

うまいものを探して島国をめぐる

UMASHIMA

心においしい食のえらべる贈りもの

おいしいものをつくり出す
「人」の「想い」に触れる旅

特集

美しい村

東北はさびい。

んでも、

人はあつたげえ

ゆるやか、

おだやか、

ほかほか瀬戸内

人がくる町

うまい！も集まる

ああ、そろそろ

あれがおいしい

時季だねえ

ずっと飽きない。

ずっと好き。

ごはんはすごい！



小鳥小鳥、分るほど。
小鳥小鳥、へい～



うまいものを探して島国をめぐる

UMASHIMA

002 PROLOGUE

004 うまじまの使い方

006 **1品選べるコース**

道のふもとにたたきつめた町やみ宿のあじ味、
文房をまいて作ると作ると季節の味は自然からも届く

021 **2品選べるコース**

022 美しい村のうまいもん

044 東北はさびい。
んでも、人はあったげえ

056 ゆるやか、おだやか、
ぼかぼか瀬戸内

072 人がくる町うまい！も集まる

094 ああ、そろそろあれがおいしい時季だねえ

109 潮風便にのってやってきたのは、お魚だ！

117 生きものと暮らすいのちのリレーをつなげる

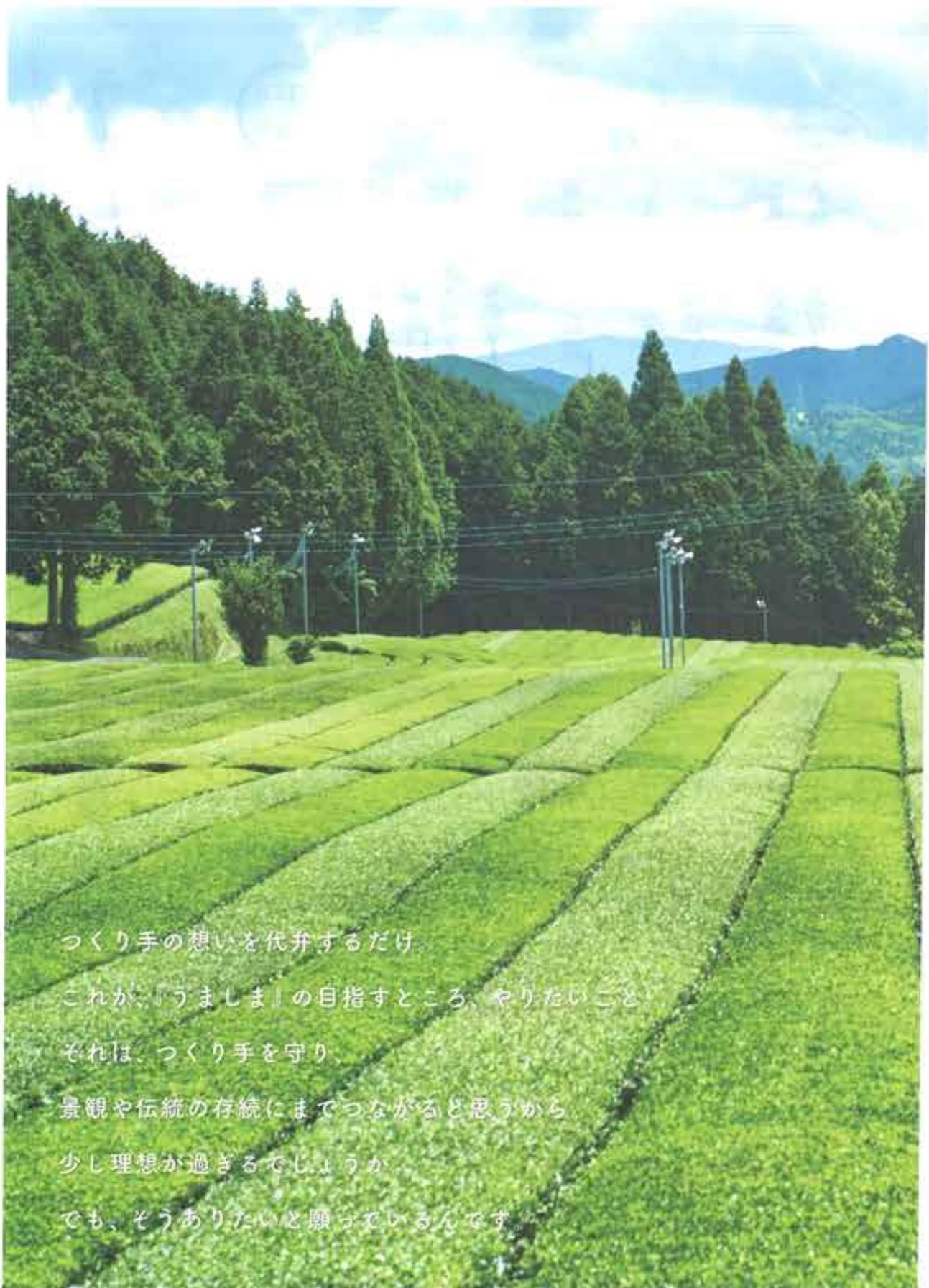
129 ずっと飽きない、ずっと好き。
ごはんはすごい！

135 搾りたて、産みたて。新鮮だからの味になる

143 そろそろ午後3時。
にこにこの素、おひとついかが？



PROLOGUE



つくり手の想いを伏せするだけ。
これが、『うましま』の目指すところ、やりたいこと。
それは、つくり手を守り、
景観や伝統の存続にまでつながると思うから。
少し理想が過ぎるでしょうか。
でも、そうありたいと願っているんです。

うましまの使い方

STEP
1

選ぶ



1品選べるコースまたは
2品選べるコースの

いずれかのコースの中から、
お好みのものをお選びください。

違いは商品の選べる数です。

7~20ページの
中から

1品選べるコースならば、
ひとつお選びください。

22~160ページの
中から

2品選べるコースならば、
ふたつお選びください。

商品情報の見方



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交換はお受けできませんので、あらかじめご了承ください。
※お届け期間が短縮されている商品もございますので、ご注意ください。

STEP
3

届く

約2週間で

お選びいただいた商品をお届けします。

「どろろ」



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。

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。

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週間以内のお届け日を入力ください。

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」の項目を参照ください)を
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://www.ad-e.jp/choice/>

