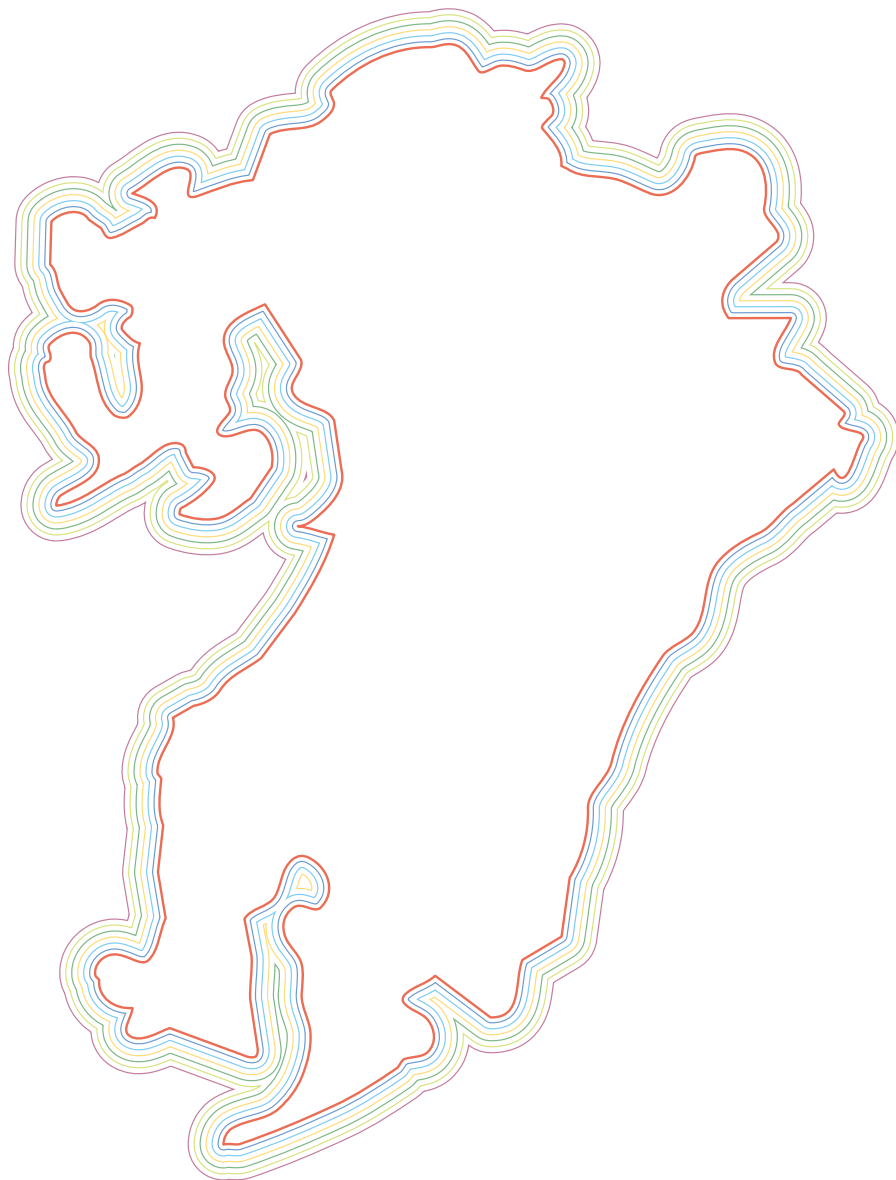




# 九州の食<sup>®</sup> EXPO

生産者も消費者も 人がつなぐ「九州の食」



平成 26年 2月10日(月) ビジネスデー 入場登録制 12:00~17:00 ・ 11日(火・祝) 販売デー 入場無料 10:00~16:00

西日本総合展示場 新館 北九州市小倉北区浅野3-8-1  
(JR 小倉駅新幹線口より徒歩 5分)

主催

九州の食<sup>®</sup> EXPO実行委員会

〈一般社団法人 九州地域中小企業等支援専門家連絡協議会(九州志士の会) / 九州の食<sup>®</sup> 設立準備会〉

共催

北九州市

後援

九州経済産業局・九州農政局・福岡県・福岡市・独立行政法人中小企業基盤整備機構九州本部・独立行政法人日本貿易振興機構北九州事務所・九州農業成長産業化連携協議会・福岡県商工会連合会・福岡商工会議所・福岡県中小企業団体中央会・一般社団法人九州北部信用金庫協会・福岡県中小企業家同友会・一般社団法人福岡県中小企業診断士協会・福岡フードビジネス協議会・西日本新聞社・日本経済新聞社

<http://fokyushu.org/>

## 九州の食®とは

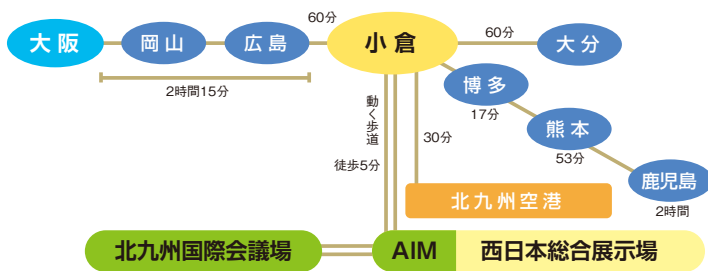
産官学連携の一環として、九州経済産業局の協力の下、食関連の関係者が集い開いた食の勉強会を機に、食のネットワークづくりをすすめることになり、facebookに九州の食というグループを立ち上げました。それまでの産官学連携や企業連携、ソーシャルビジネス、地域作り、twitterでのまちづくりなどの素地もあり、1週間で300名を越えるメンバーとなりました。それから、ただ数を求めず、口コミでの広がり大切に、現在、1880名を越えました。メンバーの方のプロフィールを見るととても多種多様な方が参加していらっしゃいます。九州の豊かな食の魅力をもっとよく知り、素材を活かした商品づくりを国内国外に発信していけるようなプラットフォームとして、他のいろいろな取り組みをしている団体やグループ・個人と連携しながらネットワークづくりを進めていきたいと思っています。

今回、土業の方達の集まりである九州志士の会のご協力を得て、2月10日(月)11日(火)に、北九州市の西日本総合展示場で、食の展示販売商談会を開催することになりました。現在、有志のスタッフにより準備作業を進めているところです。この九州の食のメンバー(海外にいらっしゃる方も含め)・行政の方や金融機関の方、経営者団体など多くの方にご協力・応援をいただいています。おかげさまで、出展の募集に対して多数の応募が集まりました。みなさんと九州の食を通じて、イベントのキャッチコピーにあるように、生産者も消費者もひとつながり九州の食として、活動を始められればと考えております。多くの皆様のご参加をおまちしております。

九州の食® 代表 船木 治



### JRおよび飛行機によるアクセス



### JR小倉駅から西日本総合展示場新館へのアクセス



- 博多駅 ←→ 小倉駅 (17分) [新幹線]
- 小倉駅 ←→ 新大阪駅 (2時間15分) [新幹線]
- 小倉駅 ←→ 新北九州空港 ←→ 羽田空港 (2時間5分)
- 小倉駅 ←→ 新北九州空港 [バス] (30分)
- 小倉駅 ←→ 博多駅 ←→ 福岡空港 ←→ 羽田空港 (2時間20分)

※環境保護のため、ご会場はできるだけ公共交通機関のご利用をお願いします。

九州の食® EXPO事務局 TEL : (092)739-5370 FAX : (092)739-5330  
一般社団法人九州地域中小企業等支援専門家連絡協議会(九州志士の会)

