

## レッドパール(いちご)ピューレ (加工用・無加糖)

	希望小売価格(税込)	4,860円/1袋
	最もおいしい時期	冷凍なので夏季も提供可能
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から1月
	原材料	レッドパール(いちご)
	主原料産地	愛媛県西条市(レッドパール)
	内容量	2kg
<p>樹上完熟で育てた築山隆明のいちごのみピューレにしました。完熟ならではの芳醇な香りが、冷凍してもなお香ってきます。</p>	1ケース入数	最大6袋(12kg)
	温度帯	冷凍なので夏季も提供可能
	発注リードタイム	
	販売エリア制限	あり(海外NG)
	最低納品単位	1袋
<p>お問い合わせ先          株式会社每一愛(いちごいちえ) 取締役 臼杵由美子(うすき ゆみこ)          TEL:03-4455-4754 FAX:03-6800-1587 E-mail:y.usuki@15-ichie.com</p>		

## ねり梅 はちみつ

	希望小売価格(税込)	580円/1本 3,240/1kg 21,600/8kg
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から6ヶ月
	原材料	梅、食塩、はちみつ、砂糖、りんご酢 調味料(アミノ酸等) 一部小麦由来
	主原料産地	愛媛県西条市小松町(梅)
	内容量	135g/1本(1kg容器入、8kg樽入もあります)
<p>愛媛で自家栽培した完熟の南高梅を、すべて手作業で漬けました。甘くて爽やかな酸味のあるうす塩の梅干しをペースト状にし、手軽に使えるようにしました。</p>	1ケース入数	50本(ゆうパック)
	温度帯	常温
	発注リードタイム	10日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	10本(ゆうパック)
<p>お問い合わせ先          佐伯食品株式会社 代表取締役 佐伯浩一          TEL:0898-72-4023 FAX:0898-35-3103 E-mail:inquiry@saikishokuhin.com</p>		

## ねり梅 しそはちみつ

	希望小売価格(税込)	580円/1本 3,240/1kg 21,600/8kg
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から6ヶ月
	原材料	梅、食塩、しそ、はちみつ、砂糖、りんご酢 調味料(アミノ酸等)一部小麦由来、ビタミンB1
	主原料産地	愛媛県西条市小松町
	内容量	135g/1本(1kg容器入、8kg樽入もあります)
	1ケース入数	50本(ゆうパック)
<p>愛媛で自家栽培した完熟の南高梅を、すべて手作業で、愛媛産赤しその液とはちみつ調味料液の二段漬け込みにより製造した、薄塩のあっさりとした絶品の味です。</p>	温度帯	常温
	発注リードタイム	10日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	10本(ゆうパック)
	お問い合わせ先 佐伯食品株式会社 代表取締役 佐伯浩一 TEL:0898-72-4023 FAX:0898-35-3103 E-mail: inquiry@saikishokuhin.com	

## ねり梅 しそ

	希望小売価格(税込)	580円/1本 3,240/1kg 21,600/8kg
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から6ヶ月
	原材料	梅、食塩、しそ、りんご酢
	主原料産地	愛媛県西条市小松町
	内容量	135g/1本(1kg容器入、8kg樽入もあります)
	1ケース入数	50本(ゆうパック)
<p>愛媛で自家栽培した完熟の南高梅を、天然塩と愛媛県産赤しその液に漬け込み、減塩した昔ながらの素朴な味わいの梅干しペーストです。</p>	温度帯	常温
	発注リードタイム	10日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	10本(ゆうパック)
	お問い合わせ先 佐伯食品株式会社 代表取締役 佐伯浩一 TEL:0898-72-4023 FAX:0898-35-3103 E-mail: inquiry@saikishokuhin.com	

## ねり梅 白干

	希望小売価格(税込)	580円/1本 3,240/1kg 21,600/8kg
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から6ヶ月
	原材料	梅、食塩
	主原料産地	愛媛県西条市小松町
	内容量	135g/1本(1kg容器入、8kg樽入もあります)
<p>愛媛で自家栽培した完熟の南高梅を、天然塩に漬け込み、減塩した昔ながらの素朴な味わいの梅干しペーストです。</p>	1ケース入数	50本(ゆうパック)
	温度帯	常温
	発注リードタイム	10日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	10本(ゆうパック)
	お問い合わせ先 佐伯食品株式会社 代表取締役 佐伯浩一 TEL:0898-72-4023 FAX:0898-35-3103 E-mail:inquiry@saikishokuhin.com	

