



令和5年度 伴走型小規模事業者支援推進事業

# オールクレ・クレコレバイヤーズ商談会

---

## 【出展商品カタログ】

開催日時：令和6年1月17日（水） 13：00～17：30

開催会場：クレイトンベイホテル 3階天の間

〒737-0822 呉市築地町3-3 0823-26-1111

呉 広 域 商 工 会

# オールクレ・クレコレバイヤーズ 商談会

## ◆目的

呉市内の小規模事業者の販路開拓と商品開発を目的とし、呉市内の支援機関等が協力して行う、地域最大級の商談会です。

首都圏・関西圏・広島地区等のバイヤーをリアルまたはオンラインで招聘し、販路の拡大を目指すとともに、顧客ニーズやバイヤー評価を直接聴くことで、商品のブラッシュアップに繋げる取り組みです。

## ◆スケジュール

時 間	内 容
12:00～	受 付（展示準備）
13:00～13:20	開会挨拶・商談会説明
13:20～13:40	指名商談① 商談20分（入替10分）
13:50～14:10	指名商談② 商談20分（入替10分）
14:20～14:40	指名商談③ 商談20分（入替10分）
14:50～15:10	指名商談④ 商談20分
15:10～15:30	中休憩（20分）・フリー名刺交換
15:30～15:50	指名商談⑤ 商談20分（入替10分）
16:00～16:20	指名商談⑥ 商談20分（入替10分）
16:30～16:50	指名商談⑦ 商談20分（入替10分）
17:00～17:20	指名商談⑧ 商談20分
17:20～	アンケート記入・閉会挨拶・展示撤去

※1）指名商談は、1コマ20分間です。各コマの間に10分間のインターバルを挟みます。

※2）指名商談の無い時間帯は、フリー商談（名刺交換等）が可能です。

## 【 出 展 者 様 】 注 意 事 項

### ① 当日の物品搬入について

- ・ 11時より搬入可能です。
- ・ 駐車はクレイトンベイホテルの駐車を1事業者1台まで利用可能です。
- ・ 搬入の際に必要な台車などは、各事業者にてご準備ください。
- ・ 混雑時は、譲り合いの上事故の無いようお願いいたします。

### ② 名刺を充分にご準備ください。

- ・ 受付で2枚ご提出頂くほか、名刺交換に必要です。  
(バイヤー25者(予定)・出展事業者21者)

### ③ 展示ブースについて (PRが重要)

- ・ 机：横180cm×幅60cm、椅子：2脚を準備します。
- ・ 背面及び仕切りはありません。ポスターなど掲示の場合はご注意ください。  
(ホテルの壁は、粘着力の弱いテープでの貼付け可能。ガムテープは不可)
- ・ 幟(のぼり)は自立式を準備してください。
- ・ 電源が必要な方は、延長コード(4~5m)をご持参ください。
- ・ 隣の出展ブースとの幅は約100cm、机と背面壁は1.5mです。  
※パネル等は、良く見える大きさと、キャッチコピー・画像・イラストを！  
※商品や自社に似合った服装で、視覚的な差別化を。  
※自社ブースでは「笑顔」の対応

### ④ 試食について

- ・ 商談の数、バイヤーの数を想定してご準備ください。大きさ、量はどこよりも大きく。
- ・ オンライン商談のバイヤーへの試食品は事前送付となります。

## 【 バ イ ヤ ー 様 】 注 意 事 項

### ① 当日は、12時30分までにご来場ください。

駐車はクレイトンベイホテルの駐車場を利用可能です。

### ② 受付にて、名刺を2枚お預かりします。(1枚は名札用、1枚は受付記録)

### ③ 商談ブースについて

机：横180cm×幅60cm、椅子：2脚を準備しております。

背面及び仕切りはありません。

※隣の商談との幅は約100cmです。

### ④ 商談終了ごとに、【評価シート】のご記入をお願い致します。

必要事項を記入していただき、お帰りの際に受付へ提出してください。

## 目次

出展番号	区分	出展企業	展示代表商品	掲載ページ
1		(ピッツェリア ナリポ) PIZZERIA NALIPO	ナリポの揚げピザ (瀬戸内レモン・音戸ちりめん編) (呉産牡蠣・アンチョビモッツアレラ編)	1
2		株式会社 ヴァンカトル	いちじくパウンド まんまるレモンケーキ	2
3		(テリー) T e l l y	Telly Lemon Cookie	3
4		安芸灘わかめ	漁師の安芸灘わかめ (カットわかめ) 漁師の安芸灘うに (塩水ウニ) 漁師の安芸灘塩蔵茎わかめ ほか	4
5		有限会社 点心 (珍来軒)	呉冷麺 2食セット	5
6		ユニオンフォレスト 株式会社 (PEAcE NUTS café)	HAPPYマルゲリータ ピースナッツクッキー缶	6
7		(モークス) 株式会社 M O R K S	“柑橘酒家 檸々監修” お出汁香る檸檬ポン酢	7
8		(トモタス) 株式会社 T o m o t a s u	レモンスパイス	8
9		株式会社 あすなる	呉大和かしこ・呉大和塩かしこ 呉大和カットしいたけ ほか	9
10		盛川酒造 株式会社	(はくこう) 白 鴻 酒粕アーモンド	10

ア イ コ ン



加工食品



雑貨

## 目次

出展番号	区分	出展企業	展示代表商品	掲載ページ
11		(ちとし) 千稔ぶどう園	冷凍ぶどう (シャインマスカット)	11
12		株式会社 クレセント	呉とびしまレモンケーキ輪 WA	12
13		株式会社 総合センター (クレイトンベイホテル)	戦艦大和のカレイライス 戦艦陸奥のすき焼き	13
14		(ななくにみやまようほうえん) 七国見山養蜂園	藻塩と完熟檸檬のはちみつ JELLY 初夏のはちみつ	14
15		有限会社 松本商店	わしらの阿賀もんわかめ 130g	15
16		山本倶楽部 株式会社	安芸の島の実 江田島搾り 安芸の島の実 フレーバーオイル	16
17	 	(レインボー サケ) 株式会社 Rainbow Sake	酒粕ペースト・酒粕ペースト入り キッシュ～冷蔵庫の片隅に～ ほか 瀬戸内海四季の金彩ぐい呑み	17
18		株式会社 ワタオカ	ねこじゃすり (グレイッシュピンク・ライトグレー)	18
19		株式会社 制服のフジ	2way ショルダーバッグL	19
20		(カマル) 株式会社 QAMAR	(カマル マルチ ウォータータンク) QAMAR MULTI WATERTANK	20
21		チャレンジコーナー 広島県立 音戸高等学校	商品は当日出品	—

