

◆食品・飲料等

株式会社 UrbanKitchen / おひさまのこ.....	1
有限会社 粋 / 冷凍浜焼き鯖の押し寿し・穴子の棒寿し.....	2
株式会社奥井海生堂 / 蔵田利尻昆布.....	3
株式会社室次 / 天然醸造醤油 無塩魚醤.....	4
株式会社新珠食品 / 新ジャンボ大福餅.....	5
natural kitchen SAL / 米粉のチーズケーキ.....	6
株式会社マイセンファインフード / マシマシの種 ミンチタイプ.....	7
株式会社米五 / 越前蔵味噌.....	8
株式会社武生製麺 / 業務用越前五割そば PC5-100.....	9
舟木酒造合資会社 / 北の庄久寿龍 純米吟醸「九頭竜米使用」.....	10
新珠製菓株式会社 / フルーツ羽二重.....	11
株式会社酒乃店はやし / Plus Age.....	12
久保田酒造合資会社 / 特撰純米大吟醸一筆啓上.....	13
株式会社山下水産 / 干しかれい.....	14
株式会社ナカノ / 若狭牛.....	15
畠山酒造株式会社 / 雪きさら.....	16
ブリックイン福井株式会社 / ビジネスホテル.....	17

株式会社 UrbanKitchen / おひさまのこ

企業名	株式会社UrbanKitchen
主な取扱品目	完熟梅ピューレ(おひさまのこ)
アピールポイント	完全に完熟した梅(品種:福太夫)と甜菜糖のみで作った商品で、国内ではミシュラン店やゴエミヨのベストパティシエ賞受賞デザートにも使われております。プロの方からの味の定評の高い商品となっております。
商品・技術名	おひさまのこ
写真	
商品・技術PR	<p>「おひさまのこ」は、福井県若狭町で育った完熟梅を丁寧に裏ごしした無添加ピューレです。梅本来の香りや酸味、鮮やかな色を活かし、杏や桃を思わせる華やかな風味が特長。</p> <p>スイーツや料理に幅広く使え、プロの料理人やパティシエにも選ばれる、エンカルでサステナブルな素材です。</p>

有限会社 粹 / 冷凍浜焼き鯖の押し寿司・穴子の棒寿司


企業名	有限会社 粹
主な取扱品目	冷凍押し寿司
アピールポイント	解凍後も作り立てと変わらない美味しさ
商品・技術名	冷凍浜焼き鯖の押し寿司・穴子の棒寿司
写真	
商品・技術PR	<p>脂のたっぷりとのった肉厚の鯖を焼き上げ昆布で包み込んだ焼鯖の押し寿司と味付けしいたけと大葉を細かく刻んで、しゃりと混ぜ合わせたものを棒状にして、その上にふっくら煮込んだ穴子を包み込んだ商品です。</p> <p>特殊な冷凍により、解凍後も作り立てと変わらない美味しさが実感できます。又、この商品は冷凍なので、長期保存ができ食べたい時に食べたい量だけ解凍すれば良いので、無駄がなく安心・安全に食べられます。</p>

企業名	株式会社奥井海生堂
主な取扱品目	昆布製品(業務用・小売用)
アピールポイント	熟成昆布を販売しており、他社の昆布製品より、うま味が増した熟成昆布を販売しております。
商品・技術名	蔵囲利尻昆布
写真	
商品・技術PR	<p>北海道の利尻島、礼文島で収穫された天然利尻昆布を、温度・湿度を管理した専用昆布蔵で長期熟成させた「蔵囲利尻昆布」は、にごりの出ない透明で琥珀色の上品なお出汁がひけます。</p> <p>2023年G7広島サミットにて、蔵囲利尻昆布が和食のだしとしても使用されており、日本のミシュラン星を取得する料理店は、このうま味が増した蔵囲利尻昆布を求めて、お取引をしております。</p>

株式会社室次 / 天然醸造醤油 無塩魚醬

<p>企業名</p>	<p>株式会社室次</p>
<p>主な取扱品目</p>	<p>しょうゆ、しょうゆ加工品、こんぶ、こんぶ加工品</p>
<p>アピールポイント</p>	<p>日本最古の醤油蔵元</p>
<p>商品・技術名</p>	<p>天然醸造醤油 無塩魚醬</p>
<p>写真</p>	
<p>商品・技術PR</p>	<p>江戸時代からの伝統製法で造る天然醸造醤油と、福井県立大学と共同開発した無塩かつアルコール0%で造るさば魚醬をベースに商品開発をしています。</p> <p>現在の販売の主力は、無添加の粉末タイプの調味料です。競合がないため、国内外から問い合わせがあり、販路を開拓しています。北陸地方で最初にハラル認証を取得しました。</p>

