

# 令和4年度「食の縁結び！南信州うまいもの商談会」出展品リスト

## ☆ 青果・きのこ類 ☆

出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
アップル工房有限会社	美しいいたけ	飯田市	全国的にもほとんど生産されていないこだわりの菌を使用。 肉厚でジューシー。 うま味が強く味の良さが特徴です。
	美女きくらげ	飯田市	安心の完全国内生産。 肉厚でコリコリ食感。一度食べたらくせになるおいしさ。 どんな料理にも合います。
千代ネギの会	千代ネギ	飯田市	江戸時代から伝統的に栽培されている葉ネギと根深ネギの中間種で、全国的にも珍しいネギです。柔らかく甘みがある葉ネギの特徴と硬くて辛みが強い根深ネギの特徴を合わせ持ち、歯ごたえのある葉身部(緑の部分)と甘みに富んだ軟白部(白い部分)が特徴です。
株式会社MFS総合研究所	熟成黒にんにく110g バラ	飯田市	きれいなバラの規格になります。110gとバラとゆうこともあり、食べやすく手に取りやすい規格となっております。
	熟成黒にんにく 100g玉	飯田市	きれいな玉の規格になります。バラに比べ玉は上品な見た目、高級感があります。100gも食べやすい量となっております。
	お徳用黒にんにく 500g	飯田市	B品の商品となります。見た目は、A品に比べると落ちますが、味の大差はほとんどありません。お徳な規格となっております。
株式会社源 木祖村農産物加工センター	切干大根	木祖村	その時期にとれた大根を乾燥させました。ぬるま湯で戻して、味付けすれば切り干し大根の煮物ができます。
	乾燥なめこ	木祖村	乾燥なめこをそのまま味噌汁に入れてもよし。お湯で戻して大根おろしでみぞれあえでたべてもよし。
株式会社信州新緑	信州産乾燥椎茸	富士見町	信州産の農産物をじっくり低温乾燥してうまみを凝縮。
	信州産乾燥なめこ	飯島町 長野市	きのこの中でも傷みの早いなめこを乾燥しました。沸騰したお湯に入れると3分ほどで柔らかくなります。便利で保存性の良い商品です。
	信州産乾燥えのき	中野市	えのきの乾燥は汁物の具、生野菜サラダのトッピングに適しております。また、そのまま食べてもきのこのうまみ成分がよくわかります。
	信州産乾燥りんご	安曇野市 松川町	信州産のりんごをスライスしてじっくり乾燥しました。最初は高温で干し中盤から終盤に低温で干すことでソフトドライに仕上げています。幼年から老齢の方まで安心して食べられる商品です。
いちご園室岡	すずあかね	伊那市	安心安全ないちごの生産を目指し化学農薬の使用を控え生産しています。
	いちごソース	飯田市	完熟の紅ほっぺを使用して、いちごの食感を残しながらソース状に加工しました。

## ☆ 野菜・果実加工品 ☆

出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
株式会社前澤産業	そのまま食べる シャインマスカット	大鹿村	南信州で収穫されたシャインマスカットを完熟させ房から外し、殺菌、洗浄して急速冷凍しています。
	フローズンブルーベリー	大鹿村	自社農園や大鹿村の契約農家で収穫したブルーベリーを、殺菌、洗浄してバラ凍結してありますので、使い勝手がよく安心してそのままお使い頂けます。
	フローズンストロベリー	大鹿村	大鹿村や高森町の契約農家で栽培された夏秋いちごを主に使用。ヘタを取り、殺菌、洗浄してバラ凍結してありますので、使い勝手がよく安心してお使い頂けます。
天恵製菓株式会社	市田柿ムース	豊丘村	市田柿のジュースを使用したムースゼリー
	杏ムースゼリー	豊丘村	信州産の杏ピューレを使用したムースゼリー
南信州菓子工房株式会社	輪切りレモン(国産レモン使用)	阿智村	国産原料にこだわり、無香料・無着色・保存料不使用です。半生製法でしっとりやわらかな食感に仕上げています。
	濃厚な果実感 いちごゼリー	阿智村	国産原料にこだわり、無香料・無着色・保存料不使用です。いちごをドライフルーツに加工する際に発生するいちご糖液といちご果肉を練りこみ、果実感溢れるゼリーに仕上げました。
宮下製氷冷蔵株式会社	生シロップ	飯田市	信州産素材を中心に、独自製法で果実のフレッシュ感を活かしたシロップ。かき氷以外でもデザートソース、ドリンク割材としてもご利用いただけます。