ア イ コ ン



加工食品



雑貨

<p style="text-align: center;">1</p>  <p style="text-align: center;">加工食品</p>	<p style="text-align: right;">住所 〒737-0052 呉市東中央2丁目2-20</p> <p style="text-align: right;">TEL 0823-27-3163</p> <p style="text-align: right;">E-mail <a href="mailto:nalipo@nalipo.net">nalipo@nalipo.net</a></p> <p style="text-align: right;">URL <a href="https://nalipo.net/nalipo/">https://nalipo.net/nalipo/</a> <a href="https://nalipo.net/pizza-fritta/">https://nalipo.net/pizza-fritta/</a></p> <div style="text-align: right;">    </div> <p style="text-align: center;"><b>PIZZERIA NALIPO</b></p> <p style="text-align: center;">(ピッツェリア ナリポ)</p>	
	<p style="text-align: center;">商品名</p>	<p>① ナリポの揚げピザ（瀬戸内レモン・音戸ちりめん編）</p> <p>② ナリポの揚げピザ（呉産牡蠣・アンチョビモツァレラ編）</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">商品紹介</p>		<p>① レモン・ちりめん【商品情報】</p> <p>提供可能時期：11～7月 温度帯：冷凍</p> <p>賞味期限：3カ月 内容量：160g</p> <p>主原料産地：レモン・ちりめん（呉産）、小麦粉・モツァレラ（イタリア産）</p> <p>希望小売価格：918円（税込）</p> <p>【商品の特徴】</p> <p>イベント看板メニューの「ナリポの揚げピザ」！ ナポリで学んだ経験を活かし、カリッと揚げたサクサク生地&amp;とろ～りのモツァレラ。</p> <p>呉市の特産品（レモン・ちりめん）と蜂蜜を詰めた甘じょっぱい揚げピザです。</p>
		<p>② 牡蠣・アンチョビ【商品情報】</p> <p>提供可能時期：11～4月 温度帯：冷凍</p> <p>賞味期限：3カ月 内容量：160g</p> <p>主原料産地：牡蠣（呉産）、小麦粉・アンチョビ・モツァレラ（伊産）</p> <p>希望小売価格：1,026円（税込）</p> <p>「美味しい揚げピザの食べ方」</p> <p>1）自然解凍 2）電子レンジで（500W1～2分）</p> <p>3）トースターで（250℃ 2～3分）</p> <p>【商品の特徴】 その美味しさは「絶品」の一言。その中でも人気の商品の、呉市の特産品（牡蠣）とアンチョビを詰めて揚げたピザとなっています。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">出展者紹介</p>	<p>【代表】 成本 豊さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】</p> <p>本格的なナポリピッツァを呉に！「ピッツァを通して笑顔の架け橋を！」という想いで2010年に開業。ナポリで学んだ同じ製法でピッツァを作り、薪窯で焼いています。こだわりの生地は「小麦粉、塩、酵母、水」のみで添加物を使用していません。</p> <p>【製造工程でのポイント】【1】生地練り（オリジナル配合）⇒成形・発酵⇒【2】トッピング（地産地消食材）⇒加熱⇒【3】急速冷却（プラスチックラiser使用）⇒包装⇒検品</p> <p>食材の検品・保管と調理器具の洗浄・消毒。 生産物賠償保険加入。</p>

2



加工食品

株式会社

ヴァンカトル

住所 〒737-0046 呉市中通 1 丁目 3-20

TEL 0823-24-8373

E-mail [nishimaki.ouchi@gmail.com](mailto:nishimaki.ouchi@gmail.com)URL <https://o-r-nishimaki.jp/>

商品名 ① いちじくパウンド ・ ②まんまるレモンケーキ

商



① いちじくパウンド【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：冷蔵・冷凍

賞味期限：35日 内容量：1個（60g）

主原料産地：いちじく（トルコ産）

希望小売価格：378円（税込）

【利用シーン】「夜に食べたいケーキ」をキャッチコピーにした洋酒の入った大人のお菓子。

品

【商品の特長】しっとり食感の生パウンドケーキに仕上げ、味の決め手に、洋酒に漬け込んだフルーツを入れ焼き上げ、焼き上げ後に、もう一度、洋酒をたっぷり塗りましました。呉の名所「入船山記念館」の壁紙（金唐紙）をモチーフにしたパッケージ。

紹



② まんまるレモンケーキ【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：冷蔵・冷凍

賞味期限：35日 内容量：1個（40g）

主原料産地：レモン（広島県産）

希望小売価格：356円（税込）

【商品の特長】広島県産のレモンを使い、焼き上げ後に洋酒をたっぷり塗り、レモンチョコレートでコーティングする事でしっとり食感を

キープ。レモン型でなく、まんまるな形が特徴。親しみあるパッケージです。

出

【代表】西牧 竜也さん



【バイヤー様へのメッセージ】

アットホームなフレンチレストランとして2014年オープン。当初からの思いは「食を通じて人生が豊かになるお手伝い」。皆様の幸腹な時を創出できるように日々励んでいます。2023年7月洋菓子店を承継し、新たな洋菓子を創造します。

安心・安全な食の提供を心掛けています。

紹

【製造工程でのポイント】

混ぜる ⇒ 成型 ⇒ 焼成 ⇒ 冷蔵 ⇒ カット ⇒ 洋酒を塗る ⇒ 袋詰め ⇒ 冷却



食品衛生管理シェフが、徹底した調理器具の殺菌・消毒。ビジネスプロテクター証券加入

3



加工食品

T e l l y  
(テリー)

住所 〒737-0903 呉市焼山西 3-17-5

TEL 090-1567-8622

E-mail [akcm\\_hk\\_83@icloud.com](mailto:akcm_hk_83@icloud.com)URL <https://www.instagram.com/explore/tags/tellyakeyama/>

商品名

Telly Lemon Cookie

商  
品  
紹  
介

## 【商品情報】

提供可能時期：通年

温度帯：常温

賞味期限：製造から3週間

内容量：5枚入り・20枚入り

主原料産地：呉市豊島産

希望小売価格：378円(税込)

～1,026円(税込)

介

【商品の特徴・ストーリー】 知人のレモン農家さんのレモン畑へ撮影に行った際、作業の大変さを改めて感じました。全ての原材料には作り手が存在し、その思いを大切にしたい誰からも愛される商品に仕上げたいという思いから、自然の恵みを生かして製造しています。良さをふんだんに活かせるよう保存料や、人工甘味料などは使用せず無添加でお子さまにも安心して食べていただけます。

【利用シーン】 ある程度の日持ちもし、ちょっとした手土産からあらゆるギフトに最適。(結婚式、イベントでのプレゼント配布など) お子様やお家でのおやつにもおすすめ。

出  
展  
者  
紹  
介

【代表】 藪下 愛さん



【バイヤー様へのメッセージ】

新鮮な豊島産レモンを皮まで丸ごと使ったレモンクッキー、すりおろした生姜がスパイシーなジンジャークッキー、ほのかに感じる塩味がくせになるマカダミアなど、安心して食べられるクッキー、レモネード等を販売しています。どこか懐かしくも、ありそうで無かったレモン味のクッキーは世代問わず好まれています。自然豊かな地元や、人々への小さな何かになれば。という思いから県を越えて姉妹で協力し起業しました。

介

【製造工程でのポイント】

生地をカット、加熱、梱包まで手作業で行っており、異物混入が無いよう目視検査を再々行う。加工、加熱は厨房での作業、梱包は個室で行っており、現状全て手作業になっています。

