


商品名	商品内容	写真
<p>みそマヨネーズタイプ</p> <p><特長> 蔵元独自で調合させた酸味の少ない程よい甘さのマヨネーズと長年培われてきたみそ造りの醗酵技術を応用して蔵元で長期低温熟成させた。塩分含有量の少ないマヨネーズとの相性抜群の甘口の米みそを使った全く新しいマヨネーズタイプ調味料です。 みその味は、隠し味程度に抑えてありますが、他のマヨネーズにはないコクと程よい酸味が癖になります。 パンに塗って焼いてピザ風にしたり、クッキーやクラッカー等のお菓자에塗って食べれば小さいお子様にも大変人気のある商品となります。</p>	<p><内容量> 90g</p> <p><原材料> 食用植物油、醸造酢、卵黄、米みそ、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食塩、乳清たん白、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(タマリンド)</p> <p><アレルギー表示品目> 乳、卵、大豆</p>	<p>希望小売価格 ¥600(税抜)</p> <p>保存方法 直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存してください。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 6cm 奥行 6cm 高さ 6cm</p> 
<p>五源醤油(国内産丸大豆醤油)</p> <p><特長> 北海道産丸大豆、国内産小麦、沖縄産荒塩、蔵井戸名水。すべて、国内産原料に拘り、伝統的醤油醸造法で吉野杉樽で仕込み一年以上熟成させた特別な醤油です。また、殺菌目的での火入れを全く行わず代わりに濾過のみですので、醤油本来の風味が生きており格別です。 一般の醤油とは、原料以外にも製造方法が違いますので風味を生かすため敢えて賞味期限を一年と指定しております。</p>	<p><内容量> 500ml 180ml 110ml</p> <p><原材料> 丸大豆(北海道産)、小麦(九州産)、食塩(九州産天日塩)</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆</p>	<p>希望小売価格 500ml: ¥1000(税抜) 180ml: ¥476(税抜) 110ml: 400円(税抜)</p> <p>保存方法 冷暗所で保存して下さい。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より12ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 6cm 奥行 6cm 高さ 22cm</p> 
<p>長期熟成五年麦味噌(杉樽仕込)</p> <p><特長> 全て国産原料(大豆:大分県産、大麦:大分県産、食塩:九州産海塩、無添加生醤油:国産)を使用した、天然醸造杉樽仕込の麦みそです。 半世紀以上使い込まれた杉樽には、「蔵付酵母」と言う有用微生物が住んでおります。その中でも特に有用な微生物を選び自然の力のみで醗酵・熟成させることで旨味・香りが極限にまで高まり他の味噌には、ない芳醇な味わいとなります。 蔵元独自の技術で五年以上の長期に渡り、微生物の声を聞きながら慎重に熟成させた最高級の味噌です。 ※品質保持の目的で酒精を若干量(約2%)加えておりますが、有用微生物の働きが強い為、商品の変色、袋の膨張・破損の恐れがあります。</p>	<p><内容量> 700g</p> <p><原材料> 大豆(遺伝子組み換えでない)(大分県産)、裸麦(大分県産)、食塩(九州産海塩)、酒精、しょうゆ(国産)※無添加生醤油(本醸造)</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆</p>	<p>希望小売価格 ¥700(税抜)</p> <p>保存方法 直射日光を避け開封後冷蔵庫にて保存</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 10.5cm 奥行 6.0cm 高さ 15.0cm</p> 
<p>くじゅう高原 甘酒</p> <p><特長> 冬季限定。田舎づくりの甘酒です。昔ながらの製法にこだわり添加物を一切使用していない蔵元自慢の自然食品です。</p>	<p><内容量> 250g(袋)</p> <p><原材料> 米麴(九州産米)、食塩(赤穂の塩)</p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格 ¥333(税抜)</p> <p>保存方法 冷暗所で保存して下さい。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 12.7cm 奥行 3.5cm 高さ 16cm</p> 
