

ちば

CHIBA

The 50th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2025

2025年
3月11日(TUE)~14日(FRI)

東京ビッグサイト南展示棟2ホール

9:30 ~ 17:00 (最終日は16:30まで)

小間番号: S2-K15



1 旭食肉協同組合 (旭市)

千葉県産いも豚の精肉と加工品



千葉県産いも豚の精肉と加工品を自社で製造しています。いも類メインの飼料により、自然な甘みを感じるお肉です。加工品は他にはない、自社オリジナル商品に注力しています。

担当 大木 TEL 0479-63-1521
MAIL ooki@asahi-shokuniku.or.jp



2 株式会社 シェフミートチグサ (千葉市)

千葉県産ハム/ソーセージ



千葉県産原料肉を使用し、熟成は氷温域で高鮮度保持化できる「氷温*熟成」によりじっくりと素材の旨味を引き出しております。「千葉で一番おいしいハム・ソーセージを造る」という想いで「一」と名前を込めました。

担当 石井 TEL 043-259-3705
MAIL k-ishii@chefmeat.co.jp



3 千倉水産加工販売株式会社 (船橋市)

輸出可能

しめさば(プレーン / 昆布メ / あぶり)



国産さばを三枚におろして腹骨を除去し、小骨を抜いた後弊社独自のまろやかな調味酢で、じっくり漬け込みました。プレーンタイプの他、おぼろ昆布シートをのせた「昆布メ」、皮目を炙った「あぶり焼き」と各種対応いたします。

担当 古川 TEL 047-420-8088
MAIL n.furukawa@chikurasuisan.co.jp



4 新生水産株式会社 (船橋市)

輸出可能

冷凍鮪切り落とし



弊社の冷凍鮪切り落としは、鮪は通常-40℃での保管が必要となる、-18℃で輸送・保管ができるのが特長です。沖縄の雪塩を使用し、もっちりした旨味のある商品です。

担当 長田 TEL 047-409-2937
MAIL k.nagata@sinsei.co.jp



5 マルユー株式会社 (君津市)

輸出可能

冷凍厚焼玉子



玉子製品専門メーカーです。厚焼玉子・錦糸玉子・桜田夫などお寿司商材を自社工場にて製造しております。玉子製品に関するご相談お待ちしております。

担当 森 TEL 0439-35-2267
MAIL mori@maruyufoods.co.jp



6 株式会社 商和 (千葉市)

輸出可能

ヴィーガン餃子



動物性原料を一切使用していない、ベジタリアン餃子です。日本ヴィーガン協会にて認定されているので、ヴィーガンの方でも、美味しく召し上がれます。

担当 星野 TEL 090-7255-2655
MAIL youiti-hoshino@gyouza-showa.co.jp



7 株式会社 やます (市原市)

輸出可能

落花生加工品 / 菓子



落花生王国千葉県からの贈り物！特選ピーナツペースト、風味豊かな菓子、そしてほくほく食感のゆで落花生オオマサリをぜひお試しください。

担当 林 TEL 0436-21-2637
MAIL hayashi@yamasu.com



8 株式会社 千葉穀物 (山武市)

千葉県産有機穀物の加工品(焼菓子 / 乾麺)



千葉県産の有機穀物を使用した手作りの焼菓子や、そば・うどん・麦茶など各種の加工品をご用意しております。

担当 杵島 TEL 080-1080-9264
MAIL hiro.k@kijimagroup.co.jp



9 株式会社 穴太ホールディングス (君津市) 輸出可能 ちばの発酵食品

千葉県産米を使用した甘酒



自社農場で栽培した千葉県産「粒すけ」と厳選した「米麹」のみで作る米麹甘酒です。粒すけで作った甘酒はとろりとした滑らかな口当たりでお米の発酵の甘みをお楽しみいただけます。無添加・ノンアルコールの商品です。

担当 永岡 TEL 090-7557-2164
MAIL service@anou-group.co.jp



10 ジーレックスジャパン株式会社 (市原市) 輸出可能 ちばの発酵食品

日本酒(純米大吟醸)/リキュール



海外でも人気のある純米大吟醸やリキュール。またミネラルウォーターや和菓子も紹介できます。私達は、現地でもより販売が促進できるように協力することで、成長してきました。共に成長しましょう！