4



加工食品

## 安芸灘わかめ

住所 〒737-0137 呉市広小坪1丁目70

TEL 0823-76-5545

E-mail [akinada-wakame@outlook.com](mailto:akinada-wakame@outlook.com)URL <https://www.instagram.com/akinadawakame/?hl=ja>

商品名		① 漁師の安芸灘わかめ（カットわかめ）、② 漁師の安芸灘うに（塩水ウニ）、③ 漁師の安芸灘塩蔵茎わかめ ほか	
商 品 紹 介	① カットわかめ 	提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：1年 内容量：15g 主原料産地：呉市 希望小売価格：320円（税込）	【商品の特徴】安芸灘でも有数な急流で種苗から育て、一番良い方法で加工しています。塩蔵ワカメを塩抜きして乾燥させ、塩抜き・洗浄はろ過滅菌海水を使用し、最終洗浄で真水を使用しています。 【利用シーン】肉厚で、風味・食感が良く、サラダ、汁物、酢の物など色々な料理に。
	② 塩水ウニ 	提供可能時期：7月中頃～8月末 温度帯：冷蔵 賞味期限：5日 内容量：50g 主原料産地：呉市 希望卸し価格：2,376円（税込）	【商品の特徴】安芸灘わかめを与えたウニで、自ら養殖・製造することで、鮮度や品質の高いものを提供できます。無添加でウニ本来の風味・甘味が味わえ、甘みが強く、濃厚です。身入りもとても良いです。 【利用シーン】市場でも希少な赤うにを養殖し塩水ウニにしました。中のザルごと取り出し、水分を切ってお召し上がり下さい。
	③ 塩蔵茎わかめ 	提供可能時期：通年 温度帯：冷凍 賞味期限：2年 内容量：20kg 主原料産地：呉市 4,320円（税込）	【商品の特徴】朝採れわかめを、湯通し→冷却→塩付け→冷凍保存→芯取りしてあります。肉厚で歯ごたえが良く栄養豊富です。 【利用シーン】歯ごたえ・食感がとても良く、栄養豊富です。塩抜きして、サラダ、酢の物、煮物など色々な料理に合います。
出 展 者	【代表】沖田 和博さん 	【バイヤー様へのメッセージ】 10年前にわかめ養殖を始め、生まれも育ちも広島県を目指して種苗生産にも成功。自分たちで育てたわかめのみを使用し、生、乾燥、塩蔵に加工します。また、最近では赤うにの養殖も始め、安心・安全な商品をお届けします。	
	紹 介	【製造工程でのポイント】 広島県で民間としては初めてわかめの種苗生産に成功し、呉市広産の安心・安全なわかめです。自分たちで育てたわかめを、その日のうちに加工。異物検査・官能検査。 あんしんフード君に加入  	

5



加工食品

有限会社 点心

(珍来軒)

住所 〒737-0052 呉市東中央 1-11-21

FAX 0823-22-3947

E-mail [chinraiken.kure@gmail.com](mailto:chinraiken.kure@gmail.com)URL <https://www.kure-reimen.com/>

商品名

呉冷麺 2食セット

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：通年

温度帯：常温

賞味期限：3ヶ月

内容量：スープ 80cc × 2

麺 130g × 2 酢からし 8cc × 2

主原料産地：国内産

希望小売価格：1,296円(税込)

## 【商品の特徴・ストーリー】

呉冷麺一筋80年の老舗です。今までは、同じ商品で要冷蔵しか無かったのですが、この度「常温」ができたので、販路拡大に繋がればと期待しています。

## 【利用シーン】

チャーシューはもちろん・サラダ・鶏肉・海藻・ローストビーフなど、何でもトッピングしてOK。

出展者

## 【代表】檜垣 巖さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

創業1955年、平成5年法人成し、創業から呉冷麺一筋で、来年80年を迎えます。

紹介

## 【製造工程でのポイント】



適切な手洗い・器具類の使い分け・洗浄・消毒

広島県環境保健協会証明書あり。あんしんフード君加入。

6



加工食品

ユニオンフォレスト

株式会社  
(PEAceNUTS café)

住所 〒737-0051 呉市中央2丁目5番15号

TEL 080-2940-9212

E-mail [yoshimoto@union-forest.co.jp](mailto:yoshimoto@union-forest.co.jp)URL <http://www.union-forest.co.jp>

商品名	① HAPPY マルゲリータ ・ ②ピースナッツクッキー缶	
商 品 紹 介		<p>① HAPPY マルゲリータ</p> <p>提供可能時期：通年 温度帯：冷凍 賞味期限：60日 内容量：300g 主原料産地：日本 希望小売価格：1,100円（税込） ケースサイズ：23×23cm 高さ2.5cm 重量：300g</p>
	<p>【商品の特徴・ストーリー】フレッシュトマトとモッツアレラチーズをふんだんに使用したナポリの定番ピザ。シンプルだからこそ素材の味が際立ちます。ビールやシャンパン、ジンジャーエールなど様々な飲料との相性抜群ですので、ぜひ熱々のマルゲリータと一緒に召し上がりください。</p> <p>【利用シーン】冷凍商品なので食べたいときに手軽に楽しめる商品です。</p>	
出 展 者		<p>② ピースナッツクッキー缶</p> <p>提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：製造日から60日 内容量：1缶30枚 主原料産地：日本 希望小売価格：2,800円（税込） ケースサイズ：175×90mm 高さ55mm</p>
	<p>【商品の特徴・ストーリー】世羅高原の美しい自然に抱かれた畑から生まれた落花生PEAceNUTSを、カリッと煎ってから細かく砕いて、クッキー生地につぶり混ぜ込んでいます。ReSEEDプロジェクトのスタッフが心を込めて焼き上げました。</p>	
紹 介	<p>【代表】森澤 将司さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】</p> <p>広島の東に広がる高原・世羅で大切に育てた落花生PEAceNUTS（ピースナッツ）で作るお菓子や、朝、世羅の畑から運んでくる採れたて新鮮野菜で作るピザやスープを食卓にお届けします。</p>
	<p>【製造工程でのポイント】</p> <p>HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施。金属探知機使用。 商品検査：食品微生物センター（第三者機関） 社内研修を定期的実施し、危機管理体制を明確にしています。 PL保険加入。</p>	

7



加工食品

株式会社 MORKS

(モークス)

住所

〒737-0046 呉市中通 2-4-2

赤ビル 1階 柑橘酒家 檸檬々

TEL

0823-32-0256

E-mail

[kankitsu@nene-hiroshima.com](mailto:kankitsu@nene-hiroshima.com)

URL

<https://www.nene-hiroshima.com/>

商品名

“柑橘酒家 檸檬々 監修” お出汁香る檸檬ポン酢

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：常温  
 賞味期限：18ヶ月 内容量：360ml  
 主原料産地：広島  
 希望小売価格：648円（税込）  
 ケースサイズ：21.5×28cm 高さ22cm  
 12本入り 重量8kg

