



「山の恵みプロジェクト」 商談会&販売会

日本の山村地域の地域資源を
活かした特産品を販売

2026. 9.25  9.27 

開催時間：10:00～17:00 ※初日は18:00まで

GOODLIFEフェア内

〒135-0063 東京都江東区有明3-11-1

会場：東京ビックサイト

西2ホール1C-52「山の恵みプロジェクト」ブース



お問い合わせ

山村活性化対策 商談会開催等事業
「山の恵みプロジェクト」運営事務局

公式ホームページ
下記QRコードよりお問い合わせください。



「山の恵みプロジェクト」とは・・・

山村地域の特色ある農林水産物や、固有の自然・景観、伝統文化等の地域資源を活用した新商品の販売等を通じ、地域経済の活性化、所得・雇用の増大を目指す取り組みを支援するプロジェクトです。

出店者紹介

全国の山村地域から生まれた商品を是非ご堪能ください。

※ その他にも多数の商品を販売予定です。

北海道蘭越町

シミックホールディングス株式会社

リモチーソ スパークリング
リモチーソ ドリンクベース



使用している赤紫蘇の新品種「リモチーソ」はレモンの香りを含み、世界で唯一、北海道蘭越町のみで栽培されています。本製品はリモチーソのもつ他にない爽やかな香りと、ロゼワインのような高級感ある色合いを手軽に楽しめます。

山形県金山町

NPO法人MOYA

ビーナッツご飯の素



お米も落花生も、どちらも金山町産。金山町で育つ落花生は、殻や実が白く美しく、香りが良くくて甘みが強いのが特徴です。この特徴である「美」と「ピーナッツ」を掛け合わせて「ビーナッツ（ビューティフル ピーナッツ）」と名付けられました。

山梨県早川町

山梨県早川町東京事務所

鹿肉缶詰 3 種
(味噌煮・カレー煮・大和煮)



私たちは、早川町の豊かな大自然の中、のびのびと育った野生の鹿を、捕獲してから2時間以内に処理し、真空パック後、マイナス40℃で急速冷凍し、早川ジビエとして提供しています。さっぱりとした鹿肉の砂糖と醤油の大和煮・こっくり美味しい味噌煮・ちょっとスパイシーなカレー風味煮をそれぞれ缶詰にしました。

福井県福井市

伊自良の里・食と農推進協議会

赤かぶらパウンドケーキ



自然がいっぱいの山里にある福井市上味見地区で丹精込めて作られている伝統野菜『河内赤かぶら』を使ったパウンドケーキ。レモンで煮詰めた赤かぶらに、地元でとれた黒豆や卵、隠し味に地酒『れいめい』の酒粕が使われた素朴で優しい味わいのケーキです。

三重県伊賀市

川北・広瀬地域協議会
株式会社プロジェクト・ラボ

これ、曰く。酒じん KAWAKITA

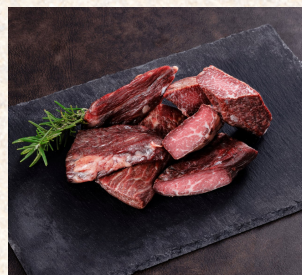


このジンは、伊賀米から一度日本酒を造り、そこにジュニパーベリーとポタニカル（三重県産有機栽培の柑橘など）を加え、再蒸留しアルコール度数をあげるという製法をとっています。日本酒がベースなので、米の柔らかな甘みが最大の特徴です。ポタニカルに使用している柑橘類の爽やかさと、ジュニパーベリーの深みのある香りとのバランスが程よく調和されており、口に含んだ時の香りが心地良い製品となっております。

岡山県新見市

新見商工会議所

黒毛和牛 干し肉



自社牧場で育てた黒毛和牛を熟成させた干し肉です。和牛の濃厚な旨みと肉の香りを楽しめる、素材の良さを活かした商品です。生産頭数が限られた自社牧場の牛肉を使用しているため、大量生産ではなく希少性のある商品として販売しています。「新見でしか作れないお肉を届ける」という想いをもとに商品を開発し、今までにない新しい「食」をご提供いたします。