
令和7年度 伴走型小規模事業者支援推進事業

オールケレ商談会

【出展商品カタログ】

開催日時：令和8年1月15日（木）12:00～16:30

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



オールクルー商談会

◆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て、地域の支援機関等が連携して実施する、呉市最大級の商談会です。

県内や首都圏等のバイヤーと商談できる場を設けることで、小規模事業者の新たな販路開拓や自社商品のブラッシュアップに繋がる支援を行うことを目的としています。併せて「事前セミナー」、「ブラッシュアップ相談会」を開催し、商談会における成約率の向上を目指します。

◆スケジュール

※昼食時間は設けていませんので、各自でお済ませの上、ご来場ください。

時間	内容
11:00～	出展者受付開始（※10:30～搬入可能）
11:30～	バイヤー受付開始
12:00～12:15	開会・商談会概要説明
12:15～12:40	フリー商談
12:50～13:10	指名商談① 商談20分（入替10分）
13:20～13:40	指名商談② 商談20分（入替10分）
13:50～14:10	指名商談③ 商談20分（入替10分）
14:10～14:30	中休憩（20分）・フリータイム
14:30～14:50	指名商談④ 商談20分（入替10分）
15:00～15:20	指名商談⑤ 商談20分（入替10分）
15:30～15:50	指名商談⑥ 商談20分（入替10分）
16:00～16:20	指名商談⑦ 商談20分（入替10分）
16:20～	閉会挨拶・アンケート記入・展示撤去

※1）フリー商談（12:15～12:40）は、バイヤー様が出展者ブースを回っていただき、商談する時間です。

指名商談されていない（マッチングの無い）出展者をご訪問ください。

※2）指名商談（12:50～）は、1コマ20分間で、指定された事業者との商談時間です。次のコマの間に10分間のインターバルを挟みます。

※3）中休憩（14:10～14:30）の間でも、出展者・バイヤー様とも、ご自由にフリー商談（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

- ・ 10時半より搬入可能です。
- ・ 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、各自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24者(予定)・出展事業者20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。
- ・ FCPシートや、商品の説明資料もご準備ください。
※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。複数名のバイヤーが来られる会社もあります。

【 バ イ ヤ ー 様 】 注 意 事 項

① 当日は、11時30分より受付を行います。

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。

④ 令和8年1月22日(木)までに「評価シート」のご提出をお願いします。

【問合せ先】 呉広域商工会 経営支援課

電話：0823-70-5660 (担当：河本・渡邊)

目次

出展番号	区分	出展企業	展示代表商品	掲載ページ
1		七国見山養蜂園	春のはちみつ 初夏のはちみつ 夏のはちみつ 特別栽培用レモン	1
2		株式会社 テクノストック	お宝トマトが飲むお酢になりました。 瀬戸内レモンが飲むお酢になりました。	2
3		株式会社 あすなろ	呉大和しいたけビーフカレー 呉大和 生しいたけ しいたけのまんま（乾燥）、しいたけ炊き込みご飯の素 ほか	3
4		有限会社 点心 （珍来軒）	呉冷麺 （2食セット・5食セット）	4
5		株式会社 ヴァンカトル	まんまるレモンケーキ	5
6		株式会社 中元本店	大和ラムネのらむね	6
7		株式会社 しお家	戦艦大和で愛された「まぼろしの珈琲」・「釜めしの素」 まぼろしの海軍カレー「戦艦大和カレイ」	7
8		よしの味噌 株式会社	発酵レモンのショコラソース 広島レモンひとくちショコラ	8
9		株式会社 ワタオカ	お米パンと志和の大地の恵み	9
10		株式会社 ケイビーエクセル	ティニー アクリルフレーム	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		株式会社 Rainbow Sake	Sake Silk トリュフ	11
12		株式会社 マルカツ水産	広島県産牡蠣オイル漬け 広島県産牡蠣椿オイル漬け	12
13		リベラグループ 株式会社 農業事業本部	安芸の島の実 江田島搾り 安芸の島の実 フレーバーオイルほか	13
14		有限会社 石野水産	仮) 呉のがんすいか天ちりめん風味 倉橋島のひじき	14
15		株式会社 クレセント	レモンケーキ ほんのりお酒のレモンケーキ	15
16		有限会社 博新汽船	KURAHASHI OLIVE OIL	16
17		宮原水産	牡蠣の味噌煮	17
18		合同会社 島の屋	Setouchi 島レモンの から揚げにかけるたれ	18
19		リベルテ本帆 株式会社	呉イカ天 (スモークイカ天・北海道マ スカルポーネ)	19
20		株式会社 瀬戸内プラスファイブ	おいしいジャン・レモンスカッシュ	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	—

アイコン



加工食品



雑貨

<p>1</p>  <p>加工食品</p>	住所	〒737-0403 呉市蒲刈町田戸 1938	
	ななくにみやまようほうえん	TEL	080-2912-7097
	七国見山養蜂園	E-mail	nishimura_tatsuya@hotmail.com
		URL	https://www.instagram.com/nanakunimiya_ma_bee_farm/

商品名	① 春のはちみつ ② 初夏のはちみつ ③ 夏のはちみつ ④ 特別栽培レモン（加工用）
------------	---

【商品情報】 ①～③はちみつ各種 同様
 提供可能期限：通年 保存温度帯：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ケース当り20瓶 ケースサイズ：24.5×29.5×9.5cm 重量約4.5kg

商品紹介
 生はちみつは、加熱処理をしていないため、はちみつ本来の風味や香り、酵素、ビタミン、ミネラルといった豊富な栄養素がそのまま残っているのが特徴です。

<p>① 春のはちみつ</p> 	<p>【商品の特徴・ストーリー】 さっぱりとした酸味と、上品で優しい甘さのバランスが絶妙です。瀬戸内に浮かぶ蒲刈島で4月、5月に咲く、桜や蜜柑、様々な野草から集められた蜂蜜は上品でフローラルな香りと、ふんわりと広がる繊細な甘さが特徴です。希少な国産蜂蜜を非加熱・無添加でお届けしています。</p>
--	--

<p>② 初夏のはちみつ</p> 	<p>さわやかな香りと上品な甘さが特徴の蜜です。紅茶に入ると、その爽やかな香りと後味が引き立ちます。上品でクセの少ない味のため、肉料理、ドレッシングなどにおススメ。 5月末から6月初旬に咲くハゼの蜜が中心で、澄んだ金色や薄い琥珀色をしており、見た目が美しいのも特徴です。</p>
--	--