## 【利用シーン】

自宅用(レシピはHPにて掲載)  
 贈り物など。

## 【商品の特徴・ストーリー】

元々、弊社飲食店舗で使用していた自家製の檸檬ポン酢が好評で、家でも使用できるような商品にと思っていたところご縁があり、川中醤油さんとコラボする事になりました。商品の特徴は、実際の店舗で使用している檸檬ポン酢より酸味を抑え、出汁を強くする事で、家庭で使用しやすく使用頻度が高くなるようにしました。

出展者紹介

## 【代表】森田谷 勇樹さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

《大阪で修行した料理長の創作料理》と《地元呉産の檸檬が主役のドリンク》がウリの呉の柑橘居酒屋が、広島市内にある醤油メーカーの《川中醤油》とコラボした檸檬ポン酢。

ポン酢としての用途はもちろん、醤油・めんつゆの代用品としても使用でき、自宅で簡単にお店の味つけが出来るポン酢です。

## 【製造工程でのポイント】

品質管理は、川中醤油(株)の規程に準じています。  
 製造場所：(株)日本環境認証機構(JACO) 認定。PL 保険加入。

8



加工食品

株式会社 Tomotasu

(トモタス)

住所 〒737-0831 呉市光町 15-2

TEL 0823-22-1443

E-mail [monchan.monchan.0501@gmail.com](mailto:monchan.monchan.0501@gmail.com)URL <https://www.instagram.com/tomotasu0501/>

商品名

レモンスライス

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：常温

賞味期限：180日

内容量：80g

主原料産地：国内産

希望小売価格：648円(税込)

ケースサイズ：22×29cm

高さ20cm 24個入り

重量2.5kg

【商品の特長・ストーリー】 広島県産のレモンの粉末は自社で製造しています。低温でじっくり乾燥することで、苦みやえぐみを抑えレモンの栄養素を凝縮しているため、戻した時も生レモンと変わらないです。

【利用シーン】 広島県産のレモンの粉末入りで、さわやかなスパイスソルトです。お肉との相性ピッタリ！ 焼きそばにかけると塩レモンやきそばが作れます！ 普段使いやBBQにも。

出展者

【代表】花本 朋美さん



【バイヤー様へのメッセージ】

菓子製造業、総菜製造業、飲食店3類、5類(キッチンカー)、密封包装食品製造業の許可を取得。海上自衛隊呉地方総監部の認定商品「呉海自がんすバーガー」「愚直たれ」の製造販売も行っています。ドライフルーツを製造し、主に「ドライレモン」を製造しています。

紹介

【製造工程でのポイント】

スライス・乾燥は、ルミテスター(ATP検査)で衛生管理。

電解水で除菌・洗浄し、製造記録表で管理。

水分活性値の測定を記録/農薬検査・食品表示検査・菌検査。

品質表示(広島県環境保健協会)。PL保険加入。

\*安全性のため、あらゆる微生物の生育を防止することが可能な「水分活性値を0.50以下」にしています。⇒





商品名		① 呉大和 かしこ ② 呉大和 塩かしこ ③ 呉大和 カットしいたけ (乾燥) ほか	
商 品 紹 介	① かしこ		提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：1年 内容量：20g 主原料産地：呉市 希望小売価格： 540円（税込）
	② 塩かしこ		提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：1年 内容量：40g 主原料産地：呉市 希望小売価格： 648円（税込）
	③ カットしいたけ		提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：1年 内容量：20g 主原料産地：呉市 希望小売価格： 410円（税込）
出 展 者	<b>【代表】木村 多加二さん</b> 	<b>【バイヤー様へのメッセージ】</b> 「全ての人々に働く喜びを…」をモットーに、就労の機会を提供し「世の中の為になること、褒められること」の働く喜びも。各人の知識・能力・適性に合った仕事ができるよう、訓練等を適切に行い、利用者が定年まで働ける職場を提供します。	
	<b>【製造工程でのポイント】</b> 呉市に流れる黒瀬川の地下15mから伏流水をくみ上げ、菌床栽培で無農薬、温度、湿度、CO2が管理できるハウスの中で、丁寧に育てています。生産から加工まで、全ての工程が手作業です。		

10



加工食品

盛川酒造

株式会社

住所 〒737-2506 呉市安浦町原畑 44 番地

TEL 0823-84-2002

E-mail [info@morikawa-shuzo.com](mailto:info@morikawa-shuzo.com)URL <https://morikawa-shuzo.com>URL <https://morikawashuzo.stores.jp/>

商品名

白鴻（はくこう） 酒粕アーモンド

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：常温  
 賞味期限：6 カ月 内容量：80 g  
 主原料産地：米国（アーモンド）  
 希望小売価格：702 円（税込）  
 ケースサイズ：35×27 cm 高さ 12.5 cm  
 25 袋入り 重量 2.5 kg

【利用シーン】贅沢なティータイムに上質なおつまみを求めている方、晩酌時間を楽しみたいお酒好きな方。健康志向の女性やお子様のおやつに。トワイライトエクスプレス『瑞風』でも提供。

## 【商品の特徴・ストーリー】

香ばしい大粒のアーモンドを白鴻の純米大吟醸酒粕で包んだ、添加物・保存料不使用の甘酒のような風味のスイーツナッツです。酒粕を職人の手で丁寧にアーモンドにからめ、酒粕の香りを感じる逸品に仕上げています。

【酒粕】は、どれも同じ味ではありません。醸造元、仕込まれる水、仕込まれる酒の酒類によって味は異なります。天然の超軟水で仕込まれた日本酒から生まれる酒粕は プロからも高い評価を得ています。

出展者

## 【代表】盛川 知則さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

創業明治 20 年。  
 瀬戸内海国立公園・野呂山の東麓で天然の極軟水を仕込み水として使用し、食事とともに楽しむ酒造を続ける小さな酒蔵です。



商品紹介

## 【製造工程でのポイント】

豊かな自然に囲まれた環境で、広島杜氏伝統の軟水醸造法により、丁寧に醸しています。

目の細かいふるいで異物を取り除き、触覚と目視で品質検査を実施し、危害ポイントを集中的に衛生管理しています。 PL 保険加入。



11



加工食品

千稔（ちとし）

ぶどう園

住所 〒737-2601 呉市川尻町原山 2 丁目 9 番

TEL 080-3882-0859

E-mail [moo.isbs@gmail.com](mailto:moo.isbs@gmail.com)URL <https://www.facebook.com/budochitoshi/>

商品名

冷凍ぶどう（シャインマスカット）

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：10月以降

温度帯：冷凍

賞味期限：試作中

内容量：100g

主原料産地：呉市川尻町

希望小売価格：810円（税込）

介

## 【商品の特長・ストーリー】

呉市川尻町の野呂山の麓で、南向きの斜面にある日当たり良好のぶどう園で栽培しています。時期が合わず小量しか収穫できず、直売所での販売が難しいぶどうを冷凍し、シーズンオフでの販売を目指しています。

【利用シーン】 登山の山頂で一息つく時のおやつとして。 スポーツの後のクールダウンに。 観光地での食べ歩き。 お取り寄せスイーツとして。  
・野呂山 GRAND ヒルクライム（自転車イベント）で、全選手に提供しました。

