

GFP  会議

2  19 *in* Kyusyu

登壇生産者



丘の上ファーム原農園 (長野県)

輸出実績

輸出先検討中

瓶内二次発酵シードル「La collina(ラ・コリーナ)」



- 内容量／750ml
- 保存方法／冷蔵
- 希望販売価格／3,000円(国内)
- おすすめの飲み方／カマンベールチーズ・ケーキと一緒に
- 希望輸出先／東南アジア(タイ等)、香港、中国
- 国内販売先／小売店、EC

小売

外食

- ✓ 伝統的な瓶内二次発酵で造られた、プレミアムシードル
 - 爽やかな口当たりで、一口飲めば丘の上の林檎畑を想像できるしっかりとした味わい
- ✓ 長野県の農園内で栽培したりんごを100%使用(減農薬栽培・エコファーマ認証取得済)
 - 「グラニースミス」・「紅玉」・「トキ」・「ブルムリー」4品種をブレンド

丘の上ファーム原農園 (長野県)

輸出実績

輸出先検討中

減農薬栽培りんご



- 内容量／応相談
- 保存方法／冷蔵
- 希望販売価格／応相談
- 希望輸出先／東南アジア(タイ等)、香港、中国
- 国内販売先／小売店、EC

小売

外食

- ✓ 寒暖差の大きく、日照時間の長い、果樹栽培に適した長野県南信州産のりんご(十数種)
- ✓ 最も美味しく食べられる旬の時期に収穫したりんごを産地直送で消費者に販売
- ✓ 減農薬栽培を行っており、エコファーマ認定を取得

鹿児島堀口製茶 有限会社 (鹿児島県)

輸出実績

米国・台湾・ドイツ等

ウーロンブラックティー



- 内容量／3g×6個
- 保存方法／常温
- 賞味期限／6ヶ月
- 希望販売価格／1,200円
- おすすめの飲み方／熱湯または氷水で
- 国内販売先／和香園店舗、EC等

小売

外食



- ✓ 紅茶とウーロン茶の中間の発酵で仕上げたオリジナルの茶種
- ✓ 風圧・水圧を用いた害虫駆除機、蒸気を用いた雑草駆除機等の独自の技術開発により、農薬に頼らない栽培方法（「スマートIPM農法」）を実践
- ✓ 契約農家を含む約270haの農園にて、米国輸出規制等にも対応した茶葉を生産

皮ごと濃縮野菜パウダー ベジベース&ベジスパイス

-全ての料理のベースとなる-

業務用
内容量
200g/1kg

ベジベース 1種

(じゃがいも・α化米粉
たまねぎ)

ジャガ芋・玉葱・米粉を弊社独自の配分でブレンド致しました！
常温で水に溶け、離乳食や介護食、災害時の非常食にも最適な食品です。

-色々な料理アレンジができる-

業務用
内容量
200g/1kg

ベジスパイス 7種

(人参/ジャガ芋/玉葱/ニンニク
かぼちゃ/レッドキャベツ/ほうれん草)

料理のワンポイントとして「ふりかけ」のように、サッとひと振りするだけで色々な料理へのアレンジや味付けが可能になります。

- 内容量 / 50g、1kg(業務用)
- 保存方法 / 常温
- 賞味期限 / 2年
- 販売価格 / 応相談
- おすすめの食べ方 / スープごはん、パン等
- 物流に係る注意 / 高温多湿を避ける

小売

外食



- ✓ 原材料は全て自社生産もしくは熊本県産のこだわり野菜 (ASIAGAP認証取得済)
- ✓ 玉葱等の旨味を凝縮したベジベースに人参やかぼちゃを加えると、簡単で美味しいスープに
- ✓ ベジスパイスは肉や魚等にふりかけると野菜のうまみで料理のレベルが一段階アップ
- ✓ 常温で水に溶けるため、離乳食や介護食、災害食、病後の回復食等にも使用可能