<p>④ 特別栽培レモン</p> 	<p>【商品情報】 ④ 特別栽培レモン（加工用） 提供可能期限：12月～6月 保存温度帯：常温 内容量：10kg（60個前後）希望小売価格：432円（税込） 温暖な気候と日照時間の長い環境で育った国産レモンです。農薬、化学肥料を一切使用せず、県の特別栽培認定。</p>
--	---

<p>出展者 西村 達哉 さん</p> 	<p>【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。</p>
---	---

<p>夏のはちみつ 取地 呉市蒲刈 採取日 2024.8.1</p> <table border="1" style="font-size: small;"> <tr> <td>品名：はちみつ</td> <td>栄養成分表示</td> </tr> <tr> <td>原材料名：国産蜂蜜</td> <td>エネルギー 329kcal</td> </tr> <tr> <td>内容量：120g</td> <td>タンパク質 0.3g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限：2028.6</td> <td>脂質 0g</td> </tr> <tr> <td>保存方法：直射日光を避け常温保存</td> <td>炭水化物 81.9g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>食塩相当量 0g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100gあたり（※推定値）</td> </tr> </table> <p>製造者 七国見山養蜂園 西村達哉 広島県呉市蒲刈町 田戸1938</p>  <p>※一歳未満の乳幼児には与えないでください</p>	品名：はちみつ	栄養成分表示	原材料名：国産蜂蜜	エネルギー 329kcal	内容量：120g	タンパク質 0.3g	賞味期限：2028.6	脂質 0g	保存方法：直射日光を避け常温保存	炭水化物 81.9g		食塩相当量 0g		100gあたり（※推定値）	 
品名：はちみつ	栄養成分表示														
原材料名：国産蜂蜜	エネルギー 329kcal														
内容量：120g	タンパク質 0.3g														
賞味期限：2028.6	脂質 0g														
保存方法：直射日光を避け常温保存	炭水化物 81.9g														
	食塩相当量 0g														
	100gあたり（※推定値）														

2



加工食品

株式会社

テクノストック

住所 〒737-2516 呉市安浦中央 6 丁目 5-9

TEL 0823-84-2335

E-mail nishimura_tatsuya@hotmail.comURL <https://technostock.jp/>

商品名

- ① お宝トマトが飲むお酢になりました。
② 瀬戸内レモンが飲むお酢になりました。

商品紹介



【商品情報】①お宝トマトが飲むお酢になりました。

提供可能期限：通年 保存温度帯：常温

賞味期限：18 カ月 内容量：300ml

主原料産地：トマト(呉市倉橋町)

希望小売価格：972 円 (税込) 1 ケース当り 20 本

ケースサイズ：340×260×250mm 重量 12.5kg

【商品の特徴・ストーリー】

倉橋島で生産されるブランドトマト「お宝トマト」。生産終了時に出る製品レベルのトマトを何とか活用したいという要望から開発が始まりました。一時期に大量にできるトマトを長期保存するために発酵させてお酢にしました。

健康志向の強い中高年層、お子様を持つ主婦層向け。



【商品情報】②瀬戸内レモンが飲む酢になりました。

提供可能時期：通年 保存温度帯：常温

賞味期限：18 カ月 内容量：300ml

主原料産地：レモン (呉市蒲刈町)

希望小売価格：972 円 (税込) 1 ケース当り 20 本

ケースサイズ：340×260×250mm 重量 12.5kg

【商品の特徴・ストーリー】

瀬戸内産レモンを皮ごとすべて発酵させてお酢にしました。レモンのさわやかな風味とほのかな苦みを生かしたお酢です。

【レシピ】どちらの商品も炭酸水や牛乳で5倍に希釈し、爽やかに飲んでください。

出展者紹介

【代表】上田 健一郎さん



【バイヤー様へのメッセージ】

テクノストックは、地域の魅力的な技術やものを集めて発信しようという目的で設立した会社です。特産品の開発、販売、観光案内所運営などの活動をしています。今回その一環として地域の名産、「お宝トマト」の廃棄品を利活用したお酢と「瀬戸内レモン」を使ったお酢を開発しました。

【危機管理対応】工程で生じた異常・トラブル管理。苦情に関する処理体制等各規程作成。原材料調合チェック表（配合割合、分析値）、充填管理表及び充填サンプル。PL 保険加入。

3



加工食品

株式会社

あすなる

住所 〒737-0115 呉市広町4561番地

TEL 0823-71-3113

E-mail asunaro@asunaro.kcs-hd.co.jpURL <https://www.kcsnet.co.jp/asunaro>

商品名	① 呉大和しいたけビーフカレー ② 呉大和生しいたけ ③ 呉大和しいたけのまんま（乾燥しいたけ） ④ 呉大和しいたけ炊き込みご飯の素 ほか		
商品紹介	しいたけビーフカレー 	【商品情報】 提供時期：通年 内容量：200g 賞味期限：730日 希望小売価格 702円（税込）	【商品の特徴】 干しいたけの旨味を加えたマイルドなビーフカレーです。常温で2年間保存できます。 ピリ辛のなかにビーフカレーのコクとしいたけの旨味が感じられます。 【ターゲット】 30～60歳の女性を中心とした、ご家庭で調理をしている方に。
	呉大和 生しいたけ 	【商品情報】 提供時期：通年 内容量：100g 賞味期限：3日 希望小売価格 162円（税込）	【商品の特徴】 農薬を使わず、菌床栽培にて自社生産・自社出荷をしています。 1枚ずつ手作業で丁寧に選別を行い、パック詰めしています。 「チア広島」登録商品です。
【利用シーン】 肉詰めや挟み揚げにすることで、より旨味を感じることができます。			
出展者紹介	【代表】 木村 多加二さん 	【バイヤー様へのメッセージ】 「すべ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ています。生産から出荷までを自社で行い、温度・湿度・CO2が管理できるハウスの中で、手作業で丁寧にしいたけを育てています。 菌床栽培で、無農薬しいたけを生産。 栽培面積：9,900㎡ 年間収穫：70トン	
	【製造工程でのポイント】 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、湿度、温度、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。   【品質管理】 湿度・温度をスマホでモニタリングし適正管理。出荷前の品質担当者の最終確認や、清掃・手洗い・キャップ着用の励行も確認しています。		

