
令和6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7年1月15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・広島地区等のバイヤーを招聘し、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	フリー商談 出展ブースへの訪問・商談
13:50～14:10	指名商談① 商談20分（入替10分）
14:20～14:40	指名商談② 商談20分（入替10分）
14:50～15:10	指名商談③ 商談20分
15:10～15:30	中休憩（20分）・フリー商談
15:30～15:50	指名商談④ 商談20分（入替10分）
16:00～16:20	指名商談⑤ 商談20分（入替10分）
16:30～16:50	指名商談⑥ 商談20分（入替10分）
17:00～17:20	指名商談⑦ 商談20分
17:20～	アンケート記入・閉会挨拶・展示撤去

※1) フリー商談は、出展者ブースにバイヤー様が自由に回る時間です。指名商談でのマッチングの無い出展者等と商談ください。

※2) 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。

※3) 中休憩の時間でも、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

- ・ 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23者(予定)・出展事業者22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。

【 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 令和7年1月22日(水)までに「評価シート」のご提出をお願いします。

目次

出展番号	区分	出展企業	展示代表商品	掲載ページ
1		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。	1
2		有限会社 鳥徳商店	呉名物 鳥皮味噌煮込み	2
3		株式会社 しお家	まぼろしの海軍カレー 「戦艦大和カレー」	3
4		株式会社 あすなる	呉大和しいたけのまんま（乾燥）、呉大和カットしいたけ（乾燥）、かしこほか	4
5		株式会社 中元本店	大和ラムネの「らむね」	5
6		山陽機創 株式会社	ご利益竹札シリーズ	6
7		有限会社 点心 (珍来軒)	珍来軒のたれ	7
8		株式会社 ヴァンカトル	瀬戸内しとろん	8
9		株式会社 セイコー珈琲	和みドリップスペシャルブレンド10P、 ドリップ コクのあるリッチブレンド 20P ほか	9
10		株式会社 ワタオカ	お米のパンセット	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 もみじ水産	SEALAS CAN (釜揚げしらすのアヒージョ)	11
12		有限会社 石野水産	まるごとちりめん煎餅	12
13		五社本家	フローズン不知火 フローズンせとか・フローズンはるみ	13
14		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	14
15		里信農園	花良治胡椒 花良治マーマレード	15
16		有限会社 博新汽船	KURAHASHI OLIVE OIL	16
17		宮原水産	(宮原水産×ますやみそ) 牡蠣の土手鍋風	17
18		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	18
19		株式会社 クレセント	猪ととびしま柑橘のカレー 猪レモンのキーマカレー	19
20		上野文盛堂本店	ウッディーフィット コリンスキー 10/0	20
21		一般社団法人オフィス SERENE	SERENE 式リカバリーウェア アーシングシャツ、ソックスほか	21
22		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 (1・2・3年生)	—

ア イ コ ン



加工食品



雑貨

1



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.com

URL

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		<p>【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：1年 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)</p> <p>【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。 「440年の歴史を持つ尾道造酢監修・製造」</p>
		<p>【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 温度帯：常温 賞味期限：1年 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)</p> <p>【商品の特徴・ストーリー】 瀬戸内産の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。 「440年の歴史を持つ尾道造酢監修・製造」</p>
	<p>【おススメレシピ】 どちらの商品も炭酸水や牛乳で5倍に希釈して、爽やかに飲んでください。</p>	
出 展 者 紹 介	<p>【代表】上田 健一郎さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】 当社は、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、地域の名産品「お宝トマト」ですが、廃棄品も大量に出る事を知って、もったいないトマトを利活用した商品と、瀬戸内レモンを使ったお酢を開発しました。</p>

2



加工食品

有限会社

鳥徳商店

住所 〒737-0831 呉市光町 7-5

TEL 0823-24-2740

E-mail toritoku@iaa.itkeeper.ne.jpURL <https://www.tori-toku.com/>

商品名

呉名物 鳥皮味噌煮込み

商
品

【商品情報】

提供可能時期：1年中

販売エリアの制限：無

賞味期限：1年

主要原材料地：国内産

内容量：110g

希望小売価格：1,058円（税込）

ケースサイズ：17×17×1.5cm×150g

紹
介

【商品の特徴・ストーリー】

呉市の名物である鳥皮の味噌煮をお手軽な（常温保存・日持ちする）お土産として楽しんでいただけるようにしました。鳥皮の味噌煮は缶入りの商品が既にあるが、呉市民が納得する味を追求して呉市の老舗食鳥卸の鳥徳商店と人気の居酒屋鳥八茶屋様がタッグを組み、さらに地元のますやみそも使用して ALL 呉で商品開発しました。