<p>かぼす味噌</p> <p><特長> 昔より蔵人の食事用、家庭用の保存食として伝えられてきた、旬の農産物(大分県産かぼす)と甘口の味噌を調合した「味みそ」です。</p>	<p><内容量> 120g(袋)</p> <p><原材料> みそ(米・麦・大豆・食塩)、かぼす、三温糖、酒精</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆</p>	<p>希望小売価格 ¥600(税抜)</p> <p>保存方法 直射日光、高温多湿を避け、冷暗所に保存。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造日より6ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 12.8cm 奥行 1.0cm 高さ 19cm</p> 
<p>その他取扱商品 ゆずこしょう醤油、かぼすこしょう醤油、九重高原みそ(麦赤粒)、九重高原みそ(合わせ粒)、くじゅう高原 冷やし甘酒、九重高原味噌(麦白粒)、蔵元謹製 焼にんにく、濃口醤油(さしみ)、再仕込み醤油(万年)、無添加 ゆずこしょう(大分県産青唐辛子使用)、無添加 ゆずこしょう(大分県産赤唐辛子使用)、焼肉のたれ(味噌味)、蔵元かぼす醤油、蔵元ゆず醤油、ゆず味噌</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;">(催事販売) (デイリー) (ギフト) (通信販売)</p>		
<p>主要な取引先 県内 県外</p>		
<p>企業名 有限会社 麻生醤油醸造場 住所 九重町大字右田2582-2 URL http://asoushoyu.com/</p>	<p>TEL 0973-76-2015 FAX 0973-76-3386 Email asou-shoyu@oct-net.ne.jp</p>	


商品名	商品内容		写真	
川津家謹製粒柚子胡椒 <特長> 柚子こしょうを粒カットした食感の残る香り高き柚子胡椒(新発売)	<内容量> 60g <原材料> 柚子・唐辛子・食塩 <アレルギー表示品目>	希望小売価格		
		550円		
		保存方法		常温
		年間生産量		10万本
		賞味期限		180日
		製造から		
		商品サイズ		
横	4.2cm			
奥行	4.2cm			
高さ	9.2cm			
川津家謹製 柚子こしょう <特長> 柚子の豊かな香りと、唐辛子のピリッと効いた辛みが絶妙に絡みあったこだわりの逸品です。	<内容量> 60g <原材料> 柚子皮, 唐辛子, 食塩 <アレルギー表示品目>	希望小売価格		
		472円(税込)		
		保存方法		直射日光・高温多湿を避ける。開栓後要冷蔵。
		年間生産量		
		賞味期限		製造日より6か月
		製造から		
		商品サイズ		
横	4.2cm			
奥行	4.2cm			
高さ	9.2cm			
甘酸っぱい柚子こしょう YUZURICH <特長> 甘い、酸っぱい、辛い、苦い、それを素材にかけることにより旨味が増す“味覚”5つの基本味すべてがバランスよく整う贅沢な味の柚子こしょう。 粒の柚子が香りを引き立て伝統の黄金比率の柚子こしょうに甘味と酢を加え使いやすくなりました。	<内容量> 120ml <原材料> 醸造酢, 砂糖, 柚子こしょう, 増粘剤(加工でん粉), ビタミンB1 <アレルギー表示品目>	希望小売価格		
		598円(税込)		
		保存方法		常温(直射日光をさけ、なるべく冷暗所に)
		年間生産量		
		賞味期限		6か月
		製造から		
		商品サイズ		
横	cm			
奥行	cm			
高さ	cm			
YUZURICH 柚子ポン酢 <特長> 「香り」と「旨味」が際立つ万能ポン酢 自然豊かな山野で育った柚子を使ってこだわりのポン酢を作りました。豊かな香りを放つ新鮮な柚子果汁をベースに天然のアミノ酸である魚醤を隠し味に、白だしでまろやかながらも深い味わいに仕上げました。 「香り」「酸味」「旨味」のバランスが絶妙な柚子ポン酢です。	<内容量> 300ml <原材料> <アレルギー表示品目> 小麦, さば	希望小売価格		
		777円(税込)		
		保存方法		開栓後は要冷蔵
		年間生産量		
		賞味期限		180日
		製造から		
		商品サイズ		
横	cm			
奥行	cm			
高さ	cm			
その他取扱商品				
ゆず虎勝 (ゆずこしょう), ポップコーンシュリンプ 柚子胡椒, 川津家謹製 粒柚子胡椒100g				
