

鳥取県

6th **ISMTS 2026**
SUPERMARKET TRADE SHOW
ANNIVERSARY スーパーマーケット・トレードショー

日時 **2026年 2月18日(水) - 20日(金)**
10:00 - 17:00 (最終日は16:00まで)

場所 **幕張メッセ**
ブース番号: 10-415

1 鳥取はとむぎ茶



ゼンヤクノーで一番人気の商品です。毎年勉強会を行うなど農家さんと協力しながら育て上げたはとむぎです。鳥取県内の原料のみを使用し、はとむぎ茶本来の甘みと旨みを引き出しました。

(株)ゼンヤクノー
(担当 / 営業部 高木 準平)

〒680-0905 鳥取県鳥取市賀露町4001
☎ 0857-28-2521 (代表)
✉ eigo1@8930.co.jp



2 白バラ牛乳



大山乳業農業協同組合は生産、処理、販売、一貫体制の酪農専門農協です。公正で正直な行動により社会的役割と責任を果たすことを基本理念としています。純白の牛乳一滴一滴にまこころを込め、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 希)

〒689-2393 鳥取県東伯郡琴浦町大字保37-1
☎ 03-6231-0127 (担当直通)
✉ suzukis-bara@dainyu.or.jp



3 シリカスイッチ



天然シリカを含み、硬度 48mg/L の上品で飲みやすい軟水。FSSC22000 認証工場で国際基準の衛生管理のもと製造する、安心安全のミネラルウォーターです。

永伸商事(株)
(担当 / ソフトドリンク事業部 営業第一部 営業第一課 中尾 健志)

〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町16番1号
H'O 梅田茶屋町803
☎ 050-3528-6800 (代表) /
080-8538-6368 (担当直通)
✉ t.nakao@eishin-group.com



4 生姜加工品



400年の歴史を持つ鳥取県産生姜「白禿生姜®」。肥沃な大地と清涼な水、寒暖差の激しい土地で育まれ「雑味がなく、爽やかな風味」が特徴です。そんな生姜を存分に使用した商品をぜひご堪能ください!

中央印刷(株)(カイズファーム)
(担当 / 岡村 詩織)

〒689-1121 鳥取県鳥取市南栄町34番地
☎ 0857-50-1112 (直通)
✉ info@kais-farm.com



5 星取県の冬にんじンドレッシング



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んで作りし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 健)

〒689-3318 鳥取県西伯郡大山町大山116番地5
☎ 0859-57-9083 (代表)
✉ ajiya1512@outlook.jp



6 吾左衛門本舗鯖



米、鯖、昆布、ともにこだわり、昆布は、吾左衛門門の酢飯やネタとよく合い、いっそう味わいを深めてくれます。この旨味を熟成解凍がおしげもなく、ひきだしています。

(株)米吾
(担当 / 営業部 米澤 修一)

〒683-0022 鳥取県米子市奈喜良248-4
TEL.0859-26-1511 (代表) /
☎ 090-7770-9672 (担当直通)
✉ s-yonezawa@komego.co.jp



7 鳥取神倉納豆



鳥取県三朝町・神倉集落で古くから受け継がれてきた地大豆を使った納豆です。神倉の豊かな自然の恵を受けて育った大粒の大豆はしっかりとした食べ応えと豆本来の旨みを存分に味わえます。

(株)はりまや
(担当 / 営業部 桐谷 龍平)

〒683-0054 鳥取県米子市花町1丁目165番地
☎ 080-8819-9333 (担当直通)
✉ harimaya003@hahaha-harimaya.co.jp



8 かにみそ甲ら焼き



マイルドに炊き上げた紅ずわいかにみそに、本ズワイのかに身を和えて甲羅に詰めた逸品です!かにみその風味とかに身の食感を味わえます。焼き調理いただけると、甲羅の香ばしさを感じられる贅沢な商品です。

(株)越河
(担当 / 水産冷食事業部 山本 道昭)

〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2035
☎ 0859-22-5177 (代表) /
0859-35-0533 (担当直通)
✉ m-yamamoto@k-chef.jp





9 紅ずわい棒くずれ



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 真喜)

〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-26
☎ 0859-44-3531(代表)
✉ nitto@kani102.jp



10 炙り鯖ジャーキー



国産サバの旨味がお酒にピッタリです。新鮮なサバを、そのまま食べられるジャーキーにしました。冷風乾燥でじっくりと旨味を引き出し、熱風で焼き上げることで、しっとりジューシーなサバの美味しさをそのまま味わえます。

(有)小倉水産食品
(担当/営業部 小倉 大造)

〒684-0041 鳥取県境港市中野町3258-19
☎ 0859-44-5555(代表)
✉ daizo@kokura-suisan.co.jp



11 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)

〒683-0851 鳥取県米子市夜見町325-16
☎ 0859-29-1108(代表)
✉ info@inata.co.jp



12 和梨リキュール



鳥取県産二十世紀梨を贅沢に使用。酸味と甘味とのバランスが抜群です。シャリシャリとした食感をお楽しみください。ロック、ソーダ割りがおすすめです。

(株)北岡本店
(担当/営業部 樹谷 文彦)

〒639-3111 奈良県吉野郡吉野町上市61
☎ 0746-32-2777(代表)
✉ masutani@kitaoka-honten.com



13 清酒 八潮



鳥取県の地酒、きりっとした辛口ですっきりとした味わいに仕上げておりますので、食事によく合うように仕上げております。価格もお手頃な商品が多く、ご夕食と一緒に楽しんで頂けます。また、飲食店様のメニューなどにご導入頂けます。

中井酒造(株)
(担当/統括部 中井 文弘)

〒682-0856 鳥取県倉吉市中河原555
☎ 0858-28-0821
✉ nakai@nakaishuzo.co.jp



14 純米吟醸 桜咲



中国山地最高峰大山の伏流水で造る日本酒は超軟水で柔らかな酒質を醸しています。従来の辛口のお酒だけでなく、日本初のラカンセア酵母を使用した日本酒を誕生させ、その他の珍しい酵母を使用したお酒にも挑戦しています。

大谷酒造(株)
(担当/大谷 修子)

〒689-2352 鳥取県東伯郡琴浦町浦安368
☎ 0858-53-0111(担当者直通)
✉ eigyosenden.takaisami@gmail.com



ととりの美味しいものやグッズが当たる
大抽選会を開催!



ブース番号 **10-415**

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1 (株)ゼンヤクノー | 8 (株)越河 |
| 2 大山乳業農業協同組合 | 9 日本海冷凍魚(株) |
| 3 永伸商事(株) | 10 (有)小倉水産食品 |
| 4 中央印刷(株)(カイズファーム) | 11 (株)稲田本店 |
| 5 (株)ビッグワン | 12 (株)北岡本店 |
| 6 (株)米吾 | 13 中井酒造(株) |
| 7 (株)はりまや | 14 大谷酒造(株) |

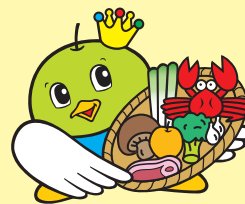
大抽選会
コーナー

4 5 6 7

農産加工品

ブース
マップ

鳥取県



飲料・乳製品

水産加工品

お酒

14 13 12 11

ブース
マップ

出展商品
紹介
コーナー