【利用シーン】

自家消費（お酒のおつまみ）として、またカジュアルな広島（呉）土産として量販店、土産物店、サービスエリア等で販売を予定しています。

【ターゲット】20代～60代の男性

出
展
者
紹
介

【代表】広瀬 仁志さん

鶏肉は世界幅広い方々に愛される食品です。創業昭和10年より、鶏肉専門店として「安心、安全、安定」(3A)をモットーに皆様に喜んで頂くため、自社での加工、製造に取り組み、生産力より品質向上の手さばき（手仕事）にこだわり、本物とは？を常に追求し続ける企業を目指します。生産者（農場）の方々の鶏に対する思いを引き継ぎ、鶏肉1つ1つの部位に対し、様々な発想や想像を形にし、より多くのお客様へ鶏肉本来の良さ、味を発信していきます。



3



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 0823-21-5121

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

商品名

まぼろしの海軍カレー「戦艦大和カレイ」

商
品
紹
介

【商品情報】

提供可能期間：通年

保存温度帯：常温

賞味期限：2年

内容量 200 g

1 ケース当り：30 個

1 ケースサイズ：17.5×13.7×2.0 c m
0.2 k g

希望小売価格：800 円（税込）

介

【商品の特長・ストーリー】

呉市は、戦艦大和のふるさととして、大和ミュージアムをはじめ、日本遺産登録の観光地もたくさんあります。残念ながら大和のレシピはありませんが、当時の乗組員の方の証言などを元に、海軍料理研究家の第1人者高森直史先生の監修を受け、今では幻となった大和のカレーを復元しました。

【利用シーン】

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などにご利用頂、自分用にも歴史を楽しみながら食して頂きたいと思えます。

出
展
者
紹
介

【代表】池田 佳幸さん



【バイヤー様へのメッセージ】

明治 34 年創業の老舗和食店、五月荘を営んでおります。明治時代より海軍御用達の料亭として可愛がっていただき現在に至ります。当時の味を再現し現代でも親しまれる味にアレンジした商品になります。呉の海軍グルメを多くの方に食していただき喜んでいただければ幸いです。

※呉海軍グルメをシリーズ化したいと考えております。

【製造工程でのポイント】

PL 保険加入有

4



加工食品

株式会社

あすなろ

住所 〒737-0115 呉市広町4 5 6 1 番地

TEL 0823-71-3113

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

商品名	1、呉大和しいたけのまんま（乾燥） 2、呉大和カットしいたけ（乾燥） 3、かしこ 4、塩かしこ 他3品	
商 品 紹 介	1、しいたけのまんま 	<p>【商品情報】 提供可能時期：半年 内容量：50g 賞味期限：半年 希望小売価格 626円（税込）</p> <p>【商品の特徴】 呉市で栽培した生しいたけ「呉大和しいたけ」を乾燥させ、独特な匂いを抑えながら、更に旨味をアップさせた乾燥しいたけです。</p>
	2、カットしいたけ 	<p>【商品情報】 提供可能時期：通年 内容量：20g 賞味期限：半年 希望小売価格 410円（税込）</p> <p>【商品の特徴】 しいたけ独特の、においを抑えながら普段のお料理に豊かな味わいをプラスすることができる乾燥カットしいたけです。</p>
<p>【利用シーン】 水で戻す手間が不要なので、普段の献立に手軽に一層の味わいを添えることができます。素揚げで「しいたけチップス」にするのもおすすめです。</p>		
出 展 者 紹 介	<p>【代表】 木村 多加二さん </p>	<p>【バイヤー様へのメッセージ】 「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。</p>
	<p>【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、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。</p> <p>【品質管理】 湿度・温度をスマホでモニタリングし適正管理。メーカーによる定期点検も実施 出荷前の品質最終確認や、清掃・手洗い・キャップ着用の励行と確認もしています。</p>	

5



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

【商品情報】

提供可能時期：通年 ※令和6年4月以降

温度帯：常温

賞味期限：360日

内容量：32g

主原料産地：国内

希望小売価格：302円（税込）

介

【商品の特徴・ストーリー】

創業者 中元庸が、戦艦大和でのラムネ製造の指南役を務めていた経緯があり、大和ラムネの製造販売をしています。もっと多くの方に戦艦大和でラムネを作っていた歴史を知っていただきたく手に取っていただきやすい商品を開発しました。

