

**1 日替わりブース** 4事業者が日替わりで出展します

**10日 (火) 奈良食品(株) NARA Foods Co., Ltd.**

我はるさめ  
奈良の伝統製法で、国内唯一の天日干しでゆっくり仕上げた我はるさめ。独特のモチモチ食感、料理に加えるだけで存在感を放ちます。味がよく染み込み、煮物やスープ、炒め物まで幅広く活躍するこだわりの春雨です。

TEL 0744-42-4396 MAIL mtsubojima@nara-shokuhin.com

**11日 (水) ベっぴん奈良漬 BEPPINNARAZUKE**

大河に沸く戦国時代を味わう戦国めし  
大河ドラマの世界観を食で楽しむ進化形奈良漬。最古の発酵文化を現代向けに再構築し、武将・戦国・石垣・兵糧の物語を味で表現した万能調味料。当店オリジナル商品。お土産コンテストグランプリ受賞。

TEL 0742-41-8153 MAIL beppin.naraduke@gmail.com

**12日 (木) おおのファーム(株) OONOFARM Co., Ltd.**

グルテンフリー：玄米きな粉クッキー  
きな粉と玄米粉で香ばしさのある大人の女性に一番人気のクッキーです！  
グルテンフリーで「小麦粉・卵・乳製品・白砂糖も使わない」原材料で作りました。

TEL 080-6530-1555 MAIL naraoonofarm@gmail.com

**13日 (金) からだよろこ美® Total Beauty 春 Karada Yorokobi® Total Beauty Haru**

ビーガン対応 食べる飴  
ポリポリ食感とやさしい甘さがクセになる、ビーガン対応の食べる飴。日本最古の薬草文化の街・奈良県宇陀市で育った当帰葉・桑の葉・紫菊芋と、甜菜糖・麦芽水飴を使用した、ほっと懐かしいからだ想いの飴。

TEL 070-3340-4319 MAIL hmomoko@total-beauty-haru.com

**2 (株)泉屋**

Nara-izm 古都華チューハイ  
奈良県を代表する高級苺品種「古都華」を使用した奈良県初の缶チューハイです。数ある品種の中でも高い糖度誇る古都華の濃厚な甘さと香りを活かし、爽快な苺チューハイとなりました。

TEL 0742-26-1234 MAIL info@nara-izumiya.co.jp

**IZUMIYA BEVERAGE DEALER Co., Ltd.**

Nara-izm kotokachuhai  
This is Nara Prefecture's first craft chuhai made using high-quality strawberries, Kotoka, grown in Nara. Among many strawberry varieties, Kotoka is known for its exceptionally high sugar content. By bringing out its rich sweetness and aroma, this refreshing strawberry chuhai was created.

TEL +81-742-26-1234 MAIL info@nara-izumiya.co.jp

**3 御菓子司 (株)本家菊屋**

御城之口餅(おしろのくちもち)  
豊臣秀長公から兄の豊臣秀吉公をもてなす茶会に珍しい菓子を作るよう命ぜられ、秀吉公から「鶯餅」と銘を賜りました。子守歌にも歌われ400年以上受け継がれた奈良名物です。

TEL 0743-52-0035 MAIL hiro@kikuya.co.jp

**honkekikuya Co., Ltd.**

OSIRONOKUCHIMOCCHI  
At the request of Toyotomi Hideyoshi's elder brother, Hidenaga, this confection was created as a rare sweet to be served at tea gatherings. It was named "Oshiro Mochi" and presented by Hidenaga. Also cherished by Tokugawa Ieyasu, it is a specialty of Nara that has been passed down for over 400 years.

TEL +81-743-52-0035 MAIL hiro@kikuya.co.jp

**4 (株)坂利製麺所**

ベジタリアンのにゅうめん  
NO ANIMAL PRODUCTS  
熱湯三分！大人気フリーズドライにゅうめん  
動物・魚介由来成分不使用

TEL 0743-67-0129 MAIL s-toshikatsu@sakari.biz

**sakariseimensho**

Spicy vegetarian soy milk somen  
This vegetarian nyumen is made with no animal-derived ingredients. Ready in 3 minutes with hot water. A popular freeze-dried nyumen. No animal- or fish-derived ingredients used.

