

うまいものを探して島国をめぐる



うまいま

# umashima

旅気分で選べるカタログギフト

つくり手の想いが生んだ  
心においしい贈りもの





うまいものを探して島国をめぐる

うまいま

umashima



うまいものを探して島国をめぐる

うまいま

umashima



CONTENTS

|                  |     |
|------------------|-----|
| うましまの使い方         | 142 |
| あの人に花束を贈ろう       | 138 |
| やっぱり大好き、甘いもん     | 126 |
| おすすめの食べ方があるんよ    | 117 |
| 「うまい！」をつくる人たち    | 094 |
| ご当地麺あれこれ         | 091 |
| いのちに感謝していただく     | 081 |
| 潮風薫る港から          | 066 |
| あったかごはんは無敵!      | 061 |
| 美しい村の暮らし         | 048 |
| まるかじりフルーツの旅      | 038 |
| そろそろ、食べごろ        | 033 |
| すこやか大地と、海からの贈りもの | 006 |

わたしたちの国には、  
おいしいものがたくさんあります。

それは、偶然そうだったわけではなく、  
数多くのつくり手の  
「おいしくて、体にも安全なものを届けたい」という  
ひたむきな気持ちが、長い年月をかけて  
つくり出したものです。

『うましま』は、そうした多くのつくり手の  
食に対するゆるぎない想いと、  
だからこそていねいに営まれる日常を、  
まっすぐにお届けしていきます。





北海道美瑛町にある黒木農場の  
とうもろこし畑にて。



umashima

すこやか  
大地と、  
海からの  
贈りもの



静かな山あいや、

穏やかな海沿いの

小さな集落に、

ずっと大事に守られてきた

ていねいな営みがありました。

「自然とともに生きる」とは、

こういう暮らしを

いうのかもしれませんが。



福岡 | うきは



UKIHA  
NO

すこやかな  
大地と  
海からの  
贈りもの



TEA

新川製茶の工場からさらに山を上った先にある茶園は、13ある茶園の中でも一番規模が大きい。標高約400mの棚田を利用した立地で、きれいな水と自然環境に恵まれている。

この土と、  
うきはの環境が  
有機のお茶には  
いちばんの宝です。



01

福岡県うきは市の静かな山あいには、東京ドーム約2個分の広さの茶畑を持つ新川製茶が、茶の栽培を始めたのは昭和30（1955）年。新川地区の活性化のために始めたのがきっかけだったという。

「ここはがらくちや工房。わがやごを好きにやりますから、がらくちやです」そう笑って話してくれたのは、先代の樋口八郎さん（写真下）。「ここにこうして、ちよつと茶葉とか花を生けておくやない。そうすると疲れて帰ったときに癒やしになるやろ」茶づくりの労をねぎらう小さな気遣いを忘れない、



02

01. 新川製茶の信条は「茶心一如」。お茶と心は一体である、という意味。  
02. 工場の一角にそつと生けてある茶葉。慌ただしい日常の中で、心がほっこりするひとコマに出合った。

八郎さんの温かな人柄がうかがえた。

と、そのとき敷地内を大きなムカデが歩いてるのを発見した。すかさず「おい、茶畑さ行け」と八郎さん。聞けばムカデは

茶畑と相性がいい。茶葉につくミノムシをムカデが食べてくれるのだという。なるほど、敬遠されがちなムカデもここでは立派なお茶づくりの立役者というわけか。

茶葉のいい香りが漂う工場を後にし、茶畑へと向った。





広い茶園で常時作業しているのは  
わずか二人。樋口勇八郎さん(右)  
と、いとこであり、唯一の社員でも  
ある山崎順司さん(左)。

## 有機栽培の製茶に 舵を切って40年

「農薬や化学肥料、除草剤などを一切使わず緑茶を栽培するために、まず気をつけたことは土づくり。そして、一年の中でいちばんウエイトを占めるのは、草取りです。年間の半分以上は草取りに充てています」  
笑顔でこう話してくれたのは、3代目当主の樋口勇八郎さん。茶摘みの時期は茶葉から伸びた草だけを手で取り除くが、それ以外のときは、茶の木の下に体をもぐらせて草を根こそぎ手で取り除く。気の遠くなるような作業を丁寧に戻し、自然の素材で手づくりした有機質のぼかし肥料を土に加え、手塩にかけて茶葉を育てる。

「せっかく自分たちの想いがあったて無農薬栽培したお茶を、ブレンドされるよりはそのまま届けたい」そんな想いから、直営店での販売も行っている。

紅茶は  
手軽に飲める  
ティーバッグ  
タイプ



### 有機栽培 うきはの山茶・紅茶セット

申込番号 **13601**



有機上煎茶 100g × 3袋、  
有機紅茶 (3g × 15包) × 2袋

• 賞味期間 / 300日



うきは市内を通る国道  
210号沿いに、古民家  
を利用した直営店舗を  
構えている。

# ドリッセンのて



しらす漁は  
スピード勝負

「用宗もちむねのしらす漁は7時半に20の船団が一斉にスタートするんよ。競争で船を走らせるからね、それが結構画になるんだよ」  
そう話してくれたのは、静岡市内でしらすの加工・販売を行うマルカイの社長・海野うんの雄介さん。静岡県でしらすが水揚げされる港はおよそ10港あるが、その中でも主要港は、ここ用宗港を含む6港。その6港で静岡県のしらす漁獲量の約9割を占めているという。

「今日この船に乗せてもらえるよ」海野さんの紹介で、『八坂丸』に乗せてもらえることになった。八坂丸をはじめ、用宗の漁師はみんな陽気でやさしい。



静岡市駿河区にある用宗港。天気の良い日は富士山を望むことができる。

すこやか大地と、  
海からの贈りもの

mochimune

用宗港

朝日に輝く海原に向かって一斉に出港する  
様子は圧巻。船が港を出て行くときは順番制。  
順番は年に1回、あみだくじで決めるという。

今日は風が  
つええな？

出漁前の準備で忙しいなかでも、しらす漁  
について冗談を交えながら気さくに教え  
てくれた。

そうするうちに7時になり、船が順番に  
出港していく。そして漁開始時刻の7時  
30分を迎えた途端、船は一斉に猛ダッ  
シュ！各々が狙いを定めた漁場に向かい、  
我先にと一目散に走り出した。

それはまるで船のレースのようで、思わ  
ず胸が高鳴る。

漁師たちは息の合った作業で、手際よくしらす網を巻き取っていく。



訪れたのは4月上旬。出漁前の漁師たちが暖をとり、笑い合う穏やかなひととき。



## 「おかげさま」の気持ちで 自然の恵みをいただく

しらす漁は3艘さんぶ一組で船団を組み、2艘にぶの手船がしらす網を曳く「船曳網ふなびきあみ」という漁法で行う。取材時はまともにも立ってられないほどの強風だったが、漁師は慣れた手つきと、あうんの呼吸で、素早く網を巻きあげていく。そうして用宗港に水揚げされたしらすは、海野さんの弟で副社長を務める旭弘さんが中心となって仕入れている。「漁師と加工業者は車の両輪なんだよ。同じ方向を向いていないと走れないんだ」そう言った雄介さんの言葉の意図を、旭弘さんがあとで教えてくれた。

「しらすを食べてくれるお客さんに喜んでもらうために、漁師とほくら加工業者は役割を分担しているというのが、うちの考え。漁師は、食べる人が喜んでくれるにはどうしたらいいのかを考えてしらすをとる。



しらすは100℃の熱湯で3分湯がき、冷ましたらしらす以外の魚を手作業で取り除く。





漁師にもお客さんにも  
よ3んで"もらんが"  
おれちの役割  
じかんね



マルカイの社長・海野雄介さん(右)と  
弟で副社長の旭弘さん(左)。



カタクチイワシやマイワシ、ウルメイワシの稚魚であるしらすは鮮度が命。とれたしらすはその場ですぐ氷漬けにし、港まで運ぶ。しらすは地域によって漁期が異なり、静岡県では3月下旬～翌1月中旬頃が漁期にあたる。

われわれは、お客さんがどうしたらおいしく食べてくれるかを考えて加工する」  
しらすは自然が育ててくれた産物。その恩恵に感謝しながら、食べる人のことを思って仕事をするのでよい循環が生まれるという。

「食べてくれるお客さんも含めて、みんなが『おかげさま』の気持ちを持ってたらいよね。『とってこれてありがとう』、『作ってくれてありがとう』、『食べてくれてありがとう』。理想かもしれないけど、そういう気持ちを持って日々やっています」

時代が変わり、社会が変わっても、食をつなぐ根っこの部分は何も変わっていない。静岡・用宗産のしらすにそのことを実感し、なんだか頼もしかった。



マルカイは創業60年以上になるしらす加工の老舗。静岡市内に5店舗を経営する。

ふわふわ  
新鮮なしらすを  
召上がれ!



### 駿河湾のしらすと桜えび

申込番号 **13603** 凍

釜揚げしらす 70g × 2袋、生しらす 100g × 2袋、生桜えび 70g × 2袋

- 賞味期間 / 180日
- アレルギーマーク / えび



### 特選前浜釜揚げしらす

申込番号 **13602** 蔵

800g

- 賞味期間 / 5日

※賞味期限が短い商品です。必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入ください。(ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。)

15代目・治五左エ門の石塚寛一さん(前列中央)と、アルバイトで現場の農業を習得中の山形大学農学部 of 学生たち。



品種改良せず  
代々守ってきた  
家宝の種が

「えっ、朝4時から収穫ですか？」8月も終わりに近づいたある日、山形県鶴岡市の特産・だだちゃ豆の取材のため、石塚ファームに収穫時間を確認して驚いた。なんと、今の時期は夜も明けやらぬ朝4時から収穫を始めるという。

約束の日、午前3時半に指定された作業場に向かうと、すでに明かりが灯り、活動は始まっていた。ほどなくして収穫担当のスタッフが続々と集まり、作業についてのミーティングが行われた後、畑へと向かった。代表の石塚寛一さんの車に同乗し、後に続く。「このへんはみんな屋号で呼ぶんですよ。うちは治五左エ門じござえもんというんですが、この辺の人は『じごぜむ』っていう。ぼく

は『じごぜむのあんちゃん』と呼ばれてるんです」と、石塚さん。

だだちゃ豆とは鶴岡でとれるおいしい枝豆の総称で、その品種は8〜10種類あるという。なんと、農家ごとに自分で種をとり、よい種のみを選抜し、残し続けているため、たとえ同じ品種でも農家によって味がすべて違うのだとか。「だだちゃ豆は自分で生きようとする力が強く、枝からきやを取ったあとも自分の甘みや旨みを使って呼吸しているんです。暑いとそのぶん呼吸量が増えて、鮮度がどんどん落ちてしまう。なので、早朝から収穫してすぐ出荷する。鮮度がとても重要なんですよ」



石塚ファームの朝は相当早い。眠気覚ましにコーヒーを飲んで、一日が始まる。

すこやか大地と、  
海からの贈りもの

ほぼ真っ暗ななかで、明かりを灯しての収穫作業が始まった。掘り取り機で根ごと引き抜いた枝豆をトラクターに積んでいく。



6  
袋入



### 治五左エ門 だだちゃ豆

申込番号 **13605**

蔵

200g × 6袋 (電子レンジ対応タイプ)

●お届け期間 / **8月中旬～8月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

2  
袋入



もち米も  
石塚さんが  
育てたもの!

### 治五左エ門 寺田もち詰合せ

申込番号 **13604**

常

白丸もち8個(340g) × 2袋、濃厚よもぎもち8個(340g)、だだちゃもち6個(270g)、つぶあん200g、だだちゃ豆館200g

●賞味期間 / 90日  
●お届け期間 / **11月中旬～12月下旬**

だだちゃとは鶴岡の方言で「お父さん」を指す。その昔、庄内藩主の殿様が、献上された豆を食べるたび、「どこのだだちゃの豆か」と尋ねたことからその名がついたという。





さわやかな  
柚子が香るまち

徳島県と高知県の県境に位置する旧・木頭村（現・那賀町木頭）。土地の90%以上を山林が占め、徳島県下最長の那賀川の源流が流れる。この地域の特産・木頭柚子は、農薬や化学肥料、動物性肥料などを使わず、柚子をしぼったあとの皮や落ち葉などを肥料にする自然循環型農法で育つ。香り高く味もよいと評判の木頭柚子はひとつひとつ手しぼりされ、さまざまな商品に展開されている。



海拔500m以上の高地が多く、多雨地域に属するが、この風土が木頭柚子の栽培に適しているという。

自然循環型農法だから  
果汁はもちろん  
果皮も安心して  
使っています



きとうむら調味料セット

申込番号 **13606**



柚子しょうゆ250ml、柚子しぼり100ml、  
重宝づゆ100ml、柚子ごしょう赤45g、柚  
子ごしょう青45g

- 賞味期間 / 360日
- アレルギー / 小麦

コッコッ、まじめに  
永平寺のびも  
日々の作業に込めて



ごま豆腐の材料である国産本葛と白ごま。ほかに、濃厚な黒ごまや稀少な金ごまもある。

やさしい甘さが口の中に広がる吉祥ごま豆腐。



吉祥ごま豆腐はあずきあんをのせて召し上がれ!

4箱入

2袋入

2袋入



永平寺御用達  
團助ごま豆腐

申込番号 **13607**

帯

濃厚白ごま豆腐 (90g × 2個入・みそたれ付)・濃厚金ごま豆腐 (90g × 2個入・みそたれ付) 各2袋、吉祥ごま豆腐 (90g・あずきあん付) × 4箱

- 賞味期間 / 120日
- アレルギー / 乳・小麦



いと、精進料理に出されるごま豆腐の製法を永平寺の修行僧に学んだのが、團助のごま豆腐の始まり

「ごま豆腐専門店 團助<sup>だんすけ</sup>は、曹洞宗の大本山永平寺から車で約10分、なだらかな山々が連なり、田畑の緑が広がるのどかで静かな場所にある。團助4代目当主の山本慶治さんは「全国から訪れるお客さまに永平寺らしい食でおもてなしをした」と話す。その材料は、水・ごま・本葛といったってシンプル。程よく煎ったごまは同じ工程を繰り返してなめらかなペースト状にし、香りとコクを引き出す。水は霊峰白山の雪解け水といわれる、ミネラル豊富な地下水を使う。さらに葛の根を何度も冷水でさらし、アクとりを数十回行う伝統の製法、吉野晒しできめ細かに仕上げた本葛を調和させ、團助ならではの納得の味が生まれる。

「手間を惜しまずつくるから、ごま豆腐はもてなしの心の象徴ともいわれるんですよ」と山本さん。それを聞いて、ごま豆腐が精進料理の代表格といわれる理由がわかったような気がした。

# 選<sup>ひ</sup>び<sup>け</sup>いた<sup>ま</sup>系<sup>材</sup>が<sup>つ</sup>くる<sup>伝</sup>統<sup>の</sup>味



右／團助4代目・山本慶治さん(右)と、息子で店長の山本大祐さん(左)。  
左／材料をかき混ぜる木杓子は永平寺から譲り受けたもの。寺が使用しているものと同じ型なのだとか。



焼いたり揚<sup>げ</sup>たりするとさらに風味がアップ



# 生産から販売まで 自らの手で



美瑛町をはじめ、富良野町など近隣でとれた農産物の販売を行うオーガニックフードプラン。代表の黒木貞美さんに直営農場のじゃがいも畑を案内してもらった。土に眠る収穫前のじゃがいもを掘ってみせてもらうと、茎は同じなのに、かなり大きないもから極小のいもまでその大きさは実にまちまちだった。その理由を尋ねると、黒木さんは笑って言った。「そりゃ、家族と一緒だ」と。

じゃがいもはかわいらしい花が咲く。男爵やキタアカリなど、品種によって花の色が少し違うそう。



## 北海道 秋の収穫祭セット

申込番号 **13608**

常

男爵・キタアカリ・玉ねぎ 各約4kg

•お届け期間 / 10月上旬～12月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません







## やぎのミルクの 知られざるすごさ

岡山市の東部、豊かな自然に囲まれた農場に入ると、放し飼いの子やぎたちが迎えてくれる。「田舎のやぎ」という意味のルーラルカプリ農場は、観光農場ではないが、やぎと触れ合うことができる。しぼりたてのミルクは農場のファクトリーでチーズやヨーグルトなどの乳製品に加工され、場内のレストランではやぎのチーズを使った料理やお酒、バーベキューが楽しめる。

「農場経営はビジネスというよりはライフスタイル。料理やお酒を楽しみながら、ゆっくりと過ごせる場所にしたい」とオーナーの小林真人さんは話す。

ところで、やぎのミルクと聞いて「クセが強いのでは？」と心配する声が多いかもしれない。実は、やぎのミルクは人間の母乳に最も近く、赤ちゃんに飲ませることもできるそうだ。脂肪球の大きさは牛乳より

すこやか大地と、  
海からの贈りもの



農場テラスの一角にあるカウンタ-。カフェやバーとして利用できるオープンスペース。



場内にあるものは全て小林さんがデザイン。青いポストの文字もおしゃれ。

「自分や家族が毎日口にするものをつくりたい」と話す、オーナーの小林真人さん(中央)。



4  
本入



3  
個入



やぎミルクの  
独特の風味が  
コクを生んでいます

### 山羊乳バラエティセット

申込番号 **13609**

蔵

山羊乳ヨーグルト4本、山羊乳と有精卵の焼きプリン3個、山羊乳生チーズフロマージュ・ブラン

- 賞味期間/7日
- アレルギー/卵・乳
- お届け期間/5月上旬~10月下旬

※賞味期間が短い商品です。必ずご自宅の日付を配達希望日にご記入ください。(ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください)

※こちらの商品は商品の特製上お届けできない時期がございます。

もかなり小さく、おなかにも優しい。主なたんぱく質は、アレルギーを引き起こしにくいといわれるβカゼイン。ビタミンやミネラルが豊富で、脂肪燃焼効果が高いといわれる中鎖脂肪酸を多く含んでいる。牛乳が苦手な人にもやぎのミルクはおすすめです。しかし、やぎ一頭からしぼることができないミルクの量は決して多くないため、牛乳のように市場で見かけることは少ない。栄養バランスにすぐれた稀少なミルク。それがやぎのミルクの魅力かもしれない。

河内晩柑(ジューシーフルーツ)の生産者・丸山清秀さん(左)と、無茶々園 事業部の高瀬英明さん(右)。河内晩柑がたわわに実る丸山さんの農園前で。

愛媛 | 西予

環境にやさしい  
産産業を通して  
人がつながり、  
地域がつながる

すこやかに大地と、  
海からの贈りもの

亦たわらない田舎の姿を  
これから先も守っていく

愛媛県明浜町を中心に環境保全型農業を展開する無茶々園は、1974年に地元の農業後継者数人が15アールのいよかん園を借りて有機農業の研究園を作ったことから始まった。それは