## 柿ピューレ(冷凍)

	希望小売価格(税込)	450円/kg
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から1年
	原材料	富有柿
	主原料産地	愛媛県西条市丹原町田滝
	内容量	応相談(1kg~可)
<p>富有柿を完熟してから収穫し、すぐに果肉をミキサーにかけてピューレ状にしたものを、瞬間冷凍しました。フレッシュな味わいです。</p>	1ケース入数	応相談(5kg~)
	温度帯	冷凍
	発注リードタイム	7日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1箱(1kg~)
	お問い合わせ先 西条市生活研究協議会丹原支部 エスペランスグループ 代表 松木明子 TEL・FAX:090-4787-3084 E-mail:matugi-nouen5@docomo.ne.jp	

## 和栗ペースト30 (2mmメッシュ)

	希望小売価格(税込)	25,920円(希望卸価格)
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から2年
	原材料	栗、砂糖
	主原料産地	愛媛県他
	内容量	2kg
国産の和栗をじっくりと蒸し上げ、ほくほくの実に少しの砂糖だけを合わせています。無添加の純粋な和栗ペーストです。	1ケース入数	10kg(2kg×5パック)
	温度帯	冷凍
	発注リードタイム	7日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1c/s
	お問い合わせ先 株式会社城川ファクトリー 営業部長 渡邊裕樹 TEL:0894-82-1100 FAX:0894-82-0888 E-mail:watanabe-h@shirokawa.jp	

## 和栗ペースト30P (1mmメッシュ)

	希望小売価格(税込)	25,920円(希望卸価格)
	最もおいしい時期	通年
	賞味/消費期限	賞味期限: 製造から2年
	原材料	栗、砂糖
	主原料産地	愛媛県他
	内容量	2kg
国産の和栗をじっくりと蒸し上げ、ほくほくの実に少しの砂糖だけを合わせています。無添加の純粋な和栗ペーストです。	1ケース入数	10kg(2kg×5パック)
	温度帯	冷凍
	発注リードタイム	7日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1c/s
	お問い合わせ先 株式会社城川ファクトリー 営業部長 渡邊裕樹 TEL:0894-82-1100 FAX:0894-82-0888 E-mail:watanabe-h@shirokawa.jp	

## 愛媛県産栗甘露煮スタンドパック

	希望小売価格(税込)	980円
	最もおいしい時期	10～12月頃
	賞味／消費期限	賞味期限: 製造から5ヶ月
	原材料	栗、砂糖/酸化防止剤(ビタミンC)、クチナシ色素
	主原料産地	愛媛県(栗)
	内容量	300g(固形量120g)
<p>厳選された愛媛県産の栗を、本来の風味・うま味を活かし、じっくりと時間をかけて炊きあげました。</p>	1ケース入数	20袋
	温度帯	常温
	発注リードタイム	12～15日間
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	5ケース

お問い合わせ先

株式会社中温 生産管理部次長 古茂田靖明

TEL:089-943-5211 FAX:089-941-8026 E-mail:sumiko\_osawa@chuon.co.jp

## いちごチップ 業務用

	希望小売価格(税込)	49,680円/kg
	最もおいしい時期	通年
	賞味／消費期限	賞味期限: 製造から2年
	原材料	いちご
	主原料産地	愛媛県
	内容量	1kg(100g×10袋)
<p>愛媛県で栽培されたいちご(紅ほっぺ)をまるごと使用したチップです。全果を低温で乾燥させることで、いちごのもつ香り・色・成分を凝縮させており、焼き菓子やケーキのトッピングなどにご利用いただけます。</p>	1ケース入数	100g×10袋
	温度帯	常温
	発注リードタイム	14日
	販売エリア制限	なし
	最低納品単位	1ケース

お問い合わせ先

遠赤青汁株式会社 営業企画部 日野 厚志

TEL:089-966-6601 FAX:089-966-6602 E-mail:promo@enseki.com

## 手作り完熟ブルーベリージャム



希望小売価格(税込)	2,700円
最もおいしい時期	通年
賞味／消費期限	賞味期限: 製造から1年
原材料	ブルーベリー(愛媛県産)・レモン果汁(愛媛県産)・グラニュー糖
主原料産地	愛媛県新居浜市
内容量	500g
1ケース入数	10袋
温度帯	冷凍
発注リードタイム	1か月
販売エリア制限	なし
最低納品単位	5袋

当園のブルーベリーは、エコえひめ(農薬・化学肥料不使用)で愛媛県の認定を受けています。当ジャムは、完熟ブルーベリーに“瀬戸内海の岩城島のレモンとグラニュー糖のみで作った、添加物を一切使用しない甘さ控えめの果実たっぷりのジャムで、真空パック冷凍商品です。