【利用シーン】

お土産品として、お子様には楽しんでいただき、大人の方には懐かしんでいただけるのが、この商品の魅力です。

ターゲット：30～50歳ファミリー層

出
展
者
紹

【代表】中元 裕子さん



【バイヤー様へのメッセージ】

中元本店は、海軍と呉の町に愛されてきた「トビキリ」のラムネやこだわりのお漬物を作る大正14年創業の会社です（来年100周年）。旧・呉海軍、戦艦大和の乗組員さんも喜んだご当地ラムネを今も作っています。また醗酵の技術をしっかりと用いた手作りのお漬物も人気。材料ももちろん近隣の瀬戸内で作られたものをこだわって使用しています。

介

【製造工程でのポイント】

収去検査（保健所）、製造管理表、殺菌記録等
保健所の指導に基づいた一般衛生管理に伴う管理記録
健康管理表（デイリー）、腸内検査（年1回）
PL保険の加入





山陽機創

株式会社

住所 〒737-0903 呉市焼山西 2-11-16

TEL 0823-34-1880

E-mail umeno@sanyo-kisou.comURL <https://sanyo-kisou.com/>

商品名

ご利益竹札シリーズ

商品紹介



【商品情報】

サイズ：タテ 125×ヨコ 70×
高さ 1mm

規格：穴あけ吊り下げ商品

納品数量：初回ミニマム 100 枚

希望小売価格：500 円

商品紹介

【商品の特徴】 ※意匠出願中

縁起の良い竹（竹は成長力があり、魔除けとなる縁起植物）を絵馬風の形状にした厚み 1 mm 程度の竹札です。竹札にはご利益のあるメッセージと図柄が施されています。スマホカバーと本体の間に挟んだり、クレカ入れに差し込み、いつもご利益に包まれ状態を意図しております。財布やパスケースに入れることもできます。

【商品のストーリー】

JR 西日本様との共同企画で、合格祈願の「スマホ断ち」の関連グッズを開発した一方、逆転の発想で、スマホカバーに入れる「合格祈願竹札」を作成しました。

売れ行きは堅調ですが、外国人向けのデザインやご当地デザインに小ロットで対応できるため、デザインを増やしております。宮島でのインバウンド向けのデザインや、中国地方で有名な禅寺「佛通寺」向けの商品も開発納品いたしました。インバウンドや観光地特有のデザインで展開することも可能です。

【ターゲット】

観光地のお土産。イベントノベルティ。インバウンド向けお土産。

出展者紹介

【代表】梅野 薫さん



【バイヤー様へのメッセージ】

知的財産を絡めた、今までにないアイデア商品開発を行っております。

今回の商品は、スマホカバーを使ってデザイン性あるご利益のある御札をいつも携帯するというコンセプトの商品です。竹素材なので、外国人にも人気の商品と思っています。

【製造工程でのポイント】

デザイン設定：①本体 ②パッケージ

竹シート定尺カット→印刷→圧着貼付→裁断→検品→パッケージ

7



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

珍来軒のたれ

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：90日 内容量：200cc
 主原料産地：国内産
 1 ケース当り：24個
 ケースサイズ：4×4×19cm 500g
 希望小売価格：756円（税込）

【商品の特長・ストーリー】

今まで100ccの商品しか無かったのですが、200cc
 で容器の高さもありデパート・スーパーの棚に置いても
 見映えが良くなりました。高級感が出たかな？

【利用シーン】

麺はもちろん、サラダ・焼肉のたれなど、何にでもオ
 スメです。

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。

【製造工程でのポイント】



栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	188kcal
たんぱく質	3.8g
脂 質	0.1g
炭水化物	16.5g
食塩相当量	6.1g

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。

8



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

瀬戸内しとろん

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：40日

内容量：1個 化粧箱入り（本体 240g）

主原料産地：レモン（広島県産）

1 ケース当り：1～5 個

ケースサイズ：200×400×200mm

600g～1.8kg

希望小売価格：2,750 円（税込）

紹介

【商品の特微・ストーリー】 瀬戸内産のレモンをふんだんに使ったパウンドケーキ。レモンピールをたっぷり入れ、ふんわり、しっとり焼き上げました。シロップに漬けたレモンの輪切りが味のアクセントに。きらきら輝く太陽、穏やかに流れる瀬戸のさざ波、爽やかに吹き抜ける風。瀬戸の穏やかな情景をお菓子に表現しました。