1品選べるコース

次のページから20ページまで

1品選べるコースです。

お好みのものを

ひとつお選びください。

海の恵みをいただく。
母なる海に、
感謝をしながら

CHOOSE ONE THING



宮城県気仙沼市は

サメの水揚げ日本一を誇り、フカヒレの産地として有名だ。この地で親子三代にわたりフカヒレと関わってきた

石渡商店の自慢は、形がくすれにくい独自の加工技術だという。

石渡商店は、東日本大震災のわずか1年半後には新工場を稼働させたが、その理由もフカヒレと関係していて、「加工場がなければ、サメを積んだ船がほかの港に持って行ってしまう。これを食い止めたかった」と三代目の石渡久師さんは話す。そして今、気仙沼は変わらずフカヒレの町として有名であり、石渡商店では技術と味が引き継がれ、バトンはつながっている。



サメのうまみと
コラーゲンが
あふれ出す！



紅焼姿煮

1品選択申込番号 **14401** 

ふかひれ120g、煮込み用たれ320g、片栗粉20g

▶賞味期間：180日
▶アレルギー情報：乳・小麦

兵庫県香住で、カニを中心とした魚介類を加工販売しているハマダセイの目利きが選んだズワイガニは、脚が長く甘みのある身が特長。鮮度を損なうことなく、高度な加工技術で急速冷凍するから、獲れたての味わいが楽しめる。栄養を蓄えて引き締まった身は格別で、甘みが口に広がる。言葉では言い表せないおいしさだ。



CHOPSE ONE THING



料理済かに しゃぶしゃぶセット

1品選択申込番号 **14402**

生剥きズワイかに(脚定・殻爪 各400g)、ぼん酢200ml、だし150ml

- ▶賞味期間：30日
- ▶アレルギー情報：小美・かに



あわび・さざえ詰合せ

1品選択申込番号 **14404**

あわび(国産)約350g(約2~3個)、さざえ(三重県産)約700g(約6~10個)

- ※賞味期間はすぐにお召し上がりください。
- ▶お届け期間：1月中旬~9月中旬
- ※生鮮品のため、必ずご自宅の日程を配達希望日にご記入ください。(ご投函日より遅くは発送の日付をご記入ください。)こちらの商品は発送からお届けまで冷蔵が必要なため、北海道・沖縄・離島にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。



伊勢えび2尾詰合せ

1品選択申込番号 **14403**

伊勢えび(国産)約200g×2尾

- ※賞味後はすぐにお召し上がりください。
- ▶アレルギー情報：えび
- ▶お届け期間：10月中旬~4月下旬
- ※生鮮品のため、必ずご自宅の日程を配達希望日にご記入ください。(ご投函日より遅くは発送の日付をご記入ください。)こちらの商品は発送からお届けまで冷蔵が必要なため、北海道・沖縄・離島にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。

なうまみを心ゆくまでご賞味あれ。



「海産物の宝庫」と言われる伊勢志摩より、透明な海と、澄んだ空気が、おいしい海産物を我々に届けてくれる。「男海士」の一面を持つ浜口社長が、市場で目利きした「海のものぐみ」。縁起物の伊勢えびは、ふりふりとした身にギュッと甘みが詰まっている。その歯ごたえ、豊かな



対馬産 あなごしゃぶセット

1品選択申込番号 **14406**

対馬産天然あなご380g(30cm皿)、しゃぶしゃぶ用2倍濃縮スープ600ml、ポン酢95ml、もみじおろし16g×2、乾燥ねぎ1g×4

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：小麦



日本海の西に浮かぶ長崎県対馬。島の西側にある特定海域は水深が深く、海中は岩場と砂泥地である。この生息地に最適である。エサも豊富で脂のつた立派なあなごが育つという。



北海道産限定 開きものセット

1品選択申込番号 **14405**

開きさんま2尾、なめたがれい1枚、ほっけ開き1枚、こまい200g、ししゃも(オス)5尾

- ▶賞味期間：90日

北海道は周辺海域が世界3大漁場と呼ばれ、寒流と暖流がぶつかり、海底から栄養分を多く含んだ海水が海面まで上昇して行く。だから、おいしい魚介が生まれるのだ。



下関 ふく詰合せ

1品選択申込番号 **14407**

マフグ刺身120g、マフグちり用300g、とらふく皮刺50g、ふく白子豆腐160g、ひれ酒用とらふくひれ5g、びん酢150cc、もみじおろし3g×8

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：乳・小麦

三方を海に囲まれ、中国山地から流れ出るミナトが海に注ぎ、豊かな漁場を誇る山口県には、「山口県発祥」と呼ばれる海の幸が数多く存在する。「車えびの養殖」、「アルコール漬け瓶詰めウニ」も山口県が発祥の地であり、また時の総理大臣・伊藤博文公のひと声で、ふくを食す先駆けの地ともなった。そんな山口県生まれの本場の味をお届け。

CHOOSE ONE THING



うに瓶詰めセット

1品選択申込番号 **14410**

黄金粒うに110g、やまみ粒うに110g×2本

- ▶賞味期間：360日



笠戸島とらふくちりセット

1品選択申込番号 **14409**

とらふく切身・あら計500g、特製スープ、もみじばん酢、ふくひれ5枚

- ▶賞味期間：90日
- ▶お届け期間：10月上旬～3月下旬
- ▶アレルギー情報：乳・小麦



秋産産 天然活車えび

1品選択申込番号 **14408**

約540g(20尾～24尾)

※到着後はお早めにお召し上がりください。

- ▶アレルギー情報：えび
- ※生鮮品のため、必ずご自宅の冷蔵庫を24時間以内に冷却してください。(ご到着日より凍結以降の日付をご記入ください。)これらの商品は物流からお届けまで時間がかかるため、北海道・沖縄・離島にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。