お問い合わせ先

展示会事務局 〒802-0001北九州市小倉北区浅野2丁目16番43号  
TEL : (093)521-5975 FAX : (093)551-0579  
E-mail : info@comdia.co.jp

# 生産者も消費者も 人がつなぐ「九州の食」

## 出展企業一覧

※アイウエオ順

分類	出展企業	出展商品	商品PR
農 業 ・ 水 産	(株)藍島活性化グループ【福岡県】	塩蔵わかめ、乾燥ひじき、いりこ	採取・製造・加工と一貫して手作業で行い、一つ一つの製品にこだわりぬいて生産しています。自分達の手で見て良いものだけを、商品として出荷しています。
	(有)青い鳥工房【鹿児島県】	指宿しゅうゆ空豆、開聞口マンティ	常温で空豆を年中食べられるように加工。開聞岳をピラミッド型にした食用ハイスカスなど3品。
	(有)アグリテック保久土【熊本県】	カレー純米、エスニック料理専用米、自然純米、あそみのり(おにぎり専用)	農業、化学肥料、家畜堆肥を使用せず、米ぬかと稲わらで育てた自然農法米です。弊社は専用米を中心に、オーダー米を生産しております。
	(株)アビオス【福岡県】	有機農産物、有機加工食品、生産資材等	無農薬、無化学肥料で、生産した農産物とその有機農産物を原料とした加工食品。(有機JAS関連)
	アプレ(有)【福岡県】	竹ぬか床、鯛の燻製、鯛だし	地域資源を活用した名産品づくり。ぬか床の復活を目指したブランド化。
	(有)歩産業【熊本県】	乾燥さくらげ(白・黒)、生さくらげ(白・黒)、あわび茸(生産予定)	食の安全をさげられている中、完全無農薬でビニールハウス内栽培を行い、乾燥もビニールハウス内での天日干しで乾燥しています。
	いそ田【宮崎県】	アンチョビソース アンチョビオイル	北浦産のカタクチイワシを原料にしたアンチョビをベースにした、あえるだけのアンチョビソース
	うきはインフォメーションセンター(株)ティーエムモバイル【福岡県】	うきは市の名産いろいろ	名水うきはで作られた農作物、くだもの、加工物を集めました。
	(有)大森青果【大分県】	落花生	ミネラル分が多いと云われる砂地の干拓地で栽培する落花生は、味の濃い昔ながらの懐かしい落花生です。栽培は、有機肥料を使用し、減農薬栽培。
	(株)小田商店【熊本県】	からし連根、れんこんチップ、カラフル連根、れんこんクッキー等	れんこんチップ・・・熊本県産のれんこんのみを使用したれんこんチップです。低温でじっくり揚げてサクサク感とれんこんの風味を残した商品です。子どもさんも大好きです。
	(株)落水正商店【長崎県】	太陽卵(鶏卵) 五島うどん地獄炊きセット 太陽卵卵黄油 黒にんにく(にんにく卵黄)	天然の飼料を与えて育てた鶏から生まれた卵であり、老化・動脈硬化・がんの予防に良いとされるビタミンEやβカロテンを多く含んだ卵です。味も濃く、やや甘みがあっておいしいのが特徴です。
	おっぺしゃん工房【熊本県】	・ジャム(イチゴ、マーマレード、キウイ) ・トマトゼリー ・グミ ・みかん漬物(大根、タカナ)	会員の家庭で栽培している安心なイチゴ、みかん、キウイで着色料、香料を使っていないジャムです。
	(株)おりがみ陶芸センター【長崎県】	コンセプトブランド「燕米(えんまい)」の紹介、展示	中華料理の高級食材とされる「燕の巣」の中に含まれるムチンの成分の一つ、シアラ酸の働きによる細胞の免疫力を高める効果に着目し、植物の育成力強化として応用しました。
	香々地ボタンボウフウ研究会【大分県】	ボタンボウフウ茶	無農薬栽培で安全安心な製品づくりを行っています。食物繊維、ビタミンA・C・E、カルシウムなど多く含んだ健康食材です。
	鶴喜水産【宮崎県】	ほろ酔いカンパチ	今迄、廃棄コスト・場所に悩んでいた焼酎粕をカンパチに給仕する事により、酒造会社と養殖業者(焼酎粕による魚肉の改善)双方、又環境にも健康にも優しい魚です。
	高貴ファーム・晴耕雨読【福岡県】	高貴やさい 高貴モストコト 高貴モスタルダ他	完全無農薬で自然栽培する濃厚野菜 この濃厚でエネルギーにあふれた野菜は、本物の味がわかる多くの方を魅了しています。
	小平(株) 農業事業部オリザ鹿児島ファーム【鹿児島県】	・生鮮トマト ・トマテチャップ	①生鮮トマト・・・バック栽培を採用し、農場を清潔に維持。たくさん作るよ味を向上させるため「おいしい」を追求。②トマテチャップ・・・おいしいトマトから作った味わい深いレストラン仕様のピン入りクチャップ。
	崎永海運(株)【長崎県】	「たかしまフルーツトマト」	高精度のトマトの生産 最小限の水と肥料で生産することにより、トマトの甘みとうまみをひきだす。
	自然の素(そ)&ミランネジャパン(合)【福岡県】	・農業不使用栽培野菜、有機野菜。 ・タブレット端末を使用したトレーサビリティ&受発注システム	有機野菜や特別栽培野菜を九州中から集めて販売しています。タブレット端末を使用したトレーサビリティ管理は、JANやJGAPに対応しております。
	執印農園【鹿児島県】	サワーポメロ、デコボン	除草剤を使用せず、多木肥料の優良資材を使用しております。
	(株)島興【鹿児島県】	きびなごオイル漬け、きびなごオイル漬け、アオサらーめん、海苔佃煮、紅はるか冷凍焼き、きびなごフライ	鹿児島産の食材を多く採用し、素材の自然な持ち味を生かした食品作りを心掛けております。
	惣菜畑がんど【福岡県】	①糸島金山寺納豆 ②百姓ソース(蕪の葉ジェノベーゼ)	糸島の食材を生かして、生産も顔が見え、その方の事を良く理解した上で、消費者へ思いを継いでいきたい。
	タケノファーム(株)あかね農場【福岡県】	自社農場「あかね農場」の「つまんでご卵」&その加工品 ・つまんでご卵、酢卵、燻製卵、茶わんむしの葉・鶏肉スモーク etc	美味しく、安心安全な卵作りこだわる。平飼い(1坪当たり13羽・オーガニックの基準16羽以下)・飼料:非遺伝子組換えトモコシ使用など・スライス卵の飼育法・飲料水:ハーモニーウォーター・飼育中の薬剤一切不使用
	(有)田嶋畜産【佐賀県】	無添加ハムソーセージ	温体製法と言う、ト殺直後の豚肉を原料にする、極めてめずらしい無添加製法。
	玉名市6次産業推進室【熊本県】	焼きドーナツ、みかんチップス、にんにくみそ、みかんジュース、晩柑ゼリー、トマジューズ、トマピューレ、しおとまゼリー、ジャム、グミ、みそめ、海苔佃煮ほか6次産品	全て地域の産物を活してつくられた加工品です。行政として、6次産業推進の取り組みから、約3年が経過して多くの6次産品が開発されております。
	玉名まめ小町【熊本県】	さくさくみそめ、朝鮮あめ、すごぼろ、たかな炒め、大根漬け、小町漬け	地元の食材を集めて、作り上げた一品です。口の中でさくさくとした食感が気持ちいいです。
	長崎鼻B・Kネット【大分県】	ひまわり油、菜の花油	ひまわり油は、高オレイン酸でビタミンEが豊富な種類で、菜の花油は脂肪酸バランスの良い、遺伝子組換えの無い、昔ながらの焙煎圧搾法で化学薬品等を一切使用せずに人間に優しい油を使います。
	農事組合法人 多良岳【佐賀県】	・わさびドレッシング ・山菜だしじゆれ ・わさび漬け(海苔・粕・みそ)	佐賀県太良町多良岳のすそ野に広がる豊かな自然環境の中で育てた本わさびを始め、多良岳わさびのブランド化推進の為に市場開拓に努めている。
	農研機構 九州沖縄農業研究センター【熊本県】	九州の農と食の明日をひらく新産品・新技術	九州向きのおいしいお米、黒大豆、さつまいも等の新産品からピックアップして紹介します。(展示)(試食は未定)
	(有)ハーバルサンケイ【福岡県】	博多豪商将軍スイーツ「柿菓子」をはじめとする、博多豪商シリーズ	日本最古の健康食品の福岡県産富柿を使って、ソフトドライフルーツにしました。柿には自然界にあるあらゆる抗酸化物質が入っており、お酒との相性がバッチリ、脳血流にも効果的です。
(有)浜水水産【宮崎県】	ぶぐ唐揚げ めひかり唐揚げ	地元産の材料のみを使用しました。	
原嶋製茶園【福岡県】	八女茶(矢部村産)	福岡県の減農薬減化学肥料栽培認証制度を取得し、標高約300m～600mにある矢部村の茶園より自然の恵み100%のお茶をお届けします。	
林農園【福岡県】	・日迎梨 ・ようはいこう(果汁加工品)	・日迎梨・・・当農園で作りました、オリジナルの梨です。・ようはいこう・・・梨果汁としょうが、はちみつを煮詰めた果汁加工品です。のどにやさしいのが特長です。	
農事組合法人 福栄組合(はかた地どり生産者)【福岡県】	はかた地どり	「はかた地どり」は福岡県の地どり、昭和62年福岡県農業総合試験場にて福岡県在来の軍鶏をベースの開発をしました。	
富久米付加価値向上組合【福岡県】	・冷凍寿司(にぎり寿司)(助六セット) ・しゃりシート ・しゃり玉 ・冷凍茶粥(八女茶鶏たまご中華風粥)(八女茶梅かつお味噌粥)	米の消費拡大・販路拡大のため米生産者とJA及び冷凍会社が連携し、特許技術(冷凍米飯の製造方法)を生かした商品を開発しました。	
(農)宝珠山きのこ生産組合【福岡県】	生しいたけ(予定) きのこと調味料「きのこうじ」 プレーン、イタリアンきのこの佃煮 「たけ漬け天竺」 おいしいたけせんべい	平成の名水百選に選ばれた東峰村の水を使用し、綺麗な空気の中で栽培された生しいたけ。日持ちがしない食材であるきのこを、毎日手軽に食べてもらえるよう考えて辿り着いた「きのこ調味料」。	
MyTea's 茶倶楽部【大分県】	和蜂のはちみつ 釜炒り茶、紅茶など	約10年前から里山再生をすすめています。それと並行してお茶や梅茸、竹の子等を販売しています。里山を再生することは、暮らしを再生することに通じると思い仲間たちと楽しく作業を進めています。	
道の駅童話の里くす【大分県】	道の駅童話の里くすPB商品と米	PB商品・・・全国公募を行い採用されたアイデアレシピを商品化したオリジナル商品。【くすみちグルメグランプリ】受賞作品7点	
(株)yao【宮崎県】	農産物のセット(宮崎県産)、加工品(宮崎県産)	有機農業の町、宮崎県東諸県郡綾町を中心とした土地で穫れた新鮮なお野菜の詰め合わせのセットを作りました。	
(株)ヤマカ【鹿児島県】	さらしぐら、くじらベーコン、鯨の竜田揚げ、鯨の大和煮、子持ちしゃもんの唐揚げ、黒酢だご、梅酢だご、梅酢いか、薩摩芋焼酎仕立ていかの塩辛	鯨商品の加工については長年の加工技術を活かし、現代のニーズに合う加工方法を取り入れています!!地元・特産品である薩摩芋塩辛、黒酢を加工する際に取り入れ素材のさらしさをよりアピールできる様に加工しております!!	
ゆげ製茶工場【福岡県】	(オーダーメイド)八女茶	1946年より創業。家族で営む土作り自社工場の製茶設備による100%自国自製のお茶農家です。食の安全性が取りだされる以前より、いち早く減農薬減化学肥料の栽培にこだわり、今では八女茶栽培の基準となっています。	
(合)YODA【鹿児島県】	可愛米(えのまい)	人の健康を願い、水稲の成長リズムを肥培管理し、美味しく喜びを感じられるお米、農家の皆様と手を携えて栽培したお米です。食味値に関しても申し分ないものです。	
(株)阿蘇自然の恵み総本舗【熊本県】	菊芋のグミ、菊芋の小粒、菊芋ポリポリ、さくらげの小粒、熊本よか茶(糖泡流茶)	熊本・九州の安心・安全で機能性が高い農産物を原料とした健康に良い食品を開発しています。できるだけ添加物を使わず美味しさもこだわっています。	
いかの娘町実行委員会【長崎県】	いか加工品、対馬特産品。	対馬のお母さん達が対馬の厳選素材、イカといいたけを使った、子供からお年寄りまで安心して食べられる商品です。	

