

全国 食の逸品 バイヤーズセレクション

企画概要

全国から集まる出展社の食品・飲料を百貨店・スーパー・マーケットのバイヤーが書類と試食会にて審査、特に高い評価を得た11品を選出いたしました！

審査基準

- ①パッケージデザイン
- ②見た目
- ③おいしさ
- ④オリジナリティ
- ⑤安心・安全
- ⑥地域性
- ⑦ターゲットマッチング
- ⑧こだわり・想い
- ⑨売価・コストパフォーマンス
- ⑩トレンド把握・ライフスタイル適正

| | | | | | | | |
|-----|------------|------|-------|-----|-------------------|------|-------|
| 企業名 | (株)共栄食糧 | 小間番号 | 4C-20 | 企業名 | (株)たかがきサービスステーション | 小間番号 | 4G-18 |
| 商品名 | 食べるオリーブオイル | 都道府県 | 香川県 | 商品名 | 紡ぎ七味(特製七味唐辛子) | 都道府県 | 和歌山県 |




瀬戸内海産ちりめんじゃこをはじめ12種の素材を使ってオリーブオイルに漬込んだ、小豆島の究極のご飯のお供。




和歌山県有田川町のぶどう山椒をふんだんに使った七味唐辛子です。爽やかな香りと奥の深い旨味を凝縮した高級感漂う七味唐辛子です。2018調味料選手権辛み部門最優秀賞受賞商品です。

| | | | | | | | | | | | |
|------|------------|------|------------|------|--------|------|------|------|------|------|-------|
| 企業名 | 木下水産物(株) | 企業名 | キンコーソース(株) | 企業名 | (有)樽の味 | | | | | | |
| 商品名 | ペタロ・ディ・マーレ | 商品名 | 黒豚みそ | 商品名 | 麹の鍋つゆ | | | | | | |
| 都道府県 | 和歌山県 | 小間番号 | 4G-18 | 都道府県 | 鹿児島県 | 小間番号 | 4C-9 | 都道府県 | 和歌山県 | 小間番号 | 4G-18 |




弊社独自の製法で、4年かけて出会った食感のまぐろの生ハム。この生ハムのもちもち感は、素材が代々伝わる日利毛により、まぐろの細胞が壊れていない、上質の天然まぐろを使用しているからです。




豚みそは鹿児島で昔から作られてきた郷土みそ。




アレルギー27品目すべて不使用の麹の鍋スープ。

| | | | | | | | | | | | |
|------|----------------|------|---------------|------|-------------|------|-------|------|-----|------|-------|
| 企業名 | ビストロdeナカガワ | 企業名 | フレンドフーズ(有) | 企業名 | (株)北海道食彩フーズ | | | | | | |
| 商品名 | 大納言あずき ほうじ茶バター | 商品名 | 京都下鴨風漣堂 完熟赤山椒 | 商品名 | 北海道昆布だしシリーズ | | | | | | |
| 都道府県 | 京都府 | 小間番号 | 4D-21 | 都道府県 | 京都府 | 小間番号 | 4D-21 | 都道府県 | 北海道 | 小間番号 | 4A-36 |




宇治産のほうじ茶特有のスマーキーな香りと濃厚なバターの風味から生まれる長い余韻、そして丹波大納言あずきの柔らかな甘みと食感をお楽しみいただけます。




真っ赤になるまで樹上で完熟させた山椒の実を乾燥させ、手作業で種と枝などを取り除き、果皮だけを石臼で挽いた山椒。強烈な刺激の中に品を秘めており、圧倒的な香りの良さが自慢です。




北海道の産地に拘り昆布まるごと練りこんだ液体濃縮萬能調味料。希少な根室歯舞産「ねこあし昆布だし」「ねこあし昆布だしきつお入り」、日高えりも産「日高昆布だし」、宗谷利尻産「利尻昆布だし」。

| | | | | | | | | | | | |
|------|---------------------|------|-------------|------|---------------|------|-------|------|------|------|-------|
| 企業名 | (株)結城酒店 | 企業名 | (株)ユーサイド | 企業名 | 和歌山県漁業協同組合連合会 | | | | | | |
| 商品名 | 樹齢80余年のマスカットベリーAワイン | 商品名 | セイアグリーマヨネーズ | 商品名 | 紀州まぐろ缶 | | | | | | |
| 都道府県 | 山形県 | 小間番号 | 4B-23 | 都道府県 | 京都府 | 小間番号 | 4D-21 | 都道府県 | 和歌山県 | 小間番号 | 4G-18 |




南陽市赤湯は、東北最古のワイナリーがある葡萄の産地。江戸時代よりぶどう栽培の歴史があり、そのなかで、樹齢86年の古木だけの果実で醸した、ワインを展示。日本ワインの源流をお伝えします。




自社工場で割卵した新鮮なセイアグリーヘルシーマヨネーズを使い、真空乳化機で製品の酸化を出来るだけ抑えて一釜ずつ丁寧に作った無添加のマヨネーズです。国産100%リンゴ酢、きび砂糖などその他原料にもこだわっています。




近海まぐろ延縄漁による活〆生鮮ひんちょうまぐろを厳選した「さくらびんちょう」を使用し、綿実油と食塩の薄味でマグロの旨味が感じられる逸品です。