【利用シーン】 お中元などの贈答品や、こだわりの食(産直)をお求めの方へ。

出展者紹介

【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」。皆様の幸福で幸腹な時を創出できるよう日々励んでいます。2023年7月洋菓子店を承継し、新たな洋菓子を作成します。

安心・安全な食の提供を心掛けています。

紹介

【製造工程でのポイント】

混ぜる ⇒ 成型 ⇒ 焼成 ⇒ 冷蔵 ⇒ カット ⇒ 包装 ⇒ 冷却



食品衛生管理役員を50年務めたシェフが、目視と触覚で検査します。徹底した調理器具の清掃・消毒・殺菌に加え、アルコール消毒の徹底。ビジネスプロテクター証券加入。

9



加工食品

株式会社

セイコー珈琲

住所 〒739-2504 東広島市黒瀬町宗近柳国
字下モ原 10118-3

TEL 0823-27-3555

E-mail sales@cafe.co.jpURL <https://www.seikocoffee.jp/>

商品名	① 和みドリップスペシャルブレンド 10P ② ドリップ コクのあるリッチブレンド 20P ほか	
商 品 紹 介		<p>【商品情報】①ドリップコーヒー10P 提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：18カ月 内容量：80g（8g×10袋） 主原料産地：コーヒー豆（ブラジル・コロンビア他） 希望小売価格：オープン</p> <p>【利用シーン】 セイコー珈琲定番のドリップコーヒー。</p>
介 紹	<p>【商品の特長】セイコー珈琲定番 「和み」シリーズの1杯取りドリップコーヒー ・広島/呉の安浦焙煎工場で焙煎 ・広島/東広島の黒瀬ドリップ工場で新鮮パック製造 ・深いコクとほど良い酸味のバランスのとれたブレンドです。</p>  <p>【商品情報】②ドリップコーヒー20P 提供可能時期：通年 温度帯：常温 賞味期限：12カ月 内容量：130g（6.5g×20袋） 主原料産地：コーヒー豆（ブラジル・ベトナム） 希望小売価格：オープン</p> <p>深いコクと芳醇な香りのリッチな味わい。 ドリップ個包装が取り出しやすい「紙箱入」</p>	
出 展 者 紹 介	<p>【代表】井口 賢治さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】 セイコー珈琲は、呉市・東広島市を拠点に、ブラジル公認珈琲鑑定士が世界各国からコーヒー生豆を仕入れ、弊社工場で製造したドリップコーヒー等を日本全国に販売しております。工場は、中四国エリア最大級の焙煎工場、世界最速のドリップバッグ充填包装機など、充実した設備で小ロットから大ロット生産まで柔軟に対応しています。PB・OEMも多数の実績があります。お気軽にお問合わせください。</p>
介 紹	<p>【製造工程でのポイント】「JFS-B規格」に基づいた製造工程。HACCPプラン(CCP整理表)適正製造模範(GMP)を規定して、食品安全ハザードを管理。■生産能力・珈琲豆焙煎：最大15,000kg/日・ドリップコーヒー：最大700,000包/日、年間実績1億包超え。</p>	

