



鳥と取

2024年2月14日(火)~16日(金) 10:00~17:00 (最終日は16:00まで)

幕張メッセ ブース番号:10-408

1 あご入り鰹ふりだし30袋入



鰹節、鯖節などに鳥取県産のあご(飛魚)をブレンドした万能和風だし。たった3分煮出すだけで、今日から我が家は高級割烹。

(株)ヘイセイ

担当 食品事業部 宇田川・佐伯・山根
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

2 週末のリキュール



1週間がんばった自分へのご褒美に、プチ贅沢時間を過ごして欲しいとの想いから生まれたこだわりのリキュールです。固定概念にとらわれない自由な発想で、「飲んでみたい!」と思ってもらえるようなフレーバーを日々研究開発しています。

(株)稲田本店

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

3 鳥取はとむぎ茶



鳥取県で栽培された「ハトムギ」を100%使用した「はとむぎ茶」です。やや薄い水色で、爽やかな飲み心地です。健康茶の中でも人気の高く、ノンカフェインなので、お子様からご年配の方まで安心して召上がりがいただけます。

(株)ゼンヤクノー

担当 営業部 鶴戸口 典洋
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

4 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んで作り出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 営業 鶴田 健
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・担当者直通)
Mail ajiya1512@outlook.jp

5 熟成 黒らっきょう



何も混ぜずにらっきょうだけで作りました! 酸化を防ぐ成分がレモンの約4倍! らっきょうを育てて40年の田中夫妻が手塩にかけて育て、高温熟成することで特有の匂いを減少させ、糖度50度前後とドライフルーツ感覚でお楽しみ頂けます。

鳥取田中農園

担当 八藤後 智末(やとごともみ)
住所 〒689-2101 鳥取県東伯郡北栄町江北477-9
TEL 070-1218-2563(担当者直通)
Mail honobonomain@gmail.com

6 HOJYO WINE

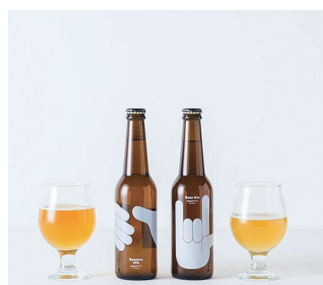


当ワイナリーは、1944年の創業以来「量にはこだわらず、地元産葡萄にこだわり、より良い品質を求め価値のあるワインを造る」という変わらぬ信念の元、葡萄栽培からワイン造りまで一貫して日々ワインと向き合っています。

北条ワイン醸造所

担当 営業部 田中 和哉
住所 〒689-2106 鳥取県東伯郡北栄町松神608
TEL 0858-36-2015(代表)
090-7976-8637(担当者直通)
Mail sales@hojyowine.jp

7 CIRAFFITI (Session IPA, Sour Ale)



CIRAFFITIは、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と感じながら、多様なスタイルや個性豊かな味わいを実現した、ローアルコールクラフトビールです!

(株)トリクミ

担当 CIRAFFITI 橋本 龍寛
住所 〒680-0521 鳥取県八頭郡八頭町安井宿702-3
TEL 0858-71-1150(代表・担当者直通)
Mail support@ciraffiti.com

8 国産紅ずわい蟹とチーズのグラタン



国産紅ずわいがにと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、鳥取県の大山乳業で作られた牛乳を使用し、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 水産冷食事業部 山本 道昭
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

9 白バラ牛乳



★酪農家の心を食卓へ★【あなたへ贈る「白の一滴、心の一滴」】の基本理念をもとに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として純白の牛乳一滴一滴にまごころを込め、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
住所 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町12番9号東京巡賀ビル4階 407
TEL 03-6231-0127 (代表・担当者直通)
Mail suzukis-bara@daiyu.or.jp

10 吾左衛門鮭 鯖



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
住所 〒683-0022 鳥取県米子市奈善良248-4
TEL 0859-26-1511 (担当者直通)
Mail s-yonezawa@komego.co.jp

11 かにみそ96(キューロク)



厳選した良質なかにかみそのみを使用しております。又非常に高い配合比率“約96%”を実現しました。余分な調味を行わずかにみそ本来の風味、旨味やコクを存分に堪能できる商品です。

(株)上野水産

担当 梶谷 清
住所 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町7番地
TEL 0859-42-3111 (代表)
Mail m-kajitani@marujou.com

12 生姜加工品



白麴生姜と国産きび砂糖だけを煮詰めて仕上げた濃厚甘辛シロップ！のどにガツンとくる辛さと甘さ、喉奥に残る余韻のような辛さで体の中から温まります。着色料・香料・人工甘味料不使用。濃いからこそ賞味期限は一年と長いです。

カイズファーム(中央印刷(株))

担当 広報宣伝部 高田 菜美
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

13 牛骨拉麺



鳥取県民が長年親しむソルフード「牛骨ラーメン」。牛骨の甘み、コクが染み出したスープにノンフライの中太ちぢれ麺が絡み、絶妙なバランスがクセになる逸品に仕上げました。ご家庭でも本格的な「牛骨ラーメン」が楽しみたいいただけます。

(株)オクト

担当 大谷 雅弥
住所 〒683-0103 鳥取県米子市富益町8番地
TEL 080-4477-4256 (担当者直通)
Mail m-otani@oct0910.com



ブースマップ BOOTH MAP

- | | |
|-------------|---------------------|
| 1 (株)ヘイセイ | 8 (株)越 河 |
| 2 (株)稲田本店 | 9 大山乳業農業協同組合 |
| 3 (株)ゼンヤクノー | 10 (株)米吾 |
| 4 (株)ビッグワン | 11 (株)上野水産 |
| 5 鳥取田中農園 | 12 カイズファーム(中央印刷(株)) |
| 6 北条ワイン醸造所 | 13 (株)オクト |
| 7 (株)トリクミ | |

▼特設コーナーにて▼

かにグルメ・かにグッズが当たる
大抽選会を開催!

特設
コーナー



ISMTS 2024
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

鳥取県

ブース番号: 10-408