

## 和梨のジャム

榛名倶楽部 加工品

高崎市榛名地域は果樹栽培が盛んです。  
その中でも有名な梨をジャムに加工しました。

希望小売価格(税込)	550円
商品サイズ	
ピース	縦9cm×横5.5cm 重量:300g
ケース(発注単位)	
入数	
原材料	梨、グラニュー糖、ペクチン、ビタミンC、酸味料
主要産地	高崎市
保存方法	常温
消費期限	2年
納入期間	通年
GS1コード	
納入単位	1個
備考	

代表者名: 山木 あすか 担当者名: 山木 あすか 従業員数: 5名  
所在地: 高崎市下見町1231-1  
電話番号: 027-343-3594 FAX番号: 027-344-3911  
ホームページ: <http://www.harunaclub.jp>  
Eメール: otayori@harunaclub.jp



コンセプト: 高崎産の梨を使用したジャム  
ターゲット: 50~60代の女性  
利用シーン: お土産、贈答

## プラムジャム

榛名倶楽部 加工品

高崎市榛名地区は果樹栽培が盛んです。  
甘味と酸味を兼ね備えたプラムをジャムに加工しました。

希望小売価格(税込)	550円
商品サイズ	
ピース	縦9cm×横5.5cm 重量:300g
ケース(発注単位)	
入数	
原材料	プラム、グラニュー糖、はちみつ
主要産地	高崎市
保存方法	常温
消費期限	2年
納入期間	通年
GS1コード	
納入単位	1個
備考	

代表者名: 山木 あすか 担当者名: 山木 あすか 従業員数: 5名  
所在地: 高崎市下見町1231-1  
電話番号: 027-343-3594 FAX番号: 027-344-3911  
ホームページ: <http://www.harunaclub.jp>  
Eメール: otayori@harunaclub.jp



コンセプト: 高崎産のプラムを使用したジャム  
ターゲット: 50~80代の女性  
利用シーン: お土産、贈答

## 糰屋藤平の甘酒

株式会社 糰屋 加工品

創業450年来作り続けてきた糰作りの技術を継承し、今でも手作りにこだわり職人が一つ一つ心を込めて製造した甘酒です。秋田県産あきたこまちを100%使用し生糰で製造していますので、深いコクがありながら、さっぱりとした飲み口でお子様からお年寄りまで幅広い年代の方にご利用頂いています。ノンアルコール・砂糖不使用・無添加の無着色の甘酒です。

希望小売価格(税込)	600円
商品サイズ	
ピース	縦30cm×横80cm×厚80cm 重量:1,300g
ケース(発注単位)	縦280cm×横180cm×厚320cm
入数	6個
原材料	米糰、米
主要産地	秋田県
保存方法	常温
消費期限	180日
納入期間	1週間
GS1コード	4536061008083
納入単位	24ケース以上
備考	すった生姜やゆずを加えたり、牛乳・豆乳・野菜ジュースなどで割るのもおすすめです。

代表者名: 飯嶋 藤平 担当者名: 櫻井 滋人 従業員数: 50名  
所在地: 群馬県高崎市問屋町2-10-4  
電話番号: 027-370-4012 FAX番号: 027-370-4013  
ホームページ: <http://www.komenohana.com/>  
Eメール: sakuraishigeto@komenohana.com



コンセプト: 手作りにこだわり職人が一つ一つ心を込めて製造した甘酒です  
ターゲット: 健康志向の強い方、安心安全な素材にこだわる方、全年齢性別問わず  
利用シーン: 冷やしても、温めてもおいしい。凍らせれば甘酒シャーベットに

## 糰のうまみたっぷり味噌

株式会社 糰屋 加工品

秋田県産あきたこまちの米糰を通常の倍の量を入れて作った江戸甘みそと同量の麦糰を合わせた群馬版の江戸みそ。乾燥糰ではなく生糰をふんだんに使用することで良質な発酵を促し、すっきりとした甘さとうま味に仕上げています。自然発生するクエン酸による酸味も含まれ、複雑で深い味わいに。朝夕の食事に欠かせない逸品です。