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		<input checked="" type="checkbox"/> 催事販売 <input checked="" type="checkbox"/> デイリー <input type="checkbox"/> ギフト <input checked="" type="checkbox"/> 通信販売		
主要な取引先 県内 (株)トキハ 県外 (株)ギャバン・日清フーズ(株)・(株)成城石井・(株)やまやコミュニケーションズ・その他				
企業名	有限会社 川津食品	TEL	0973-53-2501	
住所	日田市前津江町大野2256番地	FAX	0973-53-2413	
URL	http://www.yuzu-kosyo.jp/	Email	yuzudon@yuzu-kosyo.jp	

商 品 名	商 品 内 容		写 真
和だしパウダー(ソルト) <特長> プロご用達これ一本でプロの味 だしの風味が料理をよりおいしく魅せます。塩・スパイス・だしなどを配合した秘伝の手づくりスパイスです。焼いた魚や、肉などにちょっとかけるだけで簡単にアレンジが出来ます。かつおだしをベースにした、本格和だし調味料です。おにぎりなどのお米との相性が抜群!その他にも天ぷらや地鶏焼などの付塩として使用したり、和風パスタの味付けにも大活躍です。	<内容量> 90g	希望小売価格 648円(税込)	
	<原材料>	保存方法 常温	
	<アレルギー表示品目>	年間生産量	
		賞味期限 製造から 製造日より1年間	
		商品サイズ	
		横 cm	
		奥行 cm	
高さ cm			
百膳だし <特長> 準備中	<内容量>	希望小売価格	準備中
	<原材料>	保存方法	
	<アレルギー表示品目>	年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行	
高さ			
<特長>	<内容量>	希望小売価格	
	<原材料>	保存方法	
	<アレルギー表示品目>	年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行	
高さ			
<特長>	<内容量>	希望小売価格	
	<原材料>	保存方法	
	<アレルギー表示品目>	年間生産量	
		賞味期限 製造から	
		商品サイズ	
		横	
		奥行	
高さ			
その他取扱商品			
八丁味噌と唐辛子ソルト, 黒胡椒にんにくソルト, 鰹だし風味の山椒塩, にんにく塩バター			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。		<input checked="" type="checkbox"/> 催事販売 <input checked="" type="checkbox"/> デイリー <input checked="" type="checkbox"/> ギフト <input checked="" type="checkbox"/> 通信販売	
主要な取引先 県内 県外 王子製紙株式会社			
企業名	百膳の夢(株式会社 三洋産業)	TEL	0977-25-3464
住所	別府市富士見町7番2号	FAX	0977-25-2210
URL	http://100zen.com/index.php	Email	knrh@sanyo-sangyo.jp

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p>湯布院長寿畑 極み塩レモン</p> <p><特長> 国内産ノーワックスのレモンを伯方の塩で熟成させ、ペースト状にした「塩レモン」が出来上がりました。原材料が一定でないため、その時々産地や季節、仕込み時期により果汁量・色合い・粘度のばらつきがありますが、いろいろなお料理に利用でき、炭酸水やジン・ウォッカで割ったりしてもお楽しみいただけます。レシピ本が発売されるなど今とても旬な調味料です。10月～12月は新物ですのでやや緑色、1月～3月は黄色の色合いとなります。春・夏は国産レモンが少ないので休売の場合がございます。</p>	<p><内容量> 100ml</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格 600円(税抜)</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量 6000個</p> <p>賞味期限 製造から 180日</p> <p>商品サイズ 横 6cm 奥行 6cm 高さ 9cm</p> 