志を同じくする者の集まりにとどまらず、その取り組みに賛同した仲間がさらなる仲間を呼び、今や農業の枠を超えた地域ぐるみの大きな活動体になっている。

「地域の資源を活用して商品にし、僻地や田舎をよりよくしていこうという想

いがあるんです」と、農業仲間のひとり「てんぼ印」代表の村上尚樹さんは言う。

農業を通し、人と地域を守る。先人の取り組みは、確かに受け継がれている。



「てんぼ印」代表の村上尚樹さん。とれた甘夏を選別し、出荷中。

右／社名に込められた意味合いは二つ。そのひとつは「無茶苦茶」にがんばることから「苦」を除くということ。  
左／爽やかな香りで、甘酸っぱくジュシーな河内晩柑。



6  
本入



温州みかんジュース

申込番号 **13610** 常

720ml × 6本

●賞味期間／360日

酸味が少なく  
飲みやすい  
ストレート果汁100%の  
ジュース



石巻魚市場では、3回の放射能検査をはじめ、衛生管理の面においてさまざまな先進的取り組みを行っている。

震災前はあのへんに工場があったんですよ



石巻市内が一望できる日和山で、当時の話をしてくれる鈴木さん。

缶詰とはにわかには信じがたいほど、絶妙の味付けと身のやわらかさ。



魚の鮮度や脂ののりにこだわって仕入れている。よい魚が入らないときは、つくらないという徹底ぶり。

営業の鈴木誠哉



大変なときこそおいしいものって幸せを感じるんですよ



缶詰でつながった縁を大切に

石巻魚市場は、当時東洋一といわれた長さ654mの水揚棟を東日本大震災により完全に失った。だが、10年の歳月が過ぎた今、当時よりもさらに長い全長約876mの閉鎖式水揚棟で、国内最大級の地方卸売市場として活躍している。

石巻魚市場近くに本社を構える木の屋石巻水産も、震災から立ち上がった会社だ。昭和32(1957)年、戦後の食糧難の時代に鯨の行商から始まった同社は、鯨肉を広く届けるため缶詰に着目。看板商品として名高い「鯨大和煮」を生み出した。

今や、木の屋石巻水産の缶詰は鯨肉のみにとどまらない。石巻魚市場で水揚げされたブランドさばの金華さばや、いわしの缶詰なども同社を代表する商品だ。使う魚は、いちばん脂ののった旬の時期のもののみ。仕入れた魚は凍結させず、海水につけ、素

すこやか大地と、  
海からの贈りもの

ishinomaki

石巻港



各  
2  
缶入



### 木の屋石巻水産 缶詰セット

申込番号 **13611**

常

鯨大和煮・金華さば味噌煮(彩)・金華さば水煮(彩)・いわし醤油味付け・いわし味噌煮 各170g×2缶

- 賞味期間/1080日
- アレルギー/小麦

早く下処理を行って加工する。早ければ、仕入れた魚をその日のうちに缶詰にするこ  
ともあるという。

震災後、木の屋石巻水産は、内陸の美里  
町に建てた工場で缶詰の製造を行っている。  
そこでは、震災時に泥の中から掘り出され  
た機械も現役で稼働している。

大きな苦境を乗り越えて、木の屋石巻水  
産は、変わらぬ味を届けている。



## 蒜山高原産の 濃厚なミルクを

標高500mの大草原でのんびりと牧草を食むジャージー牛。人の姿を見つけると、一頭、二頭と近寄ってきて、いつの間にか、きちんと横一列に並んでいることも。集団行動が得意で人懐っこいジャージー牛は、蒜山高原のシンボルであり、アイドルだ。

ジャージー牛は英仏海峡のチャネル諸島のひとつ、ジャージー島が原産。岡山県北部に位置し、夏でも涼しい蒜山高原の気候と土壌は、ジャージー牛の飼育に適していた。β-カロテンを豊富に含んだ蒜山の牧草を食べて育ったジャージー牛は、最大の特長ともいえる「ゴールデン・ミルク」と呼ばれる淡い黄色みを帯びた濃厚なミルクを生み出した。乳脂肪分は一般的なホルスタイン種の3.6%に対して、ジャージー牛は5.0%前後。良質な乳たんぱくやビタミン、ミネラルなどの栄養価も高く、そのお



すこやか大地と、  
海からの贈りもの



ジャージー牛の放牧は蒜山高原の風物。ひまわり畑やフオトスポットなどもあり、観光で訪れる人が多い。

蒜山高原の近くには、  
環境省選定の名水百選にも認定された塩釜の冷泉がある。



保存料や  
着色料を使わず  
しぼりたての  
ミルクを直送加工



12  
本入

蒜山ジャージー  
ジャージー乳製品詰合せ

申込番号 **13612**

蔵

のむヨーグルト 150ml × 12本、カマンベールチーズ  
ミニ 60g、バター有塩 225g

- 賞味期間 / 17日
- アレルギ－ / 乳

Hiyuzen  
milk



いしさと濃厚さは英国王室御用達というお墨付きだ。  
「大手メーカーのように次々と新商品を出すことはできないけれど、限られた乳量の中でジャージー牛のおいしさを味わってほしい」と蒜山酪農農業協同組合営業課の岡田義太郎さんは言う。  
世代を超えて愛され続けるロングセラー商品が多いのも、本物の味を大切に守ってきた証だ。



# そろそろ、食べごろ



フルーツにはそれぞれ旬があり、  
もっともおいしい時季が異なります。  
自然を相手につくっているので、  
お届けできる期間に限りがありますが、  
おいしい食べごろを逃さないよう  
少しだけ気にしてみてください。

また、あの味が  
楽しめる季節に  
なってきたねえ



shizuoka

静岡



## つややかな紅色いちごは わが子同然の箱入り娘

つやのある鮮やかな紅色でしっかりと甘さがあり、ほっぺが落ちるようなおいしさ。そんなところから名が付いた、静岡生まれのいちご「紅ほっぺ」は、遠州灘に面した静岡県中西部がおもな産地。菊川市・掛

川市・御前崎市などの「JA遠州夢咲いちご委員会」に属するいちご農家は、紅ほっ

ぺをはじめ、あきひめ章姫や

きらぴ香といった、

いちごを栽培してい

る。その中でも群を

抜いて出荷量が多い

のは、やはり紅ほっ

ぺ。出荷の際はパッ

クに並べるいちごの

向きはもちろん、階

級によってはパックを止めるテープの数ま

で規格があるというから驚いた。

今回、JA遠州夢咲いちご委員会の一人、

渡邊裕介さんの農園を訪ねた。ビニールハ

ウスの中ではミツバチが

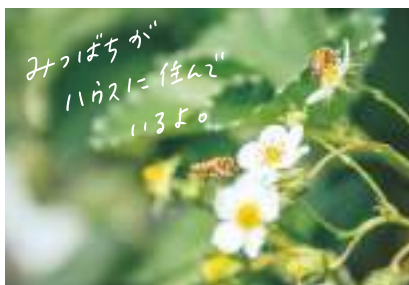
忙しそうに飛び、受粉の

手助けをしている。いち

ごの苗は葉も茎も大きく、

きもちよきそうにのびの

びと育っているのが伝



香りが豊かで、へたのあたりまでしっかりと赤くなっているのが、おいしさのポイント。

取材に訪れたのは、紅ほっぺの収穫がひと段落した中休みの時期。次の収穫に向けて、これから育つ実がいっぱい。



いちご愛が止まらない、農園主の渡邊裕介さん。  
ステキな笑顔が印象的だった。

わってきた。  
「自分もスタッフも、それこそ子どもを育てるように、真剣にいちごに愛情を持って育てています。うちだけじゃなくて、委員会のほかの人たちもみんな同じだと思いますよ」



渡邊さんの農園では、スタッフ総勢6名で、毎朝8時からいちごの世話をしている。



### JA 遠州夢咲いちご委員会 紅ほっぺ

申込番号 **13613**

常

約280g(8~15粒)×3パック

●お届け期間 / **1月中旬~2月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

**着日指定はできません**

okayama

岡山

正しいと思うことを  
丁寧にやっけていくだけ

「ぶどう栽培のこだわり？ 基本通りにすることかね。とくに難しいことはやっけないよ」そう話すのは、フルーツ大国・岡山県の備中町でぶどう農園を営む小林義久さん。基本が大事と考える小林さんの農園はたしかに土がふかふかで、ぶどうの木の枝葉も整えられ、手入れが行き届いていた。ニューピオーネはマスカットと巨峰から生まれたぶどう。粒が大きいのが特長だが、小林さんの農園ではその実がさらにパンパンに張り、果皮の色もしっかり黒くなるま



岡山県産のぶどうは房の形の美しさも大事な要素。そのために、ぶどうの花や粒の間引き作業がとても大事なのだとか。



でぶどうに袋をかけて樹上で熟させる。そうして収穫したぶどうは、袋を外すと甘みな香りがふんわり漂い、口に入れると果汁があふれて濃厚な甘みが広がるおいしいぶどうになっているのだ。

鳥や風雨などからぶどうを守るために、一房ずつ丁寧に袋をかける。ちなみに、ピオーネとニューピオーネの違いは「種があるか、ないか」なんだとか。

大粒で種なし。  
食べごたえもあって、  
人気じゃけえ。

備北エリアのぶどう農家が所属する「びほくぶどう部会」のメンバーでもある小林義久さん。



### 小林さんのニューピオーネ

申込番号 **13614** 常

2房(約1kg)

●お届け期間/9月上旬~10月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

春と夏

# まるかじり フルーツの旅 たび

旬の時に味わうフルーツは、  
とびきり香り高く、ジュシー。  
芳醇なおいしさが詰まっています。  
「ああ、今年もこのときが来た!」と、  
誰もが幸せに思う瞬間です。

果肉は  
しっかりとした  
歯ごたえで  
プリプリ

—

yamagata

とびきり甘い  
大粒さくらんぼ

—

東は奥羽連峰、西は出羽山地に囲まれ、最上川の清流が流れる山形盆地は、さくらんぼ栽培のメッカだ。恵まれた自然環境と生産者の情熱が、おいしいさくらんぼを育てている。野川ファームでは、天童市・東根市の約10人の生産者と契約し、収穫された中から良いものを厳選。生産者と出荷場で二重検品し、発送する。晩生種の「紅秀峰」は大きな赤い粒で、酸味が少なく糖度が高いのが特長。年々人気が高まっている品種だ。

野川ファームの  
紅秀峰(さくらんぼ)

申込番号 **13615**

常

約500gバラ詰め(秀L以上)

・お届け期間/7月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

※冷蔵便でお届けする場合がございます。

着日指定はできません





# 赤 肉 メ ロ ン

北海道のほぼ中央に位置し、自然に囲まれた富良野町。富良野盆地の恵まれた気候風土のなか、有機質のぼかし肥料をふんだんに使い、極力農薬を使用せずにメロン栽培を手掛ける工藤農園。工藤さん夫婦が手塩にかけて育てたメロンは、とびきり甘くてみずみずしいと評判だ。

## 工藤さんの富良野メロン

申込番号 **13616**

常

約1.3kg×2玉

•お届け期間/7月中旬~8月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

hokkaido



## 果肉はジューシーでさわやかな甘さ

日本海に面した庄内砂丘の近く、黒松の防風林が立ち並ぶ酒田市浜中地区は、水はけの良い砂地の土壌で、地下水が豊富。さらに昼夜の気温差が大きいなど、おいしいメロンが育つ条件が揃っている。古くから培われてきた栽培技術と愛情で育む青肉メロンは、ジューシーで爽やかな甘さが魅力。

## 華の会の 大玉庄内砂丘メロン(青肉)

申込番号 **13617**

常

2玉(計約3kg)

•お届け期間/7月中旬~8月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

yamagata



## また食べたくなるさくらんぼ

「おいしかったよ!」、「また頼むよ」。その言葉がなによりうれしいという、黒沼果樹園の代表・黒沼義治さん。安心・安全は当たり前、それにプラスしてつくり手の想いを届けたいと、日々栽培にいそしんでいる。さくらんぼの中でも高い人気を誇る「佐藤錦」は、ジューシーで甘さと酸味のバランスがよい。噛むとプチッと弾け、甘い果汁が口の中に広がる。毎年待ち遠しい初夏の味だ。

## 黒沼さんの佐藤錦(さくらんぼ)

申込番号 **13618**

常

約500gバラ詰め

•お届け期間/6月下旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。  
※冷蔵便でお届けする場合がございます。

着日指定はできません



yamagata

# まるであかちゃんの 肌のような やわらかさ

瀬戸・山陽・赤坂の3地区の農家からなる  
岡山東モモ部会。明治初期から受け継ぎ発展  
させてきた栽培技術と農家の努力が、安定し  
た高い品質の桃を生み出している。直射日光  
を当てない有袋栽培ならではの白い肌に、上  
品な甘みと香り、緻密でとろけるような果肉  
が自慢の白桃。岡山の夏を代表する味だ。

夏と秋

## まるかじり<sup>たび</sup> フルーツの旅



ぼっけえ  
うめ〜で〜



### 岡山東モモ部会の白桃



申込番号 **13619** 常

5〜6玉(約1.3kg)

•お届け期間 / **7月中旬〜7月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が  
変更になる場合がございます。

**着日指定はできません**

oita



日田の盆地が  
育てた甘い梨

日田市は周囲を山々に囲まれた盆地に位置し、かつては天  
領地として栄えた地域。盆地特有の寒暖差が梨の栽培に適  
しており、梨の産地でもある。「幸水梨」は梨特有のシャリ  
シャリとした食感で、果肉はやわらかく甘いのが特長。

「豊水梨」はさらに果肉がやわらかく、名の通り  
果汁がたっぷり。甘さの中に清涼感を感じ  
るやさしい酸味がある。

### 天領日田の梨

申込番号 **13620** 蔵

約5kg(14玉)

※幸水梨・豊水梨のいずれかでお届けします。  
ご指定はお受けできません。

•お届け期間 / **幸水梨: 7月下旬〜8月下旬**  
**豊水梨: 8月下旬〜9月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる  
場合がございます。

**着日指定はできません**

# 透き通った「エメラルドグリーン」が美しい



難波さんの  
マスカット・オブ・アレキサンドリア

申込番号 **13621** 常

1房(約800g)  
•お届け期間 / 9月上旬~10月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

農家さんたちは「アレキ」と呼んでるんだって }



岡山県倉敷市でぶどうの温室栽培に取り組む難波さん。その栽培技術は、マスカットの生産量90%以上を誇る岡山県の中でもトップレベルで、数々のコンクールで受賞歴を持つほど。

透き通ったエメラルドグリーンの美しい果肉に、上品な香りとさわやかな甘酸っぱさがある「マスカット・オブ・アレキサンドリア」は、姿・香り・味のすべてに気品があるぶどうだ。

ワインレッドの果肉を持つ「紫苑」は独特の食感のやわらかい果肉で、ほど良い酸味が甘さを引き立てる。たっぷりの果汁を含んでおり、皮離れがよく、種がない食べやすさがいまって、近年人気が高まっている品種のひとつだ。緑色のぶどうと赤色のぶどう、さあ、どちらを選ぶうか。



# 気品が漂う美しい見た目と豊かな甘み

難波さんの紫苑(ぶどう)

申込番号 **13622** 常

1房(約800g)  
•お届け期間 / 10月下旬~11月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



フルーツ王国・岡山から  
旬のぶどうをセレクト

秋と冬

まるかじり  
たび  
フルーツの旅

okayama



倉敷市で温室栽培に取り組み、高い栽培技術で多くの受賞歴を持つ難波さんの「マスカット・オブ・アレキサンドリア」は、高貴な香りと芳醇な甘さが特長のぶどうだ。手入れの行き届いた農園で、愛情を持ってぶどうを育てる小林さんの「ニューピオーネ」は、濃厚な甘さがあり、種がなく食べやすい。2人の名人がつくる自慢の味を詰わせてお届け。

岡山のぶどう詰合せ

申込番号 **13623**

常

マスカット・ニューピオーネ 各1房 (計1kg)

• お届け期間 / 9月上旬～10月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

香りと甘さが際立つ  
オリジナル品種  
「緑のしずく」  
大粒で種なしも  
うれしい!



yamanashi

宝石のような  
ぶどうがいっぱい

南アルプス山麓で、江戸時代から8代にわたる農家として果物を栽培してきた小野洋らん果樹園。低農薬栽培で育てた約50種の自慢のぶどうの中から、6代目・小野捷夫さんが育成した「緑のしずく」と、その時季のおすすめを詰合せで。



小野洋らん果樹園  
バラエティセット (ぶどう詰合せ)

申込番号 **13624**

蔵

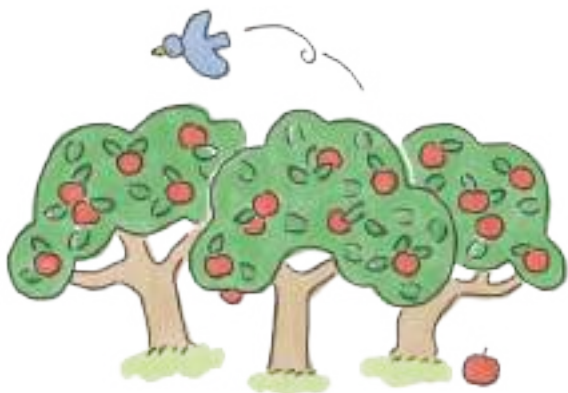
緑のしずく 1房、他品種 3～4房 (計約1.8kg)

• お届け期間 / 8月下旬～9月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

※緑のしずくは栽培が難しいため品種が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



色も食感も  
甘さも  
と木をとって  
一級品

長野県佐久市でりんご栽培を手がける桜井さん母娘。佐久地方は年間の降雨量が少なく、冷涼な気候であることから、病害虫が少ない地域。また、昼夜の気温差が大きいこともあいまって、食感・味・糖度の高さを保った良質なりんごができるのだという。「あいかの香り」は、「ふじ」と「つがる」の交配種で、栽培が難しく、なかなか出回らない稀少な品種だ。霜降り状に蜜が入った果肉は酸味が少なく、甘みがたっぷり。

### 桜井さんのあいかの香り(りんご)

申込番号 **13625**

常

約5kg

•お届け期間/**11月上旬~11月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



しっかリン冷やしてから  
追熟させるのがポイント



### 山形 いずみ会のラ・フランス

申込番号 **13626**

常

約3kg(8~11玉)

•お届け期間/**11月中旬~12月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

# （まっ、2/1とした） 四角い種なし柿

偶然見つかった1本の種なしの柿の木が、庄内柿のゆえんという。果肉が緻密で果汁も多く、糖度も高いので、果肉がかための状態でも、時間を置いてやわらかくなった状態でも、どちらでもおいしく食べることができる。

## 天童柿生産グループの 庄内柿

申込番号 **13627**

常

12~14玉 (2L・Lサイズ)

• お届け期間 / 10月下旬~11月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



Persimmon  
Special!



