



鳥と取

2025年2月12日(水)~14日(金) 10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

幕張メッセ ブース番号:9-310

1 星取県の冬にんじんドレッシング



冬(12月~2月)に収穫した鳥取県産のベータカロリアにんじんは糖度が高く、色鮮やかなのが特徴です。ベータカロリアにんじて作りましたドレッシングは、にんじん臭さも少なく、優しい甘味と旨みで野菜サラダがどんどん進みます。

(株)ビッグワン

担当 鶴田
住所 〒689-3318 鳥取県西伯郡大山町大山116番地5
TEL 0859-57-9083(代表)
Mail ajija1512@outlook.jp



2 KANI SURIMI



蟹の本場・鳥取県境港市で創業した老舗のかに屋が永年にわたり培った知識と技術を駆使して作り上げた、究極の味。

(株)門永水産

担当 営業部 村林
住所 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-27
TEL 0859-44-3011(代表)
070-2328-5992(担当者直通)
Mail t-murabayashi@kadonaga.com



3 吾左衛門鮓



素材に拘り、米、鯖、昆布全部旨い!米は鳥取県産ひとめぼれ、鯖は日本近海、昆布は北海道産と国産です。贈ってよし、食べてよし、載いてよしと三拍子そろった一品。

(株)米吾

担当 営業部 米澤
住所 〒683-0022 鳥取県米子市奈奈良248-4
TEL 0859-26-1511(代表)
Mail s-yonezawa@komego.co.jp



4 白バラ牛乳



白バラ牛乳の生乳は鳥取県内の新鮮な生乳。県内で搾られ、県内の工場で製品化しています。だから、搾乳から工場までの輸送距離が短く、製品化までの時間が早くて鮮度が良い。酪農家の心をそのままお届けします。

大山乳業農業協同組合

担当 東京営業所 鈴木
住所 〒689-2393 鳥取県東伯郡琴浦町保37-1
TEL 0858-52-2212(代表)
03-6231-0127(担当者直通)
Mail suzukis-bara@daiyu.or.jp



5 生姜パウダー



400年前伝来の古来種を現代に引き継ぐ歴史ある生姜「白兔生姜®」。こだわりの方法で製造した生姜パウダーは、生姜の香りを残した「爽やかな風味」が特徴のパウダーに仕上がります。弊社自慢の生姜パウダーをぜひご賞味ください。

カイズファーム(中央印刷(株))

担当 広報宣伝部 岡村
住所 〒689-1121 鳥取県鳥取市南栄町34番地
TEL 0857-50-1112(担当者直通)
Mail info@kais-farm.com



6 週末のリキュール



「週末のリキュール」は、固定観念にとらわれない自由な発想で、他にはないおもしろいフレーバーを展開しています。一週間頑張った自分へのご褒美に、リラックスタイムに…週末の夜が楽しくなるリキュールシリーズです。

(株)稲田本店

担当 酒造部 角田
住所 〒683-0851 鳥取県米子市夜見町325-16
TEL 0859-29-1108(代表)
Mail tsunoda-s@inata.co.jp



7 梨のフルーツらっきょう



鳥取県産の梨とらっきょうがコラボした新感覚のらっきょう!フルーティな旨味と甘味をたっぷり含んだ梨の果汁に漬け込み塩分糖分控えめのあっさりテイスト!調味料にも商品化!規格外品を活用しフードロス問題に取り組んでいます。

(有)田畑商店

担当 食品開発販売事業部 田畑
住所 〒680-0847 鳥取県鳥取市天神町69番地
TEL 0857-22-2328(代表)
090-8240-5017(担当者直通)
Mail tabata-shouten@aroma.ocn.ne.jp



8 黒らっきょうエキス



製品は、防腐剤を使用せずに常温で長期保存(賞味期限は3年以上)を可能とする為に糖度を70度以上にしています。食品添加物は無縁のこととして水さえも混ぜずにその原料のみから弊社の独自濃縮技術で作ったエキスです。

(特非)マサムネ

担当 商品開発部 伊達
住所 〒683-0004 鳥取県米子市上福原6-4-17
TEL 070-9100-8325(担当者直通)
Mail npomasamune@gmail.com