株式会社新珠食品 / 新ジャンボ大福餅

企業名	株式会社新珠食品
主な取扱品目	大福餅・ゼリーなど
アピールポイント	福井県のおいしいお米や福井梅を加工しています！
商品・技術名	新ジャンボ大福餅(乳なし・EU向け)
写真	
商品・技術PR	<p>くちどけの良い自家製餡を、こしのある生地で包んであります。</p> <p>海外向け50年以上の実績をもち、アジア系の方含め、地元の皆さんにもきっと喜ばれる日本の味です。</p>

natural kitchen SAL / 米粉のチーズケーキ

企業名	natural kitchen SAL
主な取扱品目	グルテンフリースイーツ
アピールポイント	当店では、市場に出回りにくい福井県産の有機米や、純国産鶏の卵など、こだわりの国産素材を使用したグルテンフリースイーツの製造・販売を行っております。
商品・技術名	米粉のチーズケーキ
写真	
商品・技術PR	<p>グルテンフリー。有機米の玄米粉と日本の産卵鶏の中でも6%しか存在しない純国産鶏もみじが産んだたまごで作ったこだわり素材のチーズケーキ。</p> <p>卵を多く使用しているため濃厚でなめらか。白砂糖や保存料などは使わず、ひとつひとつ丁寧に作っています。</p> <p>2023年ジャパンフードセレクション「グランプリ」受賞。</p>

株式会社マイセンファインフード / マシマシの種 ミンチタイプ

<p>企業名</p>	<p>株式会社マイセンファインフード</p>
<p>主な取扱品目</p>	<p>PBF(大豆由来タンパク加工食品)</p>
<p>アピールポイント</p>	<p>FSSC22000認証工取得工場</p>
<p>商品・技術名</p>	<p>マシマシの種 ミンチタイプ</p>
<p>写真</p>	
<p>商品・技術PR</p>	<p>① 当社NB商品として「大豆と玄米のベジミートシリーズ」等小売用・業務用ともに複数リリース☑</p> <p>② OEM商品として「ベジタリアンミート」を受託製造☑</p> <p>③ 2軸エクストルーダー・大型乾燥機・自動計量計・小袋対応包装機・X線異物感知器・金属探知機・ウェイトチェッカー半自動製函機 等 装備</p> <p>④ 2023年10月より 新工場ウエットライン稼働</p>

株式会社米五 / 越前蔵味噌

<p>企業名</p>	<p>株式会社米五</p>
<p>主な取扱品目</p>	<p>みそ・みそ加工品</p>
<p>アピールポイント</p>	<p>曹洞宗大本山永平寺御用達味噌</p>
<p>商品・技術名</p>	<p>越前蔵味噌</p>
<p>写真</p>	
<p>商品・技術PR</p>	<p>曹洞宗大本山永平寺でお使いの味噌と同じ原料・製法で作られた味噌。</p> <p>食事も修行の一貫とされる永平寺では、味噌から得られるタンパク源が修行僧にとって大切な栄養となっている。その一助を担う事は大変光栄であり、誇りを持って製造し続けている。</p> <p>加熱殺菌による麹菌の滅殺をしていない為、その栄養を存分に摂取する事が可能。</p> <p>みそ汁で使う事が一般的だがUMAMIが多い為、ソースにしたり、味噌漬け用として使う事も可能。</p>

株式会社武生製麺 / 業務用越前五割そば PC5-100

<p>企業名</p>	<p>株式会社武生製麺</p>
<p>主な取扱品目</p>	<p>そば(生麺・冷凍流通)</p>
<p>アピールポイント</p>	<p>原料のそば栽培から製粉・製麺までの一貫生産のなまそばです</p>
<p>商品・技術名</p>	<p>業務用越前五割そばPC5-100</p>
<p>写真</p>	
<p>商品・技術PR</p>	<p>北海道と福井県において自社で栽培したそばの実を製粉も自社で行い、一貫したラインで製麺までを行います。</p> <p>そば粉と小麦粉の割合が5:5の五割そばで、平打ちの越前そば独特の食感と香りの良いなまそばに仕上げています。</p> <p>出来上がったそばはすぐに冷凍し品質を保持しています。</p> <p>使用時は冷蔵庫で1日解凍し生麺の柔らかい状態に戻してからご使用ください。</p> <p>冷凍で1年間、解凍後も冷蔵で10日間日持ちします。</p>