まるかじり  
フルーツの旅 たび



# おいしい季節

見ためは青いが  
果肉は熟れた山吹色  
果皮にうずまき状の  
スジが現れたら  
甘くなった合図だよ

okayama

サクツとした  
食感が新しい  
大玉の柿

「太秋柿は土づくり」と、岡山県瀬戸町で長年太秋柿をつくってきた宇垣さんは言う。鶏糞を中心とした有機物を使ったこだわりの土が、おいしい柿を実らせるのだ。太秋柿の特長は、サクツとした独特の食感。他の柿のようにとろとした食味はなく、梨のようなシャキシャキした食感が楽しめる。糖度は高いが、あと味は爽やか。ほとんど種がなく、食べやすいのいいところ。

## 宇垣さんの太秋柿

申込番号 **13628**

常

5~6玉 (約1.5kg)

• お届け期間 / 10月中旬~11月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



nara



ふっくらとした  
実に  
やさしい甘さが  
たっぷり



奈良 富有柿

申込番号 13629

常

15玉(Lサイズ)

•お届け期間/11月下旬~12月下旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

奈良県西吉野地方は、古くから柿の産地として名高い地域。山岳地が多く、昼夜の気温差が甘い柿を育てるのだ。「甘柿の王様」と呼ばれる富有柿はずっしりとした重量感があり、つややかな実が美しい。果肉はやわらかくなめらかで、しっかりとした甘さがある。



秋は柿が

硫黄燻蒸を  
施していない  
自然な風合い



nara

見た目もかわいい  
干し柿いろいろ



パンドラファーム  
あんぽ柿・干し柿・ゆず巻き柿セット

申込番号 13630

蔵

あんぽ柿4個、干し柿4個、ゆず巻き柿1本

- 賞味期間/14日
- お届け期間/12月上旬~2月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

奈良県五條市を中心とした農家が共同出資して設立したパンドラファーム。ここがつくる干し柿は、独自の基準により減農薬・有機質肥料で育てた柿を使う。あんぽ柿は羊羹のようにやわらかな半生状の干し柿。干すことで柿の甘みがギュッと凝縮され、とろっとした食感が楽しめる。柚子の皮の甘露煮を干し柿で巻き込んだ、上品な甘さのゆず巻き柿は、薄く切って味わおう。



冬と春

# まるかじり フルーツの旅

おいしく  
作るも Good!

岡山県内のいちご栽培量の約3分の1を生産している、県内最大のいちご産地・西大寺地域。この地域ではいちごの鮮度が最優先。ゆえに、新鮮なままいちごを届けるための出荷体制が整えられ、高いレベルを維持した品質管理能力が産地全体に行き渡っている。さがほのかは酸味が少なく、糖度が高いのが特長。親である「大錦」からは大きな果実を、「とよのか」からは食味の良さを引き継いでいる。

okayama



## 西大寺いちご部会の さがほのか

申込番号 **13631**

蔵

約560g (30粒/2Lサイズ)

•お届け期間 / 1月上旬～3月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



saga



理想的な  
いちごを目指し  
2018年に  
デビュー

## 佐賀白石地区産 いちごさん

申込番号 **13632**

蔵

約500g (30粒/2Lサイズ)

•お届け期間 / 1月上旬～3月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



「いちごさん」は、佐賀県で「さがほのか」以来、20年ぶりに誕生したいちごの新ブランド。佐賀県、JAグループ佐賀、いちご農家が協力し、7年の歳月をかけ、1万5000株の中から選び抜いて生み出した自慢のいちごだ。美しい形につややかな紅色、ややしっかりとした果肉には、飽きのこないやさしい甘みがたっぷり。心地よいいちごの香りも魅力的。





## こだわりの情熱が詰まった 浜田一家の春の味

高知県の西南端にある宿毛市。この地で文旦を栽培する浜田さんは、使う肥料や、日当たりを良くするための剪定方法に至るまで徹底的にこだわり、農業をできるだけ使用せず育てている。そうして収穫した文旦は甘みと酸味のバランスが優れ、爽やかな味わいが評判だ。家族4人が愛情かけて手がけた文旦が、土佐の味と香りを運んでくれる。



### 浜田敏彦さんの土佐文旦

申込番号 **13633**



約5kg(10玉)

• お届け期間 / **2月上旬~2月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

※果皮に日焼けやキズがあるものが含まれます。予めご了承ください。

**着日指定はできません**

## 山口で注目の オリジナルブランド



「清見」と山口県原産の「吉浦ポンカン」をかけ合せ、20年あまりの年月をかけて誕生した山口県オリジナルの柑橘「せとみ」。その中でも、一定の糖度や品質基準を満たしたものに与えられるブランドが「ゆめほっぺ」だ。果肉は弾けるようなプチプチとした食感で、甘さとコク、酸味とのバランスがちょうどいい。中袋ごと食べられる食べやすさも人気の理由。



### 山口県産 ゆめほっぺ

申込番号 **13634**



約2.4kg

• お届け期間 / **3月中旬~3月下旬**

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

※生産量に限りがあるため、早期終了した場合は次年度のお届けになります。

**着日指定はできません**



# 美しい村の暮らし

のどかな田園が広がる里山の風景。  
昔から守られてきた地域の行事。  
わたしたちの国には、  
いにしえより大切にしてきたものがあります。  
変わりゆく時代のなかで、  
時に姿や形を変えたものもありますが、  
守っていきたい、いえ、  
守っていかねばならないものが  
たくさんあります。

地域の伝統、文化、人の温もり、ふるさとの味。  
『うましま』では、そういったものを  
これからも大事にしたいと思っています。

だからこそ、  
NPO法人「日本で最も美しい村」連合の活動に注目し、  
『うましま』の中で紹介しています。

## 「日本で最も美しい村」連合とは



日本にある美しい農山漁村の景観や伝統、文化を守りつつ、それらの地域資源を活用することで観光的付加価値を高め、その地域の活性化や自立を住民みずから行えるよう支援するNPO団体。「フランスの最も美しい村」運動にならない、2005年に7つの町村からスタートした。2021年9月現在、認定町村地域は61に増え、5年ごとに審査を行っている。





左上／「世界でいちばんおいしいよ」と笑顔のスタッフ。 右上／6人で収穫したホワイトコーンをトラクターに積んでいく。 左下／生でも食べられるホワイトコーンは、フルーツのような甘さがある。 右下／収穫後には作業場の隣の部屋で、みんなで朝ごはんを食べる。



## フルーツのように甘い

## 魅惑のとうもろこし

北海道のほぼ中央に位置する美瑛町は、十勝岳連峰の裾野からなだらかに広がる丘が美しい景観をつくりだしている「丘のまち」。土地の70%以上が山林を占め、町の主要産業である農業は、この美しい丘陵地形を利用した畑作が中心だ。

この美瑛町でとうもろこしやじゃがいもなどを栽培している黒木農場を訪ねた。8月下旬のことだ。そのときは、ちょうどとうもろこしの収穫時期。小雨が降り始めた曇天のなか、朝6時に待ち合わせをして、代表の黒木貞美さんの案内で畑に向かう。「盆明けから収穫するんだけど、昼間やったら暑くてできないんだわ。8時過ぎたらもう駄目。2時間くらいが勝負なんだよ」



北海道 | 美瑛町



ドラマ『北の国から』などで知られる富良野市と、北海道第二の都市・旭川市とのほぼ中間に位置する。「丘のまち びえい」と呼ばれるほど美しい丘陵が広がり、この地形を活かした農業が営まれている。主な農産物は、じゃがいもやたまねぎ、スイートコーン、かぼちゃなど。



笑顔が絶えない、黒木農場の  
黒木貞美さん(左から4人目)と  
スタッフたち。

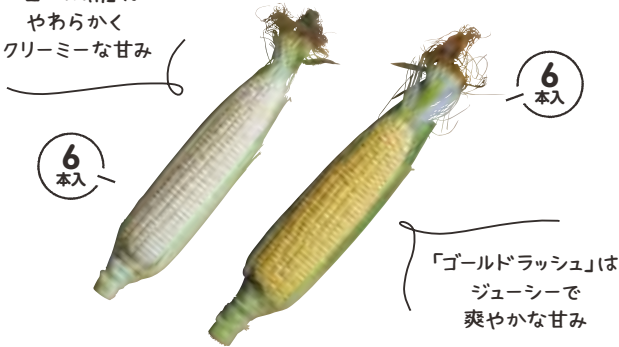


とうもろこしの収穫は6人で一斉に行う。広大な畑に列をなすとうもろこしを、一人1列ずつ収穫して歩くのだ。腰をかがめ、ひとつの株から1本だけ、糖度が高い一番果のみを手もぎしていく。畑の面積は相当広く、しかも美瑛特有の丘陵地。そこに腰をかがめて1本ずつ手もぎしていく作業は、相当な労力を要するだろうことは容易に想像がつく。手に抱えたとうもろこしがいっぱいになったら、いったん列を抜けてトラクターに積み込むのだが、列に戻るとき、畑にはなんの目印もない。それでも、みんな難なく収穫の続きに入る。たまに列を間違えても、ほかの誰かがフォローする。そうして時々談笑しながらも、慣れた手つきで収穫が進んでいく。

「収穫が終わったら、みんなで一緒に朝ごはんを食べるんですよ。とうもろこしの収穫時期が終わるまで、毎日一緒に食べるんです。それが楽しみで、仕事が頑張れる。」



「雪の妖精」は  
やわらかく  
クリーミーな甘み



「ゴールドラッシュ」は  
ジューシーで  
爽やかな甘み

黒木さんの  
朝採りとうもろこし【黄・白12本】

申込番号 **13635** 蔵

ゴールドラッシュ約450g×6本、ホワイトコーン「雪の妖精」  
350~450g×6本

•お届け期間／8月下旬~9月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



甘くて  
やあらかな  
歯ごたえ

黒木さんの  
グリーンアスパラガス [1kg]

申込番号 **13636** 蔵

約1kg

•お届け期間／5月下旬~6月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

取材が昨日だったたらよかったですよ。昨日の朝ごはんは、いくら丼だったんですから「スタッフのひとりかそう言うって笑った。黒木農場のスタッフたちは仲がよい。取材もたびたび笑い声が聞こえてきた。人柄もあるだろうが、つくっているものに誇りを持ち、よいものを届けているという自負があるからこそ、こんなに仲よく、すがすがしい雰囲気で作業ができるのだろう。

佳佳







## 長野県 | 小川村



長野市と白馬村の中間に位置し、昼は北アルプス連峰を、夜は満点の星を望む風光明媚な立地。人口は約2400人。公民協働で山里風景の保全に努めている。



あずき

2袋入

野沢菜



しめじ野菜

2袋入

かぼちゃ

### 小川の庄おやき村 縄文おやき

申込番号 **13637** 凍

野沢菜・しめじ野菜・かぼちゃ 各3個  
× 2袋、あずき3個(計21個)

- 賞味期間/180日
- アレルギ―/小麦



## 小川村の おばあちゃん お手製の味



長野県北部、雄大な北アルプス連峰を望む小川村は、総面積の約7割が山林。日本の原風景ともいえる、自然と人が調和したのどかな山里風景が広がる。村内には縄文時代の遺跡があり、当時の人は農耕による穀類で粉をつくり、食料にしたという。信州の名物「おやき」のルーツは、一説によるとこうした古い時代の知恵から生まれたといわれている。

小川村の村づくり事業として生まれた「小川の庄」の縄文おやきは、小川村のおばあちゃんたちがひとつずつ手で包んでつくっている。ふっくらとした皮の中は、信州の野菜でつくった惣菜がたっぷり。まさに田舎のおばあちゃんからの贈り物だ。



## 南アルプスが育んだ 香り高い上質なお茶を

静岡県のほぼ中央部に位置し、町の90%以上が森林の川根本町。南アルプスを背景に大井川が流れ、人々は「水と森の番人」として日々の暮らしを営んでいる。

大井川沿線には、急勾配を上るための「アプト式」と呼ばれる日本唯一の山岳鉄道やSLが走る。接岨湖せつそこに浮かんだように見える奥大井湖上駅おくおおいこじょうえき、関の沢を渡る鉄道橋・関の沢橋梁せきわたりのりょうなど、赤いトロッコ列車は観光列車として、四季折々に変わる景観の中を縫うように走っている。

車窓からの景色は、渓谷や森林だけではない。美しい曲線を描くように摘み取られた茶畑も、川根本町のシンボルの一つ。南アルプス連峰がもたらした昼夜の温度差と



かわねほんちょう  
静岡県 | 川根本町

川根本町は本州唯一の原生自然環境保全地域を有し、2009年には「にほんの里100選」に選定された。南アルプスは日本屈指の高嶺が連なる山岳地帯で、町域全体が南アルプスユネスコエコパークに登録されている。日本を代表する自然環境を誇る。



入念に製茶された  
味と香りを  
楽しんで



川根銘茶詰合せ

申込番号 **13638**

常

川根煎茶 80g × 3袋、川根上煎茶 70g × 2袋

●賞味期間／360日

麓の雨。大井川の雄大な流れが生んだ、日光を適度にさえぎる川霧。この自然環境が、川根茶の上品な味わいを生み出した。水分を多く含み、しなやかで上質な茶葉は、爽やかな香り、甘みと旨みに加え、すっきりとした渋みを持つ。

一煎、二煎と、お湯の温度を上げ、茶葉を蒸らす時間を変えることで、旨みや香りなど味の変化が楽しめる。



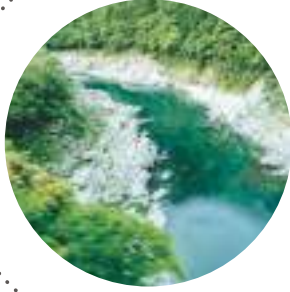
## 棚田の米づくりは

## みんなで守りゆうきね

「天空の郷」と呼ばれる本山町吉延地区に、四角い田んぼはない。急な斜面に沿って幾重にも連なる棚田。高い山々がもたらす昼夜の寒暖差と、山間を流れる清流の恵みが、おいしい米を育んできた。

はるか弥生時代よりこの地で始まった米づくりは、今もなお、35戸の農家がしっかりと受け継いでいる。その品質は、お米日本一コンテストで特別最高金賞を二度も受賞するほどだ。米の粒が大きく、もちもち、ふっくら炊き上がる。まさにプレミアムな米だ。

この米をつくっているのは、平均年齢70歳を超える高齢の農家さんたち。「今年はこちらとようせんき」農家さんたちは、体

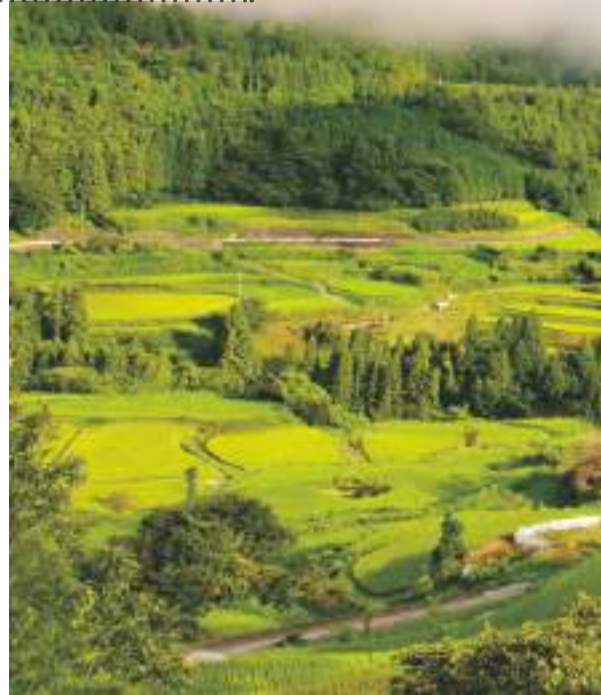


高知県 | 本山町

もと やまちょう



「四国のへそ」といわれる本山町は、四国山脈の真ん中に位置し、中央を吉野川が蛇行している。総面積の約9割が急斜面の山林で、集落や耕地は、標高250mから740mに点在する。四季折々に変化する棚田は町の名所となり、のどかな風景が一望できる展望台も点在する。



農薬や  
化学肥料を控えた  
特別栽培米

3  
個入



3  
個入

BG無洗米 天空の郷米セット

申込番号 **13639**

常

BG無洗米 天空の郷米ヒノヒカリ・BG無洗米 天空の郷米にこまる 各450g(3台)×3個

※生産量に限りがあるため、早期終了した場合は次年度のお届けになります。

と相談して、休んだり、復帰したり、無理をせずに自分たちのペースで米づくりを続けている。  
一方で、本山町農業公社の小原由輝さんからこんな話も聞いた。「今や、農家さんは積極的にパソコンや携帯電話を使ってスマート農業に取り組んでいます。若い者には負けていませんよ。にがりの散布にドローンも使っていますから」

# 和食を グッと美味しく 立役者

大きな木桶でゆっくり時間をかけてつくる醤油は、寛政元（1789）年から二百余年、笛木醤油で大切に受け継がれた技が生み出す味。

「おいしい醤油をつくる。そして笑顔があふれる、明るくて豊かな食卓をつくる一助になりたい」。12代目当主・笛木正司さんの想いは醤油のみならず、だしやドレッシングなど、和食を引き立てる商品を幅広く展開していることからもうかがえる。



オリジナルブランド  
「金笛」商品をお届けします

埼玉県

笛木醤油詰合せ

申込番号 **13640**

常

胡麻ドレッシング390ml × 2本、江戸蔵600ml × 2本、春夏秋冬のうすいのだしの素500ml

- 賞味期間/180日
- アレルギー/卵・小麦

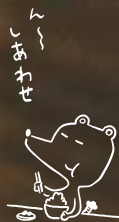


2  
本入

2  
本入

あつたが  
ごはんは  
無敵！

ごはんが炊けるいい香りが漂い始めると、  
とたんにお腹がすいてきたりしませんか？  
ふっくら、つやつやの炊きたてごはんは  
そのままでももちろんおいしいし、  
漬物などと一緒に食べても箸が進みますよね。  
ああ、そういつているうちに  
また、お腹がすいてきました。