### 屋外出展

(有)アート・フーズ都一(お好み焼き、焼きそば[元相平焼き])〈熊本〉・(株)ARUKU(中津からあげ)〈福岡〉・グローバルグリーン(株)〈鹿

分類	出展企業	出展商品	商品PR
加工・食	香椎スイーツ【福岡県】	シュガーフリーチョコレート、パウンドケーキ、ドライフルーツ、デザート、デザートシロップ	当店のスイーツは、砂糖を一切使わずUAE産デザートとデザートシロップを甘味のベースに使っています。
	(株)カサガ水産【大分県】	ねぎとろ	味、食感、色に特にこだわっています。素材を厳選し、マグロの魚種のブレンド割合を何度も試しました。食感を残すためにあえてねり過ぎないように加工した後、手作業にてスジを丁寧に取り除きました。
	(有)カワウチ【長崎県】	金ごま豆腐 焙煎金ごま豆腐	国内産の厳選された金胡麻をふっくら丹念に自家焙煎、金胡麻の香ばしい香りと豊かな風味を厳選ブレンドの葛粉でもっちり、舌触り滑らか、香気濃厚に練り上げました。
	燻製工房 薫助【長崎県】	カキの燻製オリーブオイル漬け チーズの燻製 すりみの燻製	カキの燻製オリーブオイル漬けは、地元大村湾のカキを使い、ハーブが入った塩水に1日漬け込み、70°で8時間燻製をします。
	(株)来浦くらんま【大分県】	おかず味噌シリーズ、ジャムシリーズ	国東半島の海山の自然の恵みをふんだんに使っています。味噌シリーズでは、それぞれの旬の素材と原木椎茸の風味を国東手づくり味噌でじっくり寝かした味付けになっています。
	古賀商店合同会社 スウィーツ事業部シモ4【佐賀県】	ロールケーキ(プレーン、コーヒー、抹茶)	自社生産の(佐賀特産米)を使用(無農薬)、小麦粉アレルギーには米粉を使った方が良い。デザインはいたってシンプル、添加物無し、防腐剤無し。
	五島手延うどん協同組合【長崎県】	五島うどん「波の絲」 あごだしスープ	「波の絲」は、数ある五島うどんの中でも、伝承の技を受け継ぐ九人の麵匠のみがつくることのできる品質保証された商品です。
	さつま地鶏そば本舗(有)豆之屋フーズ【鹿児島県】	①さつま地鶏田舎そばパック ②奄美名物 鶏飯パック	①鹿児島県の伝統的なそば ②鶏肉やしいたけなどをご飯に乗せて鶏スープをかけて食べる奄美群島の郷土料理。当店で地鶏そばスープをかけるのが特徴。
	(株)薩摩つけもの工房【鹿児島県】	大根、らっきょうの漬物	国産大根、鹿児島産らっきょうにこだわり作り上げた漬物
	サンポー食品(株)【佐賀県】	「ザ・三宝ラーメン」	細か、濃か、うまか三拍子そろった「ザ・三宝ラーメン」。これ以上おいしいラーメンは無か!そんな圧倒的な美味しさを追求し、職人の意地とプライドをかけて生み出した一杯です。
	(株)しか屋【鹿児島県】	納豆、大豆(納豆)加工食品	九州産の大豆を使用し、毎日一生懸命作っています。納豆菌の培養から納豆の製造、加工までを一括管理いたしております。
	(有)シキシマ【長崎県】	薬草ヘルシー蒲鉾、とうふ蒲鉾、ゆず天、かまぼこ、お好み揚、明太枝豆天	・健康を願い、島原半島産の薬草を練り込みました。・島原商養生とコラボ商品で半島産のじゃがいもとすり身をブレンドしました。パッケージは商養生のイラストを使用。
	(株)JOY・プラス【福岡県】	「よかねーちゃんぶー」「よかねーどりとめん」と「日本小人参(イストウキ)ほじ茶」	福岡県うきは市の耳納連山、無農薬の大地で育った「日本小人参(イストウキ)」。古来より「神の茸」として珍重され、健康茶などで利用されてきました。
	田中製粉(有)【福岡県】	福岡県産小麦100%使用、菓子用薄力粉	・小麦粉だけでなく、レンピなどの使い方もあわせて提案できるようフリーフレットも作成しました。・あまり知られていない福岡県産小麦の良さやお菓子に使ったときの特徴など、わかりやすく伝えられるように工夫しました。
	田中製麺【福岡県】	白い揚げ麺、米粉揚げ麺	国産米粉使用の白い麺です。 サラダ・スープ等に利用できます。
	だるま食品(有)【福岡県】	博多ひとくち 明太肉だんご 赤ちよ餃子	(赤ちよ餃子)にんにく味噌を熟成させて使用することで、食べてもニオイが残らず、女性でも層から食べられる。又、ニンニク味噌は体にも良い健康食品であります。(明太肉だんご)豚、鶏肉、辛子明太子で作ったり辛のだんごです。
	DUKU工房【福岡県】	いちごジャム	還元麦芽糖というトクホ指定の甘味料を使い、カロリーの半減と虫歯になりにくく、急激な血糖値の上昇を抑えるという特徴を生かし、甘さの質にこだわった品です。
	通宝海苔(株)【熊本県】	納豆ふりかけ	フリーストランドのひきわり納豆と有明海産の海苔を使用。味付けのダシには、昆布・鰹節・あご(飛魚)・椎茸など、国内産の厳選素材を使用し、化学調味料無添加で仕上げました。
	長崎県手延素麺製粉協同組合【長崎県】	手延十六雑穀麺 手延素麺	手延十六雑穀麺 ・こだわり厳選した強力粉に十六種類の雑穀をブレンドした日本発の麺・デザイン、パッケージ長崎県優良特産品推薦シール、十六種類の雑穀を表にイラスト、使い方・冬は温湯、鍋の湯、夏はつけ麺、他サラ麺、パスタ麺に使用九州博多のものを鍋でご家庭でお手軽に召し上がって頂けます。牛もつ(200g)入りオリジナル鍋スープ(820g)とちゃんぽん麺(230g)ガーリックフレーク(4g)唐辛子(1.5g)が入ったセットです。
	(株)日祥【福岡県】	博多牛もつ鍋セット	・①②とも弊社の貝の加工技術を駆使の上、商品化しています。・貝のレトルトパック技術では、国内でも有数の企業です。
	日本鮮食(株)【福岡県】	①彩汁シリーズ(はますいしじみ汁) ②そのまま貝シリーズ(はますいしじみ)	・①②とも弊社の貝の加工技術を駆使の上、商品化しています。・貝のレトルトパック技術では、国内でも有数の企業です。
	はちみつジャム工房 BeeBee【福岡県】	はちみつ フルーツはちみつ	無添加にこだわって作ったジャムです。
	東シナ海の小さな島ブランド(株)【鹿児島県】	2014年1月完成予定 (仮)大豆JAM(ジャム)(仮)紅はるか島しょうがのペースト(ノンフィチュール) (仮)紅くろりドレッシング	九州産の原料及び九州の離島地域(曾良島と種ヶ島)にスポットを当てた商品展開。若年層に向けたパッケージデザイン。
	火乃国商事(株)【熊本県】	①冷凍白玉抹茶 500g ②くまもんパッケージシリーズ(片栗粉、きな粉、白玉粉)	①国産抹茶を使用した風味豊かな冷凍白玉です。②ゆるキャラ「くまもん」をパッケージに採用した国産片栗粉250g、きな粉200g、国産白玉粉、焼ドーナツ等を出展予定です。
	ひびき海藻クラブ【福岡県】	乾燥ヒジキ、塩ワカメ	(ヒジキ)調理した時、ツヤが出る様、糖の葉っぱを鉄釜に入れ炊き上げています。(塩ワカメ)柔らかい養殖物を塩蔵しています。