<p>湯布院長寿畑 珈琲かりんとう</p> <p><特長> 昔から日本のお菓子として親しまれている「かりんとう」と「珈琲」を一緒にしました。かりんとうの甘みと珈琲の香ばしさが絶妙に調和された逸品です。食べたしたら止まらない、そんなお菓子です。コーヒー屋が作ったかりんとうです。</p>	<p><内容量> 80g</p> <p><原材料> 小麦粉, 卵, インスタントコーヒー, 砂糖, イースト, なたね油</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, 卵</p>	<p>希望小売価格 400円(税抜)</p> <p>保存方法 直射日光を避けて保存下さい</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 4ヶ月</p> <p>商品サイズ 横 13cm 奥行 7cm 高さ 20cm</p> 
<p>湯布院長寿畑 おおいた産大葉のいっぱいはいちちよるドレッシング</p> <p><特長> 大分県の特産の素材に限定したノンオイルタイプのドレッシングです。大葉の香りがとても良く野菜の味をひきたてます。どんなお料理にもあう田舎風調味料です。</p>	<p><内容量> 310ml</p> <p><原材料> 醸造酢, 醤油, 果糖ぶどう糖液糖, 青じそ, 澱粉, しそエキス, 食塩, 調味料(アミノ酸等), カツオエキス, チキンエキス, 増粘剤(キサンタン), 原材料の一部に大豆・小麦・さばを含む</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, さば, 大豆</p>	<p>希望小売価格 800円(税抜)</p> <p>保存方法 直射日光は避け、冷蔵所にて保存のこと</p> <p>年間生産量 1200本</p> <p>賞味期限 製造から 1年</p> <p>商品サイズ 横 6.5cm 奥行 6.5cm 高さ 16.5cm</p> 
<p>湯布院長寿畑 おおいた産かぼすと椎茸のいっぱいはいちちよるドレッシング</p> <p><特長> 国内生産量の約30%を占め、全国一の生産量を誇る大分の乾しいたけは品質ともに優れ、旨み成分たっぷりの椎茸と香り高いかぼすをドッキングさせたどんなお料理にもあう田舎風調味料です。</p>	<p><内容量> 310ml</p> <p><原材料> 醤油, 醸造酢, 果糖ぶどう糖液糖, かぼす果汁, 発酵調味料, 干し椎茸, 調味料(アミノ酸等), チキンエキス, 食塩, 増粘剤(キサンタン), 原材料の一部に大豆・小麦・さばを含む</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦, さば, 大豆</p>	<p>希望小売価格 800円(税抜)</p> <p>保存方法 直射日光は避け、冷蔵所にて保存のこと</p> <p>年間生産量 1200本</p> <p>賞味期限 製造から 1年</p> <p>商品サイズ 横 6.5cm 奥行 6.5cm 高さ 16.5cm</p> 
<p>その他取扱商品 湯布院長寿畑 サラダ油のはいっちょらんどレッシング(かぼす), 湯布院長寿畑 サラダ油のはいっちょらんどレッシング(青じそ), 湯布院長寿畑 サラダ油のはいっちょらんどレッシング(ゆず), 湯布院長寿畑 赤ゆずごしょう, 湯布院長寿畑 青ゆずごしょう, ビエットコーヒー, 湯布院長寿畑 極み万能かぼすぼん酢, 湯布院長寿畑 二十穀米入わっぱ飯 椎茸鶏, 湯布院長寿畑 ジュレ寒天おおいた産梅 ぼん酢ドレッシング, くらかんくの黒ゆずごしょう, ジュレ寒天おおいた産ネギぼん酢・ドレッシング</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;">(権事販売) (デイリー) (ギフト) (通信販売)</p>		
<p>主要な取引先 県内 (株)トキハ、トキハインダストリー、うみたまごほか 県外 千趣会、三越、岩田屋、井筒屋、イオン、イズミほか</p>		
<p>企業名 株式会社 サンヨーコーヒー 住所 別府市富士見町6番30号 URL http://www.sanyocoffee.com/</p>	<p>TEL 0977-22-5181 FAX 0977-22-1134 Email sanyo@sanyocoffee.com</p>	

商 品 名	商 品 内 容	写 真
<p>葉わさびソース</p> <p><特長> 日本を代表する香辛料「葉わさび」を使ったソースです。パスタやピザ、肉料理、カルパッチョ、ムニエル、そば、サラダなど和洋料理に加えたりかけたりしてご使用ください。</p>	<p><内容量> 80g</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p> <p>希望小売価格 700円(税別)</p> <p>保存方法 直射日光を避け冷暗所保存</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 210日</p> <p>商品サイズ 横 6cm 奥行 6cm 高さ 7.2cm</p>	