百姓は「百の商売」  
 いろんな知恵で  
 米をつくる

「百笑米」という、ユニークな名前のブランド米が茨城県にある。それは、茨城県のやや西側、筑西市という地域にある大嶋農場のオリジナルブランド米だ。約25ヘクタールもの広大な田んぼで育てる百笑米は、ミルキークイーンをはじめ、コシ

ヒカリなど、さまざまな品種がある。

特筆すべきは、栽

培上のさまざまなか

だわりだ。大嶋農場

ではまず米の種子に

こだわり、ほとんど

の品種が原種から栽

培できる環境にある

という。さらに、有







百笑米「天の恵」  
有機栽培  
ミルキーQueen

申込番号 **13641** 常

3kg

※生産量に限りがあるため、早期終了した場合は次年度のお届けになります。



百笑米「瑞の穂」  
特別栽培  
ミルキーQueen

申込番号 **13642** 常

5kg

※生産量に限りがあるため、早期終了した場合は次年度のお届けになります。

機栽培での米づくりにもこだわり、2001年には育てた米が有機農産物の認定を受けるなど、安心・安全な米づくりに対する姿勢が徹底している。こだわりの取り組みはほかにも。米の食味をさらに向上させるため、沖縄県産雪塩や国産はちみつ、かつお節のエキスなどを、稲の穂が出る時期に合わせて独自の方法で数回散布するのだとか。こうした数々のこだわりによって生まれた「百笑米」は、その名の通り、食卓を囲む人々をときりの笑顔にしている。

ごはん



ほかほか



期間限定の  
商品や

大阪

# 泉州自慢の 水なす漬け

大正5（1916）年の創業以  
来、漬物一筋の久吾商店。店  
きつての看板商品が、地元・泉  
州地方で収穫されたみずみずし  
い水なすを、伝承の味付けと技  
術で漬込む水なす漬けだ。名の  
通り、一般的ななすよりも水  
分が多く、やわらかでアクが少  
なく食べやすい水なす。ひとつ  
ひとつ丁寧に漬込むことで、水  
なす本来の甘みもしっかり感じ  
られる、おいしい漬物ができあ  
がる。

がる。



甘くて  
とろける食感

久吾商店  
泉州の水なす・玉ねぎ漬合せ

申込番号 **13643**

蔵

水なすぬか漬1個×2袋、水なす液漬1個・水なす切り漬120g・  
水なす切り漬しその葉入120g・水なすしば漬120g各1袋、泉  
のたまちゃん醤油味1個・泉のたまちゃんキムチ味1個各1袋

- 賞味期間/7日
- アレルギー/小麦・かに
- お届け期間/4月上旬～9月下旬

※賞味期限が短い商品です。必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入  
ください。（ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください。）

和歌山

ごはんは梅は  
誰もが認める  
最強コンビ

南高梅の一大産地である、和歌  
山県田辺市とみなべ町。紀伊水道  
に流れ込む黒潮の影響を受け、温  
暖な気候で日照時間が長く、梅の  
成育に恵まれた地域である。

梅の最高品種といわれる紀州南  
高梅は、梅の生産量日本一を誇る  
和歌山県を代表する品種。その果  
実は大きく、そのわりに種は小さ  
め。薄い果皮の下にある果肉は厚  
くてやわらかいのが特長だ。

塩分約6%のうす塩味に仕上げ  
た紀州南高梅。ひと粒を口に含む  
と、とろけるような口あたりで、  
自慢の梅のまるやかな味わいが口  
の中いっぱい広がる。だから、  
ついごはんが進んでしまうのだ。



丸惣 紀州南高梅  
うす塩味梅干

申込番号 **13644** 常

660g(塩分約6%)

- 賞味期間/180日
- アレルギー/小麦



福岡

# 有明の干潟が つくる 濃厚な海苔

福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県の4県に囲まれている有明海。筑後川をはじめとする流入河川から流れ込んだ山の栄養と、海の栄養が合わさる豊かな漁場には、ムツゴロウやエツなど独自の生物が多く生息する。そんな栄養たっぷりの有明海は、国内屈指の干満差と規模を持つ干潟があり、この海の特徴が全国ブランドとして名高い有明海苔の味をつくっている。有明海に海苔養殖の支柱が立つとき、それは、また豊富な海の恵みをいただけるというサインなのだ。



封を開けると  
海苔の香りがふわっと  
広がるんよ



福岡有明のり  
焼きのり全形

申込番号 **13645**

常

全形 10枚×5袋

•賞味期間/540日

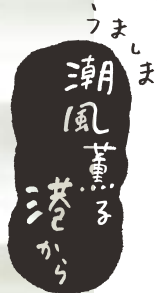


うましま  
潮風薫る  
港から



四方をぐるりと  
海に囲まれているわが国は  
全国各地で  
〳ならでは〳の魚が揚げられます。  
刺身はもちろん、  
焼いたり干したり、  
いろんなおいしい食べ方で、  
お楽しみください。





静岡

# 焼津産かつおとまぐろを 余すところなく使う

4月上旬の午前7時、焼津魚市場はすでに活気づいていた。この日は解凍まぐろのセリがあり、石原水産の営業・鶴見さんに案内され市場に入ると、仕入れ担当の近藤さんをはじめ、多くの仲買人がマグロの尾切り（丸く切った尾の一部）を見ながら値段の下付けをしていた。

静岡県焼津市に社を構える石原水産は、創業50余年、焼津で水揚げされたまぐろやかかつおを中心とした水産加工品の製造・販売会社だ。焼津市内には遠洋漁船が水揚げする冷凍のまぐろやかかつおを主に扱う焼津魚市場があり、



かつおの  
たたきが  
できるまで



① カットして  
形を整える

冷凍かつおの頭と尾、ワタ、うろこなどを取り、切り口をきれいに削る。



② 並べて  
シャワーリング

一日冷蔵庫で締めたかつおを並べて水洗いし、身をきれいにする。



③ 表面を  
焼きあげる

かつおの表面を600~800℃で約2分焼きあげる。中はまだ凍った状態。



④ 冷却して包む

焼きあがったかつおを冷却シャワーにくぐらせ、真空パックする。

うまいせんで  
食べてみるせーし



そこから仕入れを行っている。「魚を買うときは、魚の色と脂のり具合を確認します。魚は腹の周りから脂がのるんですが、背のほうまで脂がまわっているか。また、脂のきめは細かいか。きめの細かい脂のほうが、甘みがあるんですよ」

右から営業の鶴見紀幸さん、八木真実子さん、仕入担当の近藤孝之さん。



手かぎを使い、解凍された尾切りを確認。この状態で身がギュッと縮んだ魚は評価が高い。



第八永盛丸漁獲  
びん長まぐろかつお尽くし

申込番号 **13647** 凍

かつおたたき黒潮造り250g、かつお刺身170g、びん長まぐろ刺身200g、おろしポン酢140ml

- 賞味期間/35日
- アレルギー/小麦



焼津 石原水産  
まぐろ惣菜丼詰合せ

申込番号 **13646** 凍

漬けまぐろ旨塩丼(80g×2食)×2個、漬けまぐろ山かけ丼(70g×2食)×2個、漬けまぐろ旨辛丼(70g×2食)×1個

- 賞味期間/45日
- アレルギー/乳・小麦

ほんと簡単に  
食べられてうれしい!





山口



プロの調理場から

食卓へ

下関の味を届ける

「もらってうれしいもの、食べておいしいものだからこそ『贈り物』。『また食べたいな』と思ってもらえるものを贈り続けることが、私たちの使命」とは、下関市内で「関とら本店」の屋号を掲げる藤フーズの代表・青木光海さんのゆるぎない信条だ。

下関は、初代内閣総理大臣・伊藤博文が解禁したことによって、全国に先駆けてふぐ食文化が広がった地。料理人出身の青木さんは、“なまびき”にこだわったふぐのおいしさを全国に広め







唐戸市場で水揚げされたとらふぐは、ト口箱に入れてセリにかけられる。セリは布袋の中に手を入れて値を決める「袋セリ」が下関スタイル。

るため、自らの足で東京の百貨店に売り込んだ。道のりは険しかったが、紆余曲折を何度も乗り越えて築き上げた「関とら本店」の看板は、今や全国の百貨店にも名がよく知られるところだ。  
 とここで、下関はふぐ以外に実はあんこうの水揚げ量も多いのだとか。コラーゲンを多く含み、あっさりした味わいで低カロリーのあんこう。  
 あったかい鍋でどうぞ。



あんこうのアラや切り身に、好みの野菜をたっぷり加えてグツグツ火にかける。おはうどんを入れて。



関とら本店  
あんこう鍋うどんセット

申込番号 **13648** 凍

あんこう(切身・アラ 各250g) 500g、  
あんこうつみれ60g、彦島みそ200g、  
冷凍うどん180g、鍋だし55g×2袋

- 賞味期間/90日
- アレルギー/小麦



関とら本店  
ふく薄造りセット

申込番号 **13649** 凍

とらふぐ刺身15g×2皿、真ふぐたたき刺身20g、とらふぐ皮30g×3、ふくポン酢10g×3袋、もみじおろし10g×3袋

- 賞味期間/90日
- アレルギー/小麦

心をこめて  
ふぐの刺身を  
引いちよります





佐賀

うまか魚ば

食べたかなら、

来てみらんね〜

呼子朝市通りの朝は早い。カラフルな万国旗で彩られた通りは、7時過ぎからにわかには活気づく。あちこちの軒先にパラソルが並び、鮮魚や野菜、果物などの売場が登場する。名物・呼子朝市の始まりである。

この呼子朝市通り沿いに3店舗を構える木屋は、明治30(1897)年、呼子魚市場が開設されたのに伴い創業した。朝市の店舗の中でも老舗である。店頭には、いかやあじなどの一夜干しをはじめ、いかのすり身を加えた名物





いかしゅうまいなど、木屋の店舗ごとに自慢の品が並ぶ。

とれたいかは、すぐさまさばいて真空包装したり、一夜干しにしたり。水揚げの翌日にはもう店先に並んでいる。鮮度が勝負の一夜干しは、お酒のアテにもぴったりだ。

写真を撮りたいと声をかけると、笑顔で応じてくれた木屋のスタッフ。呼子の朝市は、そんな気さくであったかい人たちに支えられている。

甘夏などの果物もあるよ！



朝市は朝7時30分から12時まで、元日を除き毎日開かれる。陽気な店のおばちゃんとの会話も楽しい。



右／笑顔が素敵な、木屋 朝市通り干物工房店のスタッフたち。左／専用の醤油と、隠し味に地酒を使用したみりん干し。



### 木屋 一夜干し詰合せ

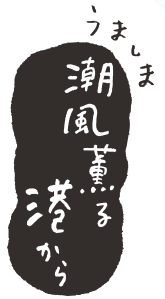
申込番号 **13650**

**凍**

いか一夜干し1枚、あじひらき3枚、あじみりん3枚、かますひらき2枚、さばひらき2枚、連子鯛2枚

- 賞味期間／60日
- アレルギー／小麦

いかの回転機は、想像していた以上に高速回転でびっくり。



鹿児島

鹿児島名物のさつま揚げは、一説によると、琉球料理の「チキアーギ」が元祖といわれる。地元では「つけあげ」という呼び名で親しまれるさつま揚げは、トビウオやイトヨリダイなどの魚を練りあげて旨みを引き出したすり身に、豆腐と山芋を加え、食感をよくしている。さらに鹿児島県産の灰持酒（薩摩地酒）を配合することにより、風味豊かな甘みが引き出される。

ごぼう天やかぼちゃ天、黒ごまチーズ天など、小田口屋のさつま揚げは種類がバラエティに富む。どれから味わうか、迷いながら選ぶのも楽しい。

すり身にした  
魚の旨みが  
ギユギユギユツ

鹿児島小田口屋  
「さつま揚げ」詰合せ

申込番号 **13651**

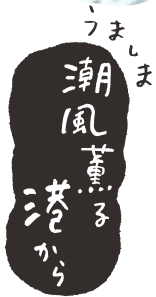


お豆腐つけあげ20g×6個、しそ天20g×3個、野菜天25g×4個、ごぼう天25g×3個、かぼちゃ天25g×3個、ひじきさつま28g×4個、黒ごまチーズ天43g×2個、生姜揚げ25g×4個、さつま芋天43g×2個、れんこん天30g×3個、特エビ挟み揚げ35g×2個(計11種36個入)

- 賞味期間/8日
- アレルギー/卵・乳・えび

※賞味期間が短い商品です。必ずご在宅の日付を配達希望日にご記入ください。(ご投函日より2週間以降の日付をご記入ください)





## 高知

船上で1本の釣り竿のみで鰹を釣り上げる“一本釣り漁法”は、高知県の鰹漁の伝統的な手法だ。一本釣りのベテラン漁師は2秒に1本のペースで次々と鰹を釣り上げるそうだが、それはもちろん技術面でも体力面でも並大抵のことではない。

一本釣りで使う疑似餌針は「かぶら」といい、かえしがないストレートな針。かえしがないことで、釣った鰹が頭上高く跳ね上がったタイミングで針から外れ、その流れで再び海に針を投げ込む「跳ね釣り」という、一本釣り独特の手法で鰹を釣っている。そうして釣った鰹は、巻網漁法で釣ったものとは違い、魚体がきれいで身の傷みが少ないのが特長だ。

## 昔ながらの 一本釣り漁法は 鰹漁の醍醐味やき



にんにくとネギを  
のせて味わうのが  
高知流



### 明神水産 薫焼き鰹たたき・かつお丼セット

申込番号 **13652**



鰹たたきブロック×4~5個(計約450g)、かつお丼70g×2個、タレ20ml×6個、おろしにんにく5g×3個、おろししょうが8g×3個

- 賞味期間/30日
- アレルギー/小麦



2月頃に出航し、11月頃に戻るまで、夏期休暇を除き約10か月以上、鰹漁に明け暮れるという。

「松前漬」とは乾燥させたすめいかと昆布を細く切り、醤油やみりん、砂糖、酒などで調味し、漬込んだもの。発祥は名の通り、道南地域・松前町周辺だが、今や北海道の郷土料理として知られるところだ。七飯町ななえちょうに社を構える中水食品では、昔ながらの松前漬はもちろん海鮮入りのものなど、さまざまな種類の松前漬を1日5000から6000パックつくっている。昆布やすめいかなどの具材は個々に漬込み、それぞれを計量したらひとつのボウルへ。それを袋に詰めて調味料を充填し、真空パックにしてから熟成する。そうして味と品質を均一に保っている。



すめいかと昆布のほかに、数の子・かに・つぶ貝・帆立貝などが入った海鮮づくし松前漬。



4  
個入

### 北の懐石 海鮮づくし松前漬

申込番号 **13653**

凍

135g × 4個

- 賞味期間 / 120日
- アレルギ― / 小麦・かに



具材を計量する人とボウルを取り替える人の息が合わないと、効率よく生産できないそう。チームワークのよさが何より印象的だった。

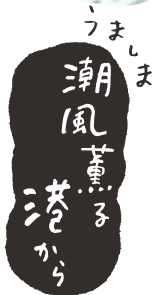
息ぴったり！  
チーズプレーでつくる  
郷土の一品



北海道

道産食材を中心に  
つくっています





新潟

# 特有の季節風が生む伝統の味

古くから「鮭のまち」として知られる越後・村上。伝統の製法と気候風土が生んだ塩引鮭は「塩を引く＝塩をすり込む」という作業が名前の由来といわれる。「切腹」を嫌い、腹の中ほどを繋げた裂き方は、鮭の増殖に貢献した江戸時代の藩士への敬意とされ、城下町・村上のこだわりがうかがえる。

一尾一尾丁寧に塩をすり込み、塩をなじませた鮭は、水洗いを経て寒風干しに。鮭が凍結しない適度な低温と多湿の村上特有の季節風にさらし、ゆっくりと干し上げることで、鮭本来の旨みの凝縮と低温での熟成が促され、生鮭にはない旨みと風味が引き出されるのだ。

冬の季節風に  
1〜2週間さらすんよ



添加物は一切使わず、  
原料は雄の秋鮭と塩のみ



越後村上・永徳  
塩引鮭

申込番号 **13654**

凍

塩引鮭切身1切パック(70g)×7個

•賞味期間/60日

7  
個入



魚の旬に合わせて  
年間分をも  
一気に加工

## 千葉

魚の脂がのった旬の時期に合わせて限定生産する「とろ青魚缶」。下処理した生魚を缶に手詰めし、缶ごと大きな圧力釜に入れて110℃以上で加熱調理する。「ふさわしい魚が入らなければ減産もやむを得ない」という、千葉産直サービスの看板商品だ。



3  
缶入



4  
缶入



### 銚子のいわし缶詰セット

申込番号 **13655**

常

とろイワシ水煮190g・ミネとろいわし味噌100g×各4缶、オイルサーディン100g×3缶

- 賞味期間/1080日
- アレルギ- /小麦

4  
缶入



## 知る人ぞ知る くじら肉の深い味わい

「下関といえばぶぐ」と思いがちだが、実は下関は国内唯一の沖合商業捕鯨基地がある“くじらの街”でもある。くじらの肉は通常、冷凍で流通し、刺身やベーコン、竜田揚げ、大和煮缶詰などで味わえる。

### 鯨詰合せ

申込番号 **13656**

凍

鯨竜田揚げ 200g、鯨赤肉(刺身用) 約100g、歌須ベーコン40g、おぼいけ60g、酢みそ20g、ポン酢12ml、しょうが3g

- 賞味期間/180日
- アレルギ- /小麦

## 山口



## 北海道

### 帆立片貝バター付

申込番号 **13657**

凍

帆立片貝16枚、バター16個

- 賞味期間/90日
- アレルギ- /乳

## 濃厚な北の幸を ご賞味あれ

北海道の冷たい海水で育った帆立。その貝柱は肉厚で、引き締まった身はプリプリとした食感と濃厚な旨みをもつ。その帆立貝を殻付きで新鮮なまま冷凍。添えたバターが溶け出したら、焼きあがり待ち遠しい。





## 島根



渡邊水産では島根県近海でとれた旬の魚のみを、信頼できる漁師から仕入れる。魚は1尾ずつ手作業で背開きし、魚の個体差や環境に合わせながら塩分濃度と乾燥時間を調整する。そこに渡邊水産の干物がおいしいゆえんがある。

### 海の幸詰合せ

申込番号 **13659**



笹かれい(2枚)計130g、のど黒開き(2枚)計180g、白いか一夜干し(1枚)90g、あなご一夜干し(3~4切)計110g、宍道湖しじみ200g

•賞味期間/30日

いちばん難しい単純な工程こそが

## 大分特産のかぼすとブリのコラボレーション

大分県産かぼすをエサに加えて育てた養殖のかぼすブリは、大分県のブランド魚。その身は味よし、香りよし、見た目よしといわれる。かぼすブリのさっぱりとした味わいを堪能するなら、しゃぶしゃぶで。