「青切りシークワサー100」



- 内容量／500ml
- 保存方法／常温
- 賞味期限／300日
- 希望販売価格／2,000円
- おすすめの食べ方／ジュース・お酒の割り材、揚げ物やサラダのドレッシングとして
- 物流に係る注意／直射日光・高温多湿を避ける、ワレモノ取扱要
- 国内販売先／EC

小売

外食



- ✓ 沖縄県大宜味村産のシークワサーのみを使用。酸度が高まる時期に収穫した「青切り」果実を丸ごと搾汁・瓶詰めしたストレート果汁100%ジュース
- ✓ 沖縄県の伝統果実であるシークワサーを幅広い消費者に届けたいとの思いから商品化
- ✓ 爽やかな酸味と香りが特徴で、果皮由来のわずかな苦みがコクとなり、奥行きのある味わい

冷凍おにぎり「九州おにぎり倶楽部」



- 内容量／1個90g
- 保存方法／冷凍
- 賞味期限／2ヶ月
- 希望販売価格／250円/個
- 物流に係る注意／冷凍輸送が必要
- 国内販売先／百貨店、生協、EC

小売

外食

- ✓ 日本のソウルフードでもあるおにぎりを海外に届けたいとの思いから、発達した冷凍技術を活かし、出来立てと変わらない味で輸出
- ✓ みつせ鶏・鯛めし・すき焼きの3種類。出汁を丁寧に取り、深みのある味に仕上げた
- ✓ 袋のまま電子レンジ加熱をするだけで手軽に食べられる

株式会社 ミヤチク
(宮崎県)

輸出実績 米国・台湾・香港・マカオ・
シンガポール・タイ等

牛部分肉 宮崎牛



- 内容量／セットおよびパーツ 各部位実重量
- 保存方法／冷蔵または冷凍
- 賞味期限／製造日より50日間（冷蔵）
製造日より2年間（冷凍）
- 物流に係る注意／冷蔵または冷凍輸送が必要
- 国内販売先／食肉卸・量販・外食・EC等

小売

卸

外食



- ✓ 宮崎生まれ宮崎育ちで宮崎県が指定する種雄牛由来、肉質等級4等級以上の黒毛和種
- ✓ 全国和牛能力共進会で「内閣総理大臣賞」を3大会連続受賞
- ✓ 2018年より2年連続で米国アカデミー賞アフターパーティー公式メニューに採用
- ✓ 対米認定食肉輸出工場での処理（高崎工場・都農工場）

GFP  会議
2019  *in* Hokkaido

登壇生産者



北海道チクレンブランド 赤身牛肉



- 生産管理／グループ一貫管理システム



- 賞味期限／45日(冷蔵)・2年(冷凍)
- 希望販売価格／応相談
- おすすめの食べ方／ステーキ・ローストビーフ等
- 国内販売先／生協他

小売

外食

- ✓ 地元の良質な牧草で育てた北海道産牛肉。成長ホルモン剤は不使用で安心・安全
- ✓ 和牛と比較し脂肪分が少ないためさっぱりしながら、柔らかさと肉味が楽しめる赤身肉
- ✓ シンプルな味付けで、ジューシーに焼き上げて食べるのがおすすめ (焼き過ぎに注意)

帯広市川西農業協同組合 (北海道)

輸出実績

米国・台湾・
シンガポール等

十勝川西長いも



- 保存方法／冷蔵
- おすすめの食べ方／薬膳スープ、長いもジュース、スティックフライ、とろろ
- 物流に係る注意／冷蔵輸送が必要



小売

外食



- ✓ 昼夜の寒暖差が大きい北海道十勝産。きめ細かく真っ白な肉質と粘りが特徴
- ✓ 輸出拡大に向け、土もの野菜としては世界初となるHACCP認証、および、SQF (Safe Quality Food) 認証を取得。また、地理的表示 (GI) 保護制度に登録
- ✓ 秋に収穫する「秋掘」と、土の中で越冬させ翌春に収穫する「春掘」により通年で出荷

株式会社 五洋物産 (北海道)