お問い合わせ先

株式会社メルファーふたがみ 代表取締役 二神 恵

TEL: 0897-47-4095 FAX: 0897-47-0739 E-mail: info@merfar-futagami.com

## 極選ブルーベリージャム“潤”



希望小売価格(税込)	3,240円
最もおいしい時期	通年
賞味／消費期限	賞味期限: 製造から1年
原材料	ブルーベリー(愛媛県産)・レモン果汁(愛媛県産)・グラニュー糖
主原料産地	愛媛県新居浜市
内容量	500g
1ケース入数	10袋
温度帯	冷凍
発注リードタイム	1か月
販売エリア制限	なし
最低納品単位	5袋

当園のブルーベリーは、エコえひめ(農薬・化学肥料不使用)で愛媛県の認定を受けています。当ジャムは、希少なサザンハイブッシュブルーベリーをメインとし、ラビットアイブルーベリーをブレンドした風味のある芳醇ブルーベリージャムで、真空パック冷凍商品です。

お問い合わせ先

株式会社メルファーふたがみ 代表取締役 二神 恵

TEL: 0897-47-4095 FAX: 0897-47-0739 E-mail: info@merfar-futagami.com

## 濃縮100%ブルーベリー



当園のブルーベリーは、エコえひめ（農薬・化学肥料不使用）で愛媛県の認定を受けています。当ジャムは、完熟ブルーベリーに“瀬戸内海の岩城島のレモンとグラニュー糖のみで作った、添加物を一切使用しない甘さ控えめの濃縮100%ブルーベリーです。

希望小売価格(税込)	1,728円
最もおいしい時期	通年
賞味／消費期限	賞味期限: 製造から6か月
原材料	ブルーベリー(愛媛県産)・レモン果汁(愛媛県産)・グラニュー糖
主原料産地	愛媛県新居浜市
内容量	180ml
1ケース入数	10瓶
温度帯	冷蔵
発注リードタイム	1か月
販売エリア制限	なし
最低納品単位	5瓶

お問い合わせ先

株式会社メルファーふたがみ 代表取締役 二神 恵

TEL: 0897-47-4095 FAX: 0897-47-0739 E-mail: info@merfar-futagami.com

## 冷凍ブルーベリーA



当園のブルーベリーは、エコえひめ（農薬・化学肥料不使用）で愛媛県の認定を受けています。採れたての大粒ブルーベリーをそのまま冷凍真空パックした商品です。

希望小売価格(税込)	4,320円
最もおいしい時期	9月～4月
賞味／消費期限	賞味期限: 製造から1年
原材料	ブルーベリー(愛媛県産)
主原料産地	愛媛県新居浜市
内容量	500g
1ケース入数	10袋
温度帯	冷凍
発注リードタイム	1か月
販売エリア制限	なし
最低納品単位	5袋

お問い合わせ先

株式会社メルファーふたがみ 代表取締役 二神 恵

TEL: 0897-47-4095 FAX: 0897-47-0739 E-mail: info@merfar-futagami.com

## 冷凍ブルーベリーB



希望小売価格(税込)	3,240円
最もおいしい時期	9月～4月
賞味／消費期限	賞味期限: 製造から1年
原材料	ブルーベリー(愛媛県産)
主原料産地	愛媛県新居浜市
内容量	500g
1ケース入数	10袋
温度帯	冷凍
発注リードタイム	1か月
販売エリア制限	なし
最低納品単位	5袋

当園のブルーベリーは、エコえひめ(農薬・化学肥料不使用)で愛媛県の認定を受けています。採れたての小～中粒ブルーベリーをそのまま冷凍真空パックした商品です。

お問い合わせ先

株式会社メルファーふたがみ 代表取締役 二神 恵

TEL:0897-47-4095 FAX:0897-47-0739 E-mail:info@merfar-futagami.com

## 完熟石畳栗ペースト(無糖)



希望小売価格(税込)	45,360円(10kg)
最もおいしい時期	通年
賞味／消費期限	賞味期限: 製造から3年
原材料	栗
主原料産地	愛媛県喜多郡内子町石畳
内容量	1kg
1ケース入数	10kg(10パック)
温度帯	冷凍
発注リードタイム	受注後5日以内
販売エリア制限	なし
最低納品単位	1パック

栽培時農薬不使用で栽培した完熟石畳栗。低樹高により陽が満遍なく当たるよう剪定し、光合成を最大限活性化させることで栗を完熟化。砂糖など一切加えず2mmメッシュでペーストに仕上げました。和風・洋風を問わずこだわりスイーツ素材として最適です。

お問い合わせ先

株式会社石畳つなぐプロジェクト 代表取締役 山田 哲也

FAX:0893-44-5870 E-mail:tsunagu@uchiko-ishidatami.jp