<p>1 1</p>  <p>加工食品</p>	<p>株式会社</p> <p>もみじ水産</p>	<p>住所 〒737-0845 呉市吉浦新町 1-3-6</p> <p>TEL 0823-31-2722</p> <p>E-mail momijisuisan@outlook.com</p> <p>URL https://momijisuisan.jp/</p>			
<p>商品名 SEALAS CAN(釜揚げしらすのアヒージョ)</p>					
<p>商 品 紹 介</p>		<p>【商品情報】</p> <p>提供可能時期：通年</p> <p>温度帯：常温</p> <p>賞味期限：製造日より3年</p> <p>内容量：70g</p> <p>1ケース当り：12</p> <p>ケースサイズ：235×307×110cm</p> <p>主原料産地：広島県安芸灘海域</p> <p>希望小売価格：549円（税込）</p>			
<p>介</p>	<p>【商品の特徴・ストーリー】</p> <p>自社が朝一番の網で漁獲した鮮度抜群の「しらす」をすぐにボイルしたものを使用し、3種の味付け(トマト・ペペロンチーノ・バジル)で缶詰にしました。弊社直営飲食店 SEALAS の味がご家庭でも味わえます。</p>				
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="319 1142 670 1433"> <p>釜揚げしらすとバジルのブルスケッタ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN(ばじる) ……1缶 ミニトマト ……3個 パケット ……3枚</p> <p>作り方 ①2cmの厚さに切ったパケットをトースターで軽く焼く。 ②ミニトマトを4等分にカットしておく。 ③SEALASCANと②をボールで和え①のパケットに載せる。</p> </td> <td data-bbox="686 1142 1037 1433"> <p>釜揚げしらすとときのこのアヒージョ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN (ペペロンチーノ) ……1缶 マッシュルーム ……2個 オリーブオイル ……30cc</p> <p>作り方 ①マッシュルーム2個を4等分にカットしておく。 ②耐熱容器CのマッシュルームSEALASCANを入れる。 ③②にオリーブオイルを加えて煮立つまで火にかける。</p> </td> <td data-bbox="1053 1142 1404 1433"> <p>釜揚げしらすとベーコンのトマトパスタ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN(とまと) ……1缶 アヒパスタ ……50g パスタ ……1人前</p> <p>作り方 ①ベーコンは1cm角の棒状にカットする。 ②鍋に塩分濃度2%の湯を沸かし、パスタを茹でる。 ③フライパンで①のベーコンを炒めてSEALASCANを加え②のパスタと合わせる。</p> </td> </tr> </table>		<p>釜揚げしらすとバジルのブルスケッタ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN(ばじる) ……1缶 ミニトマト ……3個 パケット ……3枚</p> <p>作り方 ①2cmの厚さに切ったパケットをトースターで軽く焼く。 ②ミニトマトを4等分にカットしておく。 ③SEALASCANと②をボールで和え①のパケットに載せる。</p>	<p>釜揚げしらすとときのこのアヒージョ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN (ペペロンチーノ) ……1缶 マッシュルーム ……2個 オリーブオイル ……30cc</p> <p>作り方 ①マッシュルーム2個を4等分にカットしておく。 ②耐熱容器CのマッシュルームSEALASCANを入れる。 ③②にオリーブオイルを加えて煮立つまで火にかける。</p>	<p>釜揚げしらすとベーコンのトマトパスタ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN(とまと) ……1缶 アヒパスタ ……50g パスタ ……1人前</p> <p>作り方 ①ベーコンは1cm角の棒状にカットする。 ②鍋に塩分濃度2%の湯を沸かし、パスタを茹でる。 ③フライパンで①のベーコンを炒めてSEALASCANを加え②のパスタと合わせる。</p>
<p>釜揚げしらすとバジルのブルスケッタ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN(ばじる) ……1缶 ミニトマト ……3個 パケット ……3枚</p> <p>作り方 ①2cmの厚さに切ったパケットをトースターで軽く焼く。 ②ミニトマトを4等分にカットしておく。 ③SEALASCANと②をボールで和え①のパケットに載せる。</p>	<p>釜揚げしらすとときのこのアヒージョ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN (ペペロンチーノ) ……1缶 マッシュルーム ……2個 オリーブオイル ……30cc</p> <p>作り方 ①マッシュルーム2個を4等分にカットしておく。 ②耐熱容器CのマッシュルームSEALASCANを入れる。 ③②にオリーブオイルを加えて煮立つまで火にかける。</p>	<p>釜揚げしらすとベーコンのトマトパスタ</p>  <p>材 料(1人分) SEALASCAN(とまと) ……1缶 アヒパスタ ……50g パスタ ……1人前</p> <p>作り方 ①ベーコンは1cm角の棒状にカットする。 ②鍋に塩分濃度2%の湯を沸かし、パスタを茹でる。 ③フライパンで①のベーコンを炒めてSEALASCANを加え②のパスタと合わせる。</p>			
<p>出 展 者 紹 介</p>	<p>【代表】三宅 敏郎さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】</p> <p>自社でしらすを漁獲、加工、販売するとともに、しらすを使用したさまざまなジャンルの料理を提供する飲食店を3店舗展開しております。</p> <p>広島県の安芸灘海域で漁獲する「しらす」は、大変品質が良いため、多くのお客さまに召し上がっていただきたいという思いを込め、安心安全を心掛け事業に取り組んでおります。</p> <p>【製造工程】</p> <p>(株)丸 STI サンヨー（静岡県焼津市）に外部委託製造。</p>			

1 2



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@kichiame.comURL <https://kichiame.com/>