舟木酒造合資会社 / 北の庄久寿龍 純米吟醸「九頭竜米使用」

企業名	舟木酒造合資会社
主な取扱品目	日本酒
アピールポイント	風光明媚な土地で製造した、品質重視の一品
商品・技術名	北の庄久寿龍 純米吟醸「九頭竜米使用」
写真	
商品・技術PR	福井県のみで栽培されていた酒米の「九頭竜米」を復活させて、契約栽培の酒米と、福井県で開発した酵母で醸した、生粋福井の、スッキリした辛口の料理と合わせやすい日本酒です。

新珠製菓株式会社 / フルーツ羽二重

企業名	新珠製菓株式会社
主な取扱品目	羽二重餅・あんころなど
アピールポイント	福井の名産、羽二重餅を世界中の方々に召し上がっていただいています。
商品・技術名	フルーツ羽二重(EU・アジア向け)
写真	
商品・技術PR	滑らかで口触りの良い羽二重餅で、フルーツフィリングを包みました。その滑らかな餅菓子は、この商品でしか味わえないものです。新たなおいしさをご賞味ください。

株式会社酒乃店はやし / Plus Age

企業名	株式会社酒乃店はやし
主な取扱品目	樽熟成日本酒
アピールポイント	北陸産水檜材を使用した福井県産日本酒です。
商品・技術名	Plus Age
写真	 A photograph of a bottle of Plus Age sake and a glass filled with sake. The bottle is dark with a white label that reads 'IZUNARA' and 'Plus Age'. The glass is a traditional sake glass, partially filled with clear liquid. The background is black.
商品・技術PR	水檜材樽熟成日本酒「Plus age」は現時点で福井県内3蔵（常山酒造、安本酒造、毛利酒造）で製造しており、高級日本酒の位置付けとして販路拡大をしたいと考えています。

久保田酒造合資会社 / 特撰純米大吟醸一筆啓上

<p>企業名</p>	<p>久保田酒造合資会社</p>
<p>主な取扱品目</p>	<p>日本酒、リキュール</p>
<p>アピールポイント</p>	<p>自社栽培した米で酒を造っています。</p>
<p>商品・技術名</p>	<p>特撰純米大吟醸一筆啓上</p>
<p>写真</p>	
<p>商品・技術PR</p>	<p>地酒とはその土地で収穫したもので醸造し土地神様に奉納するという考えのもと、醸造するお酒の約8割を自社栽培で、残り二割は近隣の契約農家様のお米を使用しています。</p> <p>そのお米を育てた水と同じ水系の地下水にて仕込んでいます。</p> <p>「一筆啓上」は低温でゆっくりと発酵させ3年熟成させた薫り高い上品な酒です。よく冷やしてお召し上がりください。</p>

株式会社山下水産 / 干しかれい

企業名	株式会社山下水産
主な取扱品目	干物、浸け魚、かに
アピールポイント	創業50年余り日本伝統の干物、浸け魚、かに加工を作っている会社です
商品・技術名	干しかれい
写真	(準備中)
商品・技術PR	大型サイズを一塩で干す事で、焼くだけで食べられ、筋目が入っているので身離れが良いです。 揚げてあんかけにしても大丈夫です。

株式会社ナカノ / 若狭牛

企業名	株式会社ナカノ
主な取扱品目	若狭牛
アピールポイント	抗生物質に頼らず、福井の稲わら、米で育てた牛肉
商品・技術名	若狭牛
写真	(準備中)
商品・技術PR	<p>抗生物質に頼らず、福井の自然由来の乳酸菌で健康管理し30ヶ月以上肥育、福井の稲わら、米を飼料に与え育てた福井ならではの牛肉。</p> <p>飼料に米を配合することで、さらりと切れの良い脂になり、健康にじっくり育てる事により赤身肉の旨味が増します。</p>

畠山酒造株式会社 / 雪きらら

企業名	畠山酒造株式会社
主な取扱品目	日本酒
アピールポイント	(準備中)
商品・技術名	雪きらら
写真	(準備中)
商品・技術PR	(準備中)

フリックイン福井株式会社 / ビジネスホテル

企業名	フリックイン福井株式会社
主な取扱品目	ビジネスホテル
アピールポイント	外国人スタッフもいるビジネスホテル
商品・技術名	ビジネスホテル
写真	(準備中)
商品・技術PR	(準備中)