担当 石川 TEL 043-663-3015
MAIL info@g-rexjapan.co.jp



11 株式会社 ヤマニ味噌 (佐倉市) 輸出可能 ちばの発酵食品

千葉県産大豆と米を使用し、伝統の「種みそ」で仕込んだ木桶仕込み味噌



「個性の異なる味噌を合わせると極めておいしくなる」これは味噌職人の間で古くから言い伝えられている、お味噌を最高に美味しく食べるコツです。100年続く種みそで仕込んだ4種の味噌を、お好みのブレンドでお楽しみ頂けます。

担当 藤川 TEL 043-485-4111
MAIL info@yamanimiso.jp



12 窪田味噌醤油株式会社 (野田市) 輸出可能 ちばの発酵食品

蔵元自慢の米味噌をベースにした、だし入り液状味噌



大さじ1杯で味噌汁一人前、さっと溶けてあっという間に美味しい味噌汁が出来上がります。房州産鰯節・鯖節・鰯干の三種をブレンドしました。無添加の品の良い風味とまろやかでほんのり甘い味わいをお楽しみ下さい。

担当 桑谷 TEL 090-6566-5073
MAIL m-someya@kubota-noda.co.jp



13 タイハイ株式会社 (匝瑳市) 輸出可能 ちばの発酵食品

伝統の木桶で発酵・熟成させた醤油



タイハイの醤油は大桶と呼ばれる高さ約3mの杉の木でできた桶で約1年間醸造します。大豆、小麦、塩で作られており、それらは全て国産です。私たちはその伝統的な手法を140年以上続けております。

担当 赤津 TEL 070-2299-2665
MAIL tomoaki-akatsu@taiheig.co.jp



14 株式会社 リオ kazusa-smoke (木更津市) 輸出可能 ちばの発酵食品

スモークド・ブルーベリーメープルシロップ



醤油や食用油脂など液体調味料を燻製加工しています。燻製業界で初めて有機JASの認証を取得し、千葉県産の醤油や有機栽培されたブルーベリーを使用した調味料の加工・製造をしております。OEM・PBお気軽にご相談ください。

担当 市川 TEL 0438-71-1700
MAIL contact@kazusa-smoke.com



15 株式会社 須藤牧場 (館山市) 輸出可能 ちばの発酵食品

牛乳 / 飲むヨーグルト / チーズ



アニマルウェルフェアに配慮し、放牧場で自由に育ったジャージー牛のミルクを自社で丁寧に加工。特別な技術で牛一頭からのミルクをお届けする「シングルミルク」を独自開発。これまでにない乳製品を提供します。

担当 須藤 TEL 090-1990-1147
MAIL sudou.makiba@sudo-farm.com



16 株式会社 竹りん GIBIER JAPON (茂原市) 輸出可能 ちばの発酵食品

ジビエ猪肉スライス



さっぱりとした中にも旨味を感じる猪肉は、自然の中で育まれた食材です。シンプルに焼いて塩で食べると肉の味がよくわかります。甘辛い割り下で食べるすき焼きも猪肉との相性が良く、おすすめです。

担当 宮崎 TEL 0475-24-5522
MAIL honten@chikurin.gr.jp



(株)ヤマニ味噌 **11** 輸出可能 ちばの発酵食品 **12** 窪田味噌醤油(株) 輸出可能 ちばの発酵食品

ジーレックスジャパン(株) **10** 輸出可能 ちばの発酵食品 (株)穴太ホールディングス **9** 輸出可能 ちばの発酵食品

(株)千葉穀物 **8** (株)やます **7** 輸出可能 (株)商和 **6** 輸出可能 マルユー(株) **5** 輸出可能

BOOTH MAP

小間番号 **S2-K15**

旭食肉協同組合 **1** (株)シェフミートチグサ **2**

新生水産(株) **4** 輸出可能 **3** 千倉水産加工販売(株) 輸出可能

S2-C15 奈良県ブース S2-K18 岡山県ブース






**千葉県には
様々な発酵食品が
あります!!**

利根川の水運を活かしたしょうゆやみりん、日本酪農発祥の地・安房地域のチーズなど、県内各地で様々な文化や産業を発展させてきた「発酵」は千葉県の魅力の一つです。千葉県は、「発酵」をテーマに大阪・関西万博に出展するなど、千葉の発酵を世界に向けて発信しています。今回のFOODEX JAPAN 2025千葉県ブースでも千葉の発酵食品が出品されています。是非、千葉の発酵の魅力を発見してください。