	(株)日向屋【宮崎県】	手作り肉巻きおにぎり、じっくり煮込んだやわらかい手羽煮、鶏もも炭火焼	・肉巻きおにぎり・・・手作りで巻いて丹精込めて作りました。常温で日持ちするので保存に便利。・じっくり煮込んだやわらかい手羽煮・・・九州風の甘辛い醤油の味付けで仕上げた、やみつきな手羽です。
	(合)岬【鹿児島県】	TROPIX.Lychee(トロピックライチ)、TROPIX.Tankan(トロピックタンカン)	・本土最南端の素材を使ったゼイタクなフルーツジュース ・デザインにもこだわり、果実をひき立てています。 ・希少な露地栽培の佐多ライチを使用
(農)守山女性部加工組合【長崎県】	雲仙こぶ高菜 若菜 雲仙こぶ高菜 本漬 雲仙こぶ高菜 まんじゅう(6個) チルド	世界が認めた食の世界遺産、雲仙こぶ高菜の生葉をはじめ、こだわりの釜炊き塩で漬けたお漬物とおまんじゅうです。	
(有)野菜王国【福岡県】	「すりこ木干回味千倍 自然薯とろろ」 「はかた白とろろ」	・希少価値の高い自然薯のみ使用しています。・すりこ木干回味千倍は、すりこ木で丁寧に空気を飛ばし、ふんわり感をそのまま冷凍しています。	
(有)やまさき【鹿児島県】	こんがりコロコロ焼、へっぺー鹿児島産鶏桜島灰干し、黒さつま鶏桜島灰干しタタキ	鹿児島県産給良市名物の、鶏の「柔らかい」炭火焼きです。臭みの少ない南九州産ハーブ鶏の肩肉を酵素とガス火・炭火の合わせ技で、柔らかく、薫り佳しく「こんがりコロコロ焼」です。	
(株)吉村商店【佐賀県】	アジア餃子、アジゴマ丼の素、煮魚	アジア餃子・・・ハラル認証取得 アジゴマ丼の素・・・新鮮の原料のみ使用 煮魚・・・味付けにこだわって美味さを追求	
加工・飲料	エスオーシー(株)【鹿児島県】	飲料水「温泉水99」の製造販売	自然の温泉水をその場で採水加工し、公的検査合格後、毎日出荷しております。パッケージは、その良さを生かして特徴等を表示しております。
	SHO-CHU プロジェクト【福岡県】	焼酎(現在16歳元参加、今後参加歳元増加予定)	九州が生産量の9割以上を占める焼酎の総引、本格焼酎の魅力を、風土の味わいにある。その土地で産する穀物(芋・米・麦・黒糖・ゴマ等)を原料に風土を最大限生かした自然の酒であり、地域の食文化を最も大事にしている酒である。
	徳之島・タートルベイ醸造【鹿児島県】	酒類(リキュール):太陽の酒・ティダ 奄美ヒート、奄美シーグラーサー、島シシジャー 清涼飲料水:太陽の島のシーグラーサー、シシジャー 農産加工品:生薑シシヤム、生薑シロップ	奄美・徳之島の素材をお酒(リキュール)や飲料にしました。太陽の酒・ティダは鹿児島県加工品コンクールにて最優秀を受賞。
	(株)友樹飲料【佐賀県】	こどもびいる、スワンサイダー、neo、その他地サイダー	スワンサイダー・創業以来一貫してこだわってきた上質砂糖のみを使用し、弊社オリジナルの香料と瓶入り王冠で強めの炭酸を実現し、「昭和の味」を徹底再現しました。
	青柳醤油、和光(有)【福岡県】	梅ぼんず、しょうゆ、あごだし、あごふりかけ	梅シロップ「紫蘇酢」は、地元古賀を中心に、しょうゆは福岡県産大豆・小麦を使って、化学調味料、人工甘味料は不使用。天然原料にこだわり、合成保存料等を使用しておりません。
	(有)アサヒ・アグリ佐賀【佐賀県】	佐賀県三瀬村の地場産品、米粉類、味噌、菊芋の漬物等	・佐賀県三瀬村の原材料の手作り味噌 ・イソリンを多く含む菊芋を各種漬物にしました。 ・米粉類は小麦アレルギーを持った人に大評判。新商品:味噌・菊芋の漬物等
	アサヒ醸造(株)【福岡県】	①液みそ ②合わせ味噌 ③醤油	①液みそ・・・主に使い方にこだわりました。通常の固形状の味噌よりも、手軽に使える、だし入りの液体状の味噌です。②合わせ味噌・・・九州の「合わせ味噌」発祥の味蔵である弊社。③醤油・・・H24年度もつり補助金に採択され、現在試作開発中の製品です。
	クォーレインターナショナル(株)【福岡県】	オリーブオイル、トマトペースト他	南イタリアと九州の食材を使ってトマトペーストを作りました。ドライトマトやオリーブオイルを初めとしたオーガニック食材、そして九州の玉ねぎ等の有機野菜を使い、完全無添加で野菜のうま味を生かしています。
	(有)燻香【福岡県】	九州産の食材を使った燻製品の紹介 今回は特に「燻製しょうゆ」を中心に出品	福岡県糸島で作られた、ミルル醤油の「生切り醤油」は広葉材のチップで燻製したもので、いろんな食材の旨みを引き出す、燻製調味料。
	(株)庄分酢【福岡県】	酢飲シリーズ・・・美味酢、南蛮漬の素、有機玄米くろ酢	有機玄米くろ酢・・・熊本産有機米を原料にカメラ仕込みのくろ酢です。美味酢・・・これ1本で、酢の物、マリネ、あえもの、色々な料理に便利に使えます。
	(株)すばいず・1【福岡県】	粉末調味料「まんま」 まろやか酢 まんまの「ばいたん」	だしをとる手間、味付けの手間が省け、短時間で美味しい料理が作れます。原材料には、昆布・かつお・椎茸・煮干し・ミネラルたっぷり塩の塩、本醸造醤油など材料にこだわりました。
	鶴味噌醸造(株)【福岡県】	・無添加 鶴・無添加 亀・相撲みそ(辛みそ)他 味噌及び味噌加工品等。	・無添加 鶴・・・100%国産の原料を使用し、パラソのとした旨みとコク、豊かな風味の熟成タイプの合わせみそです。 ・無添加 亀・・・100%国産の原料を使用し、米麹の旨みとさわやかな風味の熟成タイプのみそです。
長崎海産(株)【長崎県】	金の飛魚だし	長崎県平戸産の飛魚を使用し遠赤外線焙焼し、あご本来の風味を際立たせた万能和風だしです。	
(株)宝珠山ふるさと村【福岡県】	柚子と米酢のドレッシング 柚子ポン酢 柚子ジンジャー	東峰村産の柚子を手絞りし、さらに木綿でのろろを行う事で、雑味のない、さわやかな味に仕上がっております。	
(合)マザーズカンパニー【大分県】	水塩Buono	無添加減塩調味料	
水巻町商工会【福岡県】	・みずまきでかんにんにく味噌 ・みずまきでかんにんにく醤油 ・みずまきでかんにんにくドレッシング ・でかんにんにくパウダー	・通常のにんにくの約5倍の大きさである「みずまきでかんにんにく」を使用 ・料理のアクセントに使えるよう、風味を活かした仕上がりになっています。	
ミツヤマ食品(合)【福岡県】	鰹液素(カツオエキソ)・業務用・家庭用 自然回帰水使用鰹液素(カツオエキソ)・1リットルPB・500ミリリットルPB・150ミリリットルスプレー	昔から北九州を中心にご愛顧頂いております「鰹液素」と共に、加えて保存料・着色料等を使用せずお水にこだわって作った「自然回帰水使用の鰹液素」が新シリーズとして新登場です。	