株式会社ワクワクカンパニー	完熟りんごジャム	駒ヶ根市	一般的なりんごジャムとは製法も、味わいも違います。パンやヨーグルトと召し上がっていただく以外に、バームクーヘンやパンケーキのソースに、クラッカーにのせてワインのお供にもなります。
	バニラが香る完熟りんごジャム	駒ヶ根市	「完熟りんご」と「バニラの豊かな香り」のマリアージュ、リピート率NO1の人気商品です。
	ラムレーズンが香る完熟りんごジャム	駒ヶ根市	りんごと相性抜群のラムレーズンを、完熟りんごと炊いた香りの良いりんごジャムです。一般的な使い方の他に、ピザシートにのせてトースターで焼くと手軽に本格的なデザートピザになります。
	シナモンと赤ワインが香る完熟りんごジャム	駒ヶ根市	「完熟りんご」「シナモン」「赤ワイン」をバランスよく、炊き上げた唯一無二の一品です。
	高級食パン専用りんごジャム	駒ヶ根市	高級食パンの風味や食感に合わせ、一般的なジャムとは異なる技法で製造しております。
りんご木下農園	ABC(りんご、ビーツ、人参)ジュース	駒ヶ根市	りんご(Apple)、ビーツ(Beetroot)、人参(Carrot)の頭文字を冠した「ABCジュース」は自然な甘みたっぷりの健康的なミックスジュース。食卓に元気の出る彩りを演出する、今までにないドリンクです。
株式会社源 木祖村農産物加工センター	コーンスープ	木祖村	糖度17度以上のとうもろこしを使用した自然な甘さでぐくぐくと飲めるコーンスープ。保存食や離乳食等にも。
	花豆煮	木祖村	紫花豆をじっくりと煮込んで豆本来の味を損なわない味付け。レトルト殺菌してありますので常温でも大丈夫です。
<b>☆ 漬物・煮物 ☆</b>			
出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
氣賀澤農園	梅甘酢漬けワイン風味	長野県	ワインと共に漬けてあります。紫蘇で色づけした赤、色付けしていないものとあります。梅は化学肥料、農薬不使用の物です。パリパリです。
	大根田舎漬(甘酢)	駒ヶ根市	自家栽培(化学肥料、農薬不使用)の大根を甘酢で漬けこみました。あっさり、さわやかな味です。
	王滝かぶ田舎漬(甘酢)	駒ヶ根市	自家栽培(化学肥料、農薬不使用)の王滝かぶを甘酢で漬けこみました。あっさり、さわやかな味です。
丸昌稲垣株式会社	霜月野沢菜	飯田市	原料の野沢菜は、契約栽培によって品質を守っています。専任の原料担当者が契約栽培地を訪ねて、栽培農家と直接話し合ながら、良い野沢菜作りに励んでいます。生揚醤油をベースにした美味しい調味液にかつおエキスをブレンドしました。また野沢菜との相性も良く仕上げた特性の調味液です。信州の田舎の古漬けを再現するために、熱を加えることにより、少し煮込んだ味付けにしています。
	クリームチーズの味噌漬	駒ヶ根市	発酵食品同士の相性の良さで、奥深い味わいに仕上がりました。まったりと舌に広がる旨味と香りがサラダ・ピザのトッピングやワイン・日本酒のおともにおススメ。
農業法人ファームはせ株式会社	Colartの彩りピクルス	伊那市	Colart[Color×Heart]伊那谷地域を中心とした彩り溢れる農産物を使い、見るだけでも心躍る、身体にも優しいピクルスです。野菜は、栽培期間中農薬不使用か出来る限り農薬を減らしたものを使用します。

☆ 畜産加工品・乳製品 ☆

出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
株式会社信州市田酪農	いちだヨーグルト	下伊那郡	トローンとした飲み心地、コクのあるおいしさです。この美味しさは、安定剤や酸味料を使わず一晩かけて丹念に発行させて、乳酸菌の力だけで出来上がります。
	いちだヨーグルト巨峰	下伊那郡	新鮮ないちだヨーグルトに、信州産巨峰をミックスしました。上品でフルーティーな香りが幅広い世代に好評です。
	いちだヨーグルトNS	下伊那郡	生乳100%、砂糖無添加、カロリーはいちだヨーグルトの3/4無糖なのに美味しいのは、牛乳本来の味とコクが生きているから。
	牛飼いの里 プレーンヨーグルト	下伊那郡	生乳100%、砂糖無添加、酸味は控えめでとても食べやすいプレーンヨーグルトです。
	牛飼いの里 さとうきびヨーグルト	下伊那郡	鹿児島県産のサトウキビ糖を使った甘さ控えめで、さっぱりとした味わいのヨーグルトです。