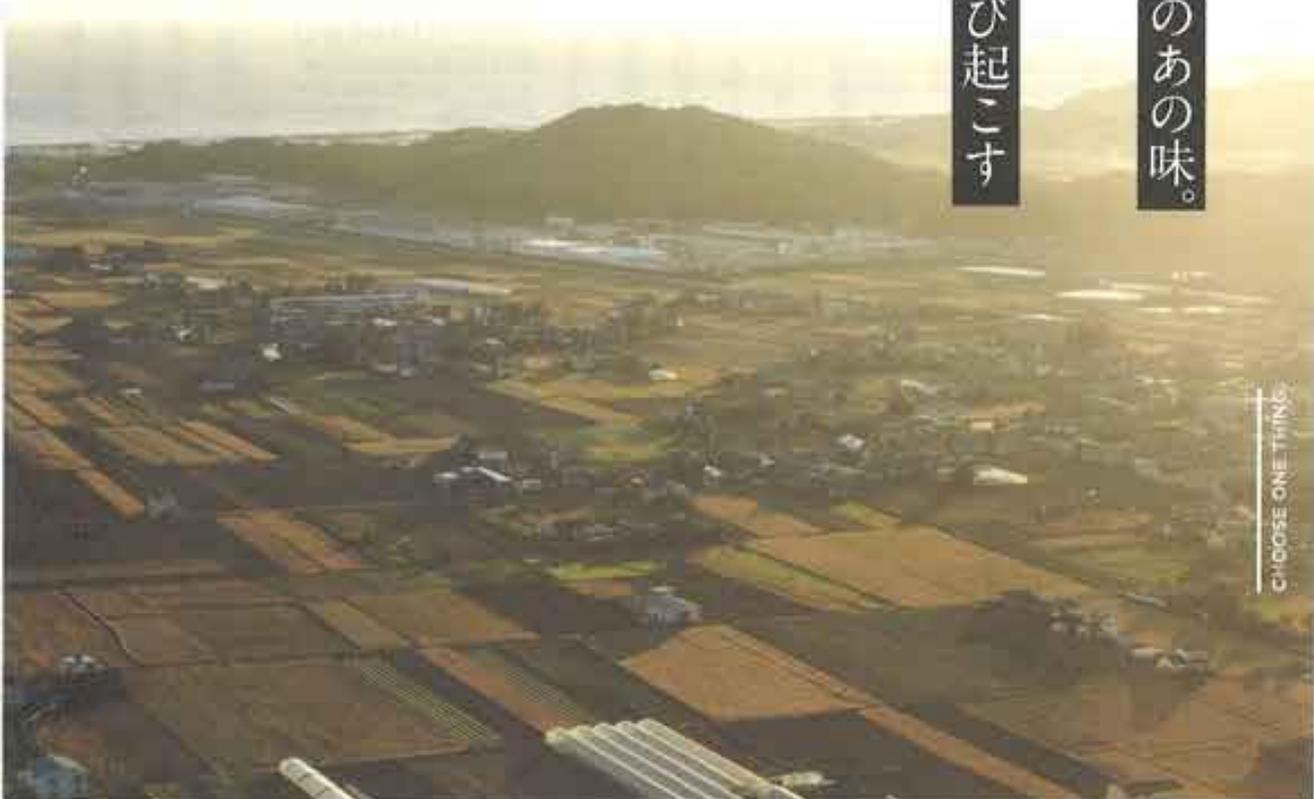
新鮮なうちに
そのまま
食べるのが最高

あの町のあの店のあの味。

味の記憶は

思い出までも呼び起こす

CHOOSE ONE THING.



③

うまみを凝縮。
あっさりとした中にも
コクがあって奥深い。

京都 円亭 すっぽんスープ

1品選申込番号 **14411**

すっぽんスープ450ml×3本

- 賞味期間：180日
- お届け期間：3月上旬～6月下旬、9月上旬～10月下旬
- アレルギー情報：卵・小麦

※ご注文からお届けまで、遅くなる場合がございます。

数量限定です。

壮と美容によしとされるすっぽん料理。だしにうまみが凝縮され、コラーゲンたっぷりでありながらまろやかで、意外にクセのない上品な味を醸し出す。この「すっぽん」の身入りスープ、お吸いものによし、雑炊で楽しむのもこれまた最高だ。



京都市内で料理店「円亭」を構える福室さん。おもてなしの真心と味へのこだわりを持って長年この地で店を営んでいる。古来より滋養強



日本有数の鯨・

鯨の水揚げ高を誇る焼津港にある「山政」は、創業100余年の伝統と技で新しい味を創造して

いる。天然本鯨の中トロの部分に炭火焼の技術を駆使して豪快に焼き上げた「本鯨あぶりトロ」。表面は炭火の香りがするが、中はレアな刺身のうまさも味わえる。たれに漬けて温かいごはんには盛り合わせ、本鯨あぶりトロ丼の完成だ。

あぶりトロは本わさびとの相性抜群！



山政 本鯨あぶりトロ

1品選択申込番号 **14412**

本鯨あぶりトロ440g、特製たれ90ml、本わさび×1本

- 賞味期間：30日
- アレルギー情報：小麦



知る人ぞ知る高級みの逸品

湊屋藤右衛門 煮あわびセット

1品選択申込番号 **14413**

本煮あび1粒90g、煮たれ200g

- 賞味期間：20日
- アレルギー情報：小麦



創業400有余年の伝統の手法を変えることなく引き継ぎ、ひとつずつ手づくりで丁寧に仕上げた煮あわびには、生のあわびの本来のうまみがそのまま活かしている。一子相伝の手法で仕上げた高級珍味。豊潤な味わいとやわらかな歯ごたえのあわび、そして磯の香り豊かな肝は、酒の肴として最高だ。



日本有数の鰻生産地である、三河地方の養鰻池を中心に養殖された「活うなぎ」を、

熟練した職人が1尾ずつ手に取り、良質なものをだけを厳選。うなぎ本来のうまみを引き立たせる特製の蒲焼きのたれで丁寧に焼き上げた、うなぎ割烹「二領」の蒲焼きは、味と技がつくる自慢の逸品だ。