(唐揚げ)【屋号 からあげ大ちゃん】(福岡)・(有)拓味(黒豚とんこつラーメン)(福岡)・豊後高田そば生産組合(豊後高田そば、そば(パスタ)他)(大分)・まる(中津まる、ヘルシー鶏唐揚げ)(大分)

分類	出展企業	出展商品	商品PR
調味料	みやこ匠舎【福岡県】	ゆず胡椒、柚子茶、ケチャップ、米	①地元みやこ町産の農産品を使うこと。 ②無添加 ③版画によるパッケージ
	森山醸造食品(有)【福岡県】	柳川産の食材を使ったドレッシングやもろみ[しょんしょん] 有明海産の食材使った「醬ジャン」等他加工調味料	柳川の地産地消にこだわった商品です。農作物や有明海産でとれた食材を使用しています。商品の中には「柳川ブランド」に認定されたものもあります。
	キムラ漬物宮崎工業(株)【宮崎県】	たくあん漬及びその加工品、ぬか漬の素、その他漬物。	愛知県渥美半島で生まれた渥美沢庵。そのぬか漬発酵製法による漬込みにより、乳酸発酵し、旨みを出します。その旨みの力を信じて、素材の味を大切に仕上げています。
	(有)新緑【長崎県】	PosTea(ポスティー)	・切手を貼って送れるお茶「PosTea」ポスティー 世界緑茶コンテスト2013金賞、長崎デザインアワード2013金賞・日本茶とハーブをブレンドし、気分に合わせて選べる3種類・現在は長崎茶を使用、今後は八女茶や壱野茶など使用したい。
	(株)創陽【福岡県】	熟成ニンニクエキス	・糖度28以上の九州産にんにくを水も加えず、熱も加えず、にんにく100%で作った熟成ニンニクエキスを舌下で吸収するようにプッシュ式容器にして、即効効果上げた無臭ニンニクエキス
	(株)暖【福岡県】	九州素材を活かしたドレッシング・ソース	農業・水産業から得る規格外品、余剰品、こだわり少量産品を商品化。飲食業のこだわりレシピを商品化。薬膳ドレッシング、米粉ドレッシング、塩麹ドレッシング、うにパスタの素。
	チョーコー醤油(株)【長崎県】	醤油、みそ、ソース、酢、その他加工品	化学調味料無添加の調味料を初めとしたこだわりの商品から、九州の食に関係のある調味料で、九州長崎の味を味わっていただけるような本場の味を再現させていただいています。
	(有)鳴滝【長崎県】	大島トマト加工品 茂木びわ加工品 長崎ザボン加工品 他	長崎産の原料を使い、できるだけ風味と味を残した商品作りに心がけている。製品作りは、物語性(ストーリー)を意識して作っています。
	(一社)農村商社わかば【大分県】	加工品 ジャム、みそ、おかゆ	竹田の物をそのまま生かした加工品を販売します。九州以外の方々に人気になって頂ける様な商品を選んでみました。
	(有)バンベン【福岡県】	モンゴルの塩、ハーブソルト他塩を使った加工品。至福麺ラーメンです。	「塩を売って緑を買う男」売上の10%をオールドの砂漠緑化に投入し「&モンゴルの塩プロジェクト」九州の食材とモンゴルの塩で新しい付加価値の商品を作って販売する。
(株)ブリッジ【福岡県】	果みつ(国産)、国産純粋百花はちみつ175g 国産純粋アカシアはちみつ175g、国産純粋百花はちみつ250g(ボリ) みつ箱シリーズ(白みつ、ちょこ蜜、さくら蜜)	果みつ→人の手で絶対に作れないミツバチ達が集めた蜜を完全熟成させ、後に蜜燻でフタをした完全熟成の果みつを日本で初めて容器が開発し、食べ切りサイズのお手軽な価格帯でご案内出来る様、養蜂家さんと一緒に企画・商品作りをしました。	
MANAMIオリジナル【長崎県】	「飛魚醤油の素」 「五島牛カレー」	「飛魚醤油の素」は、長崎県五島列島の有川港に9月～10月に入って来る脂の乗っていない上質の遠赤外線焼いた焼き飛魚を使っています。	
(株)ヤカベ【福岡県】	・エキストラバージン アボガドオイル ・実生のゆず茶 ・自然派砂糖シリーズ 他	原材料にこだわり、北九州発信で安全で安心なこだわりの高品質な食品を全国にお届けするように心がけて販売しております。	
小売・食	朝ごはん本舗((株)ゼロプラス)【福岡県】	米、海苔、野菜など	「朝ごはんは母と子の愛情時間」をコンセプトに、九州のこだわり食材をインターネットを通じて、日本だけでなく世界中にお届けしています。
	阿蘇吾番屋【熊本県】	1.阿蘇さんさんキウイモパウダー 2.キウイモの茸 3.キウイモチップ	阿蘇の大地で無農薬で育てたキウイモを加工して、輝けるゴールドのパッケージで商品化しました。
	カレーの濱司(inサファイア)【福岡県】	門司港レトロ「濱司」のカレー	1950年代より門司港駅前 日本郵船ビル2Fの「レストラン濱司」のカレーを復活させました。知る人ぞ知るスパイスの旨みをレトルトカレーで。
	(合)のざき商店【佐賀県】	あわびの加工品 あわびの酒蒸し・あわびの柚子味噌合え・あわびの燻製	※ターゲト→一般消費者(男性の50代以上で生活に少ゆとりがでてきた世代) ※商品の由来→当店が製造加工を委託しているあわび料理専門店 魚又の人気メニューで、常連のお客様も自宅に持ち帰って食べたというウケエトがあり、この商品が生まれました。
	(株)松本建築金物店【福岡県】	博多とんこつカレー	純とんこつスープのみで煮込んだカレーです。和風のテイストが残るよう、味付けも工夫しています。グリーンコープでも取扱っていただいているように、安全基準も満たしています。
	(株)RITA【福岡県】	とうもろこしから生まれた味噌	世界初となる「とうもろこし」を主原料とした味噌です。発酵食品の代表格である味噌は年々出荷量が低迷しており、子供もガテンな子も多い中、当味噌はコーンスープのような甘みもあり、よろこばれています。
	石野商店【鹿児島県】	芋焼酎ハイボール「芋ハイ」	サワー感と風味を大切に、焼酎1：炭酸3で飲むために焼酎のアルコール度数を33度にしました。
	(株)スブラッシュ【福岡県】	星野まんてん茶(スティックタイプ)	満天の星空が美しい八女星野村で育てて、福岡県減農薬減化学肥料認証農産物(福岡県マーク)を取得した、一星茶のみ使用の高級粉末茶。デザイン会社が母体なので、ラベルやネーミングにこだわっています。
	田舎屋【福岡県】	黒にんにく、健康茶、野菜ティップソース、プロポリス飴、はちみつ飴	食品から健康をテーマに体に優しい食品・食材を、ユーザーが口にしやすい形の商品にしました。
	(株)ウインドファーム【福岡県】	森林農法のオーガニックコーヒー	豊かな森を広げ育てる森林農法によって作られたオーガニックコーヒーです。