TEL +81-743-67-0129 MAIL s-toshikatsu@sakari.biz

**5 (株)日本総合園芸**

然ながらみかん  
有機 JAS 認定の有機温州みかんの果汁と皮だけを搾り、そこに附着した酵母だけでできた世界でも珍しい自然発酵の果実酒。本場フランスでも高い評価を受ける自然派ワイン醸造の第一人者である大岡弘武氏に醸造を依頼。

TEL 0744-32-0687 MAIL wholesale@sizen-sunlife.com

**Nihon-sogo-engei Co., Ltd.**

Sanagaramikan  
Made by pressing only the juice and peel of organically grown Onshu mandarins certified under organic JAS, then fermenting them with added yeast to create a naturally fermented fruit wine. This authentic product has received high praise in France. Brewing was entrusted to Mr. Osamu Ooka, Japan's first natural wine producer.

TEL +81-744-32-0687 MAIL wholesale@sizen-sunlife.com

**6 澤田酒造(株)**

純米吟醸 初穂乃香  
香芝産の酒米「露葉風」100%の純米吟醸酒。フルーティな香りと麴を思わせる含み香、「露葉風」独特の奥行きと立体感のあるコクと酸味が特徴。蔵人も米作り携わり、原料米の生産から醸造まで一貫した生産体制で造られた地酒。

TEL 0745-78-1221 MAIL info@kankiko.jp

**SAWADA SYUZO Co., Ltd.**

Junmaiginjo Hatsuonoka  
A junmai ginjo sake made using 100% Shiga Prefecture-grown sake rice "Ginjubuki." It features fruity aromas and a subtle koji-derived fragrance, along with the unique depth and three-dimensional character of "Ginjubuki." Carefully crafted for adults with a rich, full-bodied flavor. This local sake is produced under an integrated system, from raw material production to brewing.

TEL +81-745-78-1221 MAIL info@kankiko.jp

**7 太陽食品(株)**

ハトムギ酵素  
ハトムギ酵素は、美容に良い国産ハトムギや有機穀付き・有機はとむぎ若葉・発酵はとむぎに加え、フルーツ酵素、オリゴ糖、乳酸菌を配合した美容をサポートするサプリメントです。

TEL 0742-62-4711 MAIL hatomugi@skyblue.ocn.ne.jp

**Taiyo Foods Co., Ltd.**

Job's Tears Enzyme  
Job's Tears Enzyme is a beauty-supporting supplement formulated with domestically produced job's tears that are beneficial for beauty, organically cultivated job's tears and organic young job's tears leaves, fermented job's tears, as well as fruit enzymes, oligosaccharides, and lactic acid bacteria.

TEL +81-742-62-4711 MAIL hatomugi@skyblue.ocn.ne.jp

**8 (株)三輪そうめん小西**

国産熟成 五代目麺師 大士 おいしい三輪素麺 極細  
・純国産原料 100% ・五代目麺師監修の通常タイプ  
・創業 120 余年の技術 × 国産小麦 × 国産本葛  
・喉ごし・なめらかさは業界トップレベル  
・最適期のみ製造される限定性

TEL 0744-43-3113 MAIL miwasoumen7@citrus.ocn.ne.jp

**Miwa Somen Konishi Co., Ltd.**

Japanese-Made, Naturally Aged Premium Miwa Somen Noodles Extra-Thin by Fifth-Generation Master Noodle Maker "Daishi"  
・ Made with 100% domestically sourced ingredients  
・ Traditional somen noodle style supervised by a fifth-generation master noodle maker  
・ 120 years of craftsmanship × domestically produced wheat × domestically produced salt  
・ Exceptional firmness and smooth texture, top level in the industry  
・ Limited production, made only during the optimal aging period

TEL +81-744-43-3113 MAIL miwasoumen7@citrus.ocn.ne.jp

**9 つけもと(株)**

まぶしぬか  
ポリ袋にお好みの大きさに刻んだ野菜を入れて、本品と混ぜ合わせて、封をして冷蔵庫で8時間程、漬けるだけで簡単に美味しい、ぬか漬が出来ます。洗わず、栄養たっぷりの、ぬかごと食べられます。

TEL 0745-57-2251 MAIL info@tsukemoto.co.jp

**Tsukemoto Co., Ltd.**

Mabushinuka  
Simply place vegetables cut to your preferred size into a plastic bag, mix with this product, seal, and refrigerate for about 8 hours to easily prepare delicious nukazuke pickles. They can be eaten without rinsing, allowing you to enjoy nutritious nukazuke as is.