輸出実績

米国・タイ等

汎用冷凍惣菜

じゃがぼろ



- 内容量／1ケース：10個入×60袋(小売用)、50個入×14袋(業務用)
- 保存方法／冷凍
- 賞味期限／1年半
- 希望販売価格／約1,000円/10個(国内)(海外向け卸価格20円/個～)
- おすすめの食べ方／鍋物、デザート
- 物流に係る注意／冷凍輸送が必要
- 国内販売先／百貨店、スーパー、EC

小売

外食

- ✓ 素材は全て北海道産（一部調味料等は除く）
- ✓ 豊富な種類があり、鍋の具材からデザートまで幅広く楽しめる（カニ・パンプキンが鍋やラーメンの具材として、雪ぞだち・パンプキンは抹茶やきな粉を振りかけるなどスイーツとして）
- ✓ 餅のように皮が伸びる食感が特徴だが、皮はジャガイモ成分のため喉に詰まらない

株式会社 ショクレン北海道 (北海道)

輸出実績 中国・香港・ベトナム等

北海道産米「ななつぼし」



- 保存方法／冷蔵
- おすすめの食べ方／
寿司、丼ぶり、おにぎり
- 物流に係る注意／冷蔵輸送が必要、
温度変化による結露の発生に注意
- 国内販売先／スーパー、外食事業者
他

小売

外食



- ✓ 「粒張り」がよく弾力のあるやわらかな食感、噛めば噛むほど甘みがでてくる食味が特徴
- ✓ 寿司をはじめ、丼ぶり、おにぎりなど、白米そのものを味わう料理に最適
- ✓ 精米工場品質システムおよび精米HACCP認定工場にて精米（中国向けを除く）

株式会社 とかち製菓 (北海道)

輸出実績

マレーシア

冷凍ハラル和菓子「赤大福」



- 内容量／1個
- 保存方法／冷凍(-18℃以下)
- 賞味期限／1年
- 希望販売価格／非公表
- 物流に係る注意／冷凍輸送が必要
- 国内販売先／外食・ホテル、EC

小売

外食



平成30年度
農林水産大臣賞

- ✓ 北海道十勝産小豆を使用
- ✓ 原材料を一から見直す商品開発を行い、ハラル認証（マレーシアJAKIM認証）を取得
（対象商品数：23(大福、白玉、わらび餅、おはぎ)）
- ✓ 独自の冷凍流通ノウハウにより、日本国内と同水準の現地価格を実現

Ambitious Farm 株式会社 (北海道)

輸出実績

シンガポール

カラフルにんじん



- 内容量／約150g/本
- 保存方法／冷蔵
- 消費期限／約1ヶ月
- 希望販売価格／
200円/袋(400g)(国内)
- おすすめの食べ方／生食、酢漬け、
グリル、スープ
- 国内販売先／直売所、小売店、EC
- 希望輸出先／マレーシア

小売

外食



- ✓ 日本橋高島屋・北海道物産展への出店等、国内では多品種を特徴として展開
- ✓ カラフルで珍しく、フルーツのように食べられる等の理由でシンガポールで人気が高い
- ✓ 通常のオレンジ色以外に、柔らかく甘みが強い黄色（金美）、コリコリした触感でほんのり甘い紫色（パープルスティック）を生産

さいたま榎本農園
(埼玉県)

輸出実績 シンガポール・香港・タイ

薄皮ミニトマト「プチぷよ」



- 保存方法／冷蔵
- 賞味期限／10日以内
- おすすめの食べ方／コース料理の一品として(味付け不要)
- 物流に係る注意／冷蔵輸送が必要
- 国内販売先／飲食店、直売所、EC

小売

外食

- ✓ さくらんぼのようにツヤがあり、皮が薄く、口の中に残らない新食感の希少ミニトマト
- ✓ シンガポール・香港の高級ホテルへ、懐石料理食材として輸出。現在も香港に週1便発送
- ✓ 少量多品種を特徴とし、常時20種類以上（7色）を生産。料理に合わせた色・味のトマトの提供が可能