<p>ゆずごしょうパウダー</p> <p><特長> ゆずごしょうを風味を損なわない独自の製法で乾燥し粉末にしました。</p>	<p><内容量> 16g</p> <p><原材料> デキストリン、ゆずごしょう、柚子皮、唐辛子、塩、柚子皮粉末</p> <p><アレルギー表示品目></p> <p>希望小売価格 400円(税別)</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 270日</p> <p>商品サイズ 横 30cm 奥行 30cm 高さ 85cm</p>	
<p>ゆずはちみつ</p> <p><特長> 九州高冷地産の風味豊かな柚子果汁とはちみつをブレンドした美味しい濃縮タイプドリンク。モンド・セレクション「最高金賞」10年連続受賞、「国際最高品質賞」受賞</p>	<p><内容量> 380g</p> <p><原材料> 糖類(砂糖・きび砂糖)、はちみつ、柚子(果汁・果皮エキス)、醸造酢(純米酢・米黒酢)</p> <p><アレルギー表示品目></p> <p>希望小売価格 850円(税別)</p> <p>保存方法 直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存してください。</p> <p>年間生産量 100,000本</p> <p>賞味期限 製造から 210日</p> <p>商品サイズ 横 6.5cm 奥行 6.5cm 高さ 18.5cm</p>	
<p>ゆずごしょうドレッシング</p> <p><特長> 九州の高冷地で生産された風味豊かな柚子果汁を使ったゆずドレッシングです。着色料や防腐剤などの添加物は使用しておりません。さっぱりしたナチュラルな味と香りが料理の味を一層引き立てます。</p>	<p><内容量> 300ml</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、大豆</p> <p>希望小売価格 600円(税別)</p> <p>保存方法 直射日光、高温多湿を避けて冷暗所で保存して下さい。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 180日</p> <p>商品サイズ 横 63cm 奥行 63cm 高さ 180cm</p>	
<p>マイゆずペッパーズ</p> <p><特長> 九州産の風味の良い柚子皮と唐辛子で造った「ゆずごしょう」を大分産の梨酢に仕込んでソースタイプに仕上げた調味料です。使い切りサイズの袋入りなので、持ち歩きいつでもお召し上がりいただけます。</p>	<p><内容量> 2g×10個</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p> <p>希望小売価格 240円(税別)</p> <p>保存方法 直射日光を避け冷暗所に保存して下さい</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 270日</p> <p>商品サイズ 横 9cm 奥行 14cm 高さ 1cm</p>	
<p>その他取扱商品 柚子の力、ゆずごしょう60g、ゆず塩、花わさび醤油漬、葉わさび醤油漬、わさび味噌、わさび海苔、ほっと柚子(ゆず茶)、ゆずゼリー、梨ゼリー、マイゆずごしょう、日田梨ジュース、日田梨たつぷり焼肉たれ、日田梨ピネガー、日田梨しぼり、ゆずペッパーズ、ゆず生姜はちみつ、ゆずレッドペッパーズ、ゆずごしょう茶漬、ゆずごしょうパウダー、葉わさびソース、ゆず塩、ゆずはちみつ</p>		
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;">(催事販売) (デイリー) ギフト (通信販売)</p>		
<p>主要な取引先 県内 大分一村一品株式会社、株式会社サン・ダイコー、トキハ、大分県物産協会 県外 株式会社田丸屋本店、株式会社UCCフーズ、高島屋、株式会社梅の花</p>		
<p>企業名 住所 URL</p>	<p>株式会社つえエーピー 日田市津江村栃野2791-1 http://www.tennensouko.com</p>	<p>TEL 0973-54-3210 FAX 0973-54-3366 Email hasebe@tennensouko.com</p>

商 品 名	商 品 内 容	写 真	
