

ちば

Delicious!!

うまいぞ!!



2026

3.10 (TUE) ~ 13 (FRI)

東京ビッグサイト南展示棟 4 ホール
 9:30 ~ 17:00 (最終日は 16:30 まで)

小間番号: S4-N27

1

輸出可能



ジーレックスジャパン株式会社 (市原市)
日本酒 リキュール 焼酎

日本全国の地酒を中心にご紹介できます。また有名銘柄のプレミアム酒の取扱も一部可能です。お米や海苔や水などの取扱もできます。

担当 石川 電話 043-663-3015
 メール info@g-rexjapan.co.jp



2

輸出可能



私市醸造株式会社 (鎌ヶ谷市)
お酢、合わせ酢など

私市醸造は 1922 年創業、100 年以上にわたりお酢に関わり続ける日本の老舗メーカーです。木桶仕込みや表面発酵法などの伝統を守りつつ、現代の食文化や海外市場に向けた製品開発にも取り組み、日本の発酵文化を世界へ発信しています。

担当 私市 電話 047-443-2511
 メール nao.kisa@kisa1.co.jp



3

輸出可能



株式会社ヤマニ味噌 (佐倉市)
ちばの恵

私たちの味噌は千葉の豊かな大地で、明治 20 年の創業以来受け継ぐ技と製法、そして百年以上木桶に息づく発酵菌を守り、職人の手仕事で生まれた唯一無二の味噌です。

担当 藤川 電話 043-485-4111
 メール s_fujikawa@yamanimiso.jp



4

輸出可能



川光物産株式会社 (松戸市)
和菓子素材(白玉粉 / あんこ / きな粉)

白玉粉が看板製品である和菓子食材メーカーです。千葉県にて製造している「白玉粉」や「冷凍白玉」の他にもきな粉、あんこなど幅広く取り扱っています。和粉関連でご相談・ご要望があればぜひ当社までお越しください。

担当 松本 電話 03-3281-4411
 メール matsumoto-ss@kawamitsu.co.jp



5

輸出可能



株式会社リオ KAZUSA SMOKE (木更津市)
スモークド・ブルーベリー・メープルシロップ

【驚きと感動の燻製体験。「ありそうでなかった」驚きの燻製ラインナップを、ぜひブースでご試食ください。】
 株式会社リオは、独自の液体燻製技術で日常の調味料を「ご馳走」へと変えるスペシャリストです。

担当 市川 電話 0438-71-1700
 メール hide@kazusa-smoke.com



6

輸出可能



都一株式会社 (千葉市)
ロングライフ麺・中華乾麺

当社は 1930 年に麺メーカーとしての第一歩を踏み出して以来、「お客様本位、品質本位」の企業理念の下、「美味しい麺」を追い求め、全国にお届けしてきました。現在、冷蔵不要で長期保存が可能な当社の麺類は、国内だけでなく世界中に供給されています。

担当 柴内 電話 043-232-2102
 メール h-shibanai@miyakoichi.com



7

輸出可能



新生水産株式会社 (船橋市)
銚子港漬けまぐろ切り落とし(鮪魚番仕立)

銚子港水揚げの鮮度抜群なマグロを 100% 使用し、銚子水揚げの鮪を原料とした発酵調味料「鮪魚番」で味付けた「漬けまぐろ」です。-18℃での保存・流通が可能ですので、国内はもとより海外での販売展開が容易な商品です。

担当 長田 電話 090-9833-1250
 メール k.nagata@sinsei.co.jp



8



株式会社千葉穀物 (山武市)
千葉県産有機穀物を使った焼菓子や乾麺などの加工品

千葉県産の有機穀物を使用した手作りの焼菓子や、そば・うどん・麦茶など各種の加工品をご用意しております。

担当 杵島 電話 090-5777-9491
 メール chibakokumotsu@gmail.com



9

輸出可能



株式会社竹りん GIBIER JAPON (茂原市)
ジビエ猪肉スライス

【ジビエジャポン】千葉県総エリアで獲れた自然の山の恵み。日本国内でも上質なジビエを加工販売しております。ジビエ肉はシンプルに焼いて食べるのと肉の味がよく分かります。噛めば噛むほど旨味が出てくる上質な味わいです。

担当 宮崎 電話 080-9860-1026
 メール honten@chikurin.gr.jp



10



株式会社シェフミートチグサ (千葉市)
千葉県産「一」シリーズ

千葉県産原料肉を使用し、熟成は氷温域で高鮮度保持化できる「氷温®熟成」によりじっくりと素材の旨味を引き出しております。「千葉で一番おいしいハム・ソーセージを造る」という想いで「一」と名前を込めました。