4



加工食品

有限会社 点心

(珍来軒)

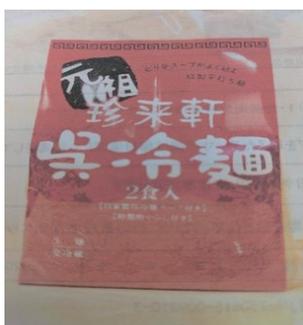
住所 〒737-0052 呉市東中央 1-11-21

FAX 0823-22-3947

E-mail chinraiken.kure@gmail.comURL <https://www.kure-reimen.com/>

商品名 呉冷麺 ① 2食セット ② 5食セット

商品紹介



【商品情報】①②共通

提供可能時期：通年（5月～） 温度帯：常温
賞味期限：2ヶ月 主原料産地：小麦粉（国内産）

区分	① 2食入り	② 5食入り(箱入)
内容量	麺・スープ・酢辛子 2	麺・スープ・酢辛子 5
希望価格	1,350円(税込)	3,375円(税込)
1ケース当り	25パック	7箱

【商品の特徴・ストーリー】

麺は平打ち麺で具はシンプル、味は酢辛子をかける
とサッパリでスープを全部飲み干しましょう！

【利用シーン】

肉・魚・野菜・何でもトッピングして冷麺のスー
プをかければ何にでも合います！サラダをた
くさんの麺の上に乗せ、冷麺のスープをかけて「
サラダ冷麺」で食べると美味しい。

出展者紹介

【代表】檜垣 巖さん



【バイヤー様へのメッセージ】

創業67年。珍来軒は広島県呉市にあり、
「呉冷麺」発祥の店です。東京銀座にある広
島ブランドショップTAUに出店させていた
だきました。

いつもTV・雑誌・新聞等に取り上げてい
ただき感謝しています。店内には有名人の方
のプレートがたくさんあります。

【製造工程でのポイント】



注ぎ足しの鶏ガラを煮込みスープを取ります



冷麺のスープを作り何日か寝かせておきます

広島県環境保健協会証明書あり。

適切な手洗い・器具類の使い分け・洗浄・消毒 衛生的な作業着・健康管理
あんしんフード君加入。

5



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.comURL <https://o-r-nishimaki.jp/>

商品名

まんまるレモンケーキ

商
品
紹

【商品情報】

提供可能時期：通年 温度帯：冷蔵

賞味期限：45日

内容量：1個（45g）

主原料産地：レモン（広島県産）

希望小売価格：378円（税込）

1ケース当り：50個

ケースサイズ：26×35×19cm

重量 2.58kg

介

【商品の特徴・ストーリー】

広島県産のレモンを使い、呉・広島の魅力をお菓子に込めました。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。レモン型ではなく、まんまるな形が特徴。親しみの持てるパッケージでお客様からお年寄りまで幅広い人気です。

【利用シーン】洋酒をたっぷり塗って仕上げた「しっとり食感」のレモンケーキ。レモンの爽やかな酸味と甘みのバランスが絶妙です。大切な方へ贈るギフトとして、お茶受けのお供に、寛ぎの時間を演出します。

出
展
者

【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」。

2023年7月、洋菓子店を承継し、洋菓子の製造販売をスタート。自身の洋菓子調理の経験を生かして、新たな洋菓子を創造して参ります。

紹
介

【製造工程でのポイント】

2024年10月に厨房・売り場共に一新。細やかな調理工程。手間暇惜しまずに1つずつ丁寧に仕上げています。写真の商品は「まんまるレモンケーキ」



【衛生管理】ビジネスプロテクター証券加入（食中毒・特定感染症利益補償特約）。

6



加工食品

株式会社

中元本店

住所 〒737-0821 呉市三条1-4-8

TEL 0823-25-4644

E-mail jun1rou@tobikiri-n.comURL <https://tobikiri-n.com/>

商品名

大和ラムネのらむね

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：360日

内容量：37g(個包装込み) 1ケース：10個入り×2合わせ 主原料産地：国内
希望小売価格：302円(税込)

名 称 菓子		栄養成分表示(100g当たり)	
原 料 名	【白色ラムネ】ぶどう糖(国内製造)、砂糖/クエン酸、 着色料(アスパルテーム-L-フェニルアラニン化合物を含む)、着色料(青1)	エネルギー	368kcal
	【青色ラムネ】ぶどう糖(国内製造)、砂糖/クエン酸、 着色料(アスパルテーム-L-フェニルアラニン化合物を含む)、着色料(青1)	たんぱく質	0.0g
定 量	37g(個包装込み)	脂質	1.3g
賞味期限	枠外右側に記載	炭水化物	89.1g
保存法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。	食塩相当量	2.4g
販 売 先	株式会社 中元本店 〒737-0821 広島県呉市三条1-4-8 TEL 0823-25-4644	賞味期限	26年05月X5
製 造 所	オークラ製菓 株式会社 〒361-4117 熊本県熊本市南区護国町861-6		(推定値)

【商品の特徴・ストーリー】 戦時中、戦艦大和でも飲まれ、弊社初代がラムネの作り方を海軍に指南していた歴史もある100年愛されてきたラムネ。

そのラムネのシュワシュワを1粒に閉じ込めたお菓子のタブレット「大和ラムネのらむね」が2025年に新発売！

クエン酸入りで、お仕事や勉強のお供にもピッタリ！発売早々、巷で話題の人気商品となっています。

【利用シーン】 クエン酸が入っているので、お仕事や勉強のお供にピッタリ。軽いので、呉のお土産として複数個お買い上げいただくにも便利。

出
展
者

【代表】中元 裕子さん



【バイヤー様へのメッセージ】

創業1925年の食品メーカーです。主な商品としては、ラムネやレトロジュースなどの飲料、広島菜漬などの漬物です。

酒粕も販売しております。戦時中、戦艦大和でも飲まれ、弊社初代がラムネの作り方を海軍に指南していた歴史もございます。

紹
介

【製造工程でのポイント】

ラムネ飴・タブレット…菓子メーカーへ製造委託。
広島県環境保健協会にて定期的に細菌検査を実施し、HACCPの規定に基づいた帳簿管理。スタッフ全員の大腸検査等。
ボイラー点検、電気保安協会の点検等。PL保険の加入。