産直素材ノンオイルドレッシング 大分の柚子胡椒 <特長> 大分の柚子胡椒で作ったノンオイルドレッシングです。柚子の風味にピリツとした味わいが特徴です。	<内容量> 200ml <原材料> 糖類(水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)、こいくち醤油、たんぱく加水分解物、高濃度醸造酢、米発酵調味料、ゆず果汁、食塩、柚子胡椒、加工でんぷん、魚醤、かつおエキス、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等) <アレルギー表示品目> 小麦、さば、大豆	希望小売価格 500円(税抜き) 保存方法 <small>常温 日陰 (開栓後は必ず冷蔵庫で保管してください)</small> 年間生産量 30000 賞味期限 製造から 365日 商品サイズ 横 4.1cm 奥行 4.1cm 高さ 22.3cm	
産直素材ノンオイルドレッシング 大分のゆず <特長> 大分県を中心にした九州産のゆずを使用してつくりました。豊かな香りと優しい風味が旬の食材をいっそう引き立てます。	<内容量> 200ml <原材料> 糖類(水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)、こいくち醤油、たんぱく加水分解物、米発酵調味料、高濃度醸造酢、ゆず果汁、食塩、加工でんぷん、魚醤、かつおエキス、赤唐辛子、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に大豆、小麦、さばを含む) <アレルギー表示品目> 小麦、さば、大豆	希望小売価格 500円(税抜き) 保存方法 <small>常温 日陰 (開栓後は必ず冷蔵庫で保管してください)</small> 年間生産量 30000本 賞味期限 製造から 365日 商品サイズ 横 4.1cm 奥行 4.1cm 高さ 22.3cm	
産直素材 黒酢たまねぎドレッシング <特長> ・甕仕込み自然発酵米黒酢 鹿児島産 ・国産たまねぎ 春夏:九州産 秋冬:北海道産 ・コレステロール0のペにばな油 ざく切りたまねぎのシャキッとした食感と独自の甘みに黒酢の深いうまみが調和したまろやかな味をお楽しみください。野菜のドレッシング以外にもハンバーグ・ステーキ・牛たたき・鶏肉料理にも。	<内容量> 200ml <原材料> 玉ねぎ、食用植物油(紅花油)、醤油、糖類(水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)、本みりん、料理酒、醸造酢、米黒酢、食塩、赤唐辛子 <アレルギー表示品目> 小麦、大豆	希望小売価格 600円(税抜き) 保存方法 <small>常温 日陰 (開栓後は必ず冷蔵庫で保管してください)</small> 年間生産量 賞味期限 製造から 1年 商品サイズ 横 3.9cm 奥行 4.3cm 高さ 22.3cm	
三年完熟醤油 <特長> 大分県産の丸大豆と小麦を使い、足かけ三年という長い時間をかけて、自然の力で発酵・熟成させた天然醸造の醤油。ふたを開けた瞬間たちこめる昔懐かしいもろみの香り。だしと勘違いしてしまうほどの深いうまみ。	<内容量> 200ml <原材料> 大豆(国産)、小麦(国産)、食塩、アルコール <アレルギー表示品目> 小麦、大豆	希望小売価格 500円(税抜き) 保存方法 <small>常温 日陰 (開栓後は必ず冷蔵庫で保管してください)</small> 年間生産量 賞味期限 製造から 2年 商品サイズ 横 3.6cm 奥行 3.6cm 高さ 22.3cm	
にんにくソース <特長> すりおろし国産にんにくとブラックペッパーの「旨たれソース」。ビーフ、ポーク、チキン、いつものお肉料理がワンランク上の味わいに変身。パスタや炒飯の味付けにも。	<内容量> 200ml <原材料> 糖類(水飴・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖)、こいくち醤油、たんぱく加水分解物、にんにく、米発酵調味料、高濃度醸造酢、食塩、加工でんぷん、魚醤、かつおエキス、こんぶエキス、カラメル色素、ブラックペッパー、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1 (原材料の一部に大豆、小麦、さばを含む) <アレルギー表示品目> 小麦、さば、大豆	希望小売価格 600円(税抜き) 保存方法 <small>常温 日陰 (開栓後は必ず冷蔵庫で保管してください)</small> 年間生産量 賞味期限 製造から 1年 商品サイズ 横 5.15cm 奥行 5.15cm 高さ 24.5cm	