TEL +81-745-57-2251 MAIL info@tsukemoto.co.jp

**10 (株)パンドラファームグループ**

柿の果 あんぽ柿・国産野菜のおみそ汁3種9食セット  
あんぽ柿 柿の一大産地、奈良県五條市の柿を、素材の味をそのままに無燻蒸で仕上げました。しっとり半生食感。ギフトにもおすすめ。  
国産野菜のおみそ汁 フリーズドライでお手軽に。  
国産野菜、味噌や出汁にこだわった3種の味わい。

TEL 0747-26-2288 MAIL y-wada@umekaki.jp

**Pandora Farm Group Co., Ltd.**

Soft/moist dried persimmon・Miso Soup with Domestic Vegetables  
Anko-gaki (soft dried persimmon): Made from carefully selected persimmons from Gose City, Nara Prefecture, gently finished without additives to preserve the natural flavor. Moist and fresh texture. Also recommended as a gift.  
Miso soup with domestic vegetables: Convenient freeze-dried miso soup. Three varieties made with a focus on domestically sourced vegetables, miso, and dashi.

TEL +81-747-26-2288 MAIL y-wada@umekaki.jp

**11 (株)堀内果実園**

あんぽ柿  
奈良吉野の山麓で栽培される種無柿は昼夜の寒暖差で甘味を蓄えます。一番美味しい時期を見極めて一つ一つ丁寧に収穫し、一般的に行われている硫黄燻蒸を行わず、自然のうま味がぎゅっと凝縮したあんぽ柿に仕上げました。

TEL 0747-20-8013 MAIL info@horiuchi-fruit.jp

**Horiuchi Fruit Farm Co., Ltd.**

Semi-dried persimmon (Anpo-gaki)  
Seedless persimmons grown in the mountainous areas of Nara Prefecture undergo sweetness through the cold winter climate. Harvested individually at the peak of deliciousness, they are finished as semi-dried persimmons with concentrated natural flavor, without using the sulfur fumigation commonly applied.

TEL +81-747-20-8013 MAIL info@horiuchi-fruit.jp

**12 三原食品(株)**

みそ漬クリームチーズ  
みそとクリームチーズのマリアージュを楽しめる商品です。極上の天然発酵みそに、クリームチーズをじっくり漬け込んで熟成させました。みその香りと旨味、まろやかなクリームチーズはお酒と相性抜群です。

TEL 090-3283-4010 MAIL g.fukuda@hotmail.co.jp

**MIHARA FOODS Co., Ltd.**

MISOZUKE CREAMCHEESE  
This product allows you to enjoy a marriage of miso and cream cheese. Cream cheese is slowly marinated in carefully selected naturally fermented miso and finished without heat processing. The aromatic miso flavor and rich, mellow cream cheese pair exceptionally well with alcoholic beverages.

TEL +81-90-3283-4010 MAIL g.fukuda@hotmail.co.jp

**13 (株)中谷本舗(みざさ)**

【冷凍】柿の葉寿司  
【冷凍】柿の葉寿司は、奈良・吉野地方の郷土料理「柿の葉寿司」を急速冷凍。電子レンジで温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。半年間の賞味期限があり、遠方へのお届けも可能。輸出へも対応できる商品です。

TEL 0120-234-888 MAIL info@izasa.co.jp

**Izasa Nakatanihonpo, Inc**

Frozen Kakinoha-Sushi  
Frozen kakinoha sushi, a traditional local dish of the Nara and Yoshino regions. By rapidly freezing it, it can be easily enjoyed by simply reheating in a microwave. With a shelf life of six months, it is suitable for delivery to distant locations and is also available for export.

TEL Free Dial : 0120-234-888 (Japan only) MAIL info@izasa.co.jp

**14** **奈良県産 古都麦 MIYAKOMUGI**

**旭製粉(株)**  
Asahi Flour Mills Co., Ltd.

食べよう！奈良の小麦♪ 古都麦(みやこむぎ)  
奈良県産小麦を使用した小麦粉「古都麦(みやこむぎ)」。  
古都麦を使用したホットケーキミックス&古都麦パスタを  
展示。粉ものよろず相談所・旭製粉が、オリジナルミックス  
粉の開発・製造(200kg〜)に対応。輸出もご相談ください。

TEL 0744-42-2971  
MAIL info@konaya.biz

Products made with wheat from Nara Prefecture  
"Miyakomugi," wheat flour made from wheat grown in Nara Prefecture.  
Hotcake mix and Miyakomugi pasta made using Miyakomugi are on  
display. We also provide consultation on flour usage, contract milling,  
and the development and production of original mixed flours (from  
200 kg). Please contact us for export inquiries as well.

