






事業社名	よこやま株式会社		
代表者名	西村悦子		
住 所	三重県志摩市阿児町神明 350-2		
T E L	0599-43-5888	ホームページ	https://www.em-yokoyama.jp
代表者からの メッセージ	志摩地方で昔、子供たちのおやつにと作っていたと言う「さとうきび」を復活させたい。平成24年3月、新たな地域資源となるようにと考え会社を設立。栽培している畑は志摩の海でとれる海藻の残渣や有機肥料で土作りをし農薬や化学肥料に頼らず自然と共存し安心、安全な栽培をしています。		

出展品目	情熱のさとうきびシロップ
	<p>さとうきびは野菜と同様鮮度が落ちやすく、搾汁したジュースは30分程で酸化し変色していく為、加工できる量だけを毎回収穫・加工作業を繰り返します。さとうきび栽培が盛んな沖縄や九州ですが、寒暖差で甘味を蓄えるさとうきびは志摩での栽培が適しており甘味が強いです。又、黒糖作りには欠かせない食用石灰を入れずに無添加でシロップに炊き上げており、濃厚ですが後に残らないスッキリした甘味です。</p>
お客様ターゲット	<p>小さいお子さんを持つ若いママさん、30歳から50歳代の女性。甘い物は食べたいが体に良い糖分をとりたい方。食品添加物など食材を気にされる方。</p>
利用シーン	<p>ところてん、アイスクリーム、ヨーグルト、かき氷、パンケーキやホットケーキに。わらび餅やお豆腐にきな粉とシロップをかけたり、水、お湯、炭酸水で薄めてお飲みください。生姜汁を入れて飲めば冬はポカポカ、夏はシャキッとします。</p>

出展品目	情熱の伊勢志摩プリン
	<p>鈴鹿山脈からの自然の水と季節ごとに独自の配合飼料で育てた卵を使用し、自然農法で栽培した無添加、石灰不使用の「さとうきびシロップ」の甘味を入れた極上のプリンです。うま味のある甘さと卵のコクがマッチした味わいです。カラメルの代わりに追いシロップとして別添えのさとうきびシロップを掛けてお召し上がりください。</p>
お客様ターゲット	スイーツ好きな女性。
利 用 シ ーン	頑張った自分へのご褒美として。お世話になっている方への手土産やギフト商品にもお使いいただけます。

出展品目	情熱のシークワサーゼリー
	<p>10月頃のまだ完熟していない青いシークワサーを皮ごとギュッと搾った果汁にはノビレチンと言うポリフェノールが多く含まれています。クエン酸の働きにより疲れた身体にも優しい甘酸っぱいゼリーです。ゼリーの上には固めたメレンゲを添えました。</p>
お客様ターゲット	小さなお子さんから、ご年配の方まで好まれる食べやすい味のゼリーです。
利 用 シ ーン	頑張った自分へのご褒美として。お世話になっている方への手土産やギフト商品にもお使いいただけます。

出展品目	さとうきびジュレ(プレーン) ～新商品～
	<p>食用石灰や添加物を使用していない、さとうきびシロップをたっぷり入れたジュレです。冷凍商品ですが半解凍の状態でもお召し上がりいただけます。</p>
お客様ターゲット	子供さんからご高齢の方
利 用 シ ーン	ワンハンドで飲みやすいので運動中の水分や糖分補給に最適です。

出展品目	シークワーサーの雫 ～新商品～
	<p>農薬や化学肥料を使用していないシークワーサーを10月頃、まだ完熟していない青い状態で収穫します。シークワーサーは皮の部分にノビレチンと言うポリフェノールを多く含むので皮付きのまま果汁を搾っています。</p>
お客様ターゲット	お料理好きな方
利 用 シ ーン	<p>レモンと同じように少量ずつご使用頂けます。唐揚げ、カルパッチョ、紅茶、甘味を加えてドリンクや酢の物などにご使用頂けます。レモンとは異なる爽やかな香りをお楽しみください。</p>