7



加工食品

株式会社 しお家

住所 〒737-0045 呉市本通 2 丁目 4-10

TEL 0823-69-5151

E-mail kaigan-net@fancy.ocn.ne.jpURL <https://www.satsuki-so.com/>

商品名

- ① 戦艦大和で愛された まぼろしの珈琲
 ② 海軍さんたちに愛された 釜めしの素
 ③ まぼろしの海軍カレー 「戦艦大和カレー」

商
品
紹
介

① まぼろしの珈琲



提供：通年 常温
 賞味期限：360 日
 原材料生豆国：ベトナム・ブラジル
 内容量：40 g
 1 ケース当り：12 入
 希望価格：972 円（税込）

② 釜めしの素



提供：通年 常温
 賞味期限：360 日
 原材料：鯛（国産）
 内容量：505 g
 1 ケース当り：24 入
 希望価格：1,980 円（税込）

③ 戦艦大和カレー



提供：通年 常温
 賞味期限：720 日
 原材料：野菜（馬鈴薯、玉葱、人参）、牛肉（カナダ産）、ソテーオニオン、カレールウ
 内容量 200 g
 希望小売価格：864 円（税込）

【商品のストーリー】

呉市は、明治時代に海軍鎮守府がおかれ海軍の街として栄えてきました、その海軍さんたちの実際のレシピをもとに開発し、海軍料理研究家の監修を受け常温のレトルト商品に仕上げた品です。

お土産や、ミリタリー、海軍グッズ等の好きな方への贈り物として。また、自分用にも買って頂き、歴史を楽しみながら食して頂きたいと思ひます。

出
展
者
紹
介

【代表】池田 佳幸さん



【パイヤー様へのメッセージ】

当社は、明治 34 年創業の老舗和食店で、海軍さんの料亭「五月荘」として創業し、海軍御用達の料亭として、今年で 125 年目に入ります。

商品開発については、まだ歴史は浅いですが、商品は海軍や戦艦で食べていた商品にしぼりこんでおります。呉ならではの、五月荘ならではの商品としてお土産物として、また、贈り物として、全国の方に喜んで頂ければ幸いです。

8



加工食品

よしの味噌

株式会社

住所 〒737-0861 呉市吉浦本町 3-2-20

TEL 0823-31-7527

E-mail yoshino1@lime.ocn.ne.jpURL <http://www.yoshinomiso.com/>

商品名

- ① 発酵レモンのショコラソース
② 広島レモンのひとくちショコラ

商品紹介



【商品情報】① 発酵レモンのショコラソース

提供可能時期：通年 温度帯：常温

賞味期限：365日 主原料：レモン（広島県産）

内容量：180g（重量195g）

希望小売価格：648円（税込）

【利用シーン】 アイスやヨーグルトにかけておうちカフェを楽しむ。トーストやスコーンに塗って贅沢な朝食として。コーヒー、紅茶、牛乳に混ぜてドリンクでも。かけるだけで味わえる、忙しい女性に優しいショコラソースです。

介

【商品の特徴】 芳醇な香りと優しい酸味の発酵レモンコンフィを濃厚なショコラソースにプラス！ トーストやパンケーキ、アイスにかければ、たちまちカフェ気分。バナナやイチゴを添えて、ちょっと特別なデザートに。



【商品情報】② ひとくちショコラ

提供可能時期：11月～4月

保存温度帯：常温 賞味期限：180日

主原料産地：レモン（広島県産）

内容量：60g（重量80g）

希望小売価格：648円（税込）

1ケース当り：12個

【商品の特徴】 広島県産レモン果皮を丁寧に煮つめ、よしの味噌特製のレモンコンフィを上品な甘さのホワイトチョコレートに配合しました。芳醇なレモンの香りが心地よい一口サイズのチョコレートです。お土産にも自分のご褒美にも。

（チョコレート製造委託社：ヒルゼンミルク株式会社）

出展者紹介



【代表】野間 雅則さん

【バイヤー様へのメッセージ】

大正6年創業、今年で108年を迎え、呉市では最古参の味噌蔵元です。近年は国産レモン生産発祥の地で国内シェア1位の地の利を生かし、自社醸造技術を用いた発酵調味料開発に注力しています。

《レモン・糀・発酵》をテーマとした発酵調味料は健康、美容に意識の高い女性消費者から支持をいただいています。

<div style="font-size: 2em; margin-bottom: 5px;">9</div>  <div style="font-size: 0.8em; margin-top: 5px;">加工食品</div>	<p>株式会社</p> <p>ワタオカ</p>	住所 〒737-0145 呉市仁方西神町 12-20
		TEL 0823-79-1520
		メール info@wataoka.co.jp
		URL http://www.wataoka.co.jp

商品名	お米パンと志和の大地の恵み
------------	----------------------

商 品 紹		<p>【商品情報】</p> <p>提供可能時期：通年</p> <p>温度帯：冷凍</p> <p>賞味期限：30日</p> <p>内容量：まるパン・発酵あんこ・季節のジャム等 (パン8~10個・ジャム等)</p> <p>主原料産地：広島県</p> <p>希望価格：5,400円(税込)</p>
-------------	---	--

介	<p>【利用シーン】 プレーンはそのままが一番おいしく、冷凍のまま160℃~180℃で約12分~15分温めると外はカリッと中はふわっと焼き上がります。また電子レンジで解凍後、餅網で焼くと香ばしく、また違った風味が楽しめます。サンドイッチやピザパンには、洋風だけでなく醤油等の和の食材もよく合います。まるパン1個分のお米の量は、茶碗に軽く一膳のごはんと同じです。</p>
---	---

<p>【商品の特徴】 栽培期間中農薬不使用の東広島市志和町【ふもとや】のササニシキと、南阿蘇【椋島農園】のヒノヒカリを使用した精米したてのお米から作るパンです。野菜も栽培期間中農薬不使用。添加物も不使用です。志和にある季節の野菜や果物から作るジャム、野菜餡、漬物などパンに合わせてお楽しみいただけるセットです。焼き上がる前の状態を冷凍でお届けし、ご自宅で焼きたてをお召し上がりいただくプレーンのみもごさいます。</p>
--

出 展 者 紹	<p>【代表】 綿岡 美幸さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】</p> <p>創業134年、呉市仁方にあるやすり製造メーカーです。やすり作りには味噌が欠かせず、創業当時は味噌作っていました。この度のお米のパンには、この発酵食を広げた形として、2024年8月から「ワタオカ発酵舎」としてパンを含む発酵食品の製造・販売を始めました。また、猫用の「ねこじゃすり」の企画・販売もしています。</p>
------------------	--	--

