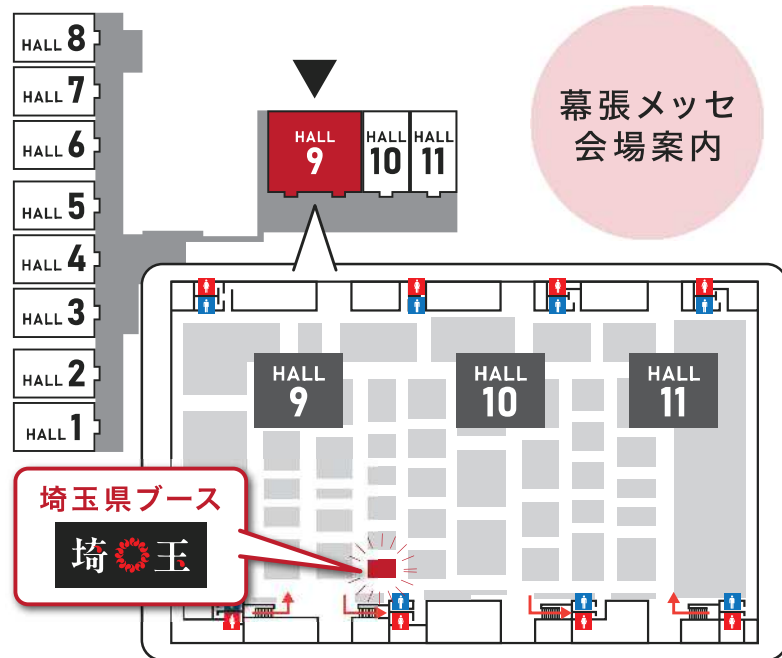


埼玉県ブース

HALL 9 9-402



埼玉県出展ブースレイアウト



- | | |
|---------------------|------------------------|
| 01 笛木醤油株式会社 | 07 株式会社新井園本店 |
| 02 秩父兎田ワイナリー | 08 株式会社しょうがのむし |
| 03 つむぎや・土田物産株式会社 | 09 小鹿野町特定地域づくり事業協同組合 |
| 04 アルファインノベーション株式会社 | 10 六次産業協同組合 |
| 05 十色とうがらしファーム | 11 ASTRA FOOD PLAN株式会社 |
| 06 株式会社エルテクノ | 12 マルツ食品株式会社 |

出展者一覧

- | | | |
|--|---|--|
| 01 笛木醤油株式会社
〒350-0152 埼玉県比企郡川島町上伊草660
☎ 049-297-0041 | 
Facebook | 
公式HP |
| 02 秩父兎田ワイナリー
(株式会社秩父ファーマーズファクトリー)
〒369-1503 埼玉県秩父市下吉田3720
☎ 0494-26-7173 | 
Facebook | 
Instagram |
| 03 つむぎや・土田物産株式会社
〒349-1102 埼玉県久喜市栗橋中央1丁目17-1
☎ 0480-52-2111 | | 
公式HP |
| 04 アルファインノベーション株式会社
〒349-0203 埼玉県白岡市下大崎1274-1
☎ 0480-53-6544 | 
ECサイト | 
Instagram |
| 05 十色とうがらしファーム
〒336-0973 埼玉県さいたま市緑区南部領辻361 | 
公式HP | 
Instagram |
| 06 天神農園(株式会社エルテクノ)
〒369-0307 埼玉県児玉郡上里町嘉美833-6
☎ 0495-33-3207 | 
会社HP | 
Instagram |
| 07 株式会社新井園本店
〒359-1141 埼玉県所沢市小手指町1-15-5
☎ 04-2948-1892 | 
公式HP | 
Instagram |
| 08 株式会社しょうがのむし
〒337-0014 埼玉県さいたま市見沼区大谷1262-3
☎ 048-741-8387 | | 
公式HP |
| 09 小鹿野町特定地域づくり事業協同組合
〒368-0201 埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄2380番地
道の駅両神温泉薬師の湯 内
☎ 0494-26-5188 | | 
公式HP |
| 10 六次産業協同組合
〒369-0211 埼玉県深谷市岡部1866-1
☎ 048-501-7380 | | 
公式HP |
| 11 ASTRA FOOD PLAN株式会社
〒354-0024 埼玉県富士見市鶴瀬東1丁目10-26 | | 
公式HP |
| 12 マルツ食品株式会社
〒369-0211 埼玉県深谷市岡部1974-5
☎ 048-585-3380 | 
公式HP | 
ECサイト |