出展者

## 【代表】石橋 孟味さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

約65年前からあるぶどう園です。

栽培面積約1ha

約20,000房収穫。

野呂山のふもと南向きの斜面にあるため日当たり良好、水はけ最高で、とてもいい味のぶどうが収穫できます。

紹

## 【製造工程でのポイント】

『収穫』⇒『選別』（収穫した物を規格に応じて冷凍ぶどう用の物を選別）  
⇒『瞬間冷凍』⇒『真空パック』⇒『販売』



ニューベリーAの葡萄の木



選別・販売準備



サニードルチェと畑

1 2



加工食品

株式会社

クレセント

住所 〒737-2607 呉市川尻町東 3-8-35

TEL 0823-87-0363

E-mail [ougonnoshima@gmail.com](mailto:ougonnoshima@gmail.com)URL <https://tobishima-lemon.jp/product/>

商品名

呉とびしまレモンケーキ輪 WA

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：通年

温度帯：常温

賞味期限：60日

内容量：1個

主原料産地：レモン（広島産）

希望小売価格：292円（税込）

ケースサイズ：58×33.5cm

高さ12cm 重量1900g

## 【商品の特徴・ストーリー】

レモンの果汁感を感じられるしっとりしたレモンケーキです。食べ終わった後に口当たりがさっぱりするのが特徴です。苦味の少ない完熟レモンをピールに加工し、生地に混ぜ込んであるため、噛んだ時にレモンの香りとほろ苦さ、つぶつぶの皮の食感を楽しめます。

【利用シーン】 お土産やギフトに。レモンの香りが口の中に広がるため贅沢なティータイムを楽しめます。北海道産 甜菜糖を使用しているため、健康志向の高い方にもぴったりです。

出展者紹介

## 【代表】秦 利宏さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

当店に、とびしまの農家さんが販売不可能の1カゴの柑橘を持ち込んだことがきっかけで、商品開発という切実な要望を受け、6次産業化を目指して、農家と地域活性化を目指す人々とで「愛とレモンで島おこし」を合言葉に『とびしま柑橘倶楽部』を結成しました。

「黄金の島再生プロジェクト」に関わる全員がメリットを享受できるビジネスモデルを目指し、農業と地域が抱える課題を共有し、アイデアを出し合い、商品開発、ブランド化、広報、販売を行なっています。

## 【製造工程でのポイント】

①計量→②ふるい（40メッシュ）→③混合→④充填（45g±1g）→⑤焼成（180℃20分）→⑥冷却（30℃以下）→⑦リキュール塗り（10g）→⑧個包装→⑨賞味期限チェック→⑩重量チェック（55g±2g）→⑪梱包→⑫出荷  
一般生菌検査、目視での温度管理。 PL 保険加入。

<b>13</b>  加工食品	<b>株式会社</b> <b>総合センター</b> <b>クレイトンベイホテル</b>	住所 〒737-0822 呉市築地町 3-3 TEL 0823-26-1111 E-mail <a href="mailto:aono@clayton-bay.jp">aono@clayton-bay.jp</a> URL <a href="https://www.clayton-bay.jp/">https://www.clayton-bay.jp/</a>	
	<b>商品名</b> ①戦艦大和のカレイライス・②戦艦陸奥のすき焼き		
<b>商 品 紹 介</b>		<b>① 戦艦大和のカレイライス【商品情報】</b> 提供可能時期：通年 温度帯：冷凍 賞味期限：6カ月 内容量：250g 主原料産地：米国 希望小売価格：1,080円（税込）	
	<b>【商品の特徴・ストーリー】</b> 戦艦大和のカレイライスは、当時のレシピを再現したメニューです。再現に際し、海軍料理研究家の高森直史氏の考証と監修を得ており、ルーづくりには、カレー粉製造の老舗ハチ食品株式会社の「蜂カレー」粉を使用。材料の選び方はもとより、切り方ひとつにも大和の伝説を反映しています。 <b>【利用方法】</b> 冷凍のまま湯煎にて解凍し、お皿に移して召し上がりください。		
<b>出 展 者 紹 介</b>		<b>② 戦艦陸奥のすき焼き【商品情報】</b> 提供可能時期：通年 温度帯：冷凍 賞味期限：6カ月 内容量：250g 主原料産地：ニュージーランド 希望小売価格：1,296円（税込）	
	<b>【商品の特徴・ストーリー】</b> 海軍艦内では生野菜の長期保存が出来ないため、食材調達には工夫が凝らされていました。艦内でのもやし栽培はその代表で、青ネギの代わりに、もやしをすき焼きに使うアイデアも生まれました。日持ちする玉ねぎや乾燥シイタケを使うのも特徴です。そういうストーリーを踏まえ、当時の参考書、レシピ、高森氏著書を参考にし、氏に監修し再現した「すき焼き」となっています。		
<b>【代表】西本 恒夫さん</b> 		<b>【バイヤー様へのメッセージ】</b> 当ホテルは旧海軍の軍需部跡に建ち、朝食会場の11階は戦艦大和の艦橋の高さと同じで、海上自衛隊の艦艇がご覧いただけます。海軍ゆかりのホテルとして、高森直史氏の監修のもと、50種の海軍料理を再現して参りました。また、自社農園があり夏野菜や冬野菜を育てています。	
<b>【製造工程でのポイント】</b> HACCPに基づく生産・製造・工程管理の取組み。広島県環境保健協会による定期的な検査。PL保険加入。			

14



加工食品

## 七国見山養蜂園

(ななくにみやま  
ようほうえん)

住所 〒737-0403 呉市蒲刈町田戸 1938

TEL 080-2912-7097

E-mail [nishimura\\_tatsuya@hotmail.com](mailto:nishimura_tatsuya@hotmail.com)URL <https://www.big-advance.site/c/149/1722>

## 商品名 ①藻塩と完熟檸檬のはちみつ JELLY・②初夏のはちみつ

商  
品

## ① はちみつ JELLY【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：常温

賞味期限：4カ月 内容量：140g

主原料産地：呉市蒲刈町

希望小売価格：496円(税込)

1ケース：30個入り 約5kg

【利用シーン】有機栽培の国産レモン・蜂蜜を使ったゼリーです。健康志向の強い方やお子様にも。運動中のカロリー、塩分、クエン酸補給にも。

紹

【商品の特徴・ストーリー】自社で栽培、採取したレモンと蜂蜜を使ったゼリーです。レモンは土づくりからこだわった農園で農薬を使わず栽培しています。蜂蜜も同じ地域で採取したのものを使っています。

介



## ② 初夏のはちみつ【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：常温

賞味期限：3年 内容量：120g

主原料産地：呉市蒲刈町

希望小売価格：1,080円(税込)

1ケース：20個入り 約5kg

## 【利用シーン】

風味豊かなはちみつです。そのままヨーグルトやパンにかけて召し上りください。

## 【商品の特徴・ストーリー】

自然豊かな瀬戸内の島で採れた無添加、非加熱の「生はちみつ」です。

出  
展  
者  
紹  
介

## 【代表】西村 達哉さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

当社は蜂蜜と柑橘類の生産を主業とし、そして、生産物を使った加工品の販売を行っています。「安心、安全」を重視し、柑橘類は減農薬、農薬不使用栽培に取り組んでいます。

## 【製造工程でのポイント】

加工品のゼリーは、定期的に菌検査を実施しています。



15



加工食品

有限会社

松本商店

住所 〒737-0823 呉市海岸 2 丁目 13 - 19

TEL 0823-23-2355

E-mail [info@matsumaruka.com](mailto:info@matsumaruka.com)URL <https://matsumaruka.com/>