商品名

まるごとちりめん煎餅

商品紹介



【商品情報】

提供可能時期：通年（7～8月は品薄）

温度帯：常温

賞味期限：60日

内容量・規格は相談に応じます。

1ケース 当り：30個（見積時ご提案）

1ケースサイズ：40×30×30cm

主原料産地：広島県

希望小売価格：864円（税込）

* ザ広島ブランド認定商品

紹介

【商品の特長・ストーリー】《いい原料をかみしめたい方に目に留めて欲しい商品》

ちりめん漁師が、瀬戸内のおいしい魚を手軽に食べて欲しいと作りました。ちりめん漁師が、骨を気にせず、ばらばらこぼれず、包丁も調理もせず手軽に食べてもらえる？と考え作りだしたのがこのお煎餅。塩分が気になるということで0.66gまで押えました。魚質によって煎餅も別モノ。ゆで塩も平釜炊きのものだけという自分で加工した安心いただけるものだけを使って焼上げています。

発案した先代は受注生産していましたが、技術を見える化して継承したことによって製造量が増え今秋から本格販売しています。

【利用シーン】50代以上の骨粗しょう症と聞くとドキッとされる女性のお客様。同年代の男性で塩分制限のある方にも向いています。1袋30gにはカルシウム360mg 塩分は0.66gのみ、保存料、着色料、砂糖不使用。

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】

瀬戸内の恵みを磨き上げ、魅力を届ける石野水産は昭和5年創業の網元です。網元というと漁をして届けるだけのイメージですが、祖父から続く理念は「食卓に笑顔をお届けする」。

笑顔になっていただけるような安心できる品質にするために、原料はシンプルで、違いは手間と創意工夫で他にない魅力をお届けしています。

紹介

【製造工程でのポイント】菌数検査、最終工程金属検出器、HACCPに準じた衛生管理。原料は-12度で保管→減塩加工処理は水道水を使い、所定時間加工工程に→高温加熱で菌の繁殖は防ぐ→保管箱移動→工場内パック詰め

13



加工食品

宮原水産

住所 〒737-1377 呉市倉橋町 9694-4

TEL 0823-54-1086

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

商品名

(宮原水産×ますやみそ) 牡蠣の土手鍋風

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

内容量：80g

1ケース当り：10~100

主原料産地：呉市倉橋島

希望小売価格：

1,000円~1,200円（税抜き）

介

【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(株)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。

今般、「呉市+呉産業振興センター+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。

【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へ。

出
展
者
紹
介

【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。

介

【製造工程でのポイント】

(株)丸福食品にOEM委託製造。

土産市場をメインに展開を希望しています。

14



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 eigyo-yc@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		<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 (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：3,980円(税込)</p> <p><受賞歴> 2019年 マスターズ・オブ・オリーブオイル・コンテスト・サンレモ2019 (※日本初の世界一位) 他</p>
紹 介	<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> <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> <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>	
出 展 者 紹 介	<p>【代表】 濱田 章裕さん</p> 	<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>
紹 介	<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> 	

15



加工食品

里信農園

住所 〒734-0301 呉市豊町大長 5367-1

TEL 0823-66-2578

E-mail satonobu.hitoshi@gmail.comURL <https://www.satonobu-farm.com/>

商品名

①花良治（けらじ）胡椒 ②花良治マーマレード

商
品
紹

【商品情報】①

提供可能時期：通年

温度帯：常温

賞味期限：1年

内容量：50g

1ケース当り：12個

主原料産地：呉市豊町

希望小売価格：540円

(税込)

介

【商品の特徴・ストーリー】 「花良治みかん」は希少であるためほとんど知られていません。独特の強い香りが特徴で泥棒ができないみかんと言われています。

柚子胡椒と同様に青唐辛子、花良治みかんの皮を塩で漬けて製造しています。

【利用シーン】 肉料理や鍋料理の薬味として。ステーキ、焼き鳥、唐揚げ、砂肝などに少量つける。麺類の薬味。ペペロンチーノなどのパスタソース。麻婆豆腐。

出
展
者
紹

【商品情報】②

提供可能時期：通年

温度帯：常温

賞味期限：1年

内容量：50g

希望小売価格：540円

(税込)

【商品の特徴】

「花良治みかん」はポリメトキシフラボノイドが豊富に含まれており、血圧・血糖値抑制などの機能が報告されています。これらは、皮に多く含まれておりマーマレードは最適な商品です。