希望小売価格(税込)	2,500円
商品サイズ	
ピース	
ケース(発注単位)	縦190cm×横200cm×厚70cm
入数	2個
原材料	米糰、麦糰、大豆、塩
主要産地	国産
保存方法	常温
消費期限	365日
納入期間	1週間
GS1コード	
納入単位	10個
備考	

代表者名: 飯嶋 藤平 担当者名: 櫻井 滋人 従業員数: 50名  
所在地: 群馬県高崎市問屋町2-10-4  
電話番号: 027-370-4012 FAX番号: 027-370-4013  
ホームページ: <http://www.komenohana.com/>  
Eメール: sakuraishigeto@komenohana.com



コンセプト: 生糰の甘みたっぷりの米みそ 米糰と麦糰の合わせみそ  
ターゲット: 健康志向の強い方、安心安全な素材にこだわる方、全年齢性別問わず  
利用シーン: 朝夕の食事に欠かせない逸品です

## 糰調味料セット

株式会社 糰屋 加工品

450年の間、伝統を守り、実直に作り続けてきた米糰を応用した調味料のセット。秋田県産あきたこまちを使った塩糰、しょうゆ糰はお魚やお肉を漬けて焼くと、素材本来のうま味が最大限に引き出され、おいしくいただけます。淡路島産の玉ねぎをふんだんに使った糰ドレッシングは生糰タイプ。ゆでたパスタにからめたり、パンに付けて食べるのもおススメ。

希望小売価格(税込)	2,500円
商品サイズ	
ピース	
ケース(発注単位)	縦190cm×横200cm×厚70cm
入数	2個
原材料	米糰、醤油、塩など
主要産地	国産
保存方法	常温
消費期限	60日
納入期間	1週間
GS1コード	
納入単位	10個
備考	

代表者名: 飯嶋 藤平 担当者名: 櫻井 滋人 従業員数: 50名  
所在地: 群馬県高崎市問屋町2-10-4  
電話番号: 027-370-4012 FAX番号: 027-370-4013  
ホームページ: <http://www.komenohana.com/>  
Eメール: sakuraishigeto@komenohana.com



コンセプト: 発酵のプロが作る料理を格上げする米糰入り調味料  
ターゲット: 健康志向の強い方、安心安全な素材にこだわる方、全年齢性別問わず  
利用シーン: 塩糰、しょうゆ糰は魚や肉を漬けて焼くのにオススメ。糰ドレッシングはパスタにからめたり、パンに付けるのもおススメ

## 米の花たまり漬け

株式会社 糰屋 加工品

創業450年の伝統を持つ糰屋が米糰を使って天然の甘みを漬物に生かしました。米糰と生醤油を樽の中でじっくり仕込み、酵母の力による旨みのなかに漬けたたまり漬けです。贈答品や仏事の引き物としても大変人気があります。

希望小売価格(税込)	3,500円
商品サイズ	
ピース	
ケース(発注単位)	縦320cm×横170cm×厚70cm
入数	10個
原材料	だいこん、きゅうり、わらび、らっきょう、しょうが、米糰、醤油など
主要産地	国産、タイ産、中国産、ロシア産
保存方法	常温
消費期限	90日
納入期間	1週間
GS1コード	
納入単位	10個
備考	

代表者名: 飯嶋 藤平 担当者名: 櫻井 滋人 従業員数: 50名  
所在地: 群馬県高崎市問屋町2-10-4  
電話番号: 027-370-4012 FAX番号: 027-370-4013  
ホームページ: <http://www.komenohana.com/>  
Eメール: sakuraishigeto@komenohana.com



コンセプト: 創業450年の伝統を持つ糰屋が米糰を使って天然の甘みを漬物に生かしました  
ターゲット: 健康志向の強い方、安心安全な素材にこだわる方、全年齢性別問わず  
利用シーン: お食事やお茶請けやお酒のおつまみに。細かく刻んで混ぜご飯にしたいとくどくどと食が進みます