その他取扱商品 三年完熟醤油 500ml、にんにく醤油 360ml、根昆布醤油 360ml、かぼす醤油 360ml、ゆず醤油 360ml、だしめんつゆ 360ml、天然かつおだし 360ml、かぼす生ぼん酢 360ml、産直素材ノンオイルドレッシング 大分のかぼす、産直素材ノンオイルドレッシング 瀬戸内のレモン、産直素材ノンオイルドレッシング 高知の生姜、産直素材ノンオイルドレッシング ジンジャー&レモン、ノンオイル産直素材ドレッシング詰合せ D-1、大分味ーねぎ フレンチソースドレッシング、大分の柚子胡椒 青(液体タイプ)、大分の柚子胡椒 赤(液体タイプ)、梅醤油、かぼす醤油、熟成 黒にんにく醤油、にんにく醤油、根昆布醤油、柚子醤油、漁醤(りょうじゃん) 白だし、蔵からの贈り物F-1、柚子胡椒ソース、生姜ソース			
上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> 専事販売 デイリー ギフト 通信販売 </div>			
主要な取引先 県内 トキハ 大分県物産協会 フジジン醤油 県外 (株)菱食 加藤産業(株) ヤマエ久野(株)			
企業名	有限会社 二反田醤油店中津工場	TEL 0979-22-2354	
住所	中津市上宮永955-1	FAX 0979-22-1420	
URL	http://www.nitanda.com/	Email kurakobo@nitanda.com	

商 品 名	商 品 内 容		写 真
<p>豊の天然だし 松</p> <p><特長> 豊の天然だしは、「皆様の健康を支える天然だしでありたい」をコンセプトに、国産素材6種と、極少量の塩、醤油を配合した無添加だしパックです。水から入れ沸騰後3～5分煮だすだけで、本格的な出汁がとれます。</p>	<p><内容量> 8g×20包</p> <p><原材料> 風味原料、(かつお節、いわし煮干、さば節、羅臼昆布、椎茸、焼きあご)、食塩、粉末醤油</p> <p><アレルギー表示品目> 小麦、さば、大豆</p>	<p>希望小売価格 1,130円</p> <p>保存方法 常温で保存し、開封後は冷蔵庫で保存して下さい。</p> <p>年間生産量 年間600万パック</p> <p>賞味期限 製造より365日</p> <p>商品サイズ 横 16cm 奥行 6cm 高さ 23cm</p>	
<p>豊の天然だし 竹</p> <p><特長></p> <p>準備中</p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造より</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>	<p>準備中</p>
<p>豊の天然だし松 食塩不使用</p> <p><特長> 豊の天然だし 食塩不使用は、「皆様の健康を支える天然だしでありたい」をコンセプトに、国産素材6種を贅沢に配合した、無添加だしパックです。水から入れ、沸騰後5～10分煮出すだけで本格的な出汁がとれます。塩分が気になる、でも美味しいお味噌汁が飲みたい・・・そんな方にも最適です。</p>	<p><内容量> 8g×20包</p> <p><原材料> かつお節、いわし煮干、さば節、羅臼昆布、椎茸、焼きあご</p> <p><アレルギー表示品目> さば</p>	<p>希望小売価格 1,640円</p> <p>保存方法 常温で保存し、開封後は冷蔵庫で保存して下さい。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造より365日</p> <p>商品サイズ 横 16cm 奥行 6cm 高さ 23cm</p>	<p>準備中</p>
<p>豊の天然だし竹 食塩不使用</p> <p><特長></p> <p>準備中</p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造より</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>	<p>準備中</p>
<p><特長></p>	<p><内容量></p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格</p> <p>保存方法</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造より</p> <p>商品サイズ 横 奥行 高さ</p>	
<p>その他取扱商品</p>			
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;">(権 事 販 売) (デ ィ ィ リ ー) (ギ フ ト) (通 信 販 売)</p>			