紹 介	<p>【製造工程】 原材料 → 攪拌 → 発酵 あんしんフード君加入</p>
	

10



雑貨

株式会社

ケイビーエクセル

住所 〒737-2607 呉市川尻町東 3-10-45

TEL 0823-87-0096

E-mail k_yoshimura@koubundo.co.jpURL <https://www.rakuten.ne.jp/gold/kbexcel/>

商品名

ティニー (ティニー アクリルフレーム (手足形デザイン))

商品紹介



【商品情報】

サイズ：タテ 180×ヨコ 240mm 500g

最低納品数量：3

希望小売価格：10,000 円 (税込)

【利用シーン】

- 新生児の誕生記念
- お宮参りや百日祝いの記念品
- お部屋のインテリア
- 出産祝い・ベビーシャワーのギフトに
写真を入れ替えながら、赤ちゃんの成長を長く
楽しめます。

【商品特長】(手足形デザイン)

「小ささ」を大切にし、赤ちゃんの手足の小ささをそのままに、愛らしい2種類の手足形モチーフで表現したアクリルフレームです。

【商品のストーリー】

ファーストヘアカットは、一生に一度しか訪れない特別な瞬間。毛先まで残った髪をカットし、その瞬間しか手にできない柔らかな髪は、成長の証で家族の宝物。私たちは、その貴重な髪を一本一本丁寧に預かりし、熟練の職人が心を込めて「赤ちゃん筆」へと仕立てます。そして、いつの日かお子さまが「自分はこんなにも愛されて育ったんだ」と感じられる永遠のかたちに残します。

【代表】吉村 光雅さん



■ 特徴

弊社は、「生まれて初めての髪」を使って記念筆の製造を専門に行っております。UV印刷やレーザー彫刻、木材加工の自社設備を活用し、名入れやケース装飾まで一貫対応できるのが特徴です。品質の高さとデザイン性には定評があります。

■ バイヤーへのメッセージ

赤ちゃん筆は、ご家族にとって一生の思い出となる特別な品です。ご相談から導入、販促までサポート体制を整えていますので、ぜひお取り扱いをご検討ください。

出展者紹介

11



加工食品

株式会社

Rainbow Sake

住所 〒737-0029 呉市宝町 1-1-701

TEL 080-8980-7217

E-mail keiko@rainbowsake.comURL <https://rainbowsake.com>

商品名

S a k e S i l k トリュフ

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：解凍後 1 カ月

内容量：72 g/箱 主原料産地：広島県

1 ケース当り：15 箱

ケースサイズ：26×36×17cm 1.2kg

希望小売価格：1,500 円（税込）

【商品の特徴・ストーリー】

広島県のオリジナル酒米「千本錦」で醸された呉市蔵元の純米大吟醸の酒粕を使用した、「酒粕入り」ではなく、「酒粕が主原料」の新感覚トリュフです。

自然由来原料のみを使用し、純米大吟醸の酒粕のおいしさ（香り、風味、テクスチャー）を最大限に引き出しました。酒粕とカカオマス 2 種類の発酵食品が、生チョコのような柔らかさと、もともちとした食感を楽しめます。

植物性たんぱく質、葉酸と食物繊維たっぷり、コレステロールゼロです。又、脂質も一般的なチョコレートより低く抑えられています。動物性原料不使用の為、環境負荷も低く、高級チョコのような満足感を得られる商品に仕上がっています。

【ターゲット】

コレステロールや高脂質を抑えないといけない方 クリーンラベル志向の方 お酒好きな方 環境問題の関心の高い方 地元の特別な土産をお探しの方に。

出
展
者
紹
介

【代表】菅波 葉子さん



【バイヤー様へのメッセージ】

日本の心を世界へ伝える使命で、2013年に呉市で創業。2024年に米国法人設立。日本固有の発酵食品で、専門家も栄養価の高さを認める酒粕を「日常的」に取り入れやすくする為の商品開発に着手し、広島県産の純米大吟醸の酒粕を主原料とした、発酵スイーツ「Sake Silk トリュフ」を開発。原材料は全て自然素材で、日本人はもちろん外国人にも楽しんで頂けます。



【製造ポイント】

主原料となるシルクのような酒粕は、広島食品工業技術センターで開発された酒粕ペースト化技術を活用しています。

12



加工食品

株式会社

マルカツ水産

住所 〒734-0004 呉市阿賀南 3-15-23

TEL 0823-74-3718

E-mail marukatsu@esrth.oco.ne.jpURL <https://marukatsusuisan.jp>

商品名

①広島県産牡蠣オイル漬け ②広島県産牡蠣椿オイル漬け

商
品
紹
介

【商品情報】 ① オイル漬け

提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：1年

内容量：170g 希望小売価格：4,500円（税込）

1ケース当り：2個 サイズ：13×18×5.5cm

重量 835g

【利用シーン】

○お酒のアテに相性抜群で、そのままおつまみとして。

○パスタに絡めて、洋風にも和風にもアレンジが可能。

洋風：ニンニク・白ワイン・イタリアンパセリなど

和風：しょうが・大葉・マイタケなどを使用。

○シーンにより様々な味が楽しめ、意外にもクラッカーにのせるなど手軽に贅沢な牡蠣の旨味を堪能できます。



【商品情報】 ② 椿オイル漬け

提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：1年

内容量：170g 希望小売価格：11,000円（税込）

1ケース当り：2個 サイズ：13×18×5.5cm

重量 835g

【商品の特徴・ストーリー】 牡蠣は冬のシーズンしか食べることができないため、なんとか通年でお客様に提供できないか悩んだ結果、自慢の広島県産牡蠣をオイル漬けにすることで、一年中楽しんでもらえるように加工しました。広島県産の牡蠣は栄養豊富な広島湾で育ち、濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、全国的にも根強い人気があります。

