



[関西] 外食ビジネスウィーク 2018

全国 調味料パビリオン 出展情報を大公開!

▼▼入場料5,000円が【無料】になる来場事前登録はこちら▼▼

https://sys.trso.co.jp/food_kansai/reserve/reg_member.php?event_id=1

	<p>ローストビーフソース 1.160kg ／水牛食品(株)</p>	<p>ローストビーフの味が日本ではまだ定着しない時期、さまざまな味が開発された中で開発しました。 本醸造醤油をベースに、レモンを上品に効かせたさっぱり風味となっております。</p>
	<p>具の多いタルタルソース ／(有)タケモリ</p>	<p>国産ゆで卵、玉葱をふんだんに使用し、コクのあるタルタルソースに仕上げました。具材たっぷり食材から垂れにくくフレッシュな味わいのあるタルタルソースです。</p>
	<p>オリーブ燻製 オリーブオイル ／小豆島ヤマイチ</p>	<p>小豆島産オリーブ樹木でスモークウッドを作り、オリーブオイルや醤油を冷燻製にした、初めての燻製調味料です。</p>
	<p>みそ汁サーバー ・サーバー用味噌 ／ひかり味噌(株)</p>	<p>いつも出来立ての新鮮なみそ汁をロス無くいつでも提供できる「みそ汁サーバー」を無償貸与いたします。 「味の安定化」「作業の効率化」を同時に実現いたします。 お客様の環境、条件等各種ご提案させていただきます。</p>
	<p>海人の藻塩 ／朋和商事(株)</p>	<p>藻塩の先駆者として、1998年以来、藻塩のみを作り続けております。看板商品である「海人の藻塩」は、全国の百貨店、スーパー等に並んでいます。使用している海水と海藻は純国産です。</p>
	<p>濃縮つゆ:浪華シリーズ 化学調味料無添加 ／京阪産業(株)</p>	<p>浪華(なにわ)シリーズは天下の台所と呼ばれた大阪浪花から自然で健康的なものを提供しようというコンセプトから化学調味料に頼らず、本醸造醤油に厳選した鰹や昆布でしっかりと味を整えた至極の逸品です。</p>
	<p>無添加八丁味噌 ／(株)まるや八丁味噌</p>	<p>江戸時代から続く伝統製法にこだわり、約2メートルの木桶に約3トンの重石を職人が積上げ、2年以上かけて天然醸造します。大豆の旨みがギュッと詰まった深い味わいです。</p>
	<p>唐辛子小町 純国産焙煎一味 ／(株)オーシャンズ</p>	<p>純国産の原料を使用した一味唐辛子です。丁寧に焙煎していますので辛いだけでなく“うま味”があり、いままでの一味とはひとあじ違います。和食はもちろん、様々な料理にお使いいただけます。</p>
	<p>ねこあし昆布だし ／北海道食彩フーズ(株)</p>	<p>北海道根室近海で採れた猫足昆布を特殊技術によりご家庭で簡単に使える液体濃縮万能調味料にしました。 料理に合わせて2~17倍に薄めて頂くだけで素材の旨味と甘味を引き出します。</p>
	<p>蔵匠 樽仕込み ／湯浅醤油(有)</p>	<p>混ぜものをしない本当の醤油が少ない中、無添加でおいしい醤油を作りたいという思いで、杉樽1年半仕込みの天然醸造。大豆・小麦は国産、塩は長崎の塩、と原料にもこだわって作りました。</p>



[関西] 外食ビジネスウィーク 2018

全国 調味料パビリオン 出展情報を大公開!

▼▼入場料5,000円が【無料】になる来場事前登録はこちら▼▼

https://sys.trso.co.jp/food_kansai/reserve/reg_member.php?event_id=1

	スタミナ源たれ ／上北農産加工(株)	半世紀にわたり、青森の味として「源たれ」と親しまれ、青森県産りんご、にんにくと国産生野菜を使用したナチュラルな味わいのノンオイルのたれです。さっぱりとしてスパイシーなタレは何んでも使える万能調味料です
	喫茶店の銀皿 ナポリタンソース ／大洋産業(株)	昔懐かしいナポリタンがかけて炒めるだけで出来上がります。化学調味料無添加。
	青ゆずこしょう ／(株)かぐらの里	宮崎県産の青ゆずの皮と青唐辛子を塩漬けブレンドした、九州特産の香辛料。粒が粗めなので、ゆずの香りと食感が楽しめます。塩分控えめ。 着色料・香料等の添加物は一切使用していません。
	越前塩 ／(有)越前塩	福井県越前町の浜から汲み上げた海水を温室で噴霧させながら太陽光と風の力で水分を蒸発させます。濃縮海水を火力を使って釜一日からして攪拌しながら、じっくりと手作業で煮詰めて作り上げた天然塩。
	真鯛濃縮スープ ／(株)トラスト・ジャパン	瀬戸内海の真鯛のあらから丹念にじっくり時間をかけ熱水抽出し、格別の香りとコク・旨みのある商品ができました。12倍に水で希釈するだけでおいしい真鯛ラーメンのスープになります。鯛飯・鯛茶漬けにも最適です。
	舞妓はんひい〜ひい〜 一味 ／(株)丸や	国産ハバネロ唐辛子を契約農家で専用に栽培し、上質の国産本鷹唐辛子とあわせ、製法から調合までひとつひとつこだわり、しっかりした辛味と唐辛子の旨味を味わえる一味唐辛子です。
	ハラールみりん風 ／(株)二宮	和食のテリ、ツヤ、旨みを出す必須調味料ハラールみりん風
	サヌキ白みそ ゴールドラベル 業務用 ／(株)イツツみそ	讃岐白味噌は濃厚でコクある甘みが特徴。綺麗な黄白色の白味噌は料理映えます。和食全般、汁物、鍋・各種スープ、西京漬け味噌床、和菓子、洋菓子、創作ソースなどに。容量は少サイズから20kgまで可能です。
	セイアグリーマヨネーズ ／(株)ユースイド	自社工場にて割卵した「セイアグリー健康卵」の卵黄を使い、真空乳化機にて製品の酸化を出来る限り抑えながら作った完全無添加のマヨネーズ。液卵を使用しておりませんので卵の風味を感じていただけます。

★この他にも、差別化・独自化に役立つ企画が盛りだくさん!★

約300社の出展社による新商品・新サービスを集めた『新商品コレクション』や、飲食店でも集客のキーワードとなっている健康・ヘルシーに関わる商品・サービスを集めた『健康・ヘルシーコレクション』を活用して、集客力アップや看板メニュー開発、店舗の課題解決のヒントをお探し下さい!

来場事前登録はこちら https://sys.trso.co.jp/food_kansai/reserve/reg_member.php?event_id=1