




国内産青さのり入り つまみのり18g			のり佃煮土佐の 宗田鯉風味100g			青のり原藻 (高知県産) 4g			担当者	中山 泰伸
									〒787-0150 高知県四万十市井沢754 TEL:0880-35-2380 FAX:0880-35-3135 http://www.aonori.com/	
500円	180日	常温	430円	365日	常温	270円	180日	常温	OEM	要相談
風味豊かな国内産焼きあまのりと青さのり(ひとえぐさ)を混ぜたおつまみのりです。様々な料理のトッピングとして使用できます。			国内産ひとえぐさを有機醤油と国産茎わかめを加え煮込んだ食感も楽しめる佃煮です。高知県産の宗田鯉節粉を加え味わい深い佃煮に仕上げております。			高知県で養殖されたすじ青のりを厳選し袋詰めいたしました。香ばしい風味と鮮やかな緑色が特徴です。				

完全ワラ焼き鯉タタキ 「龍馬タタキ」業務用			完全ワラ焼き鯉タタキ 「龍馬タタキ」市販用 南方300gセット			完全ワラ焼き鯉タタキ 「龍馬タタキ」市販用 東沖300gセット			担当者	中山 孝教
									〒781-0270 高知県高知市長浜6598-9 TEL:088-841-5611 FAX:088-841-5619 http://shimanto-hamaya.com	
298~358円 /100g	120日	冷凍	1,480円	120日	冷凍	1,680円	120日	冷凍	OEM	不可
一本釣りの鮮度抜群の鯉を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて手作業で焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鯉タタキ「龍馬タタキ」です。			一本釣りの鮮度抜群の鯉を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて手作業で焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鯉タタキ「龍馬タタキ」です。			一本釣りの鮮度抜群の鯉を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて手作業で焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鯉タタキ「龍馬タタキ」です。				

高知県産 おらんく生姜			あさの家おろし 生しょうが			国産黄金生姜使用 寿しがり			担当者	中川 雅俊
									〒781-0082 高知県高知市南川添9番5号株式会社 ダイセイ西館 2階 TEL:088-855-9806 FAX:088-855-9807 https://k-gaihan.com/	
-	-	冷蔵	120円	3カ月	冷蔵	178円	120日	常温	OEM	要相談
高知のおらんくとは「私の家」。生姜あさの家が美味しい生姜を食卓にご提供します。いごっそうが育てた高知県のこだわりの生姜。			生のしょうがをすりおろしたそのまま!だから断然おいしい!もうチューブには戻れません。皮をむいてすりおろす手間いらず!使い切り個包装5パック入り!高知県産しょうが100%使用!			無着色の国産黄金生姜を使用。辛味が強く、さっぱりとした甘味で、黄金生姜そのものを味わえます。				

つぶつぶゆず			つぶつぶ生姜			ゆずポン酢 (青ゆずごしょう味)			担当者	竹崎 豊
									〒781-0087 高知県高知市南久保4-24 TEL:088-883-5888 FAX:088-883-5887 http://www.yuzuoukoku.jp	
500円	1年	常温	600円	1年	常温	500円	6ヵ月	常温	OEM	要相談
高知県北川村産ゆずを使用。ポリ容器で使いやすく溶けやすくサワーなどにも。			高知県産しょうが使用 紅茶に入れてジンジャーティーなどにも。ヨーグルトにも最適			高知県北川村産のゆずをたっぷり使用。青ゆずごしょう味でピリッとする辛さが特徴。お鍋以外にもお肉料理などに				

ゆずたま			南国の満月			焼きドーナツ 極			担当者	山崎 由紀夫
									〒783-0053 高知県南国市国分1305-5 TEL:088-862-0135 FAX:088-862-0134 https://yamasakinojo.com	
500円	16日	常温	800円	30日	常温	210円	30日	常温	OEM	要相談
卵かけご飯はお塩で。卵独特の生臭さ、ゆで卵の硫黄の匂いがなくなりゆず風味のする生卵。			国産原材料を使用し卵生産者が自社農場生産こだわり濃厚卵3個使用し、濃厚な卵の風味とカステラのようにシットリとした食感が特徴。			卵生産者が採れたてこだわりの濃厚卵を使用し、濃厚な卵の風味とシットリとした食感が特徴。				

※表示価格は税抜き価格です

一般財団法人高知県地産外商公社について

- 本社所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座1-3-13 オープ プレミア 地下1階
- 電話：03-5524-2790 ■メール：gaisho-tokyo1@marugotokochi.com
- 担当者：外商局 外商第一課 森本、宇都宮
- 業務内容：
 - ・高知県内事業者等の販路開拓、販売拡大に向けた営業活動の支援 (展示・商談会への出展や企画・開催、産地視察のアテンド、外商活動など)
 - ・テストマーケティング等を通じた高知県内商品の価値向上の支援
 - ・まるごと高知 物産販売「とさ市」・「とさ蔵」、レストラン「TOSA DINING おきゃく」の運営
 - ・観光案内、高知県情報の広報活動関連

高知県のものなら何でも紹介します！
手数料無料！

■1F「とさ市」 B1「とさ蔵」
電話番号：03-3538-4365
営業時間：10:30～19:00



■2F「TOSA DINING おきゃく」
電話番号：03-3538-4351
営業時間：ランチ11:00～15:00 / LO 14:30
ディナー17:00～21:00 / LO 20:00
※ランチとディナーの間はクローズとなります。

「まるごと高知」へのアクセス
JR「有楽町」駅の京橋口より徒歩3分
有楽町線「銀座一丁目」駅3番出口すぐ