出
展
者
紹
介

【代表】北川 哲也さん



【バイヤー様へのメッセージ】

マルカツ水産4つのこだわり

① 品質へのこだわり ② 健康へのこだわり

③ 徹底した衛生管理 ④ 神仏への感謝

【品質管理】牡蠣の洗浄、製造委託、公益社団法人日本食品衛生協会



13



加工食品

リベラグループ
株式会社
農業事業本部

住所 〒737-1216 呉市音戸町田原3丁目15-10

TEL 0823-52-2201

E-mail eigyoyc@liberagp.comURL <https://www.hiroshima-olive.jp/>

商品名

① 安芸の島の実江田島搾り ②フレーバーオイル
③ ピュアオイル ④ガーリックピュアオイル

商品紹介



【商品情報】① 江田島搾り

提供可能時期：通年 温度帯：常温

賞味期限：1年半 内容量：100ml (91g)

主原料産地：広島県 1ケース10本から発送可能

ケースサイズ：4.8×4.8×18.0cm 0.3Kg

希望小売価格：4,200 (税込)

<受賞歴> 2021年 アテネ国際オリーブオイルコンペティション (ダブルゴールドメダル) / ロンドン国際オリーブオイルコンペ (クオリティー部門 プラチニウム)

紹介

【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。



【商品情報】②フレーバーオイル

提供可能時期：通年 温度帯：常温

賞味期限：1年 内容量：100ml (91g)

主原料産地：レモン・唐辛子・ハッサク・ユズ (広島産) 希望小売価格：2,201円 (税込)

【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、ユズを原料に、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。

【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。

出展者紹介



【代表】 濱田 章裕さん

【バイヤー様へのメッセージ】

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。

【製造工程でのポイント】

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



14



加工食品

有限会社

石野水産

住所 〒737-1377 呉市倉橋町 17800

TEL 0823-54-1505

E-mail info@kichiami.comURL <https://kichiami.com/>

商品名

- ① 仮) 呉のがんすいか天ちりめん風味
② 倉橋島のひじき

商品



【商品情報】

- ① 仮) 呉のがんすいか天ちりめん風味
提供可能時期：通年
温度帯：常温
賞味期限：180日(仮)
価格：未定

紹介

【商品の特徴・ストーリー】 《瀬戸内旅 ちりめんを手軽にスナックで》
瀬戸内海の名産品である「ちりめん」を知ってもらいたく、手軽に楽しめる商品を開発しました。

呉名物である「がんす（蒲鉾のフライのような物）」をイメージしたイカ天にちりめん風味を加えることでインパクトを強めています。

瀬戸内の旅先でちょっとつまんでみたくなる味をイメージ。



【商品情報】

② 倉橋島のヒジキ

- 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：ヒジキ（広島産）
希望小売価格：596円（税込）

鉄釜炊きヒジキは、ステンレス釜で炊いたものの11倍以上の鉄分を含有しています。また、サラダなどで食べられるように臭みや汚れを残さない下処理を施しており、他社商品と比較しても非常に癖がなく食べやすくなっています。

出展者紹介



【代表】石野 忠勝さん

【バイヤー様へのメッセージ】

昭和5年創業。現代表になってからは「他にはないお客様が喜ぶ取り寄せたくなるものづくり」を行っています。

生産者目線ではなく、お客様目線でのモノづくりは近年実を結び、通販では産直EC日本一の食べチョク水産部門で3年連続1位。お客様を知って漁、加工を行うため、店舗様でも喜ばれる商品をご提案をと考えています

【製造工程でのポイント】 漁獲からの一貫製造のため鮮度維持。加工は原料を活かすため、極力シンプルにし、使用する塩なども天日塩平釜炊き塩のみ、製造中はちりめん専用ラインで異物混入防止。風力、カメラによって選別、目視選別を経て、充填は自動計量 金属検出機。HACCPに準ずる管理 賠償責任保険に加入

15



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 0823-87-0080

E-mail ougonnoshima@gmail.comURL <https://tobishima839.com/>

商品名

① レモンケーキ ②ほんのりお酒のレモンケーキ

商品紹介



【商品情報】①レモンケーキ
 提供可能時期：通年
 温度帯：常温
 賞味期限：60日
 内容量：1個
 主原材料：小麦（国産）・
 レモン（広島県産）
 1ケース当り：100個
 希望小売価格：304円（税込）

紹介

【商品の特微・ストーリー】

柑橘の名産地の一つであるとびしま海道は、瀬戸内の温暖で穏やかな気候と水はけが良い急斜面が上質の柑橘を育みます。ノーワックス、防腐剤・防カビ剤不使用の為、レモンの皮まで食べることができます。国産原材料でケーキ生地を作り、レモン果皮を練り混んで生地を焼き、オリジナルレモンシロップを染み込ませたケーキです。



【商品】②ほんのりお酒のレモンケーキ
 提供可能時期：通年 温度帯：常温
 賞味期限：60日 内容量：1個
 主原材料：小麦（国産）・レモン（広島県産）
 1ケース当り：100個
 希望小売価格：304円（税込）

【使用シーン】 おみやげ、ギフト

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、呉市とびしま海道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、商品開発をという切実な要望受け、6次産業化を目指して動き出し、農業従事者と地域活性化を目指す人々で「愛とレモンで島おこし」を合言葉に「とびしま柑橘倶楽部」が結成されました。農業と地域が抱える問題・課題を共有し、商品開発、ブランド化、広報、販売をしています。

16



加工食品

有限会社
博新汽船

住所 〒737-1377 呉市倉橋町 9959
TEL 080-1948-8153
E-mail hakushin_140277@yahoo.co.jp
URL [kurahashi_olive](https://www.instagram.com/kurahashi_olive) (Instagram)

商品名

KURAHASHI OLIVE OIL (くらはしオリーブオイル)

商品



【商品情報】

提供時期：9～12月 常温
賞味期限：1年5カ月
主原料産地：呉市倉橋町
内容量：100ml
1ケース当り：10本
希望小売価格：4,000円（税込）

紹介

【商品の特徴・ストーリー】

100%自社農園で苗木から育成し、一度も除草剤をかけていません。収穫から搾油までを全て自社で行うことにより、安全性・高品質のオイルの搾油ができています。又循環型農業をめざし、放置竹林を伐採しチップにしたものを撒く等、高齢化が進む中、若い仲間と持続できる農業を目指しています。