埼玉王

笛木醤油(株)

つなぐ伝統 つくる革新

「金笛しょうゆ」は、木桶で1～2年かけてじっくりと熟成した深い味わいの醤油です。

昔ながらの伝統的な醸造方法「木桶仕込み」を守り続けています。厳選された丸大豆、小麦(主に埼玉県産)、天日塩のみを原料とし、大きな杉の木桶でゆっくりと発酵熟成させさせて醤油をつくりあげます。そのしょうゆを原料としたぼん酢などの醤油加工品の製造や同じ町内で取れた卵を原料に使用したバウムクーヘンの製造も行っています。

展示商品のご紹介

- 木桶バウムクーヘン
- 金笛 減塩醤油
- 金笛 国産有機しょうゆ
- 金笛 胡麻ドレッシング
- 醤油屋のせんべい
- ぼん酢しょうゆ ゆず 他



川島町

01

秩父兎田ワイナリー

秩父生まれ、秩父育ちの、 兎田ワイン

2ヘクタールの自社畑と秩父の農家で栽培されるブドウで地域の特性を生かしたワインをつくっています。

従来のお土産やギフト向け商品の他に「スパークリングワインをクラフトビールのように気軽に楽しむ」をコンセプトに、若年層をメインターゲットにした小瓶のスパークリングワインを開発しました。「秩父デロワール」を表現したワインの製品開発をしております。

展示商品のご紹介

- 兎田スパークリングワイン ロゼ／白
- 秩父ルージュ
- 秩父ブラン
- 秩父ブラン ピーテッドウィスキー樽熟成



秩父市

02

つむぎや・土田物産(株)

小麦粉にこだわりつづけて 百余年のつむぎや

県産小麦粉にこだわり、うどん、そば、だし・つゆ、小麦のお菓子まで、小麦粉とゆかりのある品物を取り揃えています。

取り扱っている小麦品種は30種類以上。それぞれの特長で使い分け、時にはブレンドするなど、製法や出来上がりのイメージに合わせて粉を見立てていきます。小麦粉を見立て、製麺・製造からお客様のお手元に届くまで、創業以来変わらぬ品質とおいしさをお届けしております。

展示商品のご紹介

- 埼玉小麦のお好み焼
- 焼そば革命
- こ、ふいなんしゅ さやままつ茶



久喜市

03

アルファインベーション(株)

味にこだわった 「日本梨」と「梨加工品」 鮮度と安定供給にこだわった 「各種ネギ」を！

埼玉限定生産品種「彩玉梨」、青ネギ・白ネギ・九条ネギを生産。当社独自の有機質肥料を活用した農業展開をおこなっています。

【梨】年間を通じて味への追求を続け、全国梨選手権にて2年連続「銅賞」を受賞！【ネギ】高品質なネギを安定供給するため全国の生産者を集い、産直仕入ネットワークを構築！

展示商品のご紹介

- 埼玉県白岡市産日本梨(品種：幸水・彩玉・豊水・あきづき・甘太)
- 「彩玉梨」の洋菓子
- ネギ各種(量販用・業務加工用)



白岡市

04

十色とうがらしファーム

さいたまを激辛の聖地に！

畑での栽培期間は、化学農薬・化学肥料不使用の露地栽培で、肥料は有機のみ。世界各国のとうがらしを40種類以上栽培する専門農園です。

専門農園ならではの、とうがらしを使った加工品。緑、黄色、赤の3色の柚子胡椒「16才の柚子胡椒」は、城北埼玉高校生とコラボして作りました。緑のさわやかな辛さ、黄色の甘い香りと辛さ、赤のコクと辛さは料理に合わせて楽しめます。

展示商品のご紹介

- 16才の柚子胡椒(3色)
- 青果とうがらし



さいたま市

05

(株)エルテクノ

ソフトスチームを食卓へ

素材の旨味をそのままに安心・安全な加工でお届けします。

埼玉県上里町で自然農法にこだわり、安全・安心の食材の栽培から加工まで、トータルな商品づくりを通じて皆様の健康に寄与することをコンセプトに運営しています。有機JAS認証を取得したさつまいも加工品や玄米飲料、有機ヨーグルトなど、安心・安全・おいしさを追求した有機商品を多数展開しています。