ふっくらと焼きあげたうなぎを、香りとコクのあるたれで

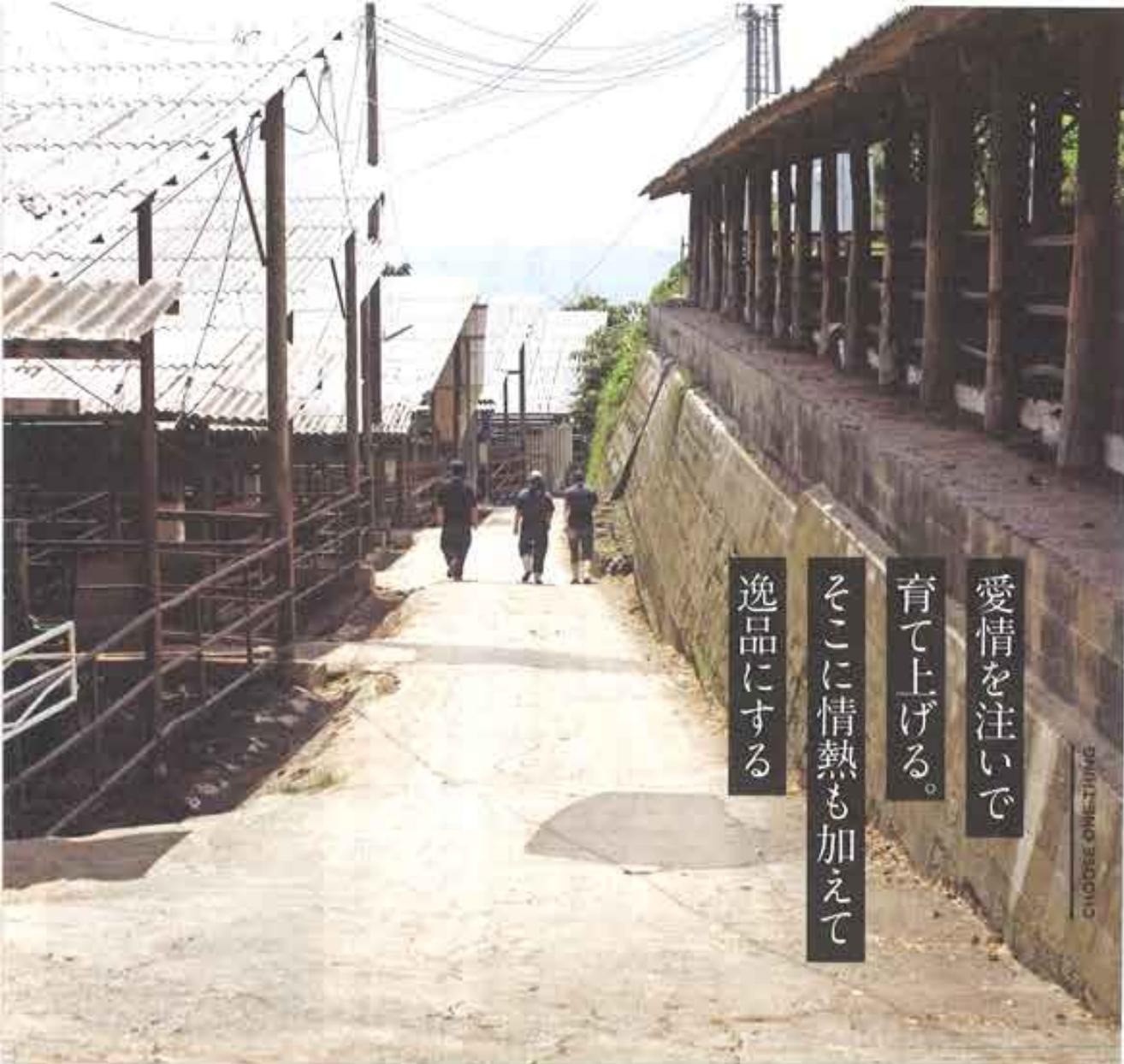


うなぎ割烹「一領」特製蒲焼

1品選択申込番号 **14414**

本蒲焼100g×5串、山椒×5、特製蒲焼のたれ50ml×2

- 賞味期間：60日
- アレルギー情報：小麦



CHOOSE ONE ITEM

愛情を注いで

育て上げる。

そこに情熱も加えて

逸品にする

なかやま牧場の牛たちは、快適な南向きの牛舎で、自然豊かな環境の中、育てられている。牛舎は昔の電柱を再利用した木製。これは、鉄製よりもあたりがやさしいだろうという考えから。また、牛の健康管理にと、薬になる植物までも育てているという。なによりも重要なのは、牛を大切に、丹精込めて飼育すること。方法論だけではない、気持ちの部分をやさしい味をつくり上げていくのだ。神石牛は味に定評があり、口に含むとジュワーっととろけるようなまろやかさが魅力だ。



広島県産
神石牛ローススライス
(すき焼き用)

1品選択申込番号 **14416**

600g

▶賞味期間：180日



広島県産
神石牛肩ロース焼肉

1品選択申込番号 **14415**

500g

▶賞味期間：180日



厳しい気候に耐えてきた根気強い人間性が育む自慢の米沢牛。吾妻・飯豊・朝日連峰の高い山々に囲まれた米沢盆地は、寒暖の差が激しい盆地特有の気候。山々からわき出る清らかな水と、澄んだ空気、そして家族同様に飼う牛を扱う人情と結びつきが、優れた肉質をつくり上げた。

米沢牛黄木では、大正12年より代々受け継がれてきた門外不出の目利きの技で、数ある米沢牛の中から、さらに肉質を見極めていく。米沢牛独特の深みのある味わいと、とろけるようなやわらかな食感は絶品のうまさである。



米沢牛黄木
サーロインステーキ

1高選択申込番号 **14420**

サーロイン2枚(計260g)

▶賞味期間: 30日



米沢牛黄木
肩ロースしゃぶしゃぶ

1高選択申込番号 **14419**

肩ロース肉400g

▶賞味期間: 30日



米沢牛黄木
肩すき焼

1高選択申込番号 **14418**

肩肉500g

▶賞味期間: 30日



米沢牛黄木
肩焼肉

1高選択申込番号 **14417**

肩肉500g

▶賞味期間: 30日



松阪牛
ももすき焼き

1高選択申込番号 **14422**

500g

▶賞味期間: 30日



厳選された飼料での行き届いた管理があつてこそ生まれるもの。甘く深みのあつる上品な香り、そしてコク、とろけるようなおいしさはまさにその名にふさわしい味わい。

江戸時代、但馬から紀州の農村に連れて来られ、成長した後に松阪地方へと入ってきたのが、松阪牛の始まり。
厳選した子牛を、長期に渡り1頭1頭手塩にかけて肥育。未経産の黒毛和種の雌牛が「松阪牛」となる。牛の食欲増進のために与えるビールや焼酎でのマッサージは有名で、「芸術的な霜降り」「肉質のやわらかさ」「脂肪分の甘味、風味」は、愛情たっぷり、厳選された飼料での行き届いた管理があつてこそ生まれるもの。甘く深みのあつる上品な香り、そしてコク、とろけるようなおいしさはまさにその名にふさわしい味わい。

