

NEWS RELEASE

Shinkin Local Market（しんきんローカルマーケット）を JR新宿駅にて開催します。



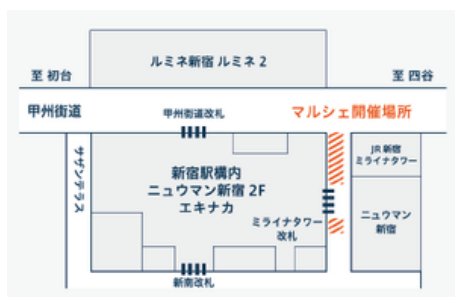
地域の魅力を、ぎゅっとひとつに。

地域の魅力を、ぎゅっとひとつに。

つくり手の想いや工夫が息づく品々を、もっと身近に。商品ひとつひとつの背景にあるストーリーやこだわりに触れながら、日常に小さな楽しみや発見をもたらすような地域の魅力ある商品を揃えました。選ぶ時間も、味わう時間も含めて価値となる体験を通じて、これまで気づかなかった魅力や、あらためて「いいね」と思える出会いが生まれる場をつくりたいと考えています。

イベント概要

本イベントは、信用金庫取引先である地域事業者が手がける商品と消費者を直接つなぐ販売機会の創出を目的として実施するものです。地域事業者の商品と首都圏の消費者が、物販イベントというリアルな場を通じて直接の接点を持つ機会を提供し、地域事業者の新たな可能性を後押しします。今回は新宿駅で開催されるルミネアグリマルシェに出店します。本イベントに出品されている商品について、商談・お取引をご希望の販路関係者様、または取材をご希望のメディア関係者様にはご案内が可能です。下記のお問合せ先までお気軽にご一報ください。



🕒 2026年9月17日(木)～23日(水・祝)
13:00～20:00 ※最終日のみ11:00～18:00

📍 JR新宿駅ミライナタワー改札外
(ニューマン新宿 2F エントランス前)
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55

ルミネアグリマルシェについて

「LUMINE AGRI MARCHE」は、都会と畑を結び、食の出会いと学びの機会をつくる、株式会社ルミネの農業プロジェクト「LUMINE AGRI PROJECT（ルミネアグリプロジェクト）」から生まれた都心型マルシェです。

コンセプトは、「愛せるものを食べましょう」。「農業」をテーマに、首都圏で暮らす生活者が、食の奥深さや多様性、自身の健康に向き合うことで、日々の暮らしを心豊かにすごせるような取り組みを行っています。

IG：@lumine_agriproject

《問い合わせ》

しんきん地域創生ネットワーク株式会社

※しんきん地域創生ネットワーク株式会社は信金中央金庫の100%出資の地域商社です。

📍 東京都中央区日本橋本町4-12-20 PMO日本橋本町 9 階
☎ 050-1751-8802
✉ sktrade@e-scb.co.jp
🌐 <https://shinkin-chiiki-net.co.jp/>
@skcn_official

(有)ぱんどら（山形県）



最上川あわゆき

3代目社長が初めて手がけた、ブランドの原点となる商品です。しっとりとした生地は、長年の試作を経て完成したこだわりの食感。機械では再現できないため、一つひとつ職人が手作りしています。生クリームは味ごとに種類を変え、生地との最適なバランスに仕上げられています。



花笠サンド

あんこは北海道産にこだわり、クッキーの風味を引き立てる甘さと口あたりに仕上げています。和の素材であるあんこと洋のクッキーを組み合わせることで、幅広い年代のお客様に手に取っていただきやすい、親しみやすい味わいの商品です。

Yoko's Cookies（群馬県）



Yoko's Signature Cookies

20年かけて完成させたオリジナルレシピのアメリカンクッキーです。アメリカ人の恩師から教わった味を原点に、試行錯誤を重ねて仕上げました。一般的なアメリカンクッキーよりも甘さを控え、どこか懐かしく、ほっとする味わいが特長です。



みそダーククランチクッキー

群馬の老舗「たむらや」の赤味噌「さざれ石」と群馬県産小麦粉を使用した、群馬ならではのクッキーです。味噌の旨みを生かしながら食べやすく仕上げ、ほんのり広がるコクと風味が楽しめます。幅広い世代に親しまれる味わいです。

(株)芳味（東京都）



ハム、ベーコン、チャーシュー、ウインナー

ロースハムとももハムは、厳選した国産豚肉を10日間以上じっくりと長期熟成させ、職人が手間をかけて「布巻製法」で仕上げられています。卵蛋白や乳蛋白などの増量剤は一切使用せず、肉本来の旨味と濃密なコクを極限まで引き出しました。ベーコンも10日以上長期熟成を経て作り、最大の特長は「スチーム（蒸気）を使わない」製法です。あえて手間のかかる乾燥と直火でのスモークをじっくりと行うことで、風味と脂の甘みを肉に閉じ込めました。国産豚バラ肉を使用したベリーチャーシューは、4日間、調味料へどぶ漬けする伝統製法を守り、保存料や発色剤を一切使わずに仕上げました。ウインナーは一口噛んだ瞬間に弾ける肉汁と、噛みごたえのある食感で、普段の食卓に一線を画す満足感をもたらします。