展示商品のご紹介

- 有機小芋 そのままスイート小芋
- 有機しっとりころも
- 純植物性スープ(三種)
- 有機玄米ミルク



上里町

06

07

所沢市



天皇杯の誉れ高く

活力の高い土壌で育つ茶葉に、数々の受賞歴を持つ茶師の思いを込め、良質で美味しく、安心・安全なお茶を提供します。

埼玉県所沢市に狭山茶の自社茶園・製茶工場を持ち、有機質肥料を中心とした土づくりに力を入れています。自宅に急須がない方でも手軽に狭山茶をお楽しみ頂けるようにメイン商品である狭山茶(リーフ)に加えて、ティーバックやパウダータイプ、ペットボトルの商品開発にも力を入れています。

展示商品のご紹介

- 狭山茶
- 狭山茶ティーバック
- さやま茶ペットボトル
- 緑茶パウダー やすらぎ

(株)新井園本店

08

さいたま市



こだわりのノンアルコール

お酒のように醸造・発酵して造る「発酵ジンジャーエール」。ジンジャーシロップを造らず、発酵で製造するため、味わいは歴然。

子どもや妊娠中の方でも楽しめるノンアルコールのジンジャーエールです。香料、着色料、防腐剤など無添加。アジア初の専門の醸造所(さいたま市見沼区)で製造しています。原材料は可能な限りさいたま市内で調達するこだわりようで、自らの手で収穫することもあります。

展示商品のご紹介

- 発酵ジンジャーエール

(株)しょうがのむし

09

小鹿野町



小鹿野の 魅力的で多彩な商品

秩父産原材料を使用した商品や小鹿野町で製造した商品を販売しています。

埼玉県秩父産の蜂蜜を使用した蜂蜜酒及び小鹿野町で製造した各種蜂蜜酒、秩父産原材料を使用した小鹿野町内事業者が製造する乳製品、サイダー、こんにやく製品、ゼリーなどを販売しています。多くの商品でOEM生産可能です。

展示商品のご紹介

- 秩父ワイン源作印(赤・白・巨／他 ワイン各種)
- ディアレットフィールド醸造所(秩父百花／DFBミード)
- 戸田乳業(ホエイのきもち／地サイダー)
- 石川漬物(秩父特産 元祖しゃくし菜漬け 他)
- ふるさと両神(ふるさとゼリー／こんにやく製品)

小鹿野町特定地域づくり事業協同組合

10

深谷市



埼玉・深谷さつまいも ×米麴の芋蜜

規格外さつまいもをアップサイクル。かけて、混ぜて、割って、塗って、自由に楽しむ“芋の極み”

『とろ〜り芋蜜』は、さつまいもと米麴だけで作る、砂糖不使用の自然な甘さと、十数種類のアミノ酸が繰り出す奥行きのある旨味が特徴です。スプーンですくえば、とろっとした艶やかな黄金色。口に含めば、優しい甘さとコクが広がります。

展示商品のご紹介

- とろ〜り芋蜜

六次産業協同組合

11

富士見市



かおりを食べる 未活用食材をアップサイクル したクラフト調味料

ぐるりこ®は「もったいない」に残されたおいしさをぎゅっと「かおり」に凝縮した新感覚クラフト調味料です。

ASTRA FOOD PLANのミッション「かくれフードロス削減」をミッションに掲げ、食品加工場の現場から排出される端材などを独自技術「過熱蒸煎機」を用いることで乾燥・殺菌。風味豊かなアップサイクル調味料「タマネギぐるりこ®」を展開しています。

展示商品のご紹介

- タマネギぐるりこ(オリジナル)※40g、250g(業務用)／タマネギの甘みと旨みを凝縮。どんな料理にも合う万能パウダー。
- タマネギぐるりこ(旨辛エスニックスパイス)※40g／1月7日新発売。タマネギぐるりこをベースに、スパイス感と辛み、あと引く旨みを重ねた新フレーバー。

ASTRA FOOD PLAN(株)

12

深谷市



埼玉の新鮮な野菜で おいしいお漬物

地元・埼玉県をメインに国内の豊かな土壌で育まれた元気な野菜を使用。素材本来の味を活かす漬物づくりを大切にしています。

添加物を一切使用していないお漬物や天然素材から抽出した色素などを使用したお漬物など約150種類の商品を取り揃えております。

展示商品のご紹介

- ならづけクリームチーズ(埼玉県新商品AWARD2024金賞)
- さいたま梨のびくるす(漬物グランプリ2025金賞&特別賞受賞)
- 恋する梅の実(埼玉県新商品AWARD2023入賞)
- 秩父きゅうりびくるす(白・赤・燻香)(埼玉県新商品AWARD2023入賞)
- 野菜+バター(埼玉県新商品AWARD2022入賞) 他

マルツ食品(株)