商品名 わしらの阿賀もんわかめ 130g

商品紹介



## 【商品情報】

提供可能時期：通年

温度帯：冷蔵

賞味期限：180日

内容量：130g

主原料産地：呉市阿賀

希望小売価格：321円（税込）

1ケース：25袋入り

## 【商品の特長・ストーリー】

広島県黒瀬川の栄養たっぷりの水が流れ込む阿賀地域で獲れたわかめで、1月中旬から2月中旬の早摘みされた茎まで柔らかいものだけを厳選して作りました。

新鮮さを保つため、刈り取ってすぐにゆで上げし、塩蔵まで仕上げています。

【使い方】ご使用になる分量だけ取り出し、塩分を洗い流し約5分間水につけて戻しザルで水を切ります。お好みの大きさにカットしてサラダやおみそ汁に。

出展者紹介

## 【代表】松本 圭祐さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

昭和27年、創業者（祖父）松本勝司が音戸ちりめんやいりこ、広島県内の海苔を漁師から買い集め海産物問屋として松本勝司商店を創業し、父、私と代々受け継がれた乾物屋を営んでおります。

## 【製造工程でのポイント】

①洗浄/わかめ刈取り洗浄し砂や泥を洗い流します⇒②ボイル/海水90℃～98℃で約30秒ゆでる⇒③冷却/冷水で冷やす⇒④塩蔵/20%塩を加えて水切りし、さらに30%塩を加えて仕上げ⇒⑤軽量・箱詰め⇒⑥一時保管/マイナス15度以下で保管⇒⑦目視選別/エビ・カニや変色わかめを取除く⇒⑧軽量・箱詰め/130g 軽量25入り箱詰め。



HACCP を取り入れた衛生管理。PL 保険加入。

16



加工食品

山本倶楽部

株式会社

住所 〒737-1216 呉市音戸町田原3丁目  
15-10

TEL 0823-52-2201

E-mail [eigyoyc@liberagp.com](mailto:eigyoyc@liberagp.com)URL <https://www.hiroshima-olive.jp/>

商品名	① 安芸の島の実 江田島搾り ② 安芸の島の実 フレーバーオイル
商品紹介	<div data-bbox="320 521 667 981"> </div> <div data-bbox="694 521 1414 981"> <p>① 江田島搾り【商品情報】</p> <p>提供可能時期：通年 温度帯：常温          賞味期限：1年半 内容量：100ml          主原料産地：広島県          希望小売価格：3,980円（税込）</p> <p>&lt;受賞歴（正式名称等はFCPシートに記載）&gt;          2019年 マスターズ・オブ・オリーブオイル・コンテスト（※日本初の世界一位）          2020年 ニューヨーク国際（金賞）          2021年 アテネ国際（ダブルゴールドメダル）他</p> </div> <div data-bbox="300 992 1414 1126"> <p>【商品の特徴・ストーリー】穏やかな苦味と爽やかで心地よい辛味の調和がとれた香り高いオイルです。香りのフルーティー強度はミディアムタイプ。最初に赤いトマトの香りなど、豊かな複雑性があり、華やかで香り高いオイルです。</p> </div> <div data-bbox="320 1137 719 1361"> </div> <div data-bbox="746 1137 1414 1361"> <p>② フレーバーオイル【商品情報】</p> <p>提供可能時期：通年 温度帯：常温          賞味期限：1年 内容量：100ml          主原料産地：レモン・唐辛子・ハッサク（広島産）          希望小売価格：1,980円（税込）</p> </div> <div data-bbox="300 1373 1414 1552"> <p>【商品の特徴・ストーリー】フレーバーオイルシリーズは、広島県産の唐辛子、レモン、ハッサクを原料に、高品質なエキストラバージンオリーブオイルに漬け込んだオイルです。余分な味付け香りづけを行わず、品質管理の行き届いた自社工場での瓶詰。</p> <p>【利用シーン】サラダ、生ハム、チーズなど。加熱調理の仕上げ（香り付け）に。</p> </div>
出展者紹介	<div data-bbox="300 1563 630 1597"> <p>【代表】濱田 章裕さん</p> </div> <div data-bbox="320 1619 614 1776"> </div> <div data-bbox="657 1563 1414 1776"> <p>【バイヤー様へのメッセージ】</p> <p>当社の目指す「農業」は、地域企業としてこだわりを持ち、付加価値のある農産品の生産、里山再生による治山治水・景観保全を通じて、「食」・「地域」の安心・安全を追求することをポリシーとしています。</p> </div> <div data-bbox="300 1798 831 2024"> <p>【製造工程でのポイント】</p> <p>官能検査、成分検査、菌検査、化学検査          搾油時期には、搾油関連機器を毎日分解清掃を実施。HACCPに基づく検査          賠償責任保険に加入</p> </div> <div data-bbox="853 1798 1398 2024"> <p>イタリア製の最新搾油機を設置しています。</p> </div>

17  その他 	株式会社 Rainbow Sake (レインボー サケ)	住所 〒737-0029 呉市宝町 1-1-701 TEL 080-8980-7217 E-mail <a href="mailto:keiko@rainbowsake.com">keiko@rainbowsake.com</a> URL <a href="https://rainbowsake.com/">https://rainbowsake.com/</a>	
	<b>商品名</b> <b>【食品】</b> ①酒粕ペースト ②酒粕ペースト入りキッシュ ～冷凍庫の片隅に～ ほか <b>【雑貨】</b> 瀬戸内海四季の金彩ぐい呑み		
<b>商 品 紹 介</b>	① 酒粕ペースト 	提供可能時期：通年 温度帯：冷凍 賞味期限：240日 内容量：600g 主原料産地：広島県 希望小売価格： 1,000円(税抜き)	<b>【商品の特徴】</b> 柔らかいのですぐ使え、美味しさも凝縮した酒粕ペースト。普段の食事にもいつでも使えます。是非、冷凍庫の片隅に!! 朝食で不足しているプロテインを補う発酵ヴァイガンプロテインとして、又、料理酒代わりに旨味をプラスする調味料として。より健康で美しい体づくりに役立ててください。
	②酒粕ペースト 入りキッシュ 	提供可能時期：通年 温度帯：冷凍 賞味期限：120日 内容量：120g 主原料産地：広島県 希望小売価格： 720円(税抜き)	<b>【商品の特徴】</b> 呉市のフレンチシェフ手作りのキッシュを家庭で気軽に。家族の記念日・急な来客に、是非プロの味をあなたの冷凍庫の片隅にどうぞ!! ワンランクアップのおもてなしが準備万端です!! フレンチと日本の伝統発酵食酒粕の珍しい組み合わせで、酒粕が名脇役として、味に深みを加えています。
	金彩ぐい呑み 	商品サイズ：上65、 底50、高さ65mm 商品重量：88g 小売価格(税抜) ぐい呑み：5,000円 馬上杯：5,500円他	<b>【商品の特徴】</b> 瀬戸内海の日の出・日の入り、満月をモチーフにした玉金彩のぐい呑み。県内の古民家にアトリエを構える女性作家のオリジナル作品。粘土は信楽から取寄せた陶土、窯変の白の陶土には葉長石(天使の石)が練り込まれています。
<b>出 展 者 紹 介</b>	<b>【代表】</b> 菅波 葉子さん 	<b>【バイヤー様へのメッセージ】</b> 当社は日本酒にまつわるあらゆるものを媒体に「日本のこころ」を世界に伝えていく使命で2013年に創業。この度新規事業として、酒粕食品を開始しました。酒粕は日本の国菌とされる黄麹菌の発酵食品で、栄養の宝庫ですが、毎年大量に廃棄されています。一方世界ではタンパク質不足の懸念が高まり、代替タンパク質の市場は急拡大しています。酒粕の弱点である使いにくさをなくし、未来の課題に挑戦したいと考えています。	
	<b>【製造工程でのポイント】</b> 酒粕ペースト化技術の供与を受け、広島蔵元が広島県産のお米で醸した純米大吟醸の酒粕を使用しています。 HACCPを取り入れた衛生管理。 PL保険加入。		