NEWS RELEASE

商品一覧

(株)丸正飯塚（東京都）



フルーツサンド

全国各地のフルーツサンドを食べ歩き、味や品質を研究して商品化した、こだわりのフルーツサンドです。フルーツの鮮度と作りたてのおいしさを大切にし、ワンランク上の味わいを追求しました。使用するフルーツは、旬や産地を見極めて厳選し、それぞれが最もおいしい状態でお届けしています。クリームは、動物性クリームならではのコクとミルクの風味を生かしながら、植物性ホイップをバランスよく配合。口どけの良さと軽やかな食べやすさを両立するとともに、冷やしても美しい形を保てるよう仕上げています。フルーツとクリームの一体感を楽しめる、満足感のあるフルーツサンドです。

ル・モンド・アリス（東京都）

アールグレイ、レディーガーデン



日本人の嗜好に合わせたオリジナルレシピで、国内で丁寧に仕上がっています。「ダスト（粉状の茶葉）」を取り除いているため、ティーバッグをカップに入れたままでも渋みや雑味が出にくく、最後まですっきりとした味わいをお楽しみいただけます。大きめのマグカップでたっぷりと抽出し、茶葉本来の豊かな香りと味わいをご堪能いただくのがおすすめです。香り高いアールグレイは、ストレートやミルクティーとしてはもちろん、焼き菓子や生クリームを使ったスイーツとのペアリングも抜群です。レディーガーデンは、クセのない澄んだ飲み口と爽やかな風味が特長の一杯。お食事や和洋問わずどんなスイーツとも相性が良く、朝の目覚めから日常のひと息つきたいときまで、シーンを選ばずいつでもお楽しみいただけます。

ストラク(株)（神奈川県）



のむわらび餅（和三盆糖・黒糖・抹茶）

本わらび粉をたっぷりと使用し、もちもちとした食感に仕上げた贅沢なわらび餅です。「飲む」だけでなく、牛乳と混ぜて「わらび餅ラテ」にしたり、パンに塗って「わらび餅トースト」にしたりと、さまざまな自分好みのアレンジをお楽しみいただけます。

素材にもこだわり、上品な甘みの和三盆糖、コク深い沖縄県産黒糖、香り豊かな宇治抹茶を使用。それぞれの素材が持つ風味を生かし、上品な味わいに仕上げました。本わらび粉を贅沢に使用しながらも、手に取りやすい価格を実現。ご自宅での楽しみはもちろん、ちょっとした手土産にもおすすめの一品です。

NEWS RELEASE

商品一覧

(有)ジョイファーム小田原（神奈川県）



ブルーベリージャム

原材料の7割以上にブルーベリーを使用したジャムです。化学合成農薬や化成肥料を使わずに育てたブルーベリーを、完熟したものから丁寧に手摘みしています。果実をそのまま味わっているような贅沢な味わいに仕上げました。パンやヨーグルトなどによく合います。



緑みかんシロップ

オレンジ色になる前の緑みかんを丸ごと搾ったシロップです。爽やかな香りとすっきりとした酸味が特長で、水や炭酸水、お酒で割ってお楽しみいただけます。化学肥料は不使用、化学合成農薬も慣行栽培基準の半分以下に抑えて栽培した緑みかんを使用しています。

明宝特産物加工(株)（岐阜県）



明宝ハム

国産豚もも肉のみを使用し、冷凍せずにフレッシュなまま加工。筋や血管を丁寧に取り除き、雑味のないすっきりとした味わいに仕上げました。食品添加物も極力抑え、豚肉本来の旨みを楽しめます。そのままでも美味しく、軽く焼くとさらに旨みが引き立ちます。



ハムトン

明宝ハムをスティックタイプに仕上げました。おやつやお夜食、小腹が空いたときに丁度良いお手軽サイズです。サラダやオードブルなど、切ってそのままでお召し上がりいただけます。

餡子研究所(有)大菊電化（愛知県）



手作り最中

好きな5文字で、あなただけの最中を贈りませんか？

今回は「ありがとう」「だいすき♡」「とうきょう」「TOKYO」

「JAPAN」をご用意しました。ご希望に合わせて、ひらがな・数字・アルファベットなどから、好きな文字を選んで組み合わせ、オリジナルの最中をお作りすることもできます。さらに、1個入りには「恋みくじ」や「四字熟語」を楽しめる最中も！国産もち米100%、北海道産あずき100%を使用し、甘さを控えたすっきりとした餡と、パリッとした皮の食感が魅力の最中です。



(株)松鶴園（愛知県）



まっ茶くらふとこ〜ら

「手軽に抹茶を楽しむ」をコンセプトにしたクラフトコーラです。着色料不使用。数種類のスパイスを使用し、健康を意識したすっきりとした味わいに仕上げました。抹茶の風味とスパイスの爽やかな香りが調和した、新感覚のクラフトドリンクです。



ほうじ茶スパークリング

厳選した雑味のない「加賀棒茶」と、国産ジンジャーペーストをやさしいてん菜糖で仕上げたこだわりのジンジャーエールにしました。着色料や香料は使用せず、すっきりと自然な味わいをお楽しみいただけます。