松阪牛 ももバラ焼肉

1高選択申込番号 **14423**

ももバラ 各200g

▶賞味期間: 30日



松阪牛 ももしゃぶしゃぶ

1高選択申込番号 **14421**

500g

▶賞味期間: 30日





名古屋コーチン鍋セット

1品選択申込番号 **14424**

名古屋コーチンぶつ切り400g、名古屋コーチン切身240g×2袋、名古屋コーチンつくね300g、名古屋コーチンつみれ300g、名古屋コーチンスープ600g

- ▶賞味期間：30日
- ▶アレルギー情報：卵・乳・小麦

日本三大地鶏のひとつとして知られる純系名古屋コーチン。名古屋コーチンの生みの親とされる尾張藩士、海部壮平・正秀の兄弟は、養鶏法や品種の改良を教えてくれる人も参考書もない時代に、血のにじむような努力を繰り返して名古屋コーチンをつくり出した。日本の近代養鶏史の第1ページを飾る国産実用品種第1号の名古屋コーチンは、明治の後半から大正にかけて「ニワトリ」の代名詞にうたわれたほど。

独特の「コクと歯ごたえ」が特徴で、その肉質は赤味を帯びて弾力性に富み、香りのよい脂肪があって、歯ざわりが良く、いわゆる「コク」のある味だ。



CHOOSE ONE THING

赤身肉でも霜降りがはいりやすくとてもやわらかい肩ロース



スギモト 国産黒毛和牛 すき焼き

1品選択申込番号 **14426**

肩ロース550g

- ▶賞味期間：30日

味付けはシンプルに塩・胡椒がおすすめ。



スギモト 国産黒毛和牛 ロースステーキ

1品選択申込番号 **14425**

ロース肉160g×3枚

- ▶賞味期間：30日

創業1900年100余年の歴史を持つ老舗「スギモト」本店では、厳選された良質の血統和牛の肉のみを提供している。「スギモト」の黒毛和種は、肉質がきの細かでやわらかく風味も絶品。口の中で優しくとろけるやわらかな和牛霜降り肉のうまみを堪能できる。

神戸で創業約30年の山見食品。メディアでも注目の「氷温」食品は食材が凍らない温度域で熟成させることにより、食味は肉のうまみが強くなって生臭みが抑えられ、食感ほ肉質がやわらかくなり歯切れが良好になると言われている。「氷温」とは、食品が凍る直前、まさに凍らないぎりぎりの温度域。神戸牛を氷温域の世界でゆっくりと熟成させることによりうまみを深め、上品で味わい深い神戸牛に仕上げた。



「神戸山見」氷温熟成神深氷
神戸牛もも焼肉

1品選択申込番号 **14428**

牛もも肉400g

▶賞味期間：30日



「神戸山見」氷温熟成神深氷
神戸牛ももすき焼・しゃぶしゃぶ

1品選択申込番号 **14427**

牛もも肉450g

▶賞味期間：30日



六甲山の西、田畑が広がる静かな山あいにある自然がとりまく牧場で、のびのびと育てられているのは高尾牧場オリジナルブランド豚「神戸ポーク」。広々とした豚舎は、豚がストレスを受けないように風通しの良い快適な温度を保ち、衛生管理も徹底している。飲み水は水質の優れたミネラルウォーターを使用し、エサに豚の大好きなパンを配合することでしつとりとした甘い口当たりをもつ豚に仕上がるのだという。



高尾牧場
神戸ポークグルメセット

1品選択申込番号 **14430**

神戸ポークカレー200g×3、神戸ポーク煮込みハンバーグ200g(固形量100g)×3、神戸ポークシチュー200g×3、神戸ポーク生ハム50g×2

▶賞味期間：30日

▶アレルギー情報：卵・乳・小麦



神戸ポークは
【兵庫県認証食品】の
認証を受けた、ひよっこ
安心ブランド農産物



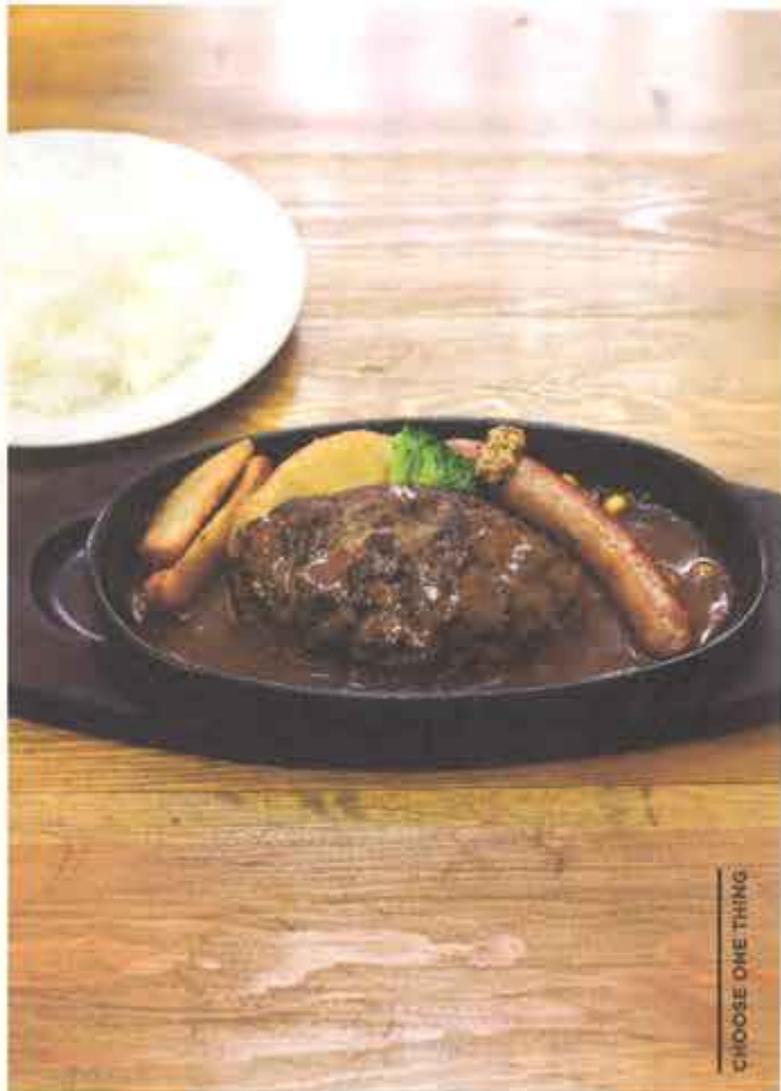
高尾牧場
神戸ポークしゃぶしゃぶ用

1品選択申込番号 **14429**

ロース400g、肩ロース350g、バラ400g

▶賞味期間：30日

創業以来35年間、独自の製法で本場の味を再現し続ける、ドイツ家庭料理店「ハング」。社長をはじめベテランコックがブイヨンからすべて手づくり。こうした、つくり手の「こだわりたい気持ち」も、創作料理のおいしいスパイスになっている。時間と手間を惜しむことのないハングの料理は、工場の大量生産では決して表現できない深い味わいとなっている。