18



雑貨

株式会社

ワタオカ

住所 〒737-0145 呉市仁方西神町 12-20

TEL 0823-79-1520

メール [info@wataoka.co.jp](mailto:info@wataoka.co.jp)URL <http://www.wataoka.co.jp>

商品名

ねこじゃすり (グレイッシュピンク・ライトグレー)

商品紹介



## 【商品情報】

サイズ：タテ 36、ヨコ 210、  
高さ 10mm

商品重量：45g

商標登録：あり

希望小売価格：3,850円（税込）

1ケース：20個入り

## 【使用シーン】

飼い猫とのコミュニケーション、老猫、病気で毛づくろいしない猫のグルーミングなど。

ギフトにも最適です。

【商品の特徴・ストーリー】 ざらざらとしたヤスリ面は、猫の舌のような触り心地になっていて、猫同士がグルーミングしあう感覚でマッサージできます。これにより、リラックスする猫に飼い主も癒されます。

細かなヤスリ面でどの方向からも撫でることができます。使用後は水で丸洗いでき清潔に保てます。

出展者紹介

【代表】綿岡 美幸さん



【バイヤー様へのメッセージ】

仁方ヤスリは、130年の歴史を持ち、のこぎりの目立てに使う両刃ヤスリの他、特注品オーダー等の製造を行っています。

両刃ヤスリの技術を元に「なめらか爪やすり」等のヘルスケア用品の製造も行っています。さらに猫の舌を模した樹脂製のグルーミング用品「ねこじゃすり」を企画し、ヤスリ技術を発展させた商品開発が得意です。

紹介

【製造工程でのポイント】

射出成型→バリ取り→箱詰め→出荷

野菜向けプラスチックやすりの開発に行き詰まり、悩んでいたある日、ふと飼い猫「ゲーガ」と迷い猫「ジャイクン」にブラシとして試してみると明らかに、気持ち良さそうな反応が返ってきました。もしかするとねこの舌触りに似ているのかもと、試作を重ね、「ねこじゃすり」が完成しました。

19



雑貨

株式会社

制服のフジ

住所 〒737-0046 呉市中通1-1-21

TEL 0823-21-7731

メール [kawasaki@seifukunofuji.com](mailto:kawasaki@seifukunofuji.com)URL [https://www.instagram.com/hug\\_kurelab/](https://www.instagram.com/hug_kurelab/)

商品名

2way ショルダーバッグL

商品紹介



介

## 【商品情報】

サイズ：高さ 330、横 340  
マチ 170mm

商品重量：45g

希望小売価格：27,500円（税込）

●Made in KURE(日本製)

〈生地〉日本製

## 〈生地〉

- ・日本製帆布ブランド”富士金梅”を使用
- ・パラフィン素材は撥水効果もあり汚れにくく、経年変化も楽しめる

## 〈機能性〉

- ・ポケットが多くカバンの中の整理ができる
- ・ストラップの長さが調整できる

## 【商品の特徴・ストーリー】

## 『ママの声から生まれたマザーズバッグ』

子育て中のママから「軽い生地がいい」「水筒が倒れて欲しくない」「ストラップの長さを変えたい」などの声から生まれた撥水生地を使用し、経年変化も楽しめる長く使えるバッグです。元々は子育て中のママだったが、男女問わず出ています。

出展者紹介

## 【代表】河崎 圭一郎さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

海上自衛隊の制服の縫製工場が作るバッグ  
—接ぐクレラボ— の商品を出品致します。

## 【取扱い商品】

バッグ、ポーチ、自衛隊グッズ、  
呉氏グッズ

介

## 【主要取引先】

海上自衛隊・  
海上保安庁・  
大和ミュージアム



20



雑貨

株式会社

QAMAR

(カマル)

住所 〒737-0022 呉市清水 1-8-6

TEL 090-2863-7402

メール [info@qamar-official.jp](mailto:info@qamar-official.jp)URL <https://qamar.official.ec/>

商品名

QAMAR MULTI WATERTANK (カマル マルチ ウォータータンク)

商品紹介


**GOOD DESIGN  
AWARD 2022**


## 【商品情報】

サイズ：タテ 376、ヨコ 162、  
高さ 376mm

商品重量：約 820g

商標登録：あり

希望小売価格：3,993 円 (税込)

## 【使用シーン】

災害備蓄庫、キャンプ、マリンス  
ポーツ、湧水の備蓄。

災害備品として行政・企業にも。

## 【商品の特徴・ストーリー】

グッドデザイン賞を受賞したデザイン性の高い多角形の形は、見た目だけじゃない使い易さが詰め込まれています。回転させて側面を変えることで、用途によって安定して使用。広口を搭載することで中を簡単に洗浄出来るだけでなく、災害備蓄品、アウトドアグッズ等、アイデア次第で色々な物のコンテナとして活躍します。

- ・薬品のボトルを製造する国内の工場で作られているので、水漏れが無い。
- ・側面の水滴マークの凹凸加工でスタッキングができる。
- ・食品衛生法をクリアした素材で、飲水に使用でき、水に匂いがつかない。
- ・燃焼時に Co2 を 70%削減するエコ素材で作られている。

出展者紹介

## 【代表】二矢川 京子さん



## 【バイヤー様へのメッセージ】

当社は 2022 年にアウトドア、トラベルの新しい価値を照らすブランドとして創立。

ブランドの立ち上げ時に制作された” QAMAR MULTIWATERTANK は、2021 年 9 月に実地された Makuake でのクラウドファンディングで達成率 724%、売上 580 万の成功を収め、2022 年 4 月の発売以降各種メディアに取り上げられ、2022 年度グッドデザイン賞を受賞、2023 年 11 月ひろしまグッドデザイン賞グランプリを受賞しました。