(株)Kimmy【福岡県】	豆乳ヨーグルトの素、米ぬかふりかけ、無農薬野菜、無農薬日本酒	九州のナチュラルなものを全国に発信していくべく体に良いものを集めました。デザインは手書きの絵です。	
(株)サン・セール【福岡県】	無農薬、無化学肥料栽培。ごぼう茶、ごぼうハーブTEA	福岡県6次産業化認定商品。原料は、京築地区で知的障害者団体と契約し無農薬・無化学肥料で栽培して頂いております。素材からパッケージまで全てにこだわり、作りました。	
小売・飲料	自然食品の店 えこわいず村【福岡県】	自家製天然酵母パン ナチュラルスイーツ・ドリンク	旬の酵母を使った、天然酵母のパン。国産小麦、米粉、対馬の藻塩、還元水素水などこだわりの材料で作っています。
	特定非営利活動法人食育推進ネットワーク福岡【福岡県】	当団体の活動紹介	さまざまな食にかかわる活動をご紹介します。
	(株)ビッグベアーズフーズサービス【福岡県】	・冷凍ピザ ・冷凍ピザクラスト	・100%国産小麦を使用し、1枚1枚手製のピザ生地、地産地消の厳選素材をトッピングした冷凍ピザです。・ピザ生地(クラスト)に様々な素材を練り込んだ、オリジナルのカラークラストです。
	平田産業(有)【福岡県】	菜種油	NON、GMO菜種原料、湯洗い製法
	POPCOFFEES【福岡県】	オーガニックコーヒー豆、オーガニック飲料	持続可能な世界を目指してオーガニック、フェアトレード、フレッシュネス(鮮度)にこだわっています。
	松合食品(株)【熊本県】	・無添加味噌 匠の技 ・天然醸造 丸大豆醤油 ・九州玄米 麦あわせみそ ・こだわりのつゆ ・フリーズドライ味噌汁他	無農薬・無化学肥料で契約栽培して頂いた阿蘇産大豆、熊本県産小麦・裸麦、天日製塩を使用して醸造しました。安心・安全・おいしさを徹底的に追及した珠玉の一品です。
	ムソー(株)【大阪府】	・さらつや美人番茶・野菜のおかけ	※当日、パネル及びチラシにて配布予定
	La nature【福岡県】	無添加、無農薬のものを使用したマクロビのお菓子。	
	アイデア・アソシエ(株)【福岡県】	食用油清ろ過機 ODM型	最後まで食用油を安心して使いきれる常識を実現、水で洗い不純物を除去する食用油ろ過機です。
	アクアクララ(株)【東京都】	アクアクララ(宅配水)	
食育	(株)イノ研【大分県】	1.ピロール農法米、玄米パン、みどりむし、乳酸菌など2.全自動発芽玄米炊飯・電子圧力調理・電子炊飯ジャー・パン発酵機=万能調理器	「万能調理器」は玄米を発芽させることによって、1.やわらかい 2.おいしい 3.食と命と健康の基本の善及のために。
	(株)ウエキ産業【福岡県】	ちやぶ台、飾り棚、カウンター 他	自社は国産材の杉、松を専門に扱っている会社です。食には欠くことのないテーブル(ちやぶ台)・カウンターなど自然素材を活かしたものを作っています。是非この機会に自然木の良さを解って頂く出展を希望しました。
	(一社)九州地域中小企業等支援専門家連絡協議会【福岡県】	コンサルティング、経営指導	中小企業や地域の活性化を支援する「高く熱い志」を持った専門家集団です。九州の食に関する企業などの様々な経営上の課題を企業間の連携により迅速かつ適切に解決いたします。
	K・Pクリエイションズ(株)【宮崎県】	食のブランディングを代行いたします ～売上・利益顧客増加のパートナー～	1. 関東進出・支店代行 2. 広報代行・PR 3. レンズ作成×商品企画代行 4. パッケージデザイン 5. アンテナショップ代行 東京中目黒にフレンチバルを経営。6. コンサルティング・食のイベント事務局
	(一社)女性起業家スプラウト【福岡県】	事業を興そうと考えている女性や、事業を軌道に乗せたいと考えているスタートアップ期の女性起業家の方々に対象に起業や事業拡大の各種支援を行う。	・経営相談支援→中小企業診断士による個別相談 ・開業・設立支援→行政書士、税理士による個別相談 ・クリエイティブ支援→専門家による個別相談 ※上記3つの支援内容のいずれかをを行う予定です。
	SUSTAINAGREEN(株)【福岡県】	バイオプラスチックや竹素材を中心とした生分解(土に戻る)食品トレーやパーベキューセットの販売や共同開発に関する出展	世界的な環境意識の高まりの中、海外では「環境」「安全」「機能」的な視点から、竹、トウモロコシ、サトウキビなど自然素材を基にした商品開発が活発に行われています。
	総合企画(株)【熊本県】	レトルト商品など熊本県産品を中心としたモノ	赤牛など熊本県産にこだわったモノ、贈答品や家庭消費にピッタリのモノなど
	(有)ティーネットプロinSEASON事業部【宮崎県】	インシーズンによる宮崎県日南市の生産者チーム「日南幸(ひなさち)」「(南イチゴ農園のいちご加工品)」「シロチョウザメ加工品」「フルーツ甘酒(他)」	宮崎県日南市の生産者たちによる「日南幸(ひなさち)」を提供します。「本物の生産者」の安心・安全な食材や地域のこだわり特産品を集めて、「日南幸(ひなさち)」としてプロモーションします。
	特定非営利活動法人価値創造プラットフォーム【佐賀県】	ビジネス支援プログラムのご紹介	ムスリム(イスラム教徒)向けに「ハラール」(ハラール)という食材を提供できる環境づくりをサポートいたします。
	(合)ネクステーション【福岡県】	鳥獣害対策品「マリンスター」	天然のヒトデを原料に使った四足動物対策品で、鳥獣対策に大きな力を発揮します。土壌改良としても使える環境に優しい動物対策品です。
ビジネス支援	P&Cプランニング(株)【福岡県】	ベジマグ。	「ベジマグ」は、マグカップで手軽に野菜スープが食べられることをコンセプトにした商品です。マグカップに水と製品を入れ、電子レンジで1分30秒温めて食べられる時短商品です。
	ふらっと編集室【福岡県】	九州・沖縄の道の駅産直所の情報と特産品など	九州沖縄の道の駅・産直所と旅の情報を発信。九州の魅力ある旅を伝えながら、道の駅と地域の活性化をお手伝いしたい。それが発刊の原点です。
	総合衛生管理 HACCP認証協会【福岡県】	HACCP認証制度 レストランHACCP認証制度	宇宙食の開発から生まれたHACCPは、今では世界標準の衛生管理手法として奨励されています。中小企業が大手企業と取引するためには、食の安心安全の証明が必要です。