【代表】里信 均さん



【バイヤー様へのメッセージ】

お客様に安心安全を届ける使命。低農薬で手間暇かけて愛情を持って育てています。

温故知新、代々引き継がれてきた手法とともに最新の技術を使い、気候や温度、品質の向上に勤め、日々安心安全のおいしさをお届け。

より美味しく、沢山の方に地場柑橘や大長を知って頂くために、試行錯誤も繰り返しています。

介

【生産のアピールポイント】 花良治みかんの栽培面積は12アール、収穫量は200kg。増産するために100本の苗木を植えました。製造は青唐辛子、花良治みかんの皮を手作業で刻み磨り潰す工程はミキサーを使用。

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

商品名

KURAHASHI OLIVE OIL (くらはしオリーブオイル)

商
品
紹

【商品情報】

提供可能時期：9～12月
 温度帯：常温
 賞味期限：1年6カ月
 内容量：100ml
 1ケース当り：10本
 ケースサイズ：50×50×50cm
 3.0kg
 主原料産地：呉市倉橋町
 希望小売価格：4,000円（税込）

介

【商品の特長・ストーリー】 オリーブの栽培を開始して7年目となりました。自社で栽培から搾油までを一貫して行うため、細部にこだわりエキストラバージンオリーブオイルに仕上げています。一度も熱を加えることなく、低温・遠心分離・濾過による抽出、一連の作業を短時間により100が設定している酸価を大幅に下回る0.23という数字を昨年の広島県環境保険協会の検査により証明しました。大半の作業が人間の手でのため、生産量が少ないのが今後の課題ですが、こだわりの製法を守り呉市の特産品になれるよう努力しています。

【ターゲット】 ①美容に特に気を遣う20.30代女性
 ②健康志向が強い40代～60代の富裕層

出
展
者

【代表】新谷 しげ子さん



【バイヤー様へのメッセージ】

農業への新規参入で、小売も未経験ですが、倉橋島の温暖な気候と海風により、オリーブの木も順調に成長しています。Haccpの基準を順守し、令和5年に県環境協会の試験検査で国際基準もクリアしていることを確認しました。全行程を一人で担当し、基準からぶれる事の無いよう徹底しています。

紹
介

【生産・製造のアピールポイント】

栽培面積 3346㎡（フラントイオ81本、レッチーノ21本、マウリーノ30本）
 昨年収穫量 約300キロ
 設備は呉市の検査により基準をクリア、賠償責任保険に加入済。

17



加工食品

五社本家

住所 〒737-0311 呉市蒲刈町向 2958-2

TEL 0823-68-0134

E-mail

URL <https://goshahonke.com>

商品名	フローズン不知火・せとか・はるみ	
商 品 紹 介	<p style="text-align: center;">フローズン不知火</p> 	<p style="text-align: center;">フローズンせとか</p>  <p style="text-align: center;">フローズンはるみ</p> 
	<p>【商品情報（いずれも）】 提供可能時期：通年（3月以降） 温度帯：冷凍 賞味期限：1年半 内容量：230g 主原料産地：呉市蒲刈産（自社農園） 希望小売価格：600円（税込）</p>	
<p>【商品の特徴・ストーリー】 自社農園にて瀬戸内の太陽を浴びた果実を急速冷凍した商品です。 皮をむいていきますので、常温で自然解凍してそのまま食べられます。</p>		
出 展 者 紹 介	<p>【代表】 五藤 俊二さん</p> 	<p>【バイヤー様へのメッセージ】 広島瀬戸内海に浮かぶ島々のひとつ、呉市蒲刈で太陽の光をしっかりと浴びながら、大切にみかんを育てています。 収穫できない夏場にも柑橘類を食べてもらいたい！そんな思いから生まれた「フローズンオレンジ」冷たくて、フレッシュな美味しさを皆さんにお届けしたい。</p>
	<p>【生産・製造工程でのポイント】 自らが自社農園で栽培し、収穫した柑橘類を選別した商品で、その他にも「フローズンいしじ」「詰め合わせ4個セット」も用意しています。</p>	

18



加工食品

株式会社
瀬戸内
プラスファイブ

住所 〒737-2603 呉市川尻町久筋 1-6-45

TEL 0823-87-5022

E-mail

URL <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）

介

【商品の特長・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！その呉市「大崎下島」で、耕作放棄地の復興、レモンの栽培を始め、レモン加工品開発への取り組みなど、レモン農家として再生する活動に力を入れています。代表者自身も柑橘農家の5代目であり、「きたむら農園」で育ったレモンは、農薬・防腐剤・ワックスは一切使用していません！そのレモンを使用して、この「おいしいジャン・レモンスカッシュ」を製造し販売しております。