## 【製造工程でのポイント】

製造工場：成和化学工業株式会社（大阪府松原市）

## オールクレ・クレコレバイヤーズ商談会の特徴 3つの支援ステップ

### ① 事前セミナー【令和5年11月 2日(木)】

日時：令和5年11月 2日(木) 14:00～

場所：呉市役所 7階会議室

内容：『販路開拓に繋がるFCPシートの作成について』

※商談会に向けて、バイヤーの視点・流通のフロー・商品価値・商談モデルの確立などを学びます。

講師：株式会社 ブラックアップ

代表取締役 深谷 卓司 氏



### ② ブラッシュアップ相談会【オンラインでの個別相談】

日時：令和5年12月 6日(水)

内容：『自社商品の強み・弱み・改善点など』

※商談会を前に自社商品のポイント等を確認

講師：株式会社 ピカソル 代表取締役 小林 みどり 氏

### ③ 商談会（オールクレ・クレコレバイヤーズ商談会）

日時：令和6年 1月17日(水) 13:00～

場所：クレイトンベイホテル 3階 天の間

内容：出展者とバイヤーによる商談（リアル又はオンライン）

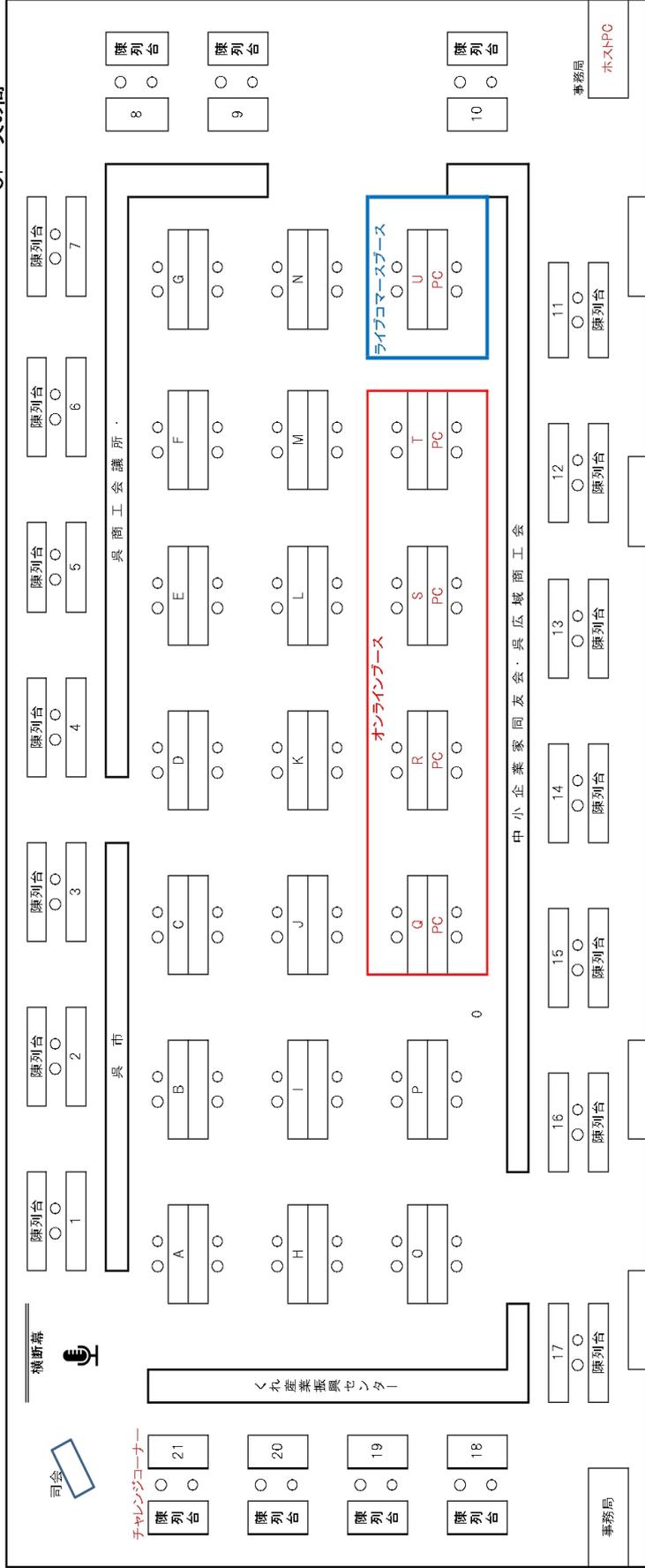
※出展商品に応じて、最適のバイヤーとのマッチング。

さらに、商談終了後、出展者へ商談のフィードバック

※商談会でのバイヤーコメントや成約件数・成約金額を出展者へお知らせし、今後の販路開拓活動に役立てることができます。

# オールクレ・クレコロバイヤーズ商談会レイアウト

日時:R6. 1. 17(水) 場所:クレイトンペンベイホテル 3F 天の間



**\* バイヤー・配席は調整中**

**バイヤー（20社）：会場中央のアルファベット席（商談席となります）**

ブース番号	会社名	ブース番号	会社名	ブース番号	会社名
A	神楽坂ブリュス	G	(株)中国ICGC	Q	カルディコーヒー
B	(株)フロンテック(早稲田食品)	H	千越会	R	丸金
C	イズミゆめタウン	I	マテイエール	S	TAU
D	フジマート	J	西部・そごう	T	(株)シーズコア
E	三養食品(株)中国支社	K	フレスタ	U	ライブコマース(株)クリエ
F	中村角(株)	L	近鉄百貨店		

**出展者（21者）：会場外側の数字席(商品展示ブースとなります)**

番号	会社名	番号	会社名	番号	会社名
1	MALIPO (ナリポ)	7	MORKS (モークス)	13	総合センター
2	ヴァンカトル	8	TomoLasu (トモラス)	14	七尾山養蜂園
3	Telly (テリー)	9	あすなろ	15	松本商店
4	安芸灘わかめ	10	盛川酒造	16	山本俱樂部
5	点心 (珍兼軒)	11	千穂ぶどう園	17	Rainbow Sake
6	ユニオン フォレスト	12	クレセント	18	ワタオカ
				19	制服のフジ
				20	OAMAR (カマル)
				21	晋戸高校

ライブコマース  
対象事業者



令和5年度伴走型小規模事業者支援推進事業

## オールクレ・クレコレバイヤーズ商談会

---

**【主催】** 呉広域商工会

〒737-2607 広島県呉市川尻町東2丁目3-23 TEL 0823-70-5660



**【共催】** 呉市 商工振興課

〒737-8501 広島県呉市中央4丁目1-6 TEL 0823-25-3167



呉商工会議所

〒737-0045 広島県呉市本通4丁目7-1 TEL 0823-21-0151



広島県中小企業家同友会呉支部

〒737-0046 広島県呉市中通4丁目4-7 TEL 0823-23-9711



公益財団法人 くれ産業振興センター

〒737-0004 広島県呉市阿賀南2丁目10-1 TEL 0823-76-3766



**【後援】** 株式会社 日本政策金融公庫呉支店

株式会社 広島銀行

株式会社 もみじ銀行

呉信用金庫

月刊くれえばん