☆ 菓子・ケーキ・パン類 ☆

出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
有限会社秋葉路	御塩もなか 6個入り	大鹿村	白あんに、南アルプスの麓、山間の大鹿村に湧き出る塩泉を煮詰めて作った塩を混ぜ、ほんのり塩味のする上品な甘さに仕上げられています。
	御塩もなか 10個入	大鹿村	
	御塩もなか 1個	大鹿村	
	よもぎ塩もなか 1個	大鹿村	もなかの皮に、よもぎと大鹿村の塩を練りこみ焼き上げ、餡は小豆餡になっています。
	甘栗塩もなか 1個	大鹿村	御塩もなかの白あんに刻んだ甘栗を混ぜ込み、栗の形の皮に包んであります。
天恵製菓株式会社	ふんわかチョコタン	豊丘村	チョコクリームを包んだひとくちサイズのふわふわマシュマロ
	3種のようなんミックス	豊丘村	ひとくちサイズのようかんを3種類(小豆、塩、いも)詰め合わせました
	ミニブッセトリオ	豊丘村	しっとりとした生地で3種類(バニラ、チョコ、チーズ)のクリームをサンドした一口サイズのブッセ
	ハッピースコーン	豊丘村	しっとり食感のスコーンを3種類(チョコチップ、ミックスベリー、キャラメル)詰め合わせたアソート商品
	二色どら焼	豊丘村	はちみつ、やまいもを配合したしっとり生地で2種類(粒あん、栗あん)を挟んだひとくちどら焼
	ともだちのわ	豊丘村	11種類の和半生菓子を詰め合わせたアソート商品
	スイートセレクト	豊丘村	8種類の洋半生菓子を詰め合わせたアソート商品
	二色あんパイ	豊丘村	2種類(小倉、栗)のあんをパイ生地ですべて焼きたしっとり食感のパイまんじゅう
	力士餅最中	豊丘村	北海道産の小豆を使用した粒あんと求肥餅と一緒に挟んだ最中
	あんバター風クリームサンド	豊丘村	2種類(こしあん、栗あん)のあんを塩味の効いたバター風クリームと一緒にふわふわのスポンジ生地ですاندしました
南信州菓子工房株式会社	餡 きな粉玉	飯田市	香ばしいきな粉と、深い味わいの黒砂糖を水飴で練り上げました。外はカリッと、中はしっとり2つの食感を楽しめます。
菓子庵石川	ちいづくっきい	伊那市	伊那銘菓として半世紀以上支持されているので、贈答、手土産に最適です
	ちいずぷっちい	伊那市	ちいづくっきいを小さくアレンジした商品。サイズも値段も手ごろにしてあるので、手土産、自分へのおやつに最適です