TEL +81-744-42-2971  
MAIL info@konaya.biz

**15** **柿ダノミ**

**SUMINOE(株)**  
SUMINOE Co., Ltd.

柿ダノミ  
奈良県産柿から特許製法により抽出した高純度の柿渋(柿ポリ  
フェノール含有)を使用した健康食品(一般食品)です。近畿大学  
との共同研究により開発。～飲む人に～「自然の力で整える。」  
「柿渋エキスで栄養サポート」

TEL 06-6251-6827  
MAIL Hironori\_Otsuki@sin.suminoe.co.jp

KAKIDANOMI  
A health food made using a high-concentration persimmon tannin extract  
(containing persimmon polyphenols) extracted from Nara Prefecture  
persimmons through a proprietary manufacturing method. Developed through  
joint research with Kinki University. For those who drink: "Restore balance with the  
power of nature." "Nutritional support with persimmon tannin extract."

TEL +81-6-6251-6827  
MAIL Hironori\_Otsuki@sin.suminoe.co.jp

**16** **古都華いちごポップコーン**

**シンコー食産(株)**  
SHINKO SHOKUSAN Co., Ltd.

古都華いちごポップコーン  
奈良県産の高級いちご古都華ピューレを使用した、華やかな  
香りと甘酸っぱさが楽しめるポップコーンです。古都華本来  
の糖度や酸味を感じられ、ひと粒ひと粒に、古都華ならではの  
濃厚な味わいを閉じ込めました。

TEL 0120-22-3181  
MAIL ayanariyy@yahoo.co.jp

Kotoka Premium Strawberry Popcorn  
This popcorn is made using a luxurious purée of high-quality  
Kotoka strawberries from Nara Prefecture, allowing you to enjoy  
a vibrant aroma and sweetness. The natural sweetness and  
acidity of Kotoka strawberries are captured in every kernel,  
delivering a rich flavor unique to Kotoka.

TEL Free Dial : 0120-234-888 (Japan only)  
MAIL ayanariyy@yahoo.co.jp

**17** **ぶくぶくピザ&グルメシート**

**コミヤンフーズ(株)**  
Komiyan Foods Co., Ltd.

ぶくぶくピザ&グルメシート  
コミヤンフーズ(株)では、ピザ生地やトルティーヤ、カオヤー  
ピンなどの薄生地を開発、製造を行っています。また天然  
素材を使用したカラフル生地など、オリジナルシートの  
OEM 製造も承っております。ぜひお気軽にご相談ください。

TEL 0743-74-8910  
MAIL info@komiya.co.jp

Puku puku Pizza & Gourmet Sheet  
Komiyan Foods Co., Ltd. develops and manufactures thin dough  
sheets such as pizza dough, tortillas, and cacao crepes. The  
company also undertakes OEM production of original sheets,  
including colorful dough made with natural ingredients. Please  
feel free to contact us for consultation.

TEL +81-743-74-8910  
MAIL info@komiya.co.jp

**18** **黄金糖**

**(株) 黄金糖**  
OGONTOH Co., Ltd.

黄金糖  
「黄金糖」は、1923年創業より長年に渡り、皆様に愛され  
続けてきたやさしい甘さとなめらかな口あたりのキャン  
ディです。原材料は砂糖と水飴のみという昔ながらの  
製法を守り続けています。

TEL 0743-52-1501  
MAIL ホームページのお問い合わせフォームをご利用ください。

OGONTOH  
"OGONTOH" has been loved by many for many years since its  
founding in 1923. It is a candy with a gentle sweetness and  
smooth texture. The ingredients are only sugar and starch  
syrup, and the traditional manufacturing method from the  
past has been preserved.

TEL +81-743-52-1501  
MAIL Please use the inquiry form on our website.

**19** **あでやか手鞠わさび葉寿司**

**(株) 梅守本店**  
Umemori Honten Co., Ltd.

あでやか手鞠わさび葉寿司  
日本ギフト大賞ふるさとギフト最高賞、ジャパンフード  
セレクション最高賞グランプリ受賞の「あでやか手鞠  
わさび葉寿司 15 個入り」。わさびの葉で巻いた「手鞠わさび  
葉寿司」や「古代あなら寿司」等オリジナル商品詰合せです。

TEL 0742-34-5789  
MAIL info@umemori.co.jp

Adeyaka temari wasabi leaf sushi  
Winner of the highest award at the Japan Gift Awards "Furusato  
Gift" category and the Grand Prix at the Japan Food Selection  
Awards. This set includes 15 pieces of "Adeyaka Temari Wasabi  
Leaf Sushi," temari-style sushi wrapped in wasabi leaves, along  
with original products such as "Kakinoha Nara Sushi."