CHOOSE ONE THING



神戸ハング デリカセット

1品選択申込番号 **14431**

牛肉の赤ワイン煮200g×3個、牛ヒレトルネードステーキ110g×3個、パテドカンパーニュ300g、調味料

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：卵・小麦



ウインナークラブ ハムセット

1品選択申込番号 **14433**

ロースハム280g、ベーコンブロック170g、生ソーセージ150g×2袋、ポークウインナー100g×2袋、フランクフルト180g×2袋、ハイスブルスト180g、信念スライスロースハム60g×2袋、信念スライスうずまきベーコン60g×2袋

- ▶賞味期間：180日
- ▶アレルギー情報：卵・乳

ウインナークラブは、ドイツのマイスターのレシピをベースにしながら、塩分濃度等に工夫を加え、毎日食べても飽きのこない本物のハム・ソーセージ製造を目指している。



南州農場 黒豚スライス

1品選択申込番号 **14432**

薄ロース250g×4パック、バラ200g×3パック

- ▶賞味期間：90日

鹿児島県大隅半島の自然豊かな気候と風土の中、雄大な畜産を行っている南州農場。サツマイモを食べて育った黒豚は肉の繊維質が細かく、歯切れがよくてやわらかい。甘くしっとりとした脂身も特長である。



鹿野ファーム ハムセット

1品選択申込番号 **14435**

ボンレスハム250g、ベーコン250g、
焼き豚250g、ポロニアソーセージ
250g、カナディアンロース300g、ブ
レスハム400g、ロースハム500g

- ▶賞味期間：30日
- ▶アレルギー情報：乳・小麦

山口県周南市の鹿野ファームは、ハイボ
ー豚を飼育し、昔ながらの製法を守り続け、
椗の木のチップでじっくりスモークし、ひと
つつ丹念に手づくり加工で仕上げている。



さの萬 ドラエイジングビーフ
欲張りセット

1品選択申込番号 **14434**

ドライエイジングサーロインステーキ200g×1
枚、ドライエイジングサイコロステーキ150g×
1枚、ドライエイジングハンバーグ150g×1枚

- ▶賞味期間：180日
- ▶アレルギー情報：卵・乳・小麦

「ドライエイジングビーフ」とは、「熟成」
という技術を用いて、よりおいしくなるよ
うに付加価値をつけた牛肉のこと。さの萬
では長年磨き続けてきた技術により、赤身
肉のおいしさを最大限に引き出している。



そのままだもろろん、
厚めにスライスして
焼いてもおいしい！

朝日屋 ロースハム
“星ふる街”

1品選択申込番号 **14436**

- 1.5kg(1本)
- ▶賞味期間：30日

山口県下松市は星が降ったといわれる伝
説のことから「星ふる町」と言われている。
市街の一角に店をかまえる「朝日屋」。本場
ドイツのレシビをもとに、独学で試行錯誤
を重ね、本場ヨーロッパでの権威のあるコ
ンクールで数々の賞を受賞。肉本来の味を
味わえるよう心がけている。肉のプロが選
んだ国産豚を、本場の技術で作り上げたロ
ースハムは、肉のうまみがたっぷりだ。



五島牧場 無添加ハム・ソーセージ詰合せ

1品選択申込番号 **14437**

ロースハム220g、ポークハム300g、ベーコンスライス160g、粗挽きウインナ
ー160g、チーズウインナー160g、ソフトサラミ100g、ナチュラルバター100g

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：乳

ガイドラインの約4倍以上の広さがある。
陽だまりで居眠りできる天国のような環境
だ。「愛情を込めて育てる」ということは、
まさにこのような環境を用意することだ。



五島牧場が目
指すのは、「満
腹・陽だまり・
快適豚舎」。
五島牧場の
豚舎は、日本の
行政が指導する

季節の便りは自然からも届く。

美しい色、かぐわしい香り、

極上の味を携えて



果物の王国・岡山において、いちご生産量の3分の1を占める大産地といえば、西大寺。吉井川下流の肥沃な土地が広がる西大寺のいちごの中

でも、「ほのか」は酸味が少なく、すっきりした甘さで食べやすい、と評判も上々。日夜、品質管理技術を研鑽、環境に優しい栽培を心がけ、いちごの品質の向上に取り組み西大寺いちご部会がセレクトした西大寺のいちご「ほのか」を、ぜひ召し上ってほしい。

*3

いちごは「果実的野菜」なんです



西大寺いちご部会のほのか苺

1品選別申込番号 **14438**

※サイズ×72粒(約1.5kg)

※お届け期間: 1月上旬~3月下旬

※お買取り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。

※毎日指定はできません

皮の細かい
ひび割れ模様は
甘くておいしい
証拠



宇垣さんの太秋柿

1品種申込番号 **14439** 特

8~9玉 (約2.8kg)

▶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



た宇垣さんは、「太秋柿は土づくり」と断言する。鶏糞を中心とした有機物をふんだんに使ったこだわりの土づくりが樹を健康にし、「うまい柿」をつくる。宇垣さんの太秋柿は、ほとんど種がないため食べやすく、サクツとした歯ざわりで、後味がさわやかだ。



豊かな水をたたえて流れる吉井川、大地には緑の森林とどかな田園風景が広がる岡山市瀬戸町。長年この瀬戸町で果樹づくりをしてき



いずみ会の桃は外観が赤く、中身が黄色の桃だ。太陽の光をたっぷり浴びて育つ無袋栽培の黄金桃は、果肉がジューシーで香り豊か。大玉が多く食べこたえ、おいしさともに申し分ない。

いずみ会の黄金桃

1品種申込番号 **14441** 特

約5kg (13玉~18玉)

▶お届け期間: 8月末頃~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



岡山のぶどう詰合せ

1品種申込番号 **14440** 特

マスカット・ニュービオーネ各2房
(計2.0kg)

▶お届け期間: 9月上旬~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

岡山県倉敷市でぶどうの温室栽培に取り組む難波さんのマスカット。樹成りて完熟させ、ギリギリまで糖度をのせて早朝に収穫。芳醇な香りが特長の「マスカットオブアレキサンドリア」と有漢ぶどう部会の「ニュービオーネ」を詰め合せにしてお届け。

王冠マークが
おいしいの証です!



