

2025年
2月

今回のテーマは

Tasty Healthy
Wakayama

FOODEX 2025



今月のテーマは「FOODEX 2025」です。

今年も当展示商談会へ和歌山県ブースを出展します。県ブースからは19事業者が出展を予定しています。出展事業者情報をご紹介しますので、ぜひ和歌山県ブースへお越しください。

日時：令和7年3月11日（火）～14日（金）
9:30～17:00（最終日は16:30まで）

場所：東京ビッグサイト **南2ホール S2-C12**



JAわかやま

イチオシ！
わかやまジンジャーエール
和歌山特産の生姜をふんだんに使ったジンジャーエール。生姜のピリッとした辛みが特徴です。



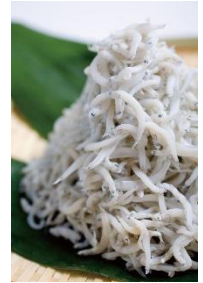
スマイルカラー(株)

イチオシ！
発酵シロップ NICOMACO
県産果実を甜菜糖で発酵させた発酵飲料です。保存料、着色料不使用。



(株)宮好

イチオシ！
本格梅酒 MIYAYOSHI
希少な梅「露茜」を使った珍しい梅酒。鮮やかな紅色が目目をひきます。



福扇水産

イチオシ！
釜揚げしらす
漁師がつくる釜揚げしらすです。しらすの良さを最大限に引き出しています。



(株)ふみこ農園

イチオシ！
わかやまスムージー
県産果実と国産野菜を使ったスムージーです。



(株)食縁フードテック

イチオシ！
ブリヒラ、真鯛
ブリとヒラマサをかけたブリヒラ等をご提案します！



(株)梅樹園

イチオシ！
オーガニック梅製品
農薬や化学肥料不使用で栽培した梅です。



(有)中峰農園

イチオシ！
農家の梅 はちみつ梅
自社農園の南高梅で梅干・梅菓子を製造しています。



もぎたてありだ

イチオシ！
ジェラート
梅とみかんを中心に販売しています。



平野清椒庵

イチオシ！
山椒、七味、一味
ぶどう山椒の加工品を
中心に展開しています。



(株)上友農園

イチオシ！
柑橘、柑橘加工品
自社農園の完熟みか
んを産地直送します！



(株)コンフォート

イチオシ！
思てる5倍売れるあめ
県産レモンや南高梅
を使った飴です。



(株)九重雑賀

イチオシ！
ノンアル ロックン柚子
柚子ジュースとは一
味違う柚子シロップ



(有)柑香園

イチオシ！
観音山 小瓶ジャム
小さいけど本格的
な国産果実ジャムで
す。



(株)ファイブワン

イチオシ！
柑橘じゃばら飴EX
県産の完熟じゃばら
を使った100%ストレ
ート果汁。



(株)松尾

イチオシ！
あら川の桃ドリンク
丁寧に手作業で皮をむいた
あわ川の桃を果汁60%ド
リンク。



マルヤマ食品(株)

イチオシ！
紀州南高梅タブレット 梅と塩
梅肉を伸ばして乾燥させた
タブレットです。



(株)伊藤農園

イチオシ！
100%ピュアジュース
新鮮な柑橘を丁寧に絞つ
た100%ストレートジュ
ース。

企業版ふるさと納税（地方創生応援税制）のご案内

企業版ふるさと納税とは、企業のみなさまが寄附を通じて地方公共団体の地方創生プロジェクトを応援した場合に、税制上の優遇措置が受けられる仕組みです。

また、地方創生の取組を応援することを通じて、SDGsに寄与し、企業のPRにつながるるとともに創業地や縁のある地への恩返しができるなどのメリットもあります。

和歌山県では、この制度を活用し県を応援していただける企業のみなさまを募集しています。ぜひご検討ください。



制度活用にあたっての留意事項

- 1回あたり10万円以上の寄附が対象となります。
- 寄附を行うことの代償として経済的な利益を受け取ることは禁止されています。
- 本社が所在する地方公共団体への寄附については、本制度の対象となりません。



[詳細はこちら](#)

[バックナンバーはこちら](#)

[バイヤー向けメールマガジン | 和歌山県 \(wakayama.lg.jp\)](#)
上記クリック頂ければ、
食品流通課HPへ移動します。

[和歌山「食」情報サイト](#)



[和歌山県食品流通課](#)

[おいしく食べて和歌山モール](#)

[アンテナショップ わかやま紀州館](#)

【お問い合わせ先】和歌山県農林水産部食品流通課
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1 TEL 073-441-2820