きっかけは父の糖尿病に効果があることからでしたが、今はより多くの人にこの香り豊かな我が家自慢のオイルを使って頂きたいと思っています。

【ターゲット】美容・健康への意識が高い方

出展者紹介

【代表】新谷 しげ子さん



【バイヤー様へのメッセージ】

1982年船舶会社として設立し、2018年1月呉市オリーブ栽培農地再生補助事業を活用しオリーブ栽培事業に新規参入致しました。

全く新しい分野への挑戦の渦中にあります！ご指導いただきながら販路拡大を目指し倉橋の風土にマッチングした素晴らしいエキストラバージンオリーブオイルを多くの方知って頂けるよう頑張っていき、持続可能な農業を目指します。

【生産・製造のアピールポイント】

栽培面積：呉市倉橋町脇田 3,083㎡
年間収穫量 約500kg
2023年12月 広島県環境保険協会にて成分検査
賠償責任保険に加入済。



17



加工食品

宮原水産

住所 〒737-1377 呉市倉橋町 9694-4

TEL 080-1637-2063

E-mail miyahara@wine.ocn.ne.jpURL <https://www.miyaharasuisan.jp/>

商品名

牡蠣の味噌煮

商品紹介



【商品情報】

提供可能時期：通年

温度帯：常温

消費期限：365日

主原料産地：呉市倉橋島

内容量：80g 1ケース当り：10～100

希望小売価格：1,296円（税込み）

【利用シーン】

旅行・出張帰りの長距離移動時のお酒のつまみ。

酒好き知人への土産。

郷土料理、地元特産品を手軽に味わいたい方。

【商品の特徴・ストーリー】

牡蠣の土手鍋は広島県の郷土料理であり、呉産かき振興協議会と㈱ますやみそは令和6年3月に100年フード有識者委員会より、かきの土手鍋が「100年フード」として認定を受けています。

呉市・くれ産業振興センター・ますやみそのオール呉でタッグを組み、多くの方にかきの土手鍋を味わっていただけるような商品を開発しました。

【代表】宮原 修治さん



【バイヤー様へのメッセージ】

1880年より呉市倉橋町でちりめん漁・牡蠣養殖を営んでおり、現代表で4代目になります。倉橋島沖合は穏やかな清浄海域といわれる水域で生食牡蠣が出荷できる海域です。

当社では自然の恵みにあまり手を加えない製品や昔からある製法で加工した製品にこだわっています。

【製造工程でのポイント】

(株)丸福食品にOEM委託製造。

18



加工食品

合同会社

島の屋

住所 〒737-0303 呉市下蒲刈町下島 2229-9

TEL 090-4804-1989

E-mail maruyacafe2016330@outlook.jp

URL

商品名	Setouchi 島レモンのから揚げにかけるたれ	
商 品 紹 介		<p>【商品情報】 提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：製造日より7カ月 主原料産地：広島県 内容量：200ml 希望小売価格：648円（税込） 1ケース当り：30本 1ケースサイズ：36.5×27×19cm 1ケース重量：13.5kg</p> <p>【利用方法】 下味無しの鶏肉に片栗粉をつけて揚げ、本品をかけるだけ！！ ○仕事や学校から帰ってきて、家族に直ぐご飯を出したい時。 ○子どものお弁当や行楽弁当に入れるおかず作りの時。 ○簡単にご飯を済ませたい大学生や社会人が使う時。</p>
	<p>【商品の特徴・ストーリー】 瀬戸内のレモンを贅沢に使用した、かけるだけで美味しいから揚げ(油淋鶏)ができる、これ1本で味が決まる万能たれ。 コクのある醤油と酸味の中に生姜の風味を感じるまろやかでバランス良い味わいに仕上げました。丸大豆醤油・グルテンフリーの穀物酢を原料とし、少しでも身体に優しく…を心掛け、手作りしています。</p>	
出 展 者 紹 介	<p>【代表】 濱下勇樹・ 濱下杏奈さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】 瀬戸内の自然の恵みで食卓を豊かに… 手軽で美味しい【食】を提供し、【食】を通じた喜びを届けることで社会貢献したいと考える会社です。 同じような考えをお持ちのバイヤー様に出会えることを望んでおります。</p> <p>【製造工程でのポイント】 主な柑橘原料は農家からの直接仕入。農家の孫である代表は幼い頃から柑橘に触れ、その極めた触覚で受入時に目視・触覚で品質を確認。</p>

19



加工食品

リベルテ本帆

株式会社

住所 〒737-2602 呉市川尻町森 3 丁目 7-14

TEL 0823-27-8820

E-mail info@libertehonpo.co.jpURL <http://shop.libertehonpo.co.jp>

商品名

呉イカ天(スモークイカ天/北海道マスカルポーネ)

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：120日

主原料産地：ペルー・チリ・中国

内容量：3枚入

希望小売価格：324円（税込）

1ケース当り：40

1ケースサイズ：33×23×19cm 1.7kg

【利用方法】

お酒のおつまみとして

【ターゲット】

20代後半から40・50代の男女

【商品の特徴・ストーリー】

北海道産100%のマスカルポーネチーズを贅沢にまとわせ、香りの良いサクラチップでじっくりと8時間燻しました。

イカ天のイメージを一新する大人の楽しめるスモーキーな香りと、深い味わいを是非ご賞味ください。

出
展
者
紹
介

【代表】銭谷 修一さん



【バイヤー様へのメッセージ】

イカの姿フライの製造を手掛けて40年、既存の位置に安住することなく大きく自由の海へと、帆を張って漕ぎ出していく思いで、2015年設立しました。

弊社オリジナルのイカフライ商品を中心に、広島ならではの味をコンセプトに、商品開発・販売を行っております。

【製造工程でのポイント】

官能検査：色、におい、食感、味、金属探知機検査

HACCP

ビジネスガード 事業賠償・費用

総合保険加入

20



加工食品

株式会社
瀬戸内
プラスファイブ

住所 〒737-2606 呉市川尻町久筋 1-6-45

TEL 0823-87-5022

E-mail g.s.k.ma.717@gmail.comURL <https://g-s-k-setouchi-plusfive.com/>

商品名

おいしいジャン・レモンスカッシュ

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：1年
内容量：200ml
1ケース当り：24本
主原料産地：呉市
希望小売価格：280円（税込）

紹介

【商品の特徴・ストーリー】

国産レモンの生産量日本一を誇る、広島レモンの発祥地・呉市「大崎下島」。この地で、耕作放棄地を再生するため、レモンの栽培、レモン加工品の開発などに、レモン農家として取り組んでいます。