(株)東山八ッ橋本舗（京都府）



東山生八ッ橋（ニッキ、抹茶、栗）

創業92年の老舗として、生地づくりにこだわり続けてきました。もっちりとした食感が特長で、その味わいは多くのお客様から高い評価をいただいています。長年お付き合いのある取引先との継続的な取引に加え、有名アニメや大手企業とのコラボ商品等、多数のコラボレーション実績を有しています。伝統を守りながらも新たな挑戦を続ける、信頼と実績のあるメーカーです。

(株)トリプルバリュー（大阪府）



和歌山県有田産みかんバター

海藻栽培の有田みかん（山崎農園）とグラスフェッドバターをブレンド。みかんの爽やかな甘みとバターの豊かな余韻を楽しめます。深みのある味わいの中にも果実のフレッシュさが感じられます。



かけて食べる「ぶどう山椒醤油麴」

醤油麴のコクと旨みに、和歌山県有田川町産のぶどう山椒を合わせた調味料です。爽やかな香りとしびれるような辛味が特長で、料理のアクセントとしてお使いいただけます。肉厚で香り高いぶどう山椒ならではの風味をお楽しみください。

NEWS RELEASE

商品一覧

(株)セレクト（大阪府）



貝塚カレー（辛口）

貝塚特産の水なすと、全国的にも評価の高い木積たけのこを使用したキーマカレーです。水なすの豊富な水分を生かした「しゃばキーマ」スタイルで、野菜の旨みと爽やかな辛さが楽しめます。加工が難しい水なすは、あえて少し硬めのものを厳選して使用しています。



熊取カレー（甘口）

やさしい甘さの奥に、本格スパイスの香り。辛さを抑えながらも、スパイスの風味をしっかり感じられる本格派カレー。辛いものが苦手な方に是非食べていただきたい一品です。

梅義（和歌山県）



まるみかんゼリー

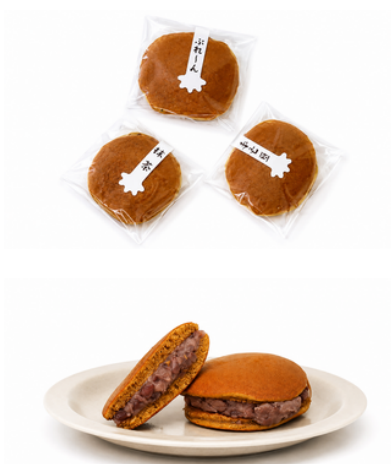
和歌山県産の温州みかんをまるごと閉じ込めた、見た目にも華やかなフルーツゼリーです。みかんのやわらかな果肉と爽やかな果汁を、みずみずしいゼリーで包み込みました。自然なみかんの香りとやさしい甘みが楽しめ、お子さまにも人気の一品です。1個でも満足感があり、デザートや手土産にもおすすめです。



和歌山フルーツゼリー詰合せ(4個入り)

和歌山県産の果実を手軽に楽しめる、みかん・桃・梅・はっさくの詰合せです。みかんのやさしい甘み、桃のまろやかな味わい、梅の爽やかな酸味、はっさくのさっぱりとした風味を気軽に食べ比べいただけます。ご家庭用はもちろん、ちょっとした手土産やおすそ分けにもおすすめです。幅広い年代の方に親しまれる詰合せです。

(有)板見製餡所（鳥取県）



どら焼き（小豆、抹茶、手亡豆、安納芋）

昔ながらの製法にこだわり、手作業で丁寧に焼き上げています。職人が丹精込めて作るからこそ実現できる、どこか懐かしく、心温まる味わいをお楽しみいただけます。小豆は鳥取県内の田中農場で丹精込めて育てられた最高級大納言小豆を使用。ふんわりと焼き上げた生地との相性も良く、素材本来のおいしさをお楽しみいただけます。抹茶は香り高い抹茶を使用し、和の風味豊かなどら焼きです。手亡豆はなめらかな口当たりと上品な甘さが特長。素材の風味を生かしたやさしい味わいで、幅広い世代に親しまれます。安納芋は種子島産安納芋の濃厚な甘みを活かし、まるで焼き芋のような自然な甘さとしっとりとした味わいをお楽しみいただけます。

(株)ヒラヤマ食品（鹿児島県）



黒豚みそ / 黒豚ゆずみそ

鹿児島県産の六白黒豚を100%使用し、黒豚ならではの旨みとコクを生かした鹿児島定番の郷土調味料です。生姜で臭みを抑えながらも、苦手な方にも食べやすいよう、やさしく甘めの味付けに仕上げました。生姜の配合は半年かけて改良を重ねたこだわりです。お子さまからご年配の方まで幅広く親しまれる味わいで、ご飯のお供はもちろん、焼きおにぎり、里芋の田楽、焼きナス、野菜スティック、焼肉のサンチュ巻きなど多用途にご使用いただけます。累計200万食を売り上げた定番の黒豚みそに加え、柑橘の爽やかな風味が黒豚のコクと調和する「ゆずみそ」も取り揃えています。