## 大分



### 絆屋

#### かぼすブリしゃぶセット

申込番号 **13658**

かぼすブリしゃぶ用切身400g、和風魚介だしスープ250g、もみじおろし5g×4個、かぼすポン酢70ml

- 賞味期間/30日
- アレルギー/小麦
- お届け期間/11月上旬~3月下旬



広島県産の牡蠣は大粒で濃厚な味わい

国内有数の牡蠣の産地・広島県。穏やかな瀬戸内海で、海に流れ込む河川水の影響を受け、ほどよい塩分濃度で育った広島県産牡蠣は、身が大きくプリッとしていて食べごたえも十分。「海のミルク」といわれる濃厚な味を存分に味わおう。

## 広島



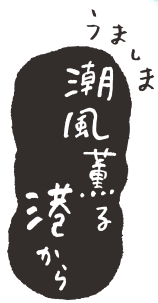
### 広島県産牡蠣むき身

申込番号 **13660**

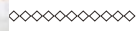
1kg

•賞味期間/180日





## 山口



### 下関・唐戸市場の 林商店から自慢の味を

昭和15(1940)年、昆布卸商から始まった林商店。市場の目利きに鍛えられたという確かな目で選んだ明太子と、純米大吟醸酒粕に漬込んだ粕漬が評判だ。ごはんのおともにもぴったりのその味、ぜひ確かめてみて。



#### 大吟醸粕漬と 無添加明太子詰合せ

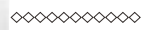
申込番号 **13661** **凍**

明太子100g、時鮭2切、銀ダラ2切

- 賞味期間/60日
- アレルギー/小麦

4  
袋入

## 熊本



広大でミネラル豊富な  
干潟が育んだ海の幸



全国有数の産地・熊本から届くあさはりは身が大きく、濃厚な味が特長。砂を抜いたあと、加圧して凍結させ、品質を保った状態でお届け。貝汁、酒蒸し、バター焼きなど、さまざまな料理に合う優れたものだ。

#### 熊本県産 あさり

申込番号 **13662** **凍**

400g×4袋

- 賞味期間/360日

## 大分



### たれに漬込むことで まろやかなうまさ



新鮮な魚の切り身を、醤油、みりん、ごまなどを入れたたれに漬込んだ大分の郷土料理「りゅうきゅう」。刺身とはひと味違う、とろりとしたその食感を、そのまま楽しむのもいいが、アツアツのごはんのにせて食べるのもおすすめ。



#### 絆屋 りゅうきゅう漬け丼セット

申込番号 **13663** **凍**

ぶりりゅうきゅう漬け・真鯛りゅうきゅう漬け・あじりゅうきゅう漬け 各80g×2袋、さばりゅうきゅう漬け70g×2袋、練りわさび2.5g×8袋

- 賞味期間/30日
- アレルギー/小麦

いのちに  
感謝して  
いただく

「いただきます」は、  
食べることに関わってくれら  
すべてのいのちに対する  
「ありがとう」の言葉です。





## 三重

# 手をかけて 慈しみ 自慢の味を 育む

三重県四日市畜産公社が推奨する、三重県産さくらポーク。同公社代表の原田秀十志さんは、「この肉は豚肉特有のくさみやクセが少ないので、どんな食材にも合わせやすいんです。2016年に三重県で開催された伊勢志摩サミットでは、国際メディアセンターの食事に使われました」と話してくれました。生産者のひとり、ヤマザキファームの山崎祐希さんは肉をおいしくする



ために110℃で加熱処理した植物性タンパク質の飼料を与え

たり、豚がストレスを感じないように環境を整えたりするなど工夫しているという。そこには「おいしい豚を育てたい」という想いと、「地域の農業を守りたい」という熱い想いがのぞく。「僕らが地域のお祭りで三重県産さくらポークを調理してふるまったり、肉を学校給食に取り入れてもらったりしています」と、山崎さん。目指すは、県内外問わず一人でも多くの人に三重県産さくらポークを知ってもらい、食べてもらうこと。その目標が叶う日は、案外近いのかもしれない。



肉はほんのり  
さくら色で  
ヒヨミたっぷり

三重県産さくらポークは、ランドレース種と大ヨークシャー種、デュロック種の3種を親豚に持つ三元豚。発育の良さや赤身と脂身のバランスなど、それぞれの種の特性がうまく肉質に現れている。三重県四日市畜産公社で解体された豚肉は、肉の加工室にそのままレールで運ばれ、カット処理される。このインライン加工により肉の温度変化が小さく、衛生面でも品質面でもよい状態を保つことができる。

あっさりした肉質は、しゃぶしゃぶで味わうと脂の甘みがよくわかる。ほかにも、とんてきや味噌漬、ハンバーグなど、いろんな料理におすすめだ。



### 三重県産 さくらポーク しゃぶしゃぶ

申込番号 **13664** 凍

もも400g、バラ400g

•賞味期間/30日



### 三重県産 さくらポーク ローズ味噌漬・とんてきセット

申込番号 **13665** 凍

さくらポークローズ味噌漬・さくらポーク  
ローズとんてき各100g×3枚

•賞味期間/90日  
•アレルギー/乳・小麦・落花生



とんてきでも  
味噌漬でも  
抜群のおいしさ!





愛知

# 肉専門店が手がける尾張牛

「おいしい肉を買いたいなら、肉屋を選ぶこと」。愛知県名古屋市で明治33(1900)年に創業した肉の専門店 スギモトでは、全国の契約牧場で肥育された、生産者の顔が見える牛をスギモト牛と呼んでいる。そのうち、スギモトが商標を持つ尾張牛は、県内の契約牧場でこだわりの飼料を食べて健康に育った自慢の牛。通常のホテルより長く飼育することで、きめ細かい肉質が楽しめる。



スギモト  
オリジナルの  
愛知県産牛



尾張牛ももすき焼き用

申込番号 **13666**

凍

300g

•賞味期間/30日

愛知



スギモト  
名古屋コーチン鍋セット

申込番号 **13667**

凍

名古屋コーチン切身200g、名古屋コーチン  
つみれ200g、名古屋コーチン入りつくね  
200g、スープ600g

- 賞味期間/30日
- アレルギー/卵・乳・小麦



噛むほどに  
旨みがジュワッ



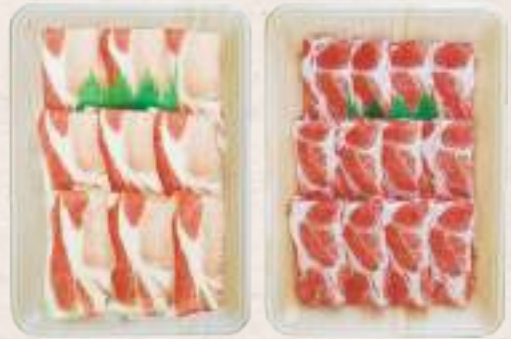
日本三大地鶏のひとつとされる名古屋コーチンは、元尾張藩士の手によって生み出された傑作。名古屋種の血統100%で、若鶏の2倍以上の飼料を食べ、120日から150日の長期にわたって丹精込めて育てられる。その肉は噛むほどにコクと旨みがあふれだし、キュッキュッと音が鳴るほど独特の歯ごたえがある。名古屋コーチンが持つ力強く濃厚な味わいを、あったかい鍋で、スープと一緒に丸ごとどうぞ。



# ストレスフリーに育てた 神戸ポーク

兵庫

六甲山系の地下水と、豚が大好きなパンを配合したエサをしっかりと食べて育った、高尾牧場のオリジナルブランド豚「神戸ポーク」。一頭あたりの飼育スペースを広くとり、豚舎の消毒を一日2回実施するなど、徹底した衛生管理の下で育てられる。オレイン酸が豊富でやわらかな肉質は、さっぱりとした味わいで、一度食べたらハマることうけあい。



## 高尾牧場 神戸ポーク角煮

申込番号 **13669** 凍

150g × 4個

- 賞味期間/30日
- アレルギー/小麦



## 高尾牧場 神戸ポークしゃぶしゃぶ用

申込番号 **13668** 凍

ロース250g、肩ロース250g

- 賞味期間/30日

佐賀

# うまさがいざなう オリジナル鶏

フランス産の赤鶏を系譜に持つみつせ鶏は、澄んだ空気と水に恵まれた九州北部の山間部生まれ。平飼いで、生米ぬかや大麦、とうもろこしなど、穀物主体のオリジナル飼料を食べてすくすくと育った。その肉は程よい歯ごたえがあり、旨みがたっぷり。



## みつせ鶏 よりどり焼セット

申込番号 **13671** 凍

みつせ鶏塩焼・みつせ鶏柚子胡椒焼 各200g × 2袋、みつせ鶏黒胡椒焼220g × 2袋、みつせ鶏生姜焼200g

- 賞味期間/360日
- アレルギー/小麦

# 甘みとコクあり 香りもよし

岡山

岡山県産ピーチポークとん豚の肉はきめが細かく、やわらかくてジューシー。そのロース肉を、岡山の老舗味噌蔵・備前味噌自慢の、国産裸麦を原料にした「金山寺味噌」で味噌漬けに。それにより、肉に味噌の甘みとコクが加わり、香りも引き立つ逸品になる。

## 岡山県産ピーチポーク 金山寺味噌漬け

申込番号 **13670** 凍

105g × 5枚

- 賞味期間/60日
- アレルギー/小麦



南州農場  
黒豚肩ロース・バラスライス

申込番号 **13672**

凍

肩ロース250g × 2個、バラ200g

•賞味期間/90日

ご飯が  
もりもり進む、  
最強おかず!

5  
個入



南州農場  
黒豚ロース味噌漬け

申込番号 **13673**

凍

100g × 5個

•賞味期間/180日

2  
個入



いろんな料理に使える  
2種の部位の  
スライス肉を  
セットで



鹿児島

おいしさは  
愛なんです

鹿児島県大隅半島の自然豊かな土地で大切に育てられた南州農場の鹿児島黒豚。黒豚は通常の豚に比べ、生まれる頭数が少なく、育てるのに手間がかかるうえ、飼育期間も長い。

こうした厳しい条件を満たして育てられた黒豚の肉質は、筋繊維が細かく、よく締まっている。その上、保水性が高く、食感はやわらかい。アミノ酸を多く含む肉は甘みがあり、つやと弾力もすばらしい。豚肉特有のくさみがなく、料理の際にアクが出にくいのも特長だ。

長崎

地元で人気の  
角煮まん

長崎市内にある「割烹こじま」のメニューのなかでも、とりわけ人気の豚の角煮。その評判に応じて誕生した角煮専門店「角煮家こじま」では、自慢の角煮をまんじゅうで包んだ角煮まんや、角煮入りの餃子などが楽しめる。餃子は濃いめの味つけで、つけだれいらず。甘辛い具がたっぷり入った長崎肉まんもおすすめだ。



5  
個入



角煮家こじま 点心セット

申込番号 **13674**

凍

角煮まんミニ 60g × 5個、角煮家さんの餃子  
27g × 16個、長崎肉まん 40g × 10個

•賞味期間/90日  
•アレルギー/小麦



鹿野ファーム  
ハム・ソーセージセット

申込番号 **13675**

蔵

ベーコン250g、あらびきポークウィンナー140g、  
ポロニアソーセージ250g、ボンレスハム250g

- 賞味期間/30日
- アレルギー/乳



清流・錦川の源流を有する鹿野高原からさらに奥に入り、携帯電話の電波も届かないような山深いところで育った鹿野高原豚。麦や国産米を多く含んだ完全無薬のエサを食べ、肉の色や身のしまり、味などがとりわけ優れた四元豚で、通称ハイブリッドポーク（ハイポー豚）と呼ばれている。この豚肉を使い、伝統的なドイツ製法で丹念につくったハムやソーセージは、ジューシーでスモーキーな香りと奥深い味わいが特長。こだわりの豚ロースとんかつは、特製の味噌で漬込んだロース肉とセットどうぞ。



人里離れた  
山奥育ちの  
ハイポー豚

鹿野ファーム  
豚ロースカツ&豚ロース味噌漬け

申込番号 **13676**

凍

豚ロース味噌漬け(豚ロース70g×2枚・味噌50g)×  
4袋、豚ロースとんかつ120g×5枚

- 賞味期間/90日
- アレルギー/小麦



肉はやわらかく、  
甘みと旨みが  
しっかりある

徳島

# マイスター直伝の 本格ソーセージ



ハムやソーセージの原料豚は、阿讃山脈の中腹にある自社農場で育った、幻の豚・中ヨークシャー種をベースにしたオリジナル豚のみ。成長に合わせて飼料の配合を変え、抗生物質は使用しないなど、細心の注意を払って豚を飼育する。また、おもちゃを与えたり、豚舎に音楽を流したりするなど、豚のストレス解消法もユニーク。ドイツの国家資格であるマイスターを取得したダンカース・シェフケ氏のレシピに基づき、毎日食べても飽きのこないハム・ソーセージをつくり続けている。

## ウインナークラブ ハム・ソーセージセット

申込番号 **13677**

凍

バイスブルスト150g、ポークウインナー100g、生ソーセージ150g、あらびきソーセージ150g、信念スライスうず巻きベーコン60g×2個、信念スライスロースハム60g×2個

- 賞味期間/180日
- アレルギー/卵・乳

2  
個入



2  
個入



北海道

北の大地が  
生んだ自信作を  
詰合せでどうぞ

# 命ある環境に感謝しながら 手間ひまかけて 納得の味を

北海道・石狩平野のほぼ中央にある江別市に社を構えるトンデンファーム。ここの自慢は、直下式炭火製法でつくるハムやウインナーなど。「できるだけ機械に頼らず、納得のいく味をつくりたい」。そんな想いで、妥協を許さない熟練の職人が一品一品かまどの火を調整し、もっともよいできあがりを見極めている。強い炭火で肉の旨みをギュッと閉じ込めたら、残り火を使って北海道産白樺チップでじっくり燻す。これにより、肉に独特の深い香味が加わるのだ。

## トンデンファーム バラエティセット

申込番号 **13678**

蔵

燻しロースハム300g、荒挽ウインナー100g、荒挽ソーセージ70g、生ハムロース(スライス)40g

- 賞味期間/40日





# ご当地麺 あれこれ

とれさ  
おいしい



河京 喜多方ラーメン  
全部具材付きセット

申込番号 **13679**

常

生麺120g×8個、醤油スープ35g×6個、味噌  
スープ41g×2個、チャーシュー25g×8個、メ  
ンマ50g×3個、フリーズドライねぎ1g×8個

- 賞味期間/45日
- アレルギー/小麦

福 島

喜多方ラーメン  
といえば麺！

日本3大ラーメンのひとつ、  
喜多方ラーメンのいちばんの  
特長は、やはり太めの平打ち  
ちぢれ麺だろう。独自の配合  
でブレンドした2種類の小麦  
粉に、名水百選にも選定され  
た「梅峰渓流水」を加えて  
じっくり熟成。もちもち&つ  
るつるの食感が楽しめる。



三重

たれとネギのみ。  
シンプルという贅沢

たまり醤油をベースにした黒いたれをかけ、薬味にネギをのせたシンプルな伊勢うどん。一見味が濃いように見えるが、実は甘辛くやさしい味だ。三重県産小麦と宮川の天然水で練り上げた極太麺は驚くほどコシがなく、やわらかで喉ごしもいい。スタンダードな味に、あおさ・カレーの個性的な2種を加えたセットでお届け。

3袋入



3袋入



3袋入

かいだ食品 伊勢うどん [9袋18食]

申込番号 **13680** 常

伊勢うどんスタンダード2食入460g(めん200g・たれ30g・七味各2)・伊勢うどんあおさ2食入460g(めん200g・たれ30g・七味各2)・伊勢うどんカレー2食入450g(めん200g・スープ25g・七味各2) 各3袋

- 賞味期間/90日
- アレルギー/小麦

山形県が発祥とされる「冷やしラーメン」は、その名のとおり冷たいラーメンだ。さくら鶏でとったスープは、あっさり味ながら旨みがたっぷり。さくら鶏の香味煮と好きな具をのせて味わおう。さくら鶏のそぼろと、とろみが効いた具だくさんのスープで楽しむ「酸辣湯麺」は、辛すぎず酸っぱすぎずがちょうどいい。

山形

山形の人気麺を  
セットでお届け

酸辣湯麺



うまいがら食ってけらっしゃい

喜久一本舗  
さくら鶏の  
冷やしラーメンと酸辣湯麺

申込番号 **13681** 凍

さくら鶏の冷やしラーメン1食分(スープ350cc、麺140g、さくら鶏香味煮40g)・さくら鶏の酸辣湯麺1食分(スープ500cc、麺140g、米酢20cc)×各2

- 賞味期間/60日
- アレルギー/卵・小麦

2食入



2食入



冷やしラーメン

香川

伝統の手延べ製法で  
つくる讃岐うどん

麺は中力小麦粉を100%使用し、  
つなぎを使わず、多加水仕込みで2  
日間熟成。手切りではなく、小豆島  
で約400年前から受け継がれてき  
た手延べ製法により仕上げた麺はな  
めらかで、しっかりしたコシがあり、  
もちもちしている。トッピングやつ  
ゆの味が異なる詰合せで、食べくら  
べてみるのも楽しい。



うす家 讃岐うどん7食

申込番号 **13682**

凍

牛肉手延べうどん540g、鴨南蛮手延べうどん  
520g、カレー手延べうどん540g、えび天手延べう  
どん580g、かき揚げ手延べうどん530g、梅・海藻  
手延べうどん540g、きつね手延べうどん540g

- 賞味期間/360日
- アレルギー/卵・乳・小麦・えび

つゆごと  
凍らせているので  
鍋で温めるだけで  
OK!