代表者自身も柑橘農家の5代目。自らが営む「きたむら農園」で育てるレモンは、農薬・防腐剤・ワックスを一切使用していません。そのこだわりのレモンを使って製造・販売しているのが、「おいしいジャン・レモンスカッシュ」です。

【利用シーン】 冷蔵庫で冷やして、そのまま楽しむのはもちろん、焼酎で割って爽やかなレモン割りにするのもおすすめです。

出展者紹介

【代表】北村 正次さん



【バイヤー様へのメッセージ】

柑橘農家の5代目で、私自身も「1次産業」の一人です。

元々は、とびしま海道の柑橘農家をなんとかしたい、という思いから立ち上げた事業ですが、瀬戸内の一次産業全体で協力して何かできないかと模索しています。

紹介

【製造工程でのポイント】

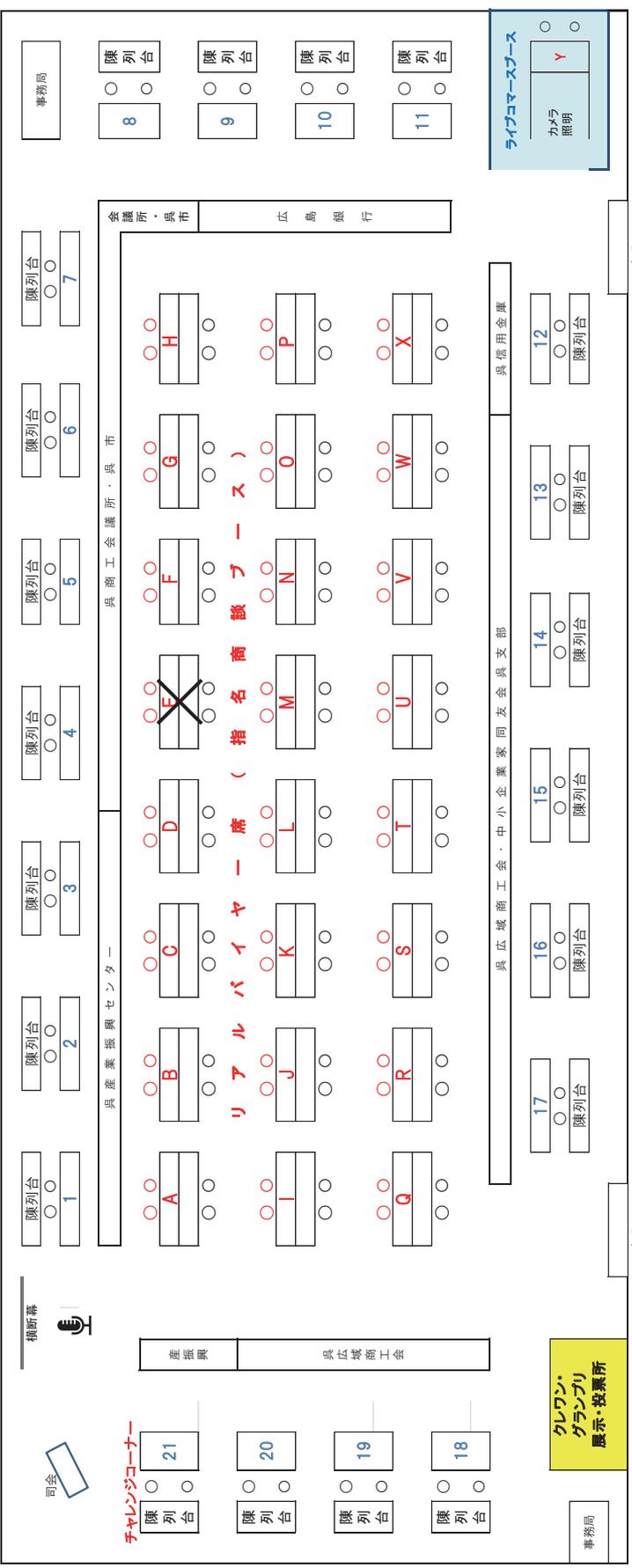
原材料のレモンは、農薬・添加物・ワックスを一切使用していません。さらに、人の手による丁寧な選別で傷んだレモンを取り除き、より美味しい果汁を搾れるよう努めています。

万が一クレームが発生した場合は、代表者が責任をもって対応し、スタッフ全員で再発防止に取り組んでいます。OEM先（株式会社友樹飲料）

日時:R8.1.15(木)12:00~ 場所:クレイトンペンペンホテル 3F天の間

令和7年度 オールクレレ商談会 会場レイアウト

<クレイトンWi-Fi>
ID:CLAYTON-3F
PW:000fhd15



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	七国風山 養蜂園	7	しお家	13	リベラグループ 農業事業本部
2	テクノストック	8	よしの味噌	14	石野水産
3	あすなる	9	ワタオカ	15	クレセント
4	点心	10	ケイビー エクセル	16	博新汽船
5	ヴァンカトル	11	Rainbow Sake	17	宮原水産
6	中元本店	12	マルカツ水産	18	島の屋

バイヤー(24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	三菱食品	H	ワングローバル	V	西日本高速道路 SHD
B	中村角	I	福屋 具店	W	ちほり ホールディングス
C	フジマート	J	大進本店	X	だびまちゲート 広島
D	おりづるタワー	K	ARAN.		
E	広島雲鳥 方一デン	L	miwaya	Y	ライフコマースブース (クリエイ)
F	三井物産流通 グループ	M	福田屋百貨店		
G	神楽坂プリュス	N	物語運輸	U	シーアンドシー

オールクレ商談会の特徴 4つの支援ステップ

① 事前セミナー

日時：令和7年 9月 8日（月）14：00～16：00

場所：呉市生涯学習センター（つばき会館）407・8号室

内容：『成果につながる商談の極意』

※FCP シート作成から成約まで マーケティングセミナー

講師：マーケティングセバスチャン(株)

代表取締役 久積 正道 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7年10月17日（金）1事業者50分

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（オールクレ商談会）

日時：令和8年 1月15日（木）12：00～

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（最大7コマ）

※出展商品に応じて、最適のバイヤーとのマッチング。

④ バイヤー評価のフィードバック

商談会終了後、バイヤーから提供される「評価シート」を後日提供しますので、商品のブラッシュアップや今後の販路開拓に活用して頂けます。



令和7年度伴走型小規模事業者支援推進事業

オールクレ商談会

【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



一般社団法人 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