静岡 クラウンメロン

1品種申込番号 **14442** 特

約1.3kg×2玉

※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。

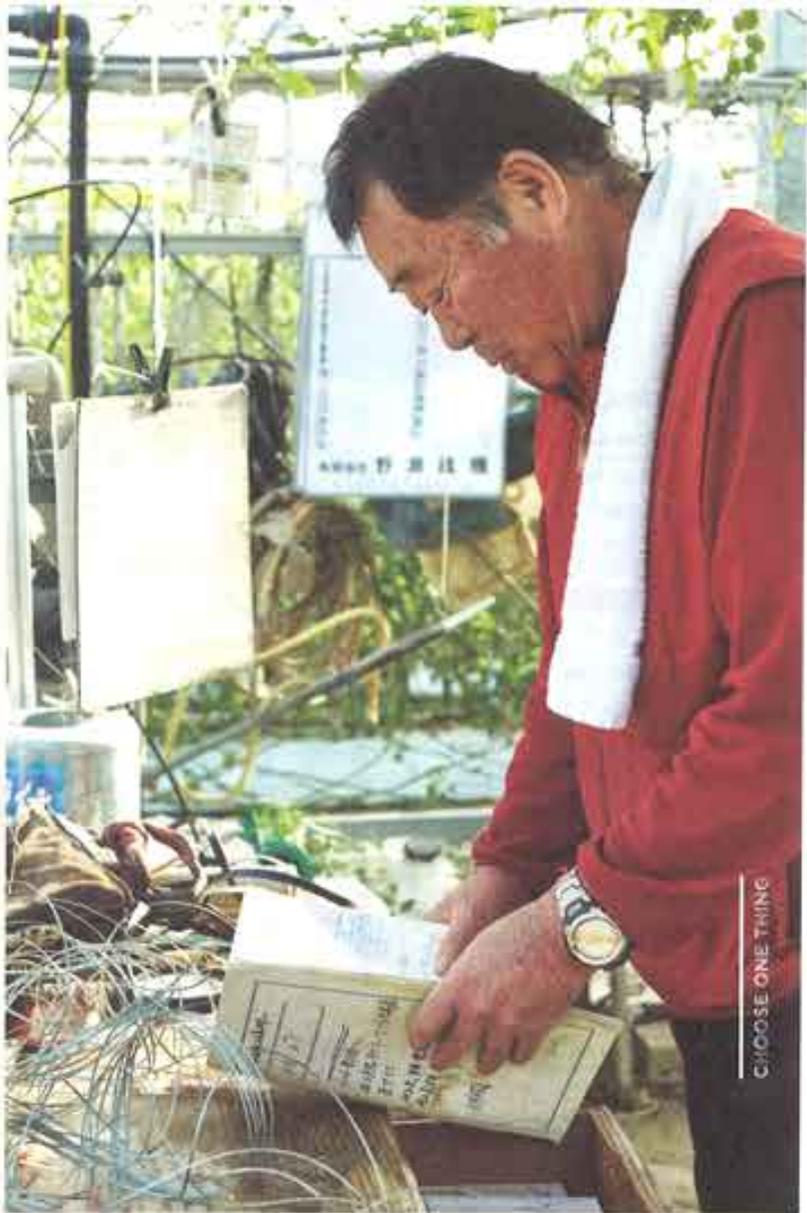
着日指定はできません



をかけて1玉ずつ丁寧に上上げたクラウンメロンは、ネットの文様が美しく、芳醇な香りで、本当に舌の上で溶けてしまうほどやわらかな果肉だ。おいしいさの自信を持ってお届けする。

「子供を育てるような気持ちで、ときには甘くときには厳しくメロン栽培をしています」と生産者松山さんは言う。手間





CHOOSE ONE THING



フルーツトマトの栽培と加工を手がける池洋一さんは、1日に何度もハウスを回る。そうしてトマトの様子をじっくり見る

ことで、今何が必要かがわかるからだ。

「人でいうたら牛肉か鶏肉か、野菜を食わせようかと考えることやな。トマトはもの言わんから、人のメニューより難しい」



原材料はトマトのみ。
味が濃く、
うまみと香りが抜群！

③

池一菜果園
ぎゅぎゅっとフルトマ
金ラベル

1品選択申込番号 **14443**

500ml×3本

▶賞味期間：300日

温暖で日照時間が
長いから紀州南高梅は
日本一！



丸惣 紀州南高梅うす塩味梅干

1品選択申込番号 **14444**

1.5kg (塩分約8%)

▶賞味期間：180日

▶アレルギー情報：小麦

和歌山県の田辺市は、紀伊水道に流れ込む黒潮の影響を受けて、温暖で日照時間が長く、梅の生育に大変恵まれた良質な土地だ。そんな環境で丹精込めて育てられた紀州南高梅は、表面の皮が薄く、よい香りがほんのり漂う。食べればわかるから果肉たっぷり。日本一との評判が高いのも頷ける逸品だ。