担当 石井 電話 090-6718-6137
 メール k-ishii@chefmeat.co.jp





11 有限会社ワタミファーム (山武市)
ワタミオーガニック商品

ワタミは、安全・安心な農産物を提供したいという思いから、2002年より有機農業に取り組んでいます。自然の恵みである素材を活かすことをテーマに、有機で育てたこだわりの食材で体に優しい商品をお届けしています。試食もご用意しておりますので是非お立ち寄りください。

担当 岡田 電話 03-5737-2757
メール watami-organic@watami.net



12 赤坂T・M株式会社 (柏市)
北海道産有機菊芋使用【菊芋美人シリーズ】

水溶性食物繊維イヌリンやポリフェノールが多く含まれる北海道産紫菊芋をおいしい茶にしました。更に健康志向の菊芋フライが登場！イヌリンを分解しない低温度帯調理製法で仕上げました。

担当 白倉 電話 04-7136-2517
メール masayoshi.shirakura@otm-alg.com



13 マルユ一株式会社 (君津市)
厚焼玉子 / だし巻き玉子

玉子製品専門メーカーです。厚焼玉子・錦糸玉子・桜田夫などお寿司商材を自社工場にて製造しております。玉子製品に関するご相談お待ちしております。

担当 森 電話 0439-35-2267
メール mori@maruyufoods.co.jp



14 旭食肉協同組合 (旭市)
千葉県産いも豚

千葉県旭市にて、千葉いも豚の加工販売を行っています。精肉原料から、ハム・ソーセージ類の加工品まで総合的にご提案いたします。

担当 大木 電話 0479-63-1521
メール ooki@asahi-shokuniku.or.jp



15 株式会社セガワ Bocchi (匝瑳市)
太陽と潮風のピーナッツサブレ

契約農家さんが育てた落花生と、米粉、塩、バター、砂糖、卵のみ。添加物・保存料は使用しておらず、サクッと、ほろっとした食感と自然な甘みが魅力です。畑からテーブルまで。千葉の落花生産業を未来へつないでいきます。

担当 佐々木 電話 090-3330-1806
メール info@segawa-peanuts.com



16 有限会社かまや (旭市)
サンチュ / 冷凍ピューレ (野菜・果物)

水耕栽培でサンチュを生産し全国に出荷しています。加工部では近隣農家より仕入れた規格外の農産物をピューレや果汁に加工しています。ジュレやジャム等の二次加工品の製造や、少量のOEM製造受託も承ります。

担当 加瀬 電話 080-2589-7711
メール tomomi.k@kamaya-santyu.com



17 株式会社飯田商店 (銚子市)
冷凍骨取り魚(鯖・鰯・ほっけ)

魚をもっと身近に、もっと手軽に。明治年間創業の老舗・飯田商店は、骨なし・無添加を軸に、しめさば、漬け魚、アジフライなど幅広く展開。子どもから高齢者まで安心して食べられる魚を世界へ届けています。

担当 相川 電話 0479-22-0688
メール aikawa@yamagoiida.co.jp



18 千倉水産加工販売株式会社 (船橋市)
自慢の水産品(酢メ・干物・加工品)

水産物を販売する会社です。原料調達・加工・販売・製造をしております。自社工場もありますのでPB対応可能です。酢メ、干物、各種水産加工品を豊富に取り扱っております。

担当 古川 電話 047-420-8088
メール n.furukawa@chikuraisan.co.jp



BOOTH MAP



小間番号：S4-N27

- ① ジーレックスジャパン(株)
- ② 私市醸造(株)
- ③ (株)ヤマニ味噌
- ④ 川光物産(株)
- ⑤ (株)リオ KAZUSA SMOKE
- ⑥ 都一(株)
- ⑦ 新生水産(株)
- ⑧ (株)千葉穀物
- ⑨ (株)ナリン GIBIER JAPON
- ⑩ (株)シェフミートチグサ
- ⑪ (有)ワタミファーム
- ⑫ 赤坂T・M(株)
- ⑬ マルユ一(株)
- ⑭ 旭食肉協同組合
- ⑮ (株)セガワ Bocchi
- ⑯ (有)かまや
- ⑰ (株)飯田商店
- ⑱ 千倉水産加工販売(株)

千葉県には
様々な発酵食品があります！！



利根川・江戸川の水運を活かしたしょうゆやみりん、日本酪農発祥の地・安房地域のチーズなど、県内各地で様々な文化や産業を発展させてきた「発酵」は千葉県の魅力の一つです。

千葉県は、「発酵」をテーマに大阪・関西万博に出展するなど、千葉の発酵を世界に向けて発信しています。

今回のFOODEX JAPAN 2026 千葉県ブースでも千葉の発酵食品が出品されています。是非、千葉の発酵の魅力を発見してください。