奈良

吉野の寒が  
素麺の味を締める

坂利製麺所の素麺づくりは10月か  
ら翌年4月まで。寒い時期につくる  
と麺が締まり、塩分を過剰に使わな  
くてすむという。国産小麦粉に長崎  
近海の塩や、生食ができるほど上質  
のごま油を加えて麺をつくり、一晩  
かけてじっくり乾燥させている。

奈良

職人技が生みだす  
抜群のコシと食感

三輪地方の特産である三輪素麺は、  
厳選された小麦粉をオリジナルでブ  
レンド。透明度が高い三輪地域の清  
水を使って麺をこねる。丁寧に手延  
べし、つくられた素麺はつややかで  
なめらかな舌ざわりと独特の歯ごた  
えが生まれる。

新物と熟成物の違いを  
食べくらべてみて

池利 三輪素麺  
2種詰合せ

申込番号 **13684**

帯

新物50g×14束、熟成三年物50g×14束

- 賞味期間/540日
- アレルギー/小麦



葛のなめらかな食感と  
つるんとした  
喉ごし

坂利製麺所  
よしの麺の舞

申込番号 **13683**

帯

葛そうめん 雪の舞55g×10本、葛うどん92g×7本

- 賞味期間/360日
- アレルギー/小麦





人  
た  
ち

を  
つ  
く  
る

こ  
う  
ま  
い  
い  
し  
ょ





つくり手は、

誰の目にも

留まることのない

小さな作業を、

ひたむきに

ひたすらに

繰り返しています。

そうしてそれが、

誰かの笑顔につながり、

「うまい！」瞬間が

また繰り返されて

いくのです。



高知県

## 池一菜果園

高知県土佐市で、太陽の恵みをたっぷりと受けたトマトを育てる。毎日何度もハウスを見回り、今、何が必要か、トマトひとつひとつに話しかけている。



つり下げ栽培で育てられた彩り豊かなミニトマト。「小さいのは手間がかかる」と話すスタッフ・川澤さんおすすめの食べ方は、ハーブ入りソルトをひとふり、だとか。



## 栄養価がこじゃんと高いで 体にええもんを 食べてもらいたいき

糖度が高いフルーツトマトは、品種を問わず濃い赤色になるまで常温で追熟させる。食べる直前に氷水で冷やし、ヘタの方からかぶりつく。シンプルだけれど、いちばんおいしい食べ方だ。糖度が高いトマトの見分け方は簡単。ヘタの周りの「グリーンベース」と呼ばれる緑色の部分が濃いこと、お尻のところから放射状に線が伸びる「スターマーク」があること。それが、甘くておいしいトマトの証だ。

「うちのトマトは栄養価がこじゃんと高いで。収穫までに普通の3倍ばあ時間がかかっちゃう」と、池洋一社長は言う。「体にええもんは、しょう手がかかる。けんどそれが楽しみやき。トマトは恋人みたいなもんじゃね」



「桃太郎フルーツトマト」やとがったお尻がかわいい「サンハート」、糖度を高めた楕円形の「あまいこ」など、いろいろ



### 彩果の極み

申込番号 **13685**

常

約 1.8kg

●お届け期間 / 3月上旬～5月下旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません



桃太郎フルーツトマトの糖度は8～12度で、アミノ酸は通常のトマトの3倍にもなる。



柳川名物川下りの乗船場は西鉄柳川駅から徒歩10分以内のところに4カ所。コースは片道運航のみで約1時間。



ふっくらと蒸し上がった大豆は味噌づくりに欠かせない食材。柳川は福岡県や佐賀県に広がる筑後平野の上であり、全国有数の大豆の産地として知られる。



福岡県南部に位置する柳川市は、低湿地という立地から、水はけをよくするために掘られた水路（掘割）が縦横に延びる水郷の町。この地で、明治3（1870）年に創業した鶴味味噌醸造は、このあたり一帯が当時から国内有数の

大豆や麦の産地で  
地の利を生かした  
味噌づくり

福岡県

## 鶴味味噌醸造

創業150年の歴史がある味噌専門の老舗。家庭の食卓に毎日のぼってほしいものだからこそ、「おいしい味」であることはもちろん、「飽きない味」をつくり続ける。





穀倉地帯であったこと、また、商品の運搬に便利な掘割があったことで、地の利を生かした味噌づくりを進めることができた。

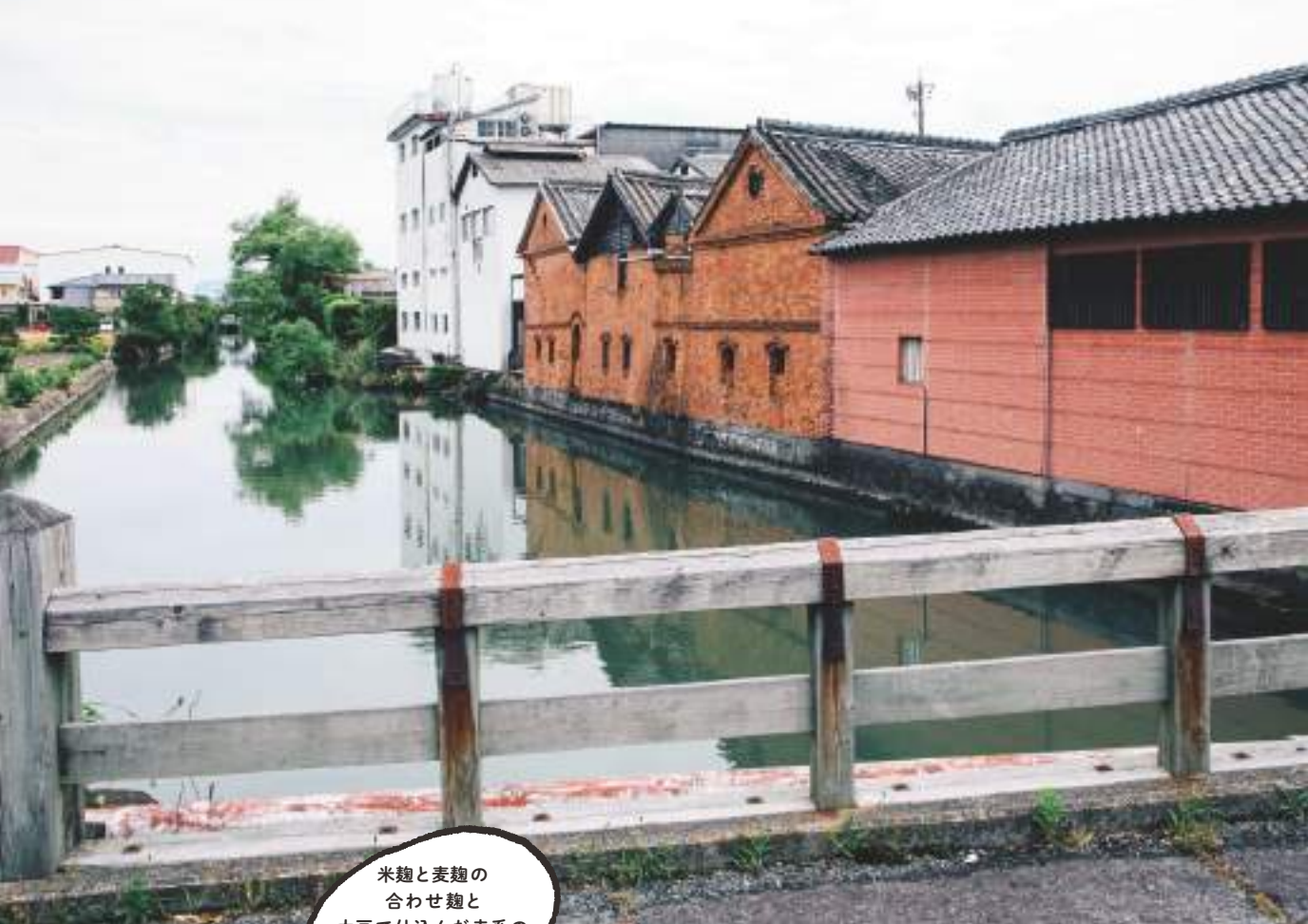
鶴味噌醸造の主力商品である合わせ味噌は、九州ならではの「合わせ麴製法」でつくっている。できた米味噌と麦味噌をブレンドするのではなく、米と麦と一緒に麴室に入れ、同時に製麴して合わせ味噌の麴をつくる。こうすることで、米麴の甘みと麦麴の豊かな香りを備えた合わせ味噌の味や品質が、均一に保たれるという。

## 柳川で150年

### この地域とともに生きる

柳川の風物といえば、船頭の案内で掘割をゆっくり巡る「川下り」だ。掘割沿いの桜やしだれ柳、紅葉など、四季折々の景色を眺めながら小さなどん

掘割の右側にずらりと並んだ建物は鶴味噌醸造の所有。真ん中にある赤煉瓦の建物が並倉。木製の増平橋も趣がある。



米麴と麦麴の  
合わせ麴と  
大豆で仕込んだ赤系の  
合わせ味噌



鶴あわせみそ 3kg 木樽入り

申込番号 **13686**

常

合わせみそ 3kg

•賞味期間/180日

こ舟で巡る。夏は灯り舟、冬はこたつ舟なども登場するというから、なんとも風情がある。

鶴味噌醸造が所有する赤煉瓦の並倉も掘割沿いに建っている。川下りのコースからは少しそれているが、明治末期から大正初期に建てられた並倉は北棟・中棟・南棟と3棟並び、国の登録有形文化財にも指定されている。この並倉は、長い味噌づくりの中で育まれた酵母菌や乳酸菌がいちばん多く棲みついている場所。だから今でも現役の味噌蔵として大事に使っているそうだ。

表彰状  
 平成27年度...  
 鶴味噌...  
 鶴味噌...  
 鶴味噌...



柳川市観光協会  
 郷土み  
 老笑品 鶴

大事  
 119  
 鶴味噌

柳川特産  
 鶴味噌

柳川特産  
 鶴味噌

柳川特産  
 ツルみ

柳川特産  
 ツルみ

鶴味噌



新味噌  
 白和えの素  
 219円

鶴味噌  
 110円

1685円 (税込)  
 2376円 (税込)  
 3110円 (税込)

ツルみ





山口県

## 秋川牧園

「口に入るものは間違っはいけない」という理念の下、安心・安全な食べものづくりに挑戦している。地域循環型で自然と共生する農業モデルを目指す。



## すべての生き物を わが子同然に慈しむ

秋川牧園の鶏は、降り注ぐ太陽の光と心地よい風が入る開放型の鶏舎で育つ。一般的な鶏舎に比べてゆとりがある広さのケージ飼いと、平屋の中で放し飼いにする平飼いの2カ所の直営農場で、行き届いた管理の下、鶏は本来の生活サイクルで卵を産む。

エサは、非遺伝子組み換えでポストハーベストフリーのトウモロコシなど、植物性原料が主体のオリジナル飼料。安心・安全なエサを食べて健やかに育った鶏が産む卵は、卵本来のやさしい黄色をした黄身がぷっくりと盛り上がり、そのつややかなようすから質のよさがひと目でわかる。

また、精肉用の鶏はひよこの時から

抗菌剤や抗生物質を与えず無投薬飼育を行っている。薬には頼らず、飼育密度を1坪当たり35羽程度に制限して適度な運動空間を与え、鶏がストレスを感じることなく育てているという。そうして健康的に育った鶏のおいしさは言わずもがなだ。鶏肉は、同園自慢のヨーグルトと一緒にカレーに、鶏がらのスープには同園でつくった牛乳を加え、そのおいしさを余すところなく使う。そんな秋川牧園ブランドの加工品は、卵と並ぶ人気を誇っている。



3  
パック  
入



### たまご・カレー・スープセット

申込番号 **13687**

蔵

たまご10個入×3パック、バターチキンカレー・鶏キーマカレー・瀬戸内レモンのチキンカレー 各180g、コーンポタージュスープ・クリームスープ各160g

- 賞味期間/14日
- アレルギ―/卵・乳・小麦



秋川牧園では牛も飼育していて、スタッフが近づくとも牛がうれしそうに寄ってくる。愛情が伝わっているのだろう。





## できあがったはちみつは ミツバチからの成績表

「これから行く蜂場はまだマシなほう。もっと道がガタガタしているところもあるんですよ」大分県宇佐市内のとある山に向かって、未舗装の石ころ道に車を走らせながら、蜂の音の製造

管理部長・甲斐隆さんが笑う。タイヤが石を踏むたび衝撃で体は大きく揺れ、車の中はさながら小さなジェットコースターのようなのだ。

雨が降る5月中旬、案内してもらった蜂場には約20の巣箱が設置されていた。採蜜できる今の時期は早朝4時頃から作業が始まり、日が昇る前までに、管理している蜂場を順番に回ってミツバチとはちみつの状態を確認しているという。

「蜜ぶたができる前、糖度80度以上になったから採蜜していいよっていう合図なんです」とは、製造管理課長の松尾凌平さん。「とれたはちみつには何も加えませんし、加熱処理も行いません。ミツバチと自然がもたらす無限のレシピでつくったそのままの味を大切に、ミツバチと会話をしながらはちみつをとっているんです」

健康で元気な  
ミツバチがつくった  
自慢のはちみつ



### 国産蜂蜜3本セット

申込番号 **13688** 帯

国産百花蜜・国産れんげ蜜・国産アカシア蜜各140g

●賞味期間/720日



蜜ぶたができる前に採蜜し、加糖してつくるはちみつもある。だが、蜂の音ではそれをしない。蜜ぶたができるまで、ただひたすらじっと待つ。その期間は約2週間。

大分県

## 蜂の音

「ミツバチには可能な限り手をかけ、はちみつには可能な限り手を加えない」がモットーの養蜂家。ミツバチにとって心地よい環境づくりに日々取り組んでいる。

雨の日は採蜜しないそうだが、取材のために蜂場を案内してくれた甲斐隆さん(左)と松尾凌平さん(右)。





香川県

## タケサン

小豆島を拠点とするタケサングループに属す。醤油醸造の島醸をはじめ、調味料はタケサン、佃煮・惣菜類はタケサンフーズが担う。地産地消の商品づくりに力を入れている。

### 島醤油の技術と

### 創業者の想いが支えた

### 小豆島佃煮

小豆島醤油の起源は約400年前。塩田からとれる良質な塩や、常夏ならぬ「常春」と呼ばれる温暖な気候、瀬戸内の海路交通の拠点として原料の調達が可能だったことなど、小豆島は醤油づくりに適した環境が整っていた。そのため今でも島のあちこちには歴史ある多くの醤油蔵が軒を連ねている。

小豆島醤油の最大の特長は、木桶仕込みによる醸造。長い歴史の中で木桶についた菌の力で、じっくり発酵・熟成されたもろみが味の決め手となり、芳醇な香りと旨みを生み出す。2021年、小豆島を含む香川県内の醤油醸造技術は、国の登録無形民俗文化財第一号に指定された。

醤油づくりの技術は佃煮産業にも大



木桶の数は全国でおよそ2000本。約半数の1000本は小豆島にあるといわれ、そのうち約200本をタケサンのグループ会社である島醸が保有している。



これからも  
安心安全な商品を  
つくりましょうね



タケサンフーズの社長・富田孝之輔さん(左)と、タケサン中四国支店の営業部長・橋本淳二さん(右)。「小豆島佃煮発祥の地」の石碑の前で。



3  
本入

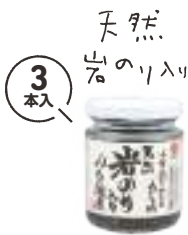


タケサン  
生搾醤油・佃煮詰合せ

申込番号 **13689**

生搾醤油 360ml × 3本、天然岩のり入り佃煮 100g × 3本、  
かつお昆布 50g × 2本、ちりめんじゃこ 38g × 2本

- 賞味期間 / 720日
- アレルギーマシ / 小麦



きな影響を与えた。タケサンの創業者・武部吉次が小豆島で初めて佃煮の生産に着手したのは第二次世界大戦直後の昭和20(1945)年9月。醤油はあっても素材がない食糧難の時代に、島で簡単に入手でき、豊富にあった芋づるに着目。「葉柄佃煮」と名付けた佃煮を阪神方面へ出荷したことから始まった。その後、さまざまな種類の佃煮づくりが島全体に広がり、今では国内屈指の佃煮産地として名を馳せている。



## ひと口の菓子から伝わる やさしいこだわり

宝永5（1708）年創業の伊勢源六  
たちばなやは、初代・伊勢屋源六の時  
代に京都で災害が起こったとき、食べ  
ものに困った人々に菓子をふるまった

という。「一年の真ん中にあたる水無  
月に菓子を配ったり、年末にお世話に  
なった人のところへ餅を届けたりと、  
初代の頃からずっと地域に根差して  
やってきました」と話すのは、12代目  
当主の加藤高広さん。信条は「よそま  
かせにせんと、餡も生地も全部自分の  
ところで作ること」と話す。黒豆の  
産地、京都府福知山市に自社工場を持  
ち、製餡はそこで行っている。

京都市内の工場で作る「源六焼」は、  
銅板を使って職人が手焼きする。菓子  
のおいしさを引き出すのは、伏見の酒  
を醸す水と同じ地下水。井戸から汲み  
上げた口あたりのまろやかな軟水で  
「橘泉水きつせんすい」と呼ばれ、店の軒先で誰でも  
自由に汲むことができる。

創業当初から変わらぬ味や想いが、  
今もなお、愛され続けている。

かわいらしいお菓子が  
ひと箱にいっぱい



### 京の和菓子詰合せ 松

申込番号 **13690**

常

即席しるこ つるべの水（小豆・抹茶・葛湯 各50g×2個）、  
こはく〜珠しずく〜60g、京の歳時記（和三盆糖）40g、京の  
一口菓子5種、京の一口羊羹（小倉・煉・抹茶・栗 各55g）

- 賞味期間／45日
- アレルギー／卵・乳・小麦

あんこたっぷりの  
源六焼は  
店頭での販売



京都府

## 伊勢源六たちばなや

ひとくち菓子をづくり続けて300余年の歴史ある老舗。菓子につくり手のまごころを託す。職人から職人へと伝わる技を守り、丁寧に和菓子をこしらえていく。



右／手彫りであることがにわかには信じがたいほど、精巧に作られた干菓子の木型。使い込まれた風合いが店の歴史を物語る。中／職人が切り分ける菓子は切り口が鮮やか。技術の高さが見て取れる。左／葉脈の一本一本まで再現された干菓子はまさに芸術。

## 周防大島にしかない ジャムをつくる

瀬戸内海に浮かぶ周防大島では温暖な島の気候を生かし、柑橘をはじめ、さまざまな果実が栽培されている。「瀬戸内ジャムズガーデン」のオーナーである松嶋匡史<sup>ただし</sup>さんは、それらを使ったジャムづくりに余念がない。「その年々で、農家さんごとで、畑の条件で、果実の味が異なるのは当然。味を均等にすることよりも、そうした果実ごとの個性と多様性を活かしたジャムづくりをしています。ジャムづくりは農家さんとの共同作業です」