<p>主要な取引先 県内 (株)アリマン未来、(株)山英食品、杉の井ホテル、大分市学校給食(東部・西部)、(有)千歳村農産加工 県外 タムラ、鶴屋(株)、(株)モリタ、(株)五味商店、三菱食品(株)、(株)池田喜平商店、ベストアメニティ(株)、国立熊本・福岡病院</p>			
<p>企業名 住所 URL</p>	<p>(株)ニッコーフーズコーポレーション 大分市三佐5-2-12 http://www.nikkof.co.jp/</p>		<p>TEL 097-521-6857 FAX 097-521-6936 Email hidaka@nikkof.co.jp</p>

商 品 名	商 品 内 容		写 真
<p>かぼす飴</p> <p><特長> ・大分県産カボス果汁とカボスの皮から抽出した天然のオイルを使用したカボスの香り豊かなかぼす飴。 ・老若男女問わず、美味しく召し上がって頂けます。 ・行楽、長距離運転のお伴に。 ・大分土産に。 ・会議の合間のブレイクタイムに。 様々なシーンで活用が出来る商品です。</p>	<p><内容量> 500g</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目> 大豆</p>	<p>希望小売価格 500(税込)</p> <p>保存方法 高温多湿を避け、直射日光を避け、開封後はお早めにお召し上がり下さい。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造より1年間</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	
<p>Juicy Berry~マキベリー配合でWベリーパワー~</p> <p><特長> ・大分県九重で育ったブルーベリーを100%使用した体にジューシーなスティックタイプゼリー。 ・ブルーベリーを活かす4つの有効成分(マキベリー等)を配合し、健康生活にお役立ち出来る商品です。 ・パソコン、スマートフォン等を使用し、目を酷使されている方、車を運転する方にもおススメ。 ・アイス、ヨーグルトのトッピングに。 ・トースト、お弁当の野菜サラダ等の味付けに。</p>	<p><内容量> 100g</p> <p><原材料></p> <p><アレルギー表示品目></p>	<p>希望小売価格 1296円(税込)</p> <p>保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。</p> <p>年間生産量</p> <p>賞味期限 製造から 製造より1年間</p> <p>商品サイズ 横 cm 奥行 cm 高さ cm</p>	
<p>アミノ酸大豆くろ酢</p> <p><特長> 大豆酢と有機玄米黒酢で造った、これまでにない珍しい食酢です。大豆酢にはアミノ酸がたっぷり含まれています。当社の「アミノ酸大豆くろ酢」は、体内では合成できず食事やサプリメントで補う必要がある、必須アミノ酸8種を含んでいます。さらに現代補要素として求められている、コエンザイムQ10また、フィッシュコラーゲンを加えました。飲用だけでなく食養生の補助として、通常の食事に調味料として利用できる商品です。大豆酢と有機玄米黒酢をブレンドすることにより、味がとてもまろやかになりました。大分県産のゆず果汁を加えましたので、黒酢の香りが苦手だった方にも飲み易いと好評です。</p>	<p><内容量> 500ml</p> <p><原材料> 穀物酢(米・大豆)、有機玄米黒酢、イソマルトオリゴ糖、リンゴ果汁、フィッシュコラーゲンペプチド(ゼラチン)、ゆず果汁、コエンザイムQ10、ビタミンC、甘味料(スクロース)、原材料の一部に大豆、リンゴ、ゼラチンを含む</p> <p><アレルギー表示品目> 大豆、りんご、ゼラチン</p>	<p>希望小売価格 3990円</p> <p>保存方法 常温</p> <p>年間生産量 36000本</p> <p>賞味期限 製造から 2年</p> <p>商品サイズ 横 8.3cm 奥行 8.3cm 高さ 24cm</p>	
<p>その他取扱商品 有機すし酢、ざらめ糖、海の母、なんにでも使える 大豆の甘酢、メイプルシロップ、昆布いりこ水塩、さくら水塩、酢てきな美酢、らんかん生姜あめ、さくら水塩あめ、つぼ酢あめ、醤油あめ、味噌あめ</p>			
<p>上記商品の取扱希望 ・希望する販売形態を囲んでください。</p> <p style="text-align: center;"> 権事販売 デイリー ギフト 通信販売 </p>			
<p>主要な取引先 県内 トキハ本店・JAおおいた 県外 株式会社エース</p>			
<p>企業名 (有)B・Hサポート 住所 大分市金池南1丁目8番32号 URL http://e-bhs.com</p>	<p>TEL 097-543-9000 FAX 097-544-5259 Email bhs@e-bhs.com</p>		