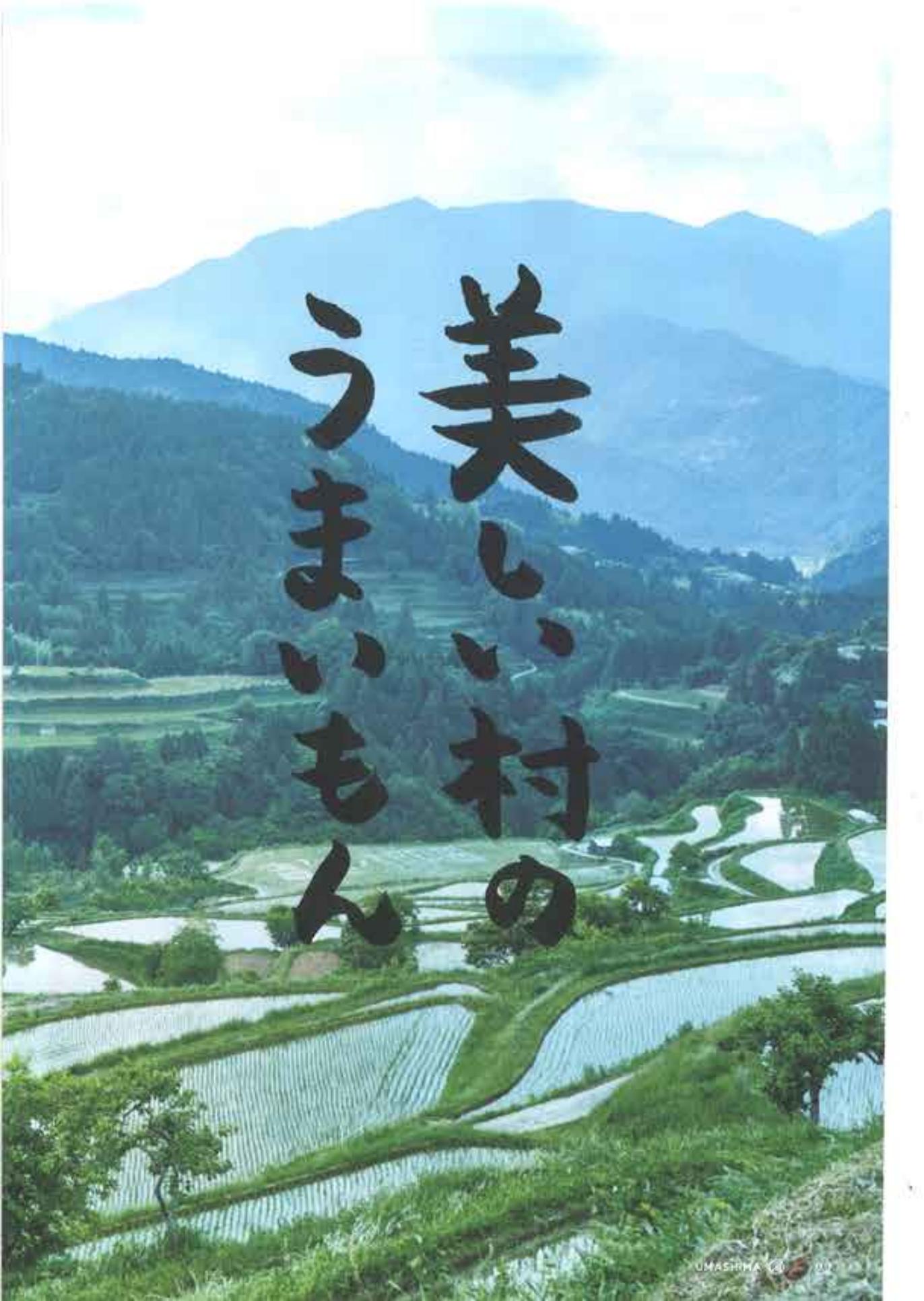
2品選べるコース

次のページから160ページまで

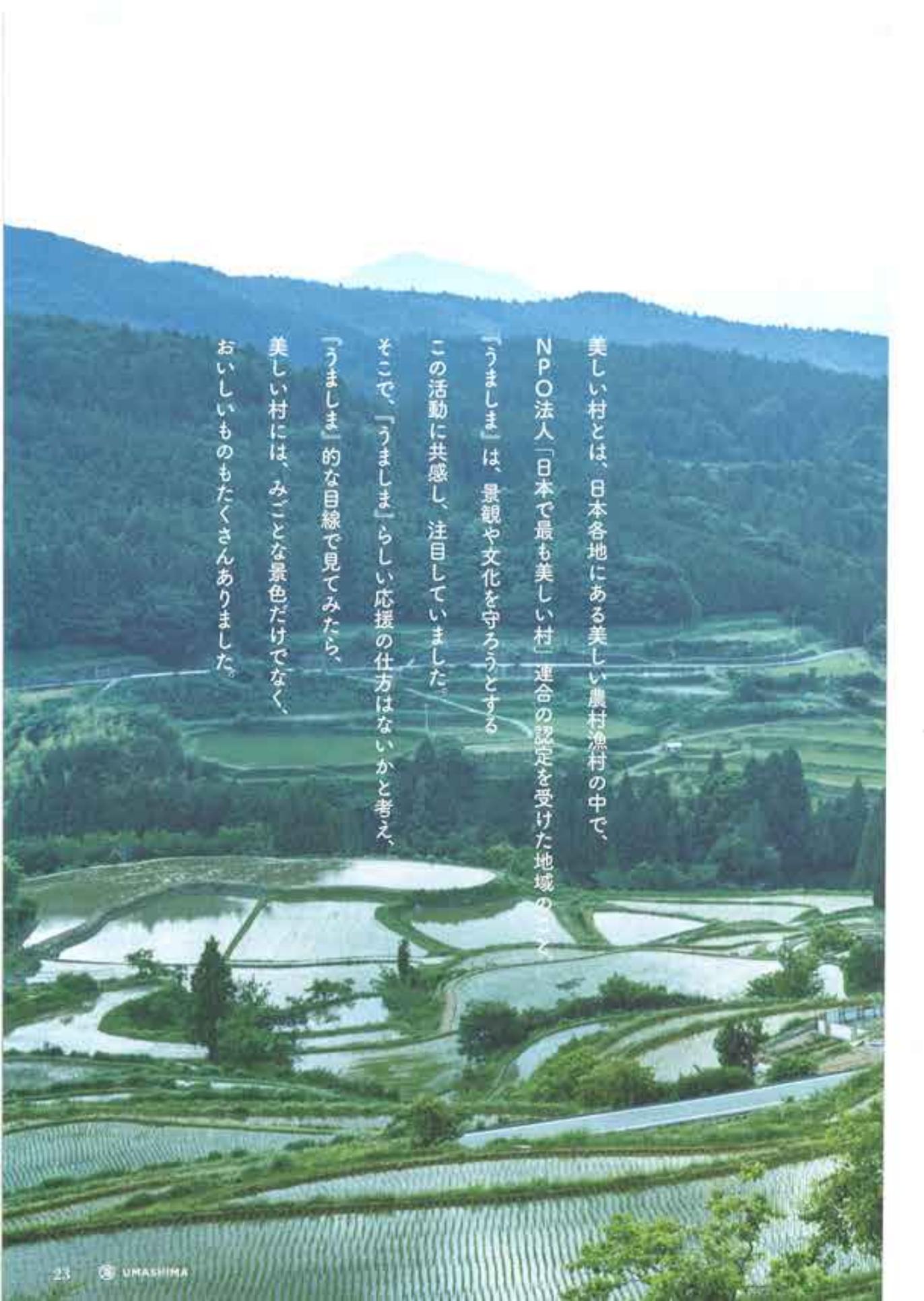
2品選べるコースです。

お好みのものを

ふたつお選びください。



うまい村の美しい



美しい村とは、日本各地にある美しい農村漁村の中で、

NPO法人「日本で最も美しい村」連合の認定を受けた地域のことで、

「うましま」は、景観や文化を守ろうとする

