

## 7 体にやさしいだし味噌 白みそ、田舎みそ、豆みそ



mizuno

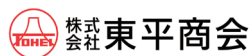
だしを作り続けて80年の水産会社に所属するだしソムリエが考案した商品。

厳選した国産素材を使用し、酵母エキス、たんぱく加水分解物など加工助剤も一切不使用せず、素材本来の旨みや塩分を生かし体にやさしい余分なものを入れないをコンセプトに商品開発をし美味しいお味噌汁を作りました。

[企業名]株式会社ヤマヘイミカコーポレーション  
[所在地]静岡県沼津市志下117  
[TEL]055-932-6905  
[メールアドレス]info@iidashi-mizunoto.com



## 8 静岡県ご当地グルメ



静岡県内の地域産品を使用したご当地グルメの開発・販売!

業務用冷凍食品、市販用冷凍食品、飲料、缶詰など、静岡県を中心としたご当地グルメを開発販売している企業です。代表的な商品は「みしまコロッケ」「ぎゅっとまるごとにんじんジュース190g缶」「伊豆半島さば缶170g」等です。ここにしかない商品ばかりです。

[企業名]株式会社東平商会  
[所在地]静岡県伊東市玖須美元和田715-251  
[TEL]070-8800-8518  
[メールアドレス]ken.ito@tohey.co.jp



## 9 しらすチップス



袋を開けるとローストした香ばしい薫りが広がる伝統食を手軽に味わえるしらすチップス

静岡県近海で漁獲された新鮮な「しらす」だけを原材料に自社製造した「たたみいわし」を炙り、香ばしい薫りとポテトチップスのようなパリッとした食感の常温保存商品! 油で揚げず添加物や味付けも一切加えてないため、手がベタベタすることなく、手軽に食べられます。

[企業名]有限会社山精水産  
[所在地]静岡県御前崎市御前崎486  
[TEL]0548-63-2167  
[メールアドレス]yamasei.uomaki@au.wakwak.com



# 静岡 SHIZUOKA

FOOD STYLE Kansai 2025

会期 2025.1/22水・23木

フードスタイル関西

静岡県ブース出展企業および

出展製品のご案内



静岡県のブースにお越しいただきまして、誠にありがとうございます。小間番号 1H-42  
ご興味がございました企業や製品がございましたら、お気軽に各社へお問い合わせください。

## 【FOOD STYLE Kansai 2025 静岡県ブース】

公益財団法人 静岡県産業振興財団  
フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター  
[所在地] 静岡県静岡市葵区追手町44-1 静岡県産業経済会館2階  
[TEL] 054-254-4513 [メール] newfoods@ric-shizuoka.or.jp



# 1 駿河湾産冷凍生桜えび寿司シート



桜えびを1個9gのポーションにしました。  
計量・ヒゲの除去・異物除去が不要で、  
そのまま軍艦巻に出来ます

地域ブランド駿河湾桜えびをIQF処理することで生食の際に邪魔になるヒゲの除去率が非常に高く解凍せず取り出してシャリに乗せてもドリップによりシャリが崩れることはありません。

[企業名]株式会社ヤマトミ  
[所在地]静岡県静岡市清水区蒲原小金147-7  
[TEL]054-385-3456  
[メールアドレス]isobe\_t@ymtmi.co.jp



# 2 和風トマトスープの素

駿河で、畑と、ひたむきに。  
カネジユウ食品株式会社

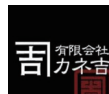
焼津の鯉節のダシに静岡県産のトマトピューレを加え、  
あいじろ味噌で味を調えた和風トマトスープです。

トマトの酸味、かつおぶしのうまみ、あいじろみそのコクが合わさりおいしいスープが出来ました。お湯を注ぐだけで簡単に出来上がります。みそ汁のように毎日飲んでも飽きない、ほっとする味です。ご飯とチーズを入れてリゾットしたり、そうめんのつゆにしたり、様々なアレンジができます。

[企業名]カネジユウ食品株式会社  
[所在地]静岡県焼津市吉永7-1  
[TEL]054-622-5515  
[メールアドレス]info@kanejyu.com



# 3 釜揚げしらす



カネ吉の釜揚げしらすは  
静岡県、遠州灘福田港で水揚げされた  
鮮度、品質、味どれをとっても最高級品です。

静岡県の遠州灘福田港で水揚げされた鮮度、品質、味どれをとっても最高級の品物です。塩分濃度も機械操作のため味を均一にできます。鮮度の比較として品質の良いものはし字の曲がったものが鮮度がよいしらすになります。

[企業名]有限会社カネ吉  
[所在地]静岡県磐田市豊浜1078  
[TEL]0538-55-5552  
[メールアドレス]info@shirasuya.jp



# 4 ふるーつ抹茶 イチゴ・レモン・マスカット・わさび



フルーツや特産品と抹茶を合わせた新しいタイプのお抹茶。  
インバウンドや輸出向け。ご当地オリジナルも製造

日本や海外でも人気のお抹茶に、イチゴやメロン等のフルーツ果汁を使って  
お作りした新しいタイプのお抹茶です。お抹茶の持つ風味とふるーつの果汁  
の甘味が絶妙なバランスを楽しめます。お水で溶けやすいプレーンタイプと茶  
筥で点てる無糖タイプがあります。ご当地オリジナル商品も製造できます。

[企業名]株式会社掛川一風堂  
[所在地]静岡県掛川市下垂木3470-1  
[TEL]0537-23-6811  
[メールアドレス]info@ippuudou.com



# 5 甘酒、甘酒羊羹、甘酒あめ、甘酒大福



富士山の麓の米と米糍だけで作った甘酒を使用した  
機能性表示商品の甘酒羊羹、甘酒あめ、甘酒大福

富士山の麓の米と米糍から作る甘酒は、柔らかい甘みとスッパリした味わいです。その甘酒を使用した甘酒羊羹・甘酒大福・甘酒あめは静岡の老舗企業とコラボした商品で、甘酒羊羹と甘酒大福はストレスや疲労感の機能性について表示し、甘酒あめは記憶力(見たたり聞いたりしたことを思い出す力)の機能性について表示しました。

[企業名]富士錦酒造株式会社  
[所在地]静岡県富士宮市上柚野532  
[TEL]0544-66-0005  
[メールアドレス]info@fujinishiki.com



# 6 緑茶インスタント



急須で淹れたような、味わいのある  
インスタントティに仕上げております。

拘った静岡県の茶葉を低温でじっくり抽出することで、旨味・香りに特徴があるインスタントティに仕上げております。また、ご指定の茶葉でのPB開発・製造も承っておりますので、お気軽にお問合せ下さい。

[企業名]日研フード株式会社  
[所在地]東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル8F  
[TEL]03-6202-2612  
[メールアドレス]tea-to02@nikkenfoods.co.jp