テレビでおなじみ!

# 山口雅美シェフの 「ボナペティ!九州の食」

日時 平成26年2月11日(火) ①11:00~12:00  
②13:00~14:00

会場 九州の食®EXPO フードライブステージ

出展者の食材を使って、料理を楽しく作ります。



## 《講師プロフィール》

やまくちまさみ

ホテルニューオータニ博多 山口雅美シェフ

企業のレシピ及び商品開発協力など様々な取組を展開。

「ぐるなびベストオブメニュー」2012決勝大会ファイナリスト入賞。フードコーディネーター、食育指導士として活躍。

地元メディア、雑誌等、出演多数。最近では、自身が23kg痩せた低糖質食事法のカリスマシェフとして、メディアに取り上げられています。

# 食の安心・安全セミナー

●講演タイトル

「グルメレポーターが見た、聞いた これからの日本食」

日時 平成26年2月11日(火) 14:30~15:30

会場 九州の食®EXPO 特設セミナー会場



## 《紹介プロフィール》

きくた

菊田 あや子

在学中にラジオ生放送の司会等プロとして芸能活動をスタート。ワイドショーのリポーターで全国を飛び回り、90年代のグルメブーム以降、「日本一食べている女リポーター」となりグルメ・温泉・旅番組で、タレントとして幅を広げる。明るく元気で親しみやすいキャラクターで、庶民的な人気を得る。言葉・コミュニケーション・グルメを柱に独立し、メディアでの活動他三十年のキャリアを多方面に発揮中。その他にも、ふるさと山口や下関ふくのPRに励み、講演やセミナー・授業など精力的に活動している。「下関ふく大使」「山口ふるさと大使」として活躍中。

# 子供と楽しむトーストアート

日時 平成26年2月11日(火) ①10:00~10:50  
②14:30~15:20

会場 九州の食®EXPO フードライブステージ

米国の現代アーティスト、ブリタニー・パウエルが自身のブログに載せた「トースト・アート」が話題になり日本でも広まりました。子供達に料理をする楽しさ、食の大切を学んでもらいます。