その想いに  
応えるように、  
島の果実は今  
日も元気に  
育っている。

時季によって  
届く味が違うから  
島から寄せられた  
季節の便りのよう



### 瀬戸内ジャムズガーデン 島のジャムプレミアム4本

申込番号 **13691**

常

152g × 4本

- 賞味期間 / 240日
- アレルギー / 乳

※商品は季節のジャム(旬のジャム)を、瀬戸内ジャムズガーデンのおすすめでお届けします。商品の種類は季節により異なります。



山口県

### 瀬戸内ジャムズガーデン

地元の契約農家または自家菜園でとれた果実でジャムをつくる。果実の収穫時期を調整し、ゲル化剤やpH調整剤を使用しないなど、製造方法にこだわりが満載。







「はつね」は大根とゆずを、「ちーず粽菜」はきゅうりの醤油漬とチーズを広島菜で巻いた一口サイズのお漬物。左は「はつね」。



## 大事な地元の特産だから 機械ではなく人の手で

広島菜は、信州の野沢菜や九州の高菜とともに「日本三大漬菜」のひとつに数えられる。広島県太田川流域を主な産地とし、11月頃から1月頃に最盛期を迎える広島菜は、そのほぼ全量が、広島を代表する漬物「広島菜漬」になる。広島菜漬の製造・加工を行う山豊は、周辺の山々を流れる良質な地下水を利用

用して、契約農家が育てた広島菜の洗浄から漬込みまで、丁寧に手作業で行う。つくり手の想いが伝わるよう、オートメーション化は必要最小限に、あくまでも手作業にこだわっているのだ。そうしてできた広島菜漬はそのまま漬物として味わう以外にも、チャーハンやパスタ、まぜご飯などの具に加えてもおいしく楽しめる。

広島菜×ゆかりの  
広島コラボ

3袋入

安藝菜…広島菜の浅漬

安藝菜…熟成させた  
広島菜の赤しそ風味

安藝菜…熟成させた広島菜と  
きゅうりのお漬物

### 広島菜お漬物セット

申込番号 **13692**

蔵

安藝菜 250g × 3袋、安藝紫 110g、倭 110g、はつね 12個入、ちーず粽菜 12個入、広島菜ゆかり®入り 100g

- 賞味期間 / 11日
- アレルギ－ / 乳・小麦
- お届け期間 / **10月下旬～6月下旬**

### 広島県 山豊

昭和37(1962)年創業。広島菜漬の製造・加工を行う。「広島魁(ひろしまさきがけ)」をモットーに、オリジナルのこだわりをもった商品開発に力を入れている。



## 牛のいのちに向き合い “肉のいのち”をつくる

昭和35（1960）年、わずか3頭の牛の飼育から始めたなかやま牧場は、現在3つの直営牧場で約9000頭の牛を育てている。「わが子を育てるがごとく、牛の世話をする」を信条とし、牛が快適に過ごせる環境をつくってきた。陽当たりを考慮して建てられた牛舎はすべて南向き。敷地のあちこちに木を植えて、暑さに弱い牛に木陰をつくっているのもそのためだ。

そうしてストレスを感じることなく育った牛はおとなしい。「無理をさせず、適度が一番。健康が一番」とは、飼育するスタッフの言葉だ。

牛のいのちを受け止め、丁寧に飼育する。そして“肉のいのち”として大事に加工し、食を通して人の命を守る。いのちのバトンはつながっている。

### 広島県

#### なかやま牧場

広島県福山市に本社を構え、福山市内と岡山県内に3つの牧場を所有する。自社の加工センターを持ち、生産・加工・卸まで一貫して行う。



8  
食入

#### 神石牛のビーフカレー8食

申込番号 **13695**

常

200g × 8食

- 賞味期間／540日
- アレルギー／乳・小麦



#### 広島県産 神石牛ももうすぎり

申込番号 **13694**

凍

400g

- 賞味期間／180日



#### 国産なかやま牛 サーロインステーキ

申込番号 **13693**

凍

2枚(計300g)

- 賞味期間／180日



## 海の恵みを大切に 食の文化を創造していく

サメの水揚げ量日本一を誇る気仙沼。冬晴れの日が多く、乾燥した冷たい西風が良質なフカヒレの生産に適していることから「フカヒレ生産日本一のまち」として知られている。

大きさや形が違うサメの生のヒレは機械での加工が難しく、職人の手で一枚一枚皮や骨などを丁寧に取り除いてから乾燥させる。この「スムキ」と呼ばれる石渡商店独自の加工法は、今や世界共通の業界用語だ。

干しあげて選別した乾燥フカヒレを水に戻し、じっくりと蒸しあげてやわらかく仕上げる。フカヒレの加工一筋に取り組んできた石渡商店のフカヒレは、要人を迎える晩餐会でも使用されるなど、その最高クラスの品質が多くの人から信頼されている。



宮城県

### 石渡商店

昭和32(1957)年創業の水産加工会社。東日本大震災により社屋を流されるも、フカヒレへの熱い想いから、一年半後には新工場にて生産を再開させた。

3  
個入



2  
個入



#### 気仙沼産 ふかひれスープセット

申込番号 **13696**

常

気仙沼産 ふかひれ胸びれスープ(3~4人前)  
200g×2個、リアスの国から気仙沼産ふかひれスープ(2~3人前)200g×3個

- 賞味期間/360日
- アレルギー/乳・小麦・かに



## 宇和島の魚がまるごと だから、魚の味そのまんま

愛媛・宇和島名物の「じゃこ天」は、江戸時代に伊達藩の殿様が練り物職人を連れてきたことから発祥したとされる、愛媛ならではの揚げかまぼこだ。

宇和島屋では、宇和海でとれたハラシボとシロムツを、頭とワタ、うろこを手作業で取ったら骨ごとすり身にして、昔ながらの塩と砂糖のみで味付け。

原料はほぼ魚のみ、魚の身の温度が上がないよう氷を加える以外は、ほぼ加水をせず作っている。そうしてできたじゃこ天は、しっかりとした厚みと食感があり、魚本来の味が楽しめる。「余計なものは一切加えず、愛媛の海でとれた魚のおいしさを多くの人に知ってもらいたい」宇和島屋のじゃこ天からは、地元を愛する人々の力強い心意気を感じられる。



2袋入

じゃこ天

2袋入

ごぼう天



レンコン天



がいに  
ウマイてや!



宇和島屋 極上じゃこ天詰合せ

申込番号 **13697**

凍

極上じゃこ天5枚×2袋、極上ごぼう天3枚×2袋、極上レンコン天3枚

•賞味期間/30日

愛媛県

宇和島屋

2006年に創業し、愛媛の二大名物、じゃこ天とじゃこカツを製造。社長の家系は、江戸時代に伊達藩殿様の水門番をしていたそう。ジャコは看板キャラクター。



## 時短で調理が楽しくなる 便利で優秀な隠し技

100年という長きにわたり、伝統の製法でソース・たれづくりに励んできた月星食品が、新たに手がける「SAUCE DELI」。いつもの料理にかけたり混ぜたりするだけで、料理のレパートリーを簡単に増やせる優れたものだ。使いやすくて保存もしやすい、便利なスタンドパックがいい。

2  
個入



2  
個入

### SAUCE DELI

申込番号 **13698**

常

とちぎトマトの贅沢デミトマトソース・ごはんがすすむ♪生姜焼きのたれ 各200g × 2個、居酒屋の味！まるごときやべつだれ・熱い情熱♪サルサソース・27種類のベジフルーツSWEETウスターソース 各200g、とちおとめいちごソース180g

- 賞味期間 / 120日
- アレルギ― / 乳・小麦

### 栃木県 月星食品

創業は明治28(1895)年。栃木県足利市で昔ながらの伝統製法に基づき、ソースやたれの製造を行う。

2  
本入



2  
本入



### やまみ 粒うにセット

申込番号 **13699** 常

粒うに(茶ラベル)・粒うに(白ラベル) 各45g × 2本

- 賞味期間 / 360日
- アレルギ― / 卵



## 粒ぞろいのうにをお届け

アルコールに漬けた瓶詰めうには、明治初期、山口県下関市の<sup>むつれじま</sup>六連島での酒席で、小鉢のうにに酒がかかり、それがおいしかったことに端を発するといわれる。下関市岬の町に社を構える<sup>はなのちよう</sup>やまみのうには、旨みや風味、色つやが一段とよいのが特長。なかでも「粒うに」は代表的な逸品だ。

### 山口県 やまみ

昭和20(1945)年に食料品販売業を開始。昭和25(1950)年、うにの専門メーカーとして設立した。



兵庫県 善太

淡路島産フルーツ玉ねぎの栽培をはじめ、スープやドレッシングなどの加工品を製造・販売する。

フルーツみたいな玉ねぎは  
淡路島の大地からの便り

淡路島産 フルーツ玉ねぎ

申込番号 **13700**

常

10kg

※新玉ねぎ・熟成玉ねぎのいずれかでお届けします。  
ご指定はお受けできません。

- お届け期間/  
新玉ねぎ：4月上旬～5月下旬  
熟成玉ねぎ：7月上旬～12月中旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更  
になる場合がございます。

着日指定はできません



淡路島は、“オニオンロード”と呼ばれる道路があるほど、玉ねぎが特産の島。なかでも南あわじ市の海沿いで栽培している善太の玉ねぎは、甘くてジューシーなフルーツ玉ねぎだ。海藻エキスや有機肥料、ミネラルたっぷりの地下水を使って、肉厚でやわらかな玉ねぎを育てている。

美ら海から生まれた  
真っ白なミネラル塩



こだわりの「常温瞬間空中結晶製塩法」によって、沖縄の海水を結晶化させてつくったミネラル豊富な「ぬち(命)・まーす(塩) = 命の塩」。製造工場の内部に広がる真っ白な塩景色は、なかなか見ごたえあり。一般的な食塩と比べると塩分が25%低く、マグネシウムやカリウムを多く含んでいる。



3  
個入



2  
本入

沖縄県

ぬちまーす(命の塩)セット

申込番号 **13701**

常


ぬちまーす 250g × 3個、マイルソルト (携帯サイズポトル) 30g × 2本

ぬちまーす

平成9(1997)年、沖縄県うるま市で起業。「ぬちまーす」は、うるま市名産品のひとつに選ばれている。

つくり手は、  
自分たちが丹誠込めてつくったものを、  
どんなふう調理して食べているのだろう。  
その道に詳しいからこそ、  
そのおいしい食べ方を知っているのでは？  
そう思って、聞いてみました。

おすすめの  
食べ方が  
あるよー



椎茸の収穫は春と秋の年に2回。訪れたのは収穫後だが、貴重な1個を発見！次の収穫まで、じっくり大きくなあれ。

大分県

## 松岡椎茸

明治34(1901)年創業。先代である父から引き継いだ会社を兄弟3人で切り盛りする。代表は長男の保文さんで、次男の知幸さんは広報担当、三男の晴仁さんは製造責任者。

見た目は同じでも

椎茸にも個性があり

同じものは存在しない

「椎茸は雨が降る前に収穫するんですよ。雨が降ると気温と湿度がグッと上がって椎茸がすぐ大きくなるので、ゆっくりじっくり育っている肉厚のものを雨が降る前にとるんです」そう教えてくれたのは、松岡椎茸の松岡知幸さん。取材で訪れたのは、椎茸の最盛期を過ぎた5月中旬、今は原木を休ませている時期にあたるという。

大分県は、明治時代以降、椎茸の原木栽培に使うクヌギの植林に力を入れてきた。約15年かけて育てたクヌギを伐採し、約1メートルの長さに切って椎茸の種菌を植え付け、2年の月日をかけて栽培する。「うちは加工専門で、この山は椎茸の栽培をしている親戚のものです。スタッフは家族と親戚、近





「私は結構な雨男なので…。今日も雨ですみません」と申し訳なさそうに話す知幸さん。

椎茸は「どんこ」と「香信」の2種類がある。どんこは笠が厚く、香信は笠が薄いのが特長。写真はどんこ。



原木は直射日光が当たらず、風通しがよい場所に並べ、菌糸が伸びやすい環境を整える(写真は最盛期のもの)。

松岡さんオススメの  
椎茸レシピは  
次のページ!



大分産  
椎茸どんこ

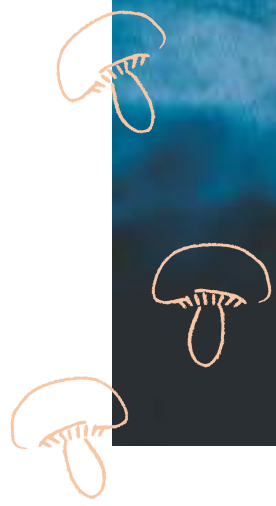
申込番号 **13702**

常

大分産原木乾椎茸どんこ 175g

●賞味期間/360日

所の方のみ。規模は大きくありませんが、加工のほとんどを手作業で、アットホームにやっていますよ」笑顔で話す松岡さんに、椎茸を専門に扱う人ならではのおすすめの食べ方を尋ねてみると、特別に作って教えてくれた。







## b しいたけのバター醤油 2人分

セカリ落といは椎茸の軸は裂いて、  
こんがり焼いてもおいしい。

**材料** ※椎茸は前日に水戻ししておく

- 原木乾椎茸「どんこ」40g  
※直径5~6cmのもの4~6枚
- バター 10g
- 濃口醤油、サラダ油、椎茸の戻し汁 各少々

### 作り方

- ①椎茸の軸を根元から切り落とす。
- ②椎茸の笠のあたりまで戻し汁を入れる。
- ③サラダ油を入れて中火で熱したフライパンに、  
②の椎茸を入れて蓋をする。※戻し汁の飛びはねに注意
- ④中火で4分、弱火で1分蒸し焼きし、火を止める。
- ⑤バターを切り分け、醤油と一緒に笠に入れる。蓋をして1分。余熱でバターが溶けたらできあがり。

#### 椎茸の水戻し

- 椎茸の汚れを軽く落とし、石突を2cmほど切る
- 水1Lにつけて戻す
- ※切った部分を下にして水につけると、だしが出やすい

## a しいたけのアーチチョ 2人分

パスタに和えたり、ごはんやチーズを加えて  
チーズリゾットにしたりも◎

**材料** ※椎茸は前日に水戻ししておく

- 原木乾椎茸「どんこ」20g  
※直径5~6cmのもの3~4枚
- オリーブ油 250ml (椎茸が3分の2浸かる程度)
- あさり (塩抜き済のもの) 100g
- ミニトマト 6個 ■ ブロッコリー 1房
- 塩 2つまみ ■ にんにく 1~2片 ■ 唐辛子 1本

### 作り方

- ①にんにくをスライスし、唐辛子はヘタを切り、種をとる。椎茸を4つに切り、ブロッコリーは椎茸と同じ大きさに切る。
- ②塩抜きしたあさり、ミニトマトをよく洗う。
- ③小鍋にオリーブ油、塩、にんにく、唐辛子を入れて弱火にかける。
- ④香りが立ち、全体がツツツとしてきたら椎茸を入れてざっと混ぜ、2分煮る。
- ⑤あさり、ブロッコリーを加える。あさりの口が開いたらミニトマトを加え、1~2分加熱したら完成。



朝霧の中で収穫された野菜はやわらかく甘い。「これ、かじらはる?」と差し出してくれた下漬状態のきゅうりは、強い塩味の奥に手づくりのやさしさが感じられた。

京都府

KYOZUKE

亀岡の野菜を素材に、樽や重石を用いた伝統的な製法で漬物を製造する。添加物を使わず、亀岡の風土を好んで活発に活動する乳酸菌により、乳酸発酵させた漬物は奥深い味わい。

亀岡の野菜が好き

同じ想いの後進へ

漬物を託す

亀岡で育つ野菜は、みずみずしい。標高100mの土地にはミネラル豊富な山水が流れ、朝には特有の霧が発生する。大正7(1918)年に創業した「京漬」は、もとは酒の量り売りを行っていた商家。酒の旨みが詰まった酒樽で、ぬか漬けをつくったのが始まりという。「おいしい漬物をつくるには、野菜が重要なんですわ」と、3代目の谷田敏行さん。近隣の農家と連携し、朝採れ野菜を惜しみなく使う。

後継者に悩んでいた頃、「僕に継がせてください」と名乗り出たのが、野菜の仕入れ農家のひとつである「すずめファーム」の江南陽平さん。有機栽培農法で手塩にかけて野菜を育てている江南さんを見ていた谷田さんは、申



定期的に混ぜることで乳酸菌が活発に。目と手をかけ、おいしい漬物生まれる。



谷田さんと江南さんのおすすめレシピは次のページだワン!