☆ オリジナル調味料 ☆

出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
合同会社ゆずすけ	香りダレゆず胡椒 「赤いイナズマ」	天龍村	ゆず胡椒の液ダレです。香り、酸味其々の個性の強さを、熟成させることによって調和させ自然な旨みを引き出しました。餃子や焼肉等の肉料理やエスニック系の料理によく合います。意外なところで、お寿司やカルパッチョにもおすすめです。
	「信州熟成ゆず胡椒・青」 (旧あらびきゆず胡椒・青)	天龍村	天龍村産の青柚子と青唐辛子を国産海水塩で漬込み熟成させています。こだわりの味を守るため、柚子は香り成分が凝縮している表皮のみを薄く削り、唐辛子は種を除いた果皮のみを使用しています。リピート率の高い製品です。
	「信州熟成ゆず胡椒・赤」 (旧あらびきゆず胡椒・赤)	天龍村	天龍村産の黄柚子と赤唐辛子を国産海水塩で漬込み熟成させています。旨辛さのあるゆず胡椒です。焼鳥や餃子と相性がよく、青と食べ比べると特に女性に支持される商品です。生産量が少ないため、数龍限定出荷となります。
株式会社岳	食べる背脂	高森町	信州飯田のブランド豚である、幻豚の背脂を使用した商品となります。ごはんにかけて背徳めし、ラーメンに入れて濃厚背脂ラーメン、焼肉と一緒に葉野菜で巻けばこってり焼肉と食卓で幅広くちよい足ししていただけます。
おたぐり焼き屋台 しろ田屋	辛口醤油たれ	阿智村	しろ田屋おたぐり焼き屋台で使用している人気たれ。焼き肉や野菜炒め、お鍋など様々な料理にお使いいただけます。あまり辛くなく、素材本来の味を邪魔しない昔ながらの醤油たれ。
金元醸造株式会社	青とうがらしみそ	岡谷市	八ヶ岳山麓の冷涼な気候で育った青唐辛子を使用し、信州みそで和えたおかずみそです。かつおの旨みも効いた癖になる味です。
丸昌稲垣株式会社	信州飯田のねぎだれ	飯田市	信州飯田市のご当地調味料「ねぎだれ」 あつあつおでん、湯豆腐、からあげにどうぞ
	上久堅味噌	飯田市	飯田市上久堅(かみひさかた)地区農業振興会と一緒に作って作った【地域ブランド味噌】です。地元産の安心・安全で安定して入手できる原料を求める私ども蔵元と、遊休農地利用の拡大と、安定して量を購入する購入者を求める上久堅地区の農家の皆さんとが一緒に取り組んで出来た味噌です。地元の原料を木桶で約1年熟成させたコクと香りの良い味噌です。また、完熟醸造ですが、10割糀なので甘さも持ち合わせたおいしい味噌に仕上がっています。
株式会社源 木祖村農産物加工センター	ぴり辛こうじ	木祖村	青唐辛子を使用したピリッと辛いご飯のお供。冷奴や野菜炒めの調味料としても。

☆ その他 ☆

出展者名	商品名	生産地 加工地	商品説明
株式会社ちさと東	いちど食べたらもうたま卵 醤油 5個入り	飯田市	昼神温泉郷の朝市から販売が始まった、秘伝の醤油タレが黄身まで染み込んだしっとりとした食感の煮卵。当社独自製法で、常温でも長期保存を可能にしました(賞味期限常温180日)
	いちど食べたらもうたま卵 一味 5個入り	飯田市	人気の醤油味に、一味唐辛子をまぶしたピリ辛煮卵
	いちど食べたらもうたま卵 旨塩 5個入り	飯田市	塩味とかつお出汁の旨みを感じる煮卵に仕上げました
	いちど食べたらもうたま卵 信州味噌 5個入り	飯田市	旨塩味に味と香りが凝縮された信州味噌パウダーをたっぷりまぶした信州味噌の渋みのある旨みと豊かな香りが楽しめます
	いちど食べたらもうたま卵 醤油 2個入り	飯田市	昼神温泉郷の朝市から販売が始まった、秘伝の醤油タレが黄身まで染み込んだしっとりとした食感の煮卵。当社独自製法で、常温でも長期保存を可能にしました(賞味期限常温180日)
	いちど食べたらもうたま卵 一味 2個入り	飯田市	昼神温泉郷の朝市から販売が始まった、秘伝の醤油タレが黄身まで染み込んだしっとりとした食感の煮卵。当社独自製法で、常温でも長期保存を可能にしました(賞味期限常温180日)
	いちど食べたらもうたま卵 一味	飯田市	人気の醤油味に、一味唐辛子をまぶしたピリ辛煮卵
	【新商品】いちど食べたらもうたま卵ご飯がススムキムチ味 5個入り	飯田市	漬物業界最大手ピクルスコーポレーションの“ご飯がススムキムチ”と当社煮卵“いちど食べたらもうたま卵”がコラボ、『甘っ辛っうまっ』を再現した自信作
	【新商品】激辛!!すぎてけしか卵	飯田市	当社史上、最も辛い激辛煮卵。ブートジョロキアを醤油煮卵にまぶした、しびれる辛さをお楽しみください
【新商品】いちど食べたらもうたま卵 ネギ塩レモン 2個入り	飯田市	塩味とかつお出汁の旨みを感じる煮卵に国産の旨みが凝縮された乾燥ネギとレモン果汁をまぶした、塩味と酸味のきいた煮卵に仕上げました	