# 「九州の食」 キーパーソンセミナー

～九州の食資源の可能性とビジネス化に向けて～

日時 平成26年2月10日(月)  
13:00～16:30

場所 西日本総合展示場 新館  
九州の食EXPO 特設セミナー会場  
北九州市小倉北区浅野3-8-1

参加無料

プログラム

13:00～ 開 会

13:10～ 全国キーパーソンからの提言

## ■九州の食資源のビジネス化に向けて

食育&6次産業化推進研究会 代表 杉浦 孝則氏

2012年に「食育&6次産業化推進研究会」を設立し、食育を絡めた生産者の支援や6次産業化の推進、食料自給率向上のための様々な取り組みを展開。またNPO法人大豆100粒運動を支える会幹事やみそソムリエ、6次産業化プランナーとして、人材育成や食育、地域活性化にも積極的に取り組んでおり、その取り組みがフードアクションニッポン2013年第1回食文化賞を受賞。2013年5月内閣府認定「食Pro.Level4」初回認定者。株式会社ZAX所属知識人タレント。



14:10～ 地元キーパーソンによる事例紹介

## ■九州の食の可能性と未来

株式会社タケノ 代表取締役 竹野 孔氏

大学在学中に父が経営する食堂が倒産、それをきっかけに家族の生活を支えるために焼鳥店を開業。開業資金は父の借金返済後に残った100万円の内、60万円を元手に開業する。福岡市博多区の居酒屋を中心とし、和食や洋食、スイーツ等、現在31店舗を経営。平成25年から、より安全・安心で美味しい食材を追求するため農業生産法人を設立し農業分野に新たに参入。海外への事業展開も計画中。



15:10～ 休 憩

15:20～ パネルディスカッション

■パネリスト 食育&6次産業化推進研究会 代表 杉浦 孝則氏

株式会社タケノ 代表取締役 竹野 孔氏

■コーディネーター 九州の食設立準備会 副会長 若林 宗男氏  
若林ビジネスサポート 代表

1982年、テレビ東京のニューヨーク支社を開設し初代ニューヨーク支社長に就任。1988年、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」を企画し初代ニュースキャスター。2012年、若林ビジネスサポートを設立。九州の食設立準備会副会長、筑後の食応援団長、九州志士の会広報宣伝部会長、九州大学産学官連携本部アドバイザー。



16:30～ 終 了

主催 九州経済産業局 九州の食EXPO実行委員会  
(一般社団法人九州地域中小企業等支援専門家連絡協議会(九州志士の会) / 九州の食設立準備会)

## 「九州の食」キーパーソンセミナー 参加申込書

FAX: 092-482-5390 お申し込み締切: 2月3日(月)

九州経済産業局地域経済課 宛て

申込日: 平成26年 月 日

団体名	
所在地	〒
連絡先	TEL FAX e-mail

〈出席者〉

役職	氏名

※いただいた個人情報は、本会開催に必要な範囲で利用し、それ以外の目的で使用することはありません。

# 九州の食®EXPO予約商談会申込書

このエントリーシートは「九州の食®EXPO商談会」の参加申込書です。

第一次募集メ切 平成26年1月20日(月)

第二次募集メ切 平成26年1月31日(金)

《九州の食®商談会のご案内》九州の食を広めることを志向される出展者へ選りすぐりの商品を展示いただき、バイヤーご担当者様方にご試食やご試飲が出来るよう商談専用ブースを配置し、「事前予約商談会」を実施いたします。なお、会場では、随時自由商談も受け付けております。

- 事前予約商談会開催時間：平成26年2月10日(月曜日) 12:30~17:00
- 場所：西日本総合展示場 ●新館：九州の食®EXPO 商談専用コーナー

## 1.商談参加者

貴社(団体)名	フリガナ			
業種	①農・林・水産業 ②食品加工 ③流通・卸売 ④小売・スーパー ⑤通信販売 ⑥外食・レストラン ⑦ホテル・旅館 ⑧大学・研究機関 ⑨行政関連 ⑩その他 ( )			
ご住所	〒			
ご担当者名	フリガナ	(部署)	(役職)	
ご連絡先	TEL	FAX	E-mail @	
ご参加者名	フリガナ	(部署)	(役職)	(ご担当商品)
	フリガナ	(部署)	(役職)	(ご担当商品)
	フリガナ	(部署)	(役職)	(ご担当商品)

## 2.商談希望商品

本商談会において商談をご希望される食材・商品及び目的などをご記入下さい。

商談希望食品	
商談希望出展者	
【商談会に対するご要望等】	

※本商談会にかかる旅費や食費、宿泊費などは自己負担になりますので、予めご了承下さい。※本商談会実施にあたり、ご希望に添うよう尽力致しますが、ご希望に添えない場合もございますので、予めご了承下さい。

お申し込み先 **九州の食®EXPO 商談部** FAX. 092-739-5330 TEL.092-739-5370 (平日10:00~17:00)

## 同時開催イベント [西日本総合展示場C区画]

### 北九州ソーシャルビジネスメッセ2014

日時：平成26年2月11日(火・祝) 10:00~16:00  
主催：ソーシャルビジネスネットワーク北九州

ソーシャルビジネスとは、福祉や環境、農業などの様々な社会の課題をビジネスの手法で解決するビジネスの仕組みです。今年度は「ソーシャルビジネスで繋がる」をテーマに、NPOや地域の企業団体40団体が出展します。ソーシャルビジネスを知らない来場者にも、ブース展示や講演会などを通して、社会を支えるソーシャルビジネスを感じてもらいたいと考えています。

#### 【イベント概要】

ソーシャルビジネス講演会や地元ゆるキャラの登場、北九州市が全国のモデル都市として実験導入されています超小型モビリティの実車展示など盛りだくさんの内容で開催します。

#### 【出展予定団体】

無添加ハウス/アクアテクノス(株)/(株)福田工務店/十亀酒店/(株)ヤカベ/Girls, be Ambitious/NPO法人チェルノブイリ医療支援ネットワーク/一般社団法人環不知火プランニング/NPO法人 和み/(株)花の海/まるは油脂化学(株)/NPO法人 もやいケアサービス/すみれ育成会 すみれアクティブセンター/TUGBOAT/(株)ぶぜん街づくり会社/MNSスポーツ/社会起業大学・九州校/北九州再発見/CHANCEGETS/(株)鍋島興産/(株)ウェルビー/NPO法人 改革プロジェクト/SASA COFFEE/LOVECOLOR/NPO法人 北九州テクノサポート/野菜ソムリエのお店 門司かのえ/障害者自立支援ショップ 丁目の元気/(一社)コミュニティシンクタンク北九州/西京銀行/NPO法人 ホームレス支援機構/(公財) 北九州産業学術推進機構/NPO法人 いきいき薬膳研究会/小倉印(株)/101プロジェクト/北九州キャラクターカーニバル/電通/NPO法人 門司赤煉瓦倶楽部/小倉焼きうどん研究所/フルール/(株)生活サポート倶楽部/(株)ごとう醤油/(有)ラビュタファーム(以上 42団体)

### 北九州EXPOフリマ

日時：平成26年2月11日(火・祝) 10:00~16:00  
主催：(公財)西日本産業貿易コンベンション協会  
協力：西日本リビング新聞社

九州の「おいしい」が大集合する九州の食®EXPOに併せて、ご家庭の不用品や趣味の作品を出品する北九州EXPOフリマが開催されます。会場には、ステージも併設され、楽しさにごわいをお届けします。



生産者も消費者も 人がつなぐ「九州の食」

## 開催記念交流会

九州の食®EXPOの開催を記念して、出展者、バイヤー、来場者が一堂に会して、交流をはかります。また、各出展者から提供いただいた食材もお楽しみいただけます。是非ご参加ください。

日時

平成26年2月10日(月)  
17:00~19:00

会場

九州の食®EXPO特設セミナー会場

参加費

2,000円

申し込み

九州の食®EXPOのホームページより  
お申込みください  
<http://fokyushu.org/>