TEL +81-742-34-5789  
MAIL info@umemori.co.jp

**20** **イタリアンジェラート**

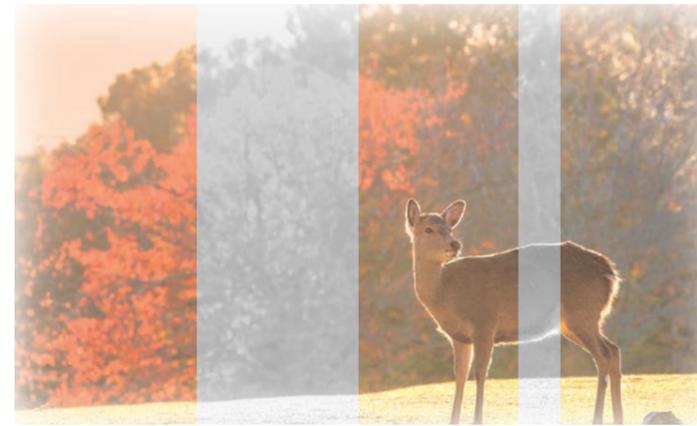
**(株) テンダーボックス**  
Tender-Box Co., Ltd.

イタリアンジェラート  
地元食材にこだわり、安心・安全・美味しいジェラートで  
笑顔を届ける奈良発メーカー。オリジナル開発にも対応  
し、地域や店舗の魅力を引き立てます。

TEL 0745-46-1081  
MAIL info@tender-box.com

Italian Gelato  
Italian gelato made with a focus on locally sourced  
ingredients, offering safe, secure, and delicious gelato that  
brings smiles to people. Original product development is also  
supported, enhancing the appeal of local shops.

TEL +81-745-46-1081  
MAIL info@tender-box.com



# 奈良 NARA

2026年  
3月10日(火)～13日(金)  
東京ビッグサイト南3ホール  
9:30～17:00  
(最終日は16:30まで)  
ブース番号: S3-K15

March 10 (Tue) - 13 (Fri), 2026  
Tokyo Big Sight, South Hall 3  
9:30 a.m. - 5:00 p.m.  
(until 4:30 p.m. on the last day)



- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> 日替わりブース<br>Daily Rotating Booth                   | <b>11</b> (株) 堀内果実園<br>Horiuchi Fruit Farm Co., Ltd. |
| <b>2</b> (株) 泉屋<br>IZUMIYA BEVERAGE DEALER Co., Ltd.       | <b>12</b> 三原食品(株)<br>MIHARA FOODS Co., Ltd.          |
| <b>3</b> 御菓子司(株) 本家菊屋<br>honkekikuya Co., Ltd.             | <b>13</b> (株) 中谷本舗(みざさ)<br>Izasa Nakatanihonpo, Inc  |
| <b>4</b> (株) 坂利製麺所<br>sakariseimensho                      | <b>14</b> 旭製粉(株)<br>Asahi Flour Mills Co., Ltd.      |
| <b>5</b> (株) 日本総合園芸<br>Nihon-sogo-engei Co., Ltd.          | <b>15</b> SUMINOE(株)<br>SUMINOE Co., Ltd.            |
| <b>6</b> 澤田酒造(株)<br>SAWADA SYUZO Co., Ltd.                 | <b>16</b> シンコー食産(株)<br>SHINKO SHOKUSAN Co., Ltd.     |
| <b>7</b> 太陽食品(株)<br>Taiyo Foods Co., Ltd.                  | <b>17</b> コミヤンフーズ(株)<br>Komiyan Foods Co., Ltd.      |
| <b>8</b> (株) 三輪そうめん小西<br>Miwa Somen Konishi Co., Ltd.      | <b>18</b> (株) 黄金糖<br>OGONTOH Co., Ltd.               |
| <b>9</b> つくもと(株)<br>Tsukemoto Co., Ltd.                    | <b>19</b> (株) 梅守本店<br>Umemori Honten Co., Ltd.       |
| <b>10</b> (株) パンドラファームグループ<br>Pandora Farm Group Co., Ltd. | <b>20</b> (株) テンダーボックス<br>Tender-Box Co., Ltd.       |