株式会社信濃雪	ダン付き こうや豆腐3枚入	飯田市	添付のだしで煮るだけで、簡単にお召し上がりいただけます。 こうや豆腐を調理したことのない方でも大丈夫です。
	こうや豆腐の詰め合わせ 40g×2袋	飯田市	カットされた2種類のサイズ、それぞれ用途の違うものを詰め合わせました。6号 カットは煮しめや玉子とじに、すしの子はみそ汁等の汁物に調理いただけます。
	極小こうや豆腐 100g	飯田市	細かくカットされたサイズなので、炊き込みご飯の具や、あんかけの具、みそ汁等 の汁物の具として色々な具材にぴったりです。
	無消泡国産大豆使用こうや豆腐ウス8P	飯田市	国産大豆使用し、重曹と消泡剤を使用していない、当社随一のこだわりの商品で す。(重曹不使用なので、調理後も固い食感が残りますのでご注意ください。)
信州セキュアフーズ株式会社	信州プレミアム牛ビーフカレー	高森町	信州プレミアム牛を使用したお肉屋さんのこだわりシリーズ 具材のカットサイズも大きくインパクトのあるレトルトカレーです。
	信州オレイン豚ポークカレー	高森町	信州オレイン豚を使用したお肉屋さんのこだわりシリーズ 具材のカットサイズも大きくインパクトのあるレトルトカレーです。
	信州福味鶏バターチーズカレー	高森町	信州福味鶏を使用したお肉屋さんのこだわりシリーズ 具材のカットサイズも大きくインパクトのあるレトルトカレーです。
	信州森の鹿肉カレー	高森町	信州で捕獲、処理された鹿を使用したお肉屋さんのこだわりシリーズ 具材のカットサイズも大きくインパクトのあるレトルトカレーです。
	みなみ信州柿カレー	高森町	高森町特産市田柿を使用したお肉屋さんこだわりシリーズ 鶏の旨味と柿の甘さが絶妙にマッチしたカレーです。
(株)ポタジェやすおか	あわ雪こんにやく	泰阜村	南信州で好まれる粉の凍り豆腐を練りこんでいます。 あく抜き不要で生で食べるとクリーミーな他にはない食感です。 豆腐が代わりに味噌汁に入れたり、唐揚げにしてもお召し上がり頂けます。
	手蒟蒻プレーン	泰阜村	あく抜き不要で、袋から出してそのまま、わさび醤油やみそだれをつけてお刺身で のお召し上がりが一番のお勧めです。 一般のこんにやくとは違う、柔らかく滑らかな食感が特徴です。 柔らかい食感にこだわりたいため、賞味期限を短くしています。
	手造りこんにやくの青こしょう 漬け	泰阜村	国産のこんにやく精粉で作ったこんにやくを無添加の醤油だれと青唐辛子に漬込みました。 隠し味に無添加りんご酢を使用。
	フルーツゼリー柚子	泰阜村	地元産の柚子とはちみつを使用した素朴なフルーツゼリーです。 他にりんごゼリー、柚子りんごゼリーもあります。
宮下製氷冷蔵株式会社	炙りしお豚まん	飯田市	地元、信州飯田の南信州豚を使用した”和”がコンセプトの中華まんです。超粗挽 きミンチにして肉の表面をバーナーで炙り、肉汁を閉じ込めるとともに若干の焦げ も良い風味が出ています。 味付けはシンプルに塩・胡椒がベースで、中華とは違った味わいがお楽しみいた だけます。
	信州深層天然水の氷 純氷	飯田市	地下250mから汲み上げた天然水を不純物を除きながら純度を高めて製氷したか き氷専用のブロック氷。
有限会社燦燦 さんさんファーム	さんさん豚ソーセージ	松川町	当ファームで育てた豚肉を加工しました。 しかも余分な食品添加物を使用せず製造しました。(無添加)
	チョリソー	松川町	
	バジル入りソーセージ	松川町	
	ごぼとん丼	松川町	
	さんさん豚ジャーキー	松川町	
(有)上伊那農民組合産直センター	白毛餅	上伊那	上伊那に伝わる古代米の白毛餅
	伊那穂めん	上伊那	上伊那産コシヒカリ100%の米めん 小麦粉不使用・グルテンフリーの万能麺です。
	玄米おやつ	上伊那	上伊那産コシヒカリ玄米のおやつです。
丸昌稲垣株式会社	信州民芸甘酒	飯田市	「抜け掛け」という時間と手間を要する技法で白米をじっくりと蒸し上げ、一晩かけて 充分に発酵させています。蔵元独自の昔ながらの工程を守ること、単純な甘 味だけでないコクと深みのある甘酒に仕上がっています。
株式会社雪か	信州のおいしい生そば 蕨・ 更科	木曾町開 田高原	信州産そば粉を使用し保存料を使わずにつくった半生そばです。香りの高い蕨そ ばと喉越しのよい更科そばがあります。
	信州のおいしい八割生そば	木曾町開 田高原	信州産そば粉を八割配合した半生そばです。香り、風味がより一層高い本格的な 商品です。