【利用シーン】 冷蔵庫で冷やして、そのまま楽しむのも良いが、焼酎に割って飲むのもおすすめです。

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。

現在レモン栽培を拡大しながら、ブルーベリーなどにも成果を出しています。

介

【製造工程でのポイント】

原材料のレモンは農薬、添加物、ワックスは一切使用していません。

(株)友研飲料に OEM 委託製造

19



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.comURL <https://tobishima839.com/>

商品名 猪ととびしま柑橘のカレー 猪レモンのキーマカレー



【商品情報（いずれも）】
 提供可能時期：通年（冬場） 温度帯：冷凍 賞味期限：180日
 内容量：1食（180g） 1ケース当り：20袋（混載可）
 主原料産地：猪肉（呉市産又は広島県産） 希望小売価格：864円（税込）

【商品の特徴・ストーリー】 「愛とレモンで島おこし」を合言葉に、耕作放棄地をレモン畑に再生する”黄金の島再生プロジェクト”に取り組んでいます。
 新たな課題としての害獣被害と急速な過疎化に直面し、川尻町猟友会・ジビエ問屋839と連携し、これまで廃棄されてきたジビエを地域資源として、新たな価値と地域課題解決を担う、カフェレストランと加工工場を併設した「とびしま.839」を立ち上げました。ジビエを食べる選択がどのような影響を与えるか（栄養価の高い健康効果の期待、地球環境への配慮、地域の未来へ繋がるなど）手にとっていただく方へ新たな価値の選択肢をご提示できればと思っております。

【調理方法】冷凍のまま袋ごと鍋で10分湯煎してお召し上がりいただけます。

出 展 者 紹	【代表】 秦 利宏さん	【バイヤー様へのメッセージ】
		<p>標高839メートルの野呂山と瀬戸内海に囲まれた自然豊かな川尻町に新たにオープンした店「とびしま.839」</p> <p>これまで害獣対策で捕獲され廃棄されてきたジビエの命を無駄にせず私たちが頂くことで、地域資源として生まれ変わり、未来の柑橘栽培、地方農業、加工事業のあり方を仲間と共に、地域課題解決を担う持続可能な事業を地域の未来へ繋げていきたいと考えています。</p>

介	【製造工程でのポイント】 一般生菌群検査 目視での温度管理 PL 保険加入
---	--

20  雑貨	上野文盛堂本店	住所	〒737-2603 呉市川尻町西 1-12-12
		TEL	0823-87-2347
		E-mail	uenobunseido@outlook.jp
		URL	

商品名	ウッディーフिट コリンスキー10/0	
商 品 紹 介		<p>【商品情報】 商品寸法：タテ 165×ヨコ 110×高さ 100mm 商品総重量：6g 規格：WF 301 最低納品数量：10本 商標登録：あり 希望小売価格：1,100円（税込）</p>
		<p>【商品の特徴・ストーリー】 軸が細いと手ブレしやすく、線にブレが出て仕上がりが雑になるとの意見があり、その手ブレとなる原因を解決するため、一般の商品より軸を太く、素材を木製にしました。 木製にすることで手に馴染みやすく安定感が増し、力強く綺麗な線が描けるようになります。 弊社のウッディフィットの筆の毛は、コリンスキーと呼ばれる良質な「いたち毛」を使用しておりグッドデザイン賞を受賞したモデルの筆です。</p>
		<p>【メインターゲット】 塗装や絵を描かれる方。</p>
		<p>【利用シーン】 ドールなどのメイク筆で使われます。</p>
出 展 者 紹 介	<p>【代表】 原 恵美子さん</p> 	<p>【パイヤー様へのメッセージ】 弊社は1935年に筆の会社として誕生し、書道用メインで製造販売をしていました。 1981年頃からプラモデル用の塗装筆の製造も開始いたし、1996年には弊社のウッディフィット面相筆が通産省のグッドデザイン賞にも選定され特許も出願済みです。</p>
	<p>【主要取引先】 (株)ヨドバシカメラ、(株)上新電機、(株)エディオン、(株)ボックスなど</p>	

21



雑貨

一般社団法人
オフィス SERENE

住所 〒737-2517 呉市安浦町水尻 2-5-20

TEL 090-4895-8089

E-mail holy.lani@icloud.comURL <https://serene-stone.com>

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

日時：令和6年 9月13日（金）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：『展示会・商談会に出展する際のカン・コツ・ツボ』

※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：地域産品・小売り支援コーディネーター

カン・コツ・ツボ代表 高原 英幸 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6年11月 8日（金）

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7年 1月15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

※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。



令和6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



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