9 ろくろうさんのお豆腐



鳥取県智頭町の超軟水と国産大豆を使用した、にがり100%の滑らかで大豆の風味たっぷりの逸品。豆腐造りへのこだわりが、すべて詰め込まれた一押し商品です。案粹の原点ともいえるお豆腐です。

(株)案粹

担当 営業課 藤原
住所 〒689-1412 鳥取県八頭郡智頭町芦津504
TEL 0858-75-2515 (代表)
Mail trade-fair@rakusui.co.jp



10 ハイセイ輝きだし20袋入



鯉荒節、本枯れ鯉節、枯れ鯖節、あご(飛魚)、利尻昆布、香信椎茸を贅沢に使い弊社独自の比率でブレンドしました。優しい味わいで、澄んだ輝くおだしが取れ、毎日の食事に輝きをプラスします。

(株)ハイセイ

担当 食品事業部 宇田川・濱川
住所 〒689-2303 鳥取県東伯郡琴浦町徳万731
TEL 0858-53-6855(代表)
Mail info_1@agodashi.com



11 鳥取はとむぎ茶



100%鳥取県内のみで栽培されたハトムギを使用したはとむぎ茶です。こだわりの焙煎技術で、素材本来の優しい甘みと旨みを引き出しました。ノンカフェインで、お子様や妊娠中の方・ご年配の方にも安心してお召し上がりいただけます。

(株)ゼンヤクノー

担当 営業部 鶏戸口
住所 〒680-0905 鳥取県鳥取市賀露町4001
TEL 0857-28-2521(代表)
090-1188-6718(担当者直通)
Mail eigyo1@8930.co.jp



12 紅ずわい棒くずれ 250g



紅ズワイガニの特徴である甘みと柔らかい食感を長年こだわってきた独自製法で皆様に御提供できます。今回は国産紅ズワイガニの脚肉だけを集めた製品を250gという小パックにしてご提案させていただきます。是非ご検討下さい。

日本海冷凍魚(株)

担当 営業部 太田
住所 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-26
TEL 0859-44-3531(担当者直通)
Mail nitto@kani102.jp



13 国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン



国産の紅ずわいがにと3種類のナチュラルチーズをトッピングしたマカロニグラタンです。ホワイトソースには、鳥取県大山乳業で作られた牛乳を100%使用し、滑らかな口どけに仕上げました。簡単レンジ調理タイプです。

(株)越河

担当 水産冷凍事業部 山本
住所 〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2035
TEL 0859-22-5177(代表)
0859-35-0533(担当者直通)
Mail m-yamamoto@k-chef.jp



14 Ciraffiti



特殊な酵母と独自の製造方法で、まるでクラフトビールのような、ホップの香りや苦味をしっかり感じながら、多様なスタイルや個性豊かな味わいを実現した、鳥取発ノンアルコール&微アルコールクラフトビール専門ブランドです。

(株)トリクミ

担当 Ciraffiti 橋本
住所 〒680-0521 鳥取県八頭郡八頭町安井宿702-3
TEL 070-1909-6041(担当者直通)
Mail t-hashimoto@torikumi.co.jp



15 べっぴんサバのさばみちゃん



岩美町山陰ジオパークの地下海水で育てる陸上養殖サバ「べっぴんサバのさばみちゃん」は、アニサキスの心配がないので生で安心して召し上がっていただけます。また餌には地域特産「いわみ八宝」を与えて育てています。

(株)タシマポーリング

担当 田島
住所 〒680-0871 鳥取県鳥取市吉成南町2丁目15-15
TEL 080-5624-6977(担当者直通)
Mail dtashimab@aioros.ocn.ne.jp



ブースマップ BOOTH MAP

ブース番号

9-310



大抽選会
コーナー

1 2 3 4

ととりの銘菓などお土産品が当たる
大抽選会を開催!



15

14

13

5

6

7

8

12

11

10

9

出展商品
紹介
コーナー

会場入口

1 (株)ビッグワン

2 (株)門永水産

3 (株)米吾

4 大山乳業農業協同組合

5 カイズファーム(中央印刷(株))

6 (株)稲田本店

7 (有)田畑商店

8 (特非)マサムネ

9 (株)案粹

10 (株)ハイセイ

11 (株)ゼンヤクノー

12 日本海冷凍魚(株)

13 (株)越河

14 (株)トリクミ

15 (株)タシマポーリング