有限会社塩沢屋商店	鴨だしつけそば	木曾町開田高原	国産合鴨を使用した鴨だしスープが特徴の半生そばです。温かいつけそばですのでこれからの季節にぴったりです。
	そば湯までおいしい蕎麦 黒・白	木曾町開田高原	石臼挽きのそば粉を食塩を使わずに仕上げた乾麺です。藪そば、更科そばそれぞれにあった麺の太さ、厚みに仕上げ、より味の違いを際立たせています。
有限会社塩沢屋商店	生芋こんにやく	長野県	地元こんにやく芋100%あく抜き不要、昔ながらの製法で製造したこんにやくです。あく抜き不要で料理にかんたんです
	味一番 大判こんにやく	長野県	地元産原料を使い、形になるギリギリまで柔らかくしたこんにやくです。あく抜き不要味染みのいいこんにやくです。
	こんにやくそうめん	長野県	青のりの風味がきいたこんにやくそうめんです。あく抜き不要で水を切ったらつけあわせの冷やし中華たれですすぐお召し上がりいただけます。
	うす切りさしみこんにやく	長野県	青のりの風味がきいた薄切りこんにやくです。あく抜き不要で水を切ったらそのまま好みの味付けでおめしあがりいただけます。
	うす切りさしみこんにやく(食べきりサイズ)	長野県	青のりの風味がきいた食べきりサイズの刺身こんにやくです。あく抜き不要で水を切ったら付け合わせのからし酢味噌やお好みのたれやでレッシングでおめしあがりいただけます。
	生芋しらたき	長野県	地元こんにやく芋100%あく抜き不要、昔ながらの製法で製造したしらたきです。あく抜き不要、一口サイズにカット済みの料理しやすいしらたきです。
旭松食品株式会社	凍り豆腐	飯田市	高たんぱく質の南信州伝統食材を熱湯1分で召し上げられる画期的な凍り豆腐を開発しました。

☆ 特設コーナー ☆

出展者名	所在地	展示内容
テクノマックス喬木(株)	喬木村	「ハセツパー水」の展示PR 安心安全な次亜塩素酸で、食品加工の現場で幅広く有効に利用できます。室内の衛生環境や種子消毒・原料の洗浄・空間の除菌などまとめて使用できます。ランニングコストも安く生成量も非常に豊富です。また、食品衛生だけでなく農業や畜産・介護施設・公共施設などでも利用実績があります。除菌・消臭・安全性に非常に優れた商品です。
		新開発「おろし金」の展示PRと実演 食材を下ろしてみればまるで違います。ふんわりとても滑らかな食感ときめの細かさ。
		新開発「特殊塗料」の紹介 食品・精密などの工場内で塗料が剥げたり、浮いたりなどで年に何度も補修が必要となると思います。今回開発した塗料はとて硬質化し接着も非常に強くカラーも自由に選べます。また、防水・防炎の効果、帯電もなくなります。
タムラ厨房調理器	飯田市	テレビ朝日「相棒」オリジナルのティーカップ、保存・おいしさ・安全性をプラスできる卓上真空包装機やさまざまな用途に対応できるインクジェットプリンターの展示を行います。
ナガノ鈴茂販売(株)	松本市	コロナ禍で問題になっている衛生面と人手不足という観点で、厨房内で使う機器や、食堂ホール内でセルフ提供ができる機器などを、実演とともにご紹介します。(飯盛り機・袋詰め機・その他)
株式会社飯田マツブツ AOZORA	飯田市	・レンタルキッチンAOZORAの紹介 ・飯田マツブツの紹介
公益財団法人南信州・飯田産業センター	飯田市	「味覚センサー」の原理・活用例の紹介
南信州地場産販売合同会社 おいでなんしょ	飯田市	南信州の地場産品を使った各種提案の展示