



Japan Premium Food Selection

2023 Summer

2023年7月12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、肉、魚介、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



飯塚商店

深谷もやし

Fukaya moyashi

「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

Native germinated soybeans 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ています。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。



奥出雲薔薇園

オーガニック食用バラ

「さ姫」「アップルロゼ」

organic rose

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。



十色とうがらしファーム

国産 世界のとうがらし

hot peppers of the world made in Saitama

埼玉の見沼田んぼで、農薬・化学肥料を使わず、世界中の様々な品種のとうがらしを40種類以上栽培。

様々な辛～い加工品も人気。

タイ、メキシコ、インド、ブラジル、日本、アメリカなど

カラー、フォルム、辛さレベルも様々で、見ただけで元気になれるとうがらし達。

とうがらしで世界旅行を楽しみましょう♪



カネブン青果

ベイベーズッキーニ

organic white asparagus

花ズッキーニでしか使うことができなかつた、可愛いサイズです。

付け合わせとして、その可愛いサイズを活かし、生のままやピクルス、グリルで楽しめます。

また、縦に包丁を入れ、チーズやアンチヨビ、ドライトマトを挟んでのフライはツマミに絶品です。



カネブン青果

無農薬ベルガモットオレンジ

organic bergamot orange

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。



緑の里りょーくん

樹上完熟宮崎産グレープフルーツ grapefruit made in miyazaki

国産だから出来る！！樹上でしっかりと完熟させて収穫するので果汁たっぷりで甘みと酸味のバランスが絶妙。そしてほどける食感も特徴です。
農薬6割減で実が農薬がかかるとなく栽培する為、ミツバチなどの虫の足跡や露地栽培による枝からついた傷が外皮にありますが美味しさはそのまんま。見た目より美味しさを追求したりょーくんのグレープフルーツは、そのままデザートはもちろんお野菜・魚介・お肉との相性もバツグン！皮も余す所なくお使いいただけます



ファーム池の沢

幻のフルーツ ポポー（冷凍）

hot peppers of the world made in Saitama

昨今テレビやネットで話題の希少果実ポポー。9月の収穫に先駆けて、今回は冷凍でのご紹介となりますが、フレッシュ果実そのままの風味を味わっていただけます。
熟してからの食べ頃の期間が短い為、食べ頃の見極めが難しく、食べ頃は皮が黒くなり見栄えが悪いことから、市場流通しない希少果実。
マンゴー、アボカド、バナナ、パイナップル、プリンのいいとこどり！濃厚でクリーミーな甘みと香りのトロピカルなフルーツでユニークさ満点！



杉休

越前いぶし柿

smoked dried persimmon

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

真っ白キクラゲ

white cloud ear fungus

希少な完全国産！真っ白で肉厚なフレッシュの白キクラゲ。プリプリな食感が楽しめ、サラダやスープ、鍋の他、シロップ煮にしてデザートでも美味しいです。栄養豊富で、健康と美容に役立つパワーフード。



カネブン青果

葉付き朝鮮人参

Korean ginseng with leaves

参鶏湯や漢方でお馴染みの朝鮮人参。国産ならではの葉付き。水耕栽培なので、特有の風味が穏やかで、天ぷらやグリルでもホクホクして美味しいです。肉や魚料理の添え物の差別化にもってこい♪オリジナルにアレンジして野菜メニューに加えてください。



黒澤商店

国産グリーンペッパー

green pepper made in okinawa

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。



とぎ和農商

セサミオイル・プレミアムブラック sesami oil premium black

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。



燦燦園

新食感フルーツ「いち氷」 itigoori

甘い完熟いちごを凍らせてスライスし、自家製いちごジャムとコンデンスミルクをかけて食べる、燦燦園のオリジナルフルーツかき氷。かき氷といえど！水や氷を使用していない贅沢なスイーツです。いち氷やジャムに使用しているいちごはITI（国際味覚審査機構）にて、最高評価の三ツ星を受賞した燦燦園のいちごを使用。業務用に、「燦々園」の完熟いちご削り出しをバラ凍結したままお届けします。原料としてアレンジしてお使いいただけます。



しょうがのむし

発酵ジンジャーエール

Various sizes and colours

埼玉の見沼田んぼで、農薬不使用または超低農薬栽培された生姜を使用した、ジンジャービア（発酵ジンジャーエール）。地域の課題解決にも向き合うなど、関わる人全てを笑顔にするこだわりが詰まった発酵ジンジャーエール。



Veggie rich

無添加”野菜を食べる” グルテンフリーピザ

gluten free pizza

”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。



カネブン青果

天空の「もろこし」ジェラート

corn Gelato

長野県の開田高原、標高1200メートルの昼夜の気温差が大きい高原で激甘に育ったトウモロコシを丸ごとギュッと冷やしました。粒々感が楽しいジェラートです。



OGURA

玄米パン

glutenfree bread

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と新食感を生み出しています。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、小麦粉使用のパンと引けをとらない新時代のグルテンフリーパンをお試しください。



JAPANブランド輸出支援機構

熊本赤牛

akaushi made in kumamoto

熊本県阿蘇で、大自然に囲まれて育った赤牛です。脂身が少ないヘルシーな美味しさが特徴です。



JAPANブランド輸出支援機構

ノードリップ冷凍マグロ

maguro

特殊な凍結方法で冷凍しているため、解凍後もドリップが出ません。バチマグロ〜本マグロまでご要望に応じたラインナップで提供可能です。



OGURA

超微粒子 お茶パウダー

greentea powder

茶葉全てを、20 μ (通常は120~100 μ)独自製粉技術で超微粉末化した粉末茶。栄養成分を損なわず、ほぼ摂取できます。(急須で淹れるお茶の栄養成分は70%茶殻に残っています)
茶葉の香りが高く、攪拌しやすい為様々なレシピをご使用いただけます。

2023年7月12日(水)

11:00 ~ 17:00

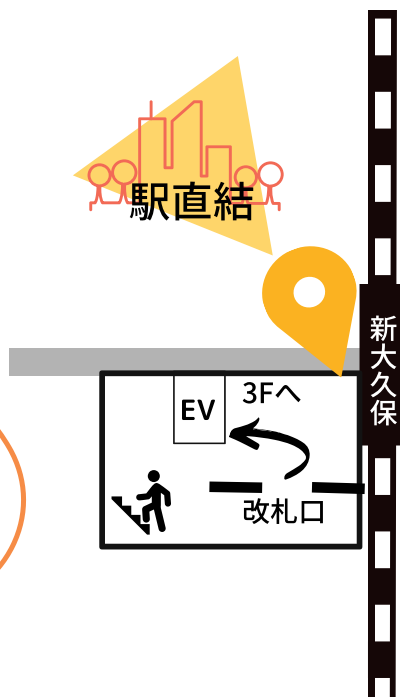
会場：K,D,C,,

〒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

協力：カネブン青果株式会社 <http://kanebunseika.com/>
JAPANブランド輸出支援機構株式会社
<https://japan-brand-export.com/>

事前来場登録はこちら