看板犬の  
奈々ちゃん



梱包なども手がける勤続35年のベテランスタッフさんが心強い。



## 京都のお野菜漬け 10種

申込番号 **13703**

蔵

きざみしば漬・みぶな醤油漬・養生漬・胡瓜のしば漬・なすのしば漬・一番だし京漬(にんにく入)・京たけのご醤油漬・京菜しば漬・胡瓜のからし漬・きざみすぐき 各 110g

- 賞味期間/60日
- アレルギー/小麦

し入れを受けることに。「大切に守られてきた漬物だから、若い人にも食べてほしくて、西洋野菜を使った新しい漬物にも挑戦中です」と江南さん。「KYOZUKE」という新たな屋号で、託された想いを胸に走り出す。



## ● 京漬物のカナッペ 2人分

発酵食品のおいしい出会い。  
洋風アレンジが新しい。

### 材料

- きざみしば漬、みぶな醤油漬、  
胡瓜のからし漬など、  
お好みの漬物 小さじ約1/2(お好みで調節)
- クラッカー 4枚(お好みの枚数)
- クリームチーズ 20g

### 作り方

- ① 漬物は汁気を切り、食べやすい大きさに刻む。
- ② 室温に戻したクリームチーズをスライスする。  
また、クリームチーズと①を混ぜてディップにする。
- ③ クラッカーにクリームチーズのスライスとディップ  
をそれぞれのせ、アクセントに漬物を添える。

京漬の3代目、かつ昭和の漬け人・谷田敏行さん(右)  
と、後継者のKYOZUKE代表・江南陽平さん(左)。



うましま



# やっぱり大好き、 甘いもん

おいしそうな

おやつを前にすると

思わずにんまりするでしょう？

おやつには、

人を笑顔にさせる

不思議な力があるのです。

さあ、ここからは

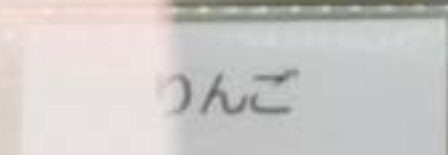
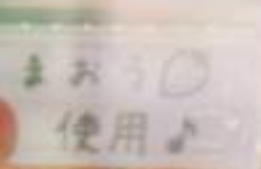
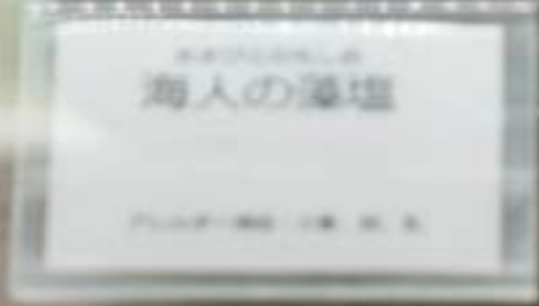
幸せいっぱいのおやつタイムが

はじまります。

抹茶

空口ママのみるく工房(→P.128)のショーケースには、  
いろいろな味の半分のどら焼き(=半どら)が並んでいる。







## 子どもたちにおいしくて安全なおやつを。 母の愛から始まった100%手づくりの味

「空口ママのみるく工房」のオーナー・空口薫さんが、先代の母から店を引き継いだのは2020年9月のこと。広島市佐伯区湯来町の国道433号沿いにある、赤いひさしが目印のかわいい店だ。

店を継いで一年あまりというが、訪れて印象的だったのは、スタッフが笑顔にあふれていたこと。仲良し4人組で開いた店かと勘違いするほど、スタッフみんながよく笑い、店は明るい雰囲気に含まれていた。

「この近くにあるサゴタニ牛乳の牛乳を使って、母がミルクジャムをつくったのが工房の始まりです」と空口さん。地元産牛乳のミルクジャムは評判を呼び、今ではこの牛乳を使った生クリームがたっぷり入った手作りの半どらも人気の商品だ。ふわっとしたその口あたりは、誰の顔も笑顔にさせる力がある。

②サゴタニ牛乳の牛乳を長時間煮込んでつくるミルクジャムは、ロングセラーのヒット商品。③サゴタニ牛乳は、店の味をつくるのに欠かせない存在。④天気の良い日は外のベンチで味わうのもおすすめ。



①空口ママのみるく工房から車で約5分のところにある、サゴタニ牛乳の牧場。湯来町の山々と豊かな自然に囲まれ、牛がのんびり草を食む。のどかなその風景に癒やされる。

No.001

広島

空口ママのみるく工房  
空口ママの半どら

申込番号 **13704** **凍**

ミルク・小豆・抹茶・ナッツ・塩・ラム  
レーズン・チョコ・チーズ各2個

・賞味期間/30日  
・アレルギー/卵・乳・小麦





空口薫さん(右)とスタッフの皆さん。はにかみながら撮影に応じてくれたが、その間もずっと笑顔。



やさしい甘さに  
、じわじわほろこり。

つまみもは  
無敵



しみ  
しみ

鳴門金時を手作業で切ることにより断面に凹凸ができ、糖蜜がたっぷり絡む。

鳴門金時の旬に合わせて製造する季節限定品ながら、店の看板商品になるほどの人気ぶり。

No.002  
徳島

鳴門金時の濃厚な味をシンプルに、贅沢に

創業から90年以上、和菓子をつくり続ける栗尾商店の代名詞ともいえる菓子が、「鳴門 うず芋」だ。鳴門海峡のミネラルを豊富に含んだ砂地で育った鳴門金時は、さつまいもの中でも香りと風味が抜群。この鳴門金時を職人が丁寧に切り分けてふかし、はちみつをベースに継ぎ足しながらつくった秘伝の糖蜜をかけて、鳴門うず芋ができあがる。その一枚はしっかりとした厚みがあり、しっとりした食感で食べごたえも十分。温かいお茶やコーヒーを煎れて、素材がもつ味わいをじっくり楽しみたい。



こっぴょ  
おいしいですよ

栗尾商店  
鳴門 うず芋

申込番号 **13705**

常

250g × 6袋

- 賞味期間 / 50日
- お届け期間 / 10月上旬~4月下旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。



6  
袋入

南九州の農場で育てたさつまいもが団子に変身



芋屋長兵衛では、さつまいもつつぶ餡の絶妙なハーモニーが楽しめるプレーンが人気No.1。



黒糖、よもぎなど全5種がそろ。アツアツに温めて食べるのがおすすめ。

No.003  
熊本

「いきなり団子」は、小麦粉を練って伸ばした生地に輪切りのさつまいもと餡を包んで蒸した熊本の郷土菓子。いきなりとは熊本の方言で簡単・手軽・直接などの意味があり、突然客が来ても簡単につくってもてなせることが名の由来の一説になっているという。

菓子製造のコウヤマが手がける「芋屋長兵衛のいきなり団子」は、南九州の農場で育てたさつまいもを使う。九州産の小麦粉でつくる自家製のモチツとした生地がさつまいもと餡をやさしく包み込み、素朴な甘さが口いっぱい広がる。

南九州産さつまいもと北海道産小豆を包んでひとつひとつ手づくり

芋屋長兵衛  
熊本いきなり団子22個セット

申込番号 **13706** 凍

プレーン 約80g × 6個、紫芋・よもぎ・黒糖・さくら 各約80g × 4個

- 賞味期間 / 90日
- アレルギー / 小麦





きめ細かで、あと口のよいアイスには、  
高知県産の素材を使用。

No.004  
高知

メイドイン土佐の無限の可能性に出会う

「われわれは大量生産が苦手ですが、ひとつひとつ想いを込めた商品づくりを得意としています」と話すのは、高知県の素材でアイスをつくる高知アイスの代表・浜町文也さんだ。

柑橘をはじめ、恵まれた高知県の山や畑、海の幸の中から選りすぐりの素材をアイスに加工。牛乳や生クリームは安心・安全な国産のものを使い、 unnecessary 添加物は使わず加水をせず、ただひたすらまじめにつくる。そうしてできあがったアイスクリームは、口に入れた瞬間、えもいわれぬ幸せの味がとろけだす。

### 高知アイス いのいちごアイス

申込番号 **13708** **凍**

115ml × 12個

- アレルギー／乳



12  
個入

### 高知アイス 四万十の栗アイス

申込番号 **13707** **凍**

115ml × 12個

- アレルギー／卵・乳
- お届け期間／10月上旬～3月下旬

四万十産の栗が入った  
期間限定フレーバー



12  
個入



おにんに入り、  
紅茶といっしょにね

青森県産りんごの果肉が入ったマドレーヌやパイなど3種。どれから食べようか？



弘前市郊外にはラグノオの契約農園があり、りんごの味がよいと評判。

No.005

青森

ラグノオは青森を拠点に東北地方で86店舗を構える和・洋菓子の老舗。創業は明治17(1884)年、小さな駄菓子屋から始まり、店はいつも楽しい笑い声に包まれていたという。

時代は変わり、駄菓子屋からシヨップへ、子どもからファミリーへ形態や客層が変わっても、ラグノオのコンセプトは変わらない。食べることに愛を注ぎ、味と食の文化を通して快適な生活の創造を目指している。

ラグノオのりんごのスイーツは、バラエティ豊かな品ぞろえで現代でも客を楽しませている。

### ラグノオ りんごのスイーツ

申込番号 **13709**

パティシエールの森のマドレーヌりんご約55g × 7個、パティシエのりんごスティック約70g × 6個、旅さち5枚 × 3箱

- 賞味期間/45日
- アレルギー/卵・乳・小麦

3  
箱入

常



7  
個入



6  
個入



ラグノオ自慢の  
りんごスイーツが  
いっぱい!



店の代表商品ともいえるかすてら(右)とプリン(中)に、  
烏骨鶏のチキンパウダーをまぶしたラスク(左)。



代表の石原千照さん(中央)  
と専務の北野真堂さん(左)、  
飼育担当の松島さん。

稀少な烏骨鶏卵を贅沢にもたつぷりと

No.006  
岐阜

通常の鶏が年間250から300の卵を産むのに対し、烏骨鶏は年間約40個程度しか卵を産まないという。その卵はミネラルやビタミン類を多く含み、栄養価がとても高いといわれている。この稀少な烏骨鶏卵を使った菓子を展開しているのが烏骨鶏本舗だ。

烏骨鶏本舗では4500坪の広大な敷地で、1万6000羽の烏骨鶏を飼育している。そして産まれる卵の黄身は、ひときわ輝く濃い黄金色が特長だ。烏骨鶏本舗のかすてらやプリンなどが持つ豊かな風味とコクは、この卵から生まれている。

### 烏骨鶏本舗 烏骨鶏色彩セット

申込番号 **13710**

常

烏骨鶏王妃のプリン75g×4個、煌かすてらプレーン225g、烏骨鶏ラスク150g

- 賞味期間/45日
- アレルギー/卵・乳・小麦



カラメルソースが  
付いています

4  
個入





素朴な見た目とは裏腹に存在感はバツグン



もっちりとした食感で、噛むほどによもぎの風味を感じる。後味はあっさり。

No.007  
鹿児島

鹿児島県・屋久島で地域密着の菓子店を営む新月堂菓子舗。店を任されている2代目は地産地消にこだわった菓子づくりを心に刻み、日々取り組んでいる。その菓子のひとつ、「屋久島のよもぎだんご」は、古来より屋久島に群生する自然のよもぎを練り込んでつくられる。お餅のようにやわらかな食感で、ふんわりとよもぎの風味を感じるだんごは、よもぎ特有のほろ苦さの中にもやさしい甘さがある。シンプルで控えめなフォームの中に、屋久島のよもぎの生命力が息づいている一品だ。

新月堂菓子舗  
屋久島のよもぎだんご

申込番号 **13711** 凍

14個

•賞味期間/60日



14  
個入

ひとつずつ  
個包装なので  
食べやすい

## りんごジュースで旅をしよう🍏



りんごの個性は一筋縄ではいかない。でも、だからこそ楽しいんだとか。

ラベルはイラストレーターの100% Orangeさんが手がけているそう。100%りんごジュースと100% Orangeさんのコラボがユニーク。

No.008  
山形

豊穡なりんご・ワールドへ、ようこそ

気温の寒暖差が激しい山形・最上地方で青果や加工品の製造・販売を行う、りんごりらっば。果樹園には酸味や甘み、食感などが異なる20種以上のりんごがすくすくと育っている。自然環境や収穫時期など、そのときどきで違うりんごの個性を楽しみながらつくるジュースは、ラベルに描かれた手描きのイラストにもかわいい個性があふれている。化学農薬を極力使わず、環境負荷が少ないりんごの栽培を実践するなど、かわいだけじゃなく、未来をきちんと見据えた持続可能な農業にも取り組んでいる。

### りんごりらっば 自家農園のりんごジュース詰合せ

申込番号 **13712**

常

180ml×9本 ※商品はふじりんご・さんさブレンド・ほくとブレンド・紅玉ブレンド・青りんごブレンドの中から、りんごりらっばのおすすめでお届けします。

- 賞味期間 / 720日
- お届け期間 / **3月上旬～11月下旬**

アソートで  
どれが入るかは /  
お楽しみ!



計  
**9**  
本入



あの人に  
花束を  
贈ろう



きれいに咲いたバラに、スタッフも笑みがこぼれる。美しい花は、それだけで人を幸せな気持ちにしてくれる。きっと、この幸せな気持ちがつくる人から贈る人へ、贈る人から受け取る人へリレーされていくのだろう。

Special  
山口

「大切なあの人に贈りたい」  
その気持ちに、寄り添いたい

山口県柳井市ののどかな田園の中に建ち並ぶビニールハウス。その中で太陽の光をいっぱい浴びて、すくすくと育っているのが、ホシファームが手がけるバラだ。鮮やかな真紅やピンクのバラをはじめ、パステルピンクやオレンジ、黄色など、ハウスの中は色とりどりのバラが咲き誇る。

「人生を豊かにするために、誰もが輝ける場所でありたい」とはホシファームが目指すところ。誰もが輝ける、それはつまり、バラを贈る人、贈られる人はもちろん、バラを育てるスタッフも生き生きと輝いてほしい。そんな願いが込められているのだろう。

スタッフは、花の扱いになれたベテランが中心。「バラってやっぱり特別な花でしょう。なかなかもらう機会も贈る機会もない。そのままの機会に『いい花をもらえた』と嬉しかったら、そりゃうれしだよね」と、スタッフのひとり、兼重さんが笑う。

スタッフにとって、手にかけて花は我が娘も同然。「ええところに嫁にいつてほしい」と思いながら、今日も花を慈しみ、育てている。

01. 広いハウスをくまなく歩いて、花の手入れを行う。02. さまざまな色を組み合わせて花束をつくり、産地直送で送っている。03. この道25年以上のベテランスタッフ、西本正和さん(右)と、兼重正明さん(左)。



## ホシファーム バラ花束ミックス 18本

申込番号 **13713**

常

バラ(ミックス)×18本、栄養剤10ml(50倍希釈タイプ)・お手入れのしおり付

※写真は開花時のイメージです。 ※オリジナルデザインの配送箱に入れてお届けします。 ※植物につき、色・形・大きさに個体差がある場合がございます。 ※色、品種のご指定はお受けできません。 ※季節によっては冷蔵便でお届けします。 ※北海道・沖縄及び一部の遠隔地・離島など、お届けできない地域がございます。





うましま

# 【うましまの使い方】

STEP

1

## 商品を選ぶ

カタログ掲載商品の中から、  
お好みのものをお選びください。



### 商品個数

### 商品名

### 商品内容

お届けする商品の種類・量・数などを表示しています。

### 賞味(消費)期間

商品に表示されている保存方法で保存したときに、おいしく食べられる期間です。ただし、生鮮食品(魚介類・農作物・果物類など)については、商品の特性上、賞味(消費)期間は表示していません。

### 特定原材料 7大アレルゲン

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む商品には、該当のアレルゲンを表示しています。

### 注意事項

- 生産時期や収穫時期が限定されているもの
  - 天候不順や天災などで、やむをえず出荷時期やお届けの指定日などが遅れる可能性があるもの
  - 生産量に限りがあるため、早期に終了する可能性があるもの
  - 生産量に限りがあるため、商品内容を変更させていただく可能性があるもの
  - 賞味(消費)期間が短いもの
- 等については、ご注意ください。また、記載していることとして表記しています。

3  
本入



### 季節のジャム

申込番号 **12345**

152g × 3本

- 賞味期間 / 240日
- アレルギー / 乳
- お届け期間 / 8月下旬~9月上旬

※天候等の事情によりお届け期間が変更になる場合がございます。

着日指定はできません

### 申込番号

ハガキ・パソコン・スマートフォンのいずれでも、申込むときに必要な番号です。間違いがないようにご記入ください。

### 配送温度帯

- 常 常温でお届けします。
- 蔵 クール便・冷蔵でお届けします。
- 凍 クール便・冷凍でお届けします。

### お届け期間

生産時期や収穫時期が限定されているものは、お届けする期間を表記しています。なお、天候不順や天災などで、やむをえず出荷時期・お届けの指定日・商品内容を変更させていただく場合もございます。

### 商品情報の見方

※左の商品情報は、説明のためのサンプルです。

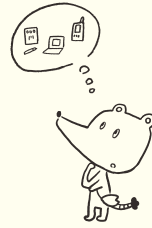


STEP

2

## 申込む

ハガキ、パソコン・スマートフォンのいずれかの方法で、お申込みください。



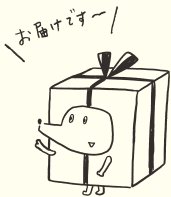
※お申込みには有効期限があります。期限を過ぎた商品の申込みはお受けできませんので、予めご了承ください。  
※お届け期間が限定されている商品がございますので、ご注意ください。

STEP

3

## 商品が届く

2週間前後でお選びいただいた商品をお届けします。



### お申込み「ハガキの場合」



付属の「ご希望商品お申込みハガキ」に必要事項を記入し、有効期限までにご投函ください。

### お申込み「パソコン・スマートフォンの場合」



下記URLを入力するか、上記QRコードを読み込んでアクセスし、左記に従ってお申込みください。



インターネットで  
お申込みいただくと  
より早くお届けできます。

- 1 付属の「ご希望商品お申込みハガキ」に記載のログインIDとパスワードを入力します。
- 2 5ケタの申込番号、お届け先情報を入力します。
- 3 お届け希望日を入力します。  
※お届け希望日は、お申込み日より2週間目以降のお届け日をご入力ください。
- 4 確認ボタンを押して、入力した内容をご確認ください。  
※注意事項がある商品右ページの「注意事項」の項目をご参照ください。選んだ方は、その内容を今一度ご確認ください。
- 5 申込みをするボタンを押して、お申込みは完了です。

<https://ad-e.jp/choice/>

ディレクション・デザイン  
寺下のぞみ

写真

Life Market (藤本遥己、大野方裕)、  
寺下のぞみ  
※一部を除く

取材・文

安井直美、谷本由加里、浅井ゆかり  
※一部を除く

イラスト

セキサトコ、たかまつかなえ、  
饅頭 very much、吉田ユウスケ

DTP

向井田 創

構成・編集

安井直美



クークーさん

趣味は旅先でおいしいものを探すこと。  
いつもどこでもおいしいものが食べられるようにバッグに箸とスプーンを入れて持ち歩いている。好きなことは食べて寝ること。温泉も好き。

## ご利用に際してのご注意

- ◎ハウメッセ ギフト券は、カタログに記載されているカタログ名・コース名とハウメッセ ギフト券の券面に記載されているカタログ名・コース名が同一でない場合、商品のお届けができませんので、ご投函の前に必ずご確認ください。
- ◎券面に証券番号の印字がないものは無効です。
- ◎商品のお届けは、投函された券の到着後1~2週間前後です。ご投函から一か月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。
- ◎商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。
- ◎紛失されました場合、再発行はお受けいたしかねます事を予めご了承ください。
- ◎ハウメッセ ギフト券ならびにその証券番号等に関する偽造、変造、無断複製、盗難、毀損または滅失等につきましては、当社はその責任を負いません。保管には十分ご注意ください。ようお願い申し上げます。
- ◎ハウメッセ ギフト券は、現金ならびに他の券種類とのお引換はできません。
- ◎お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。
- ◎お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。
- ◎お届け期間が限定されている商品がございますので、ご注意ください。
- ◎天災などやむを得ない事情により、ご希望日にお届けできない場合がございます。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。
- ◎カタログの写真は、イメージおよび盛り付け例です。
- ◎予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。
- ◎運送事情により配達制限がございます。(商品によってお届けできない場合がございます)
- ◎年末年始、お盆、GWは、お店休業のためお届けできません。
- ◎中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。予めご了承ください。

## 商品の返品・交換について

### 【当社理由の場合】

商品の不良等、当社理由の場合は、無料引取交換をいたします。  
お客様センターまでお電話ください。

### 【お客様理由の場合】

返品送料については、お客様負担となります。


### 【次の場合は、返品交換がお受けできません】

- ① ご使用済の商品
- ② お客様の元で、キズまたは汚損が生じた商品

※いずれの場合も不良品を除きます。

## 問い合わせ先

ハウメッセお客様センター

 **0120-771-162** 平日10時~17時  
(土・日・祝・年末年始・お盆・GW休み)

### 【発行会社】

## 株式会社アデリー

〒742-0021 山口県柳井市柳井 11171 番地 1



日本全国のおいしいもの  
みんなに  
食べてほしいな

