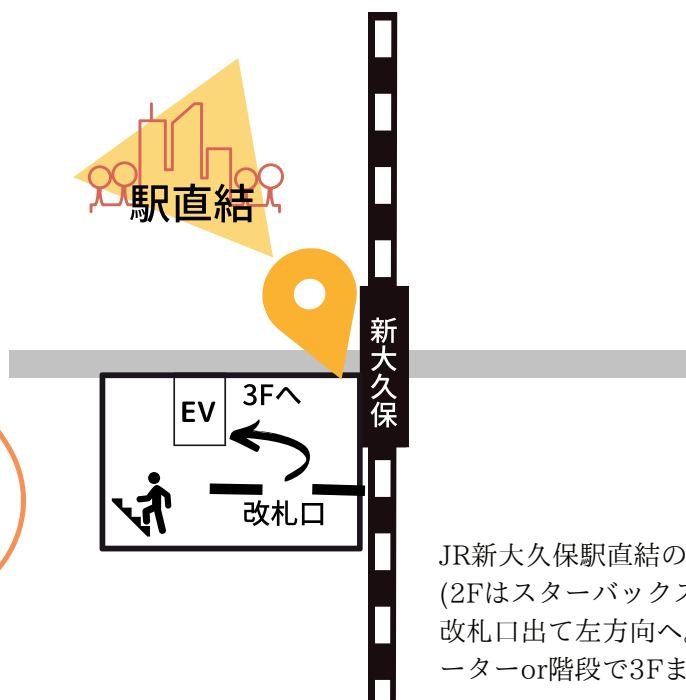
会場：K,D,C,,

〒169-0073

東京都新宿区百人町1-10-15

JR新大久保駅ビル3F

改札出て1分  
わずか30分で  
素敵な出会い



JR新大久保駅直結のビル3F

(2Fはスターバックスさん)

改札口出て左方向へ。突当たりのエレベーターor階段で3Fまでお上がりください

主催・お問合せ  
株式会社ダイコム  
info@with-dai.com  
<http://with-dai.com/>



出展食材を配信してます

@japan\_premium\_food\_selection

特別出展：カネブン青果株式会社 <http://kanebunseika.com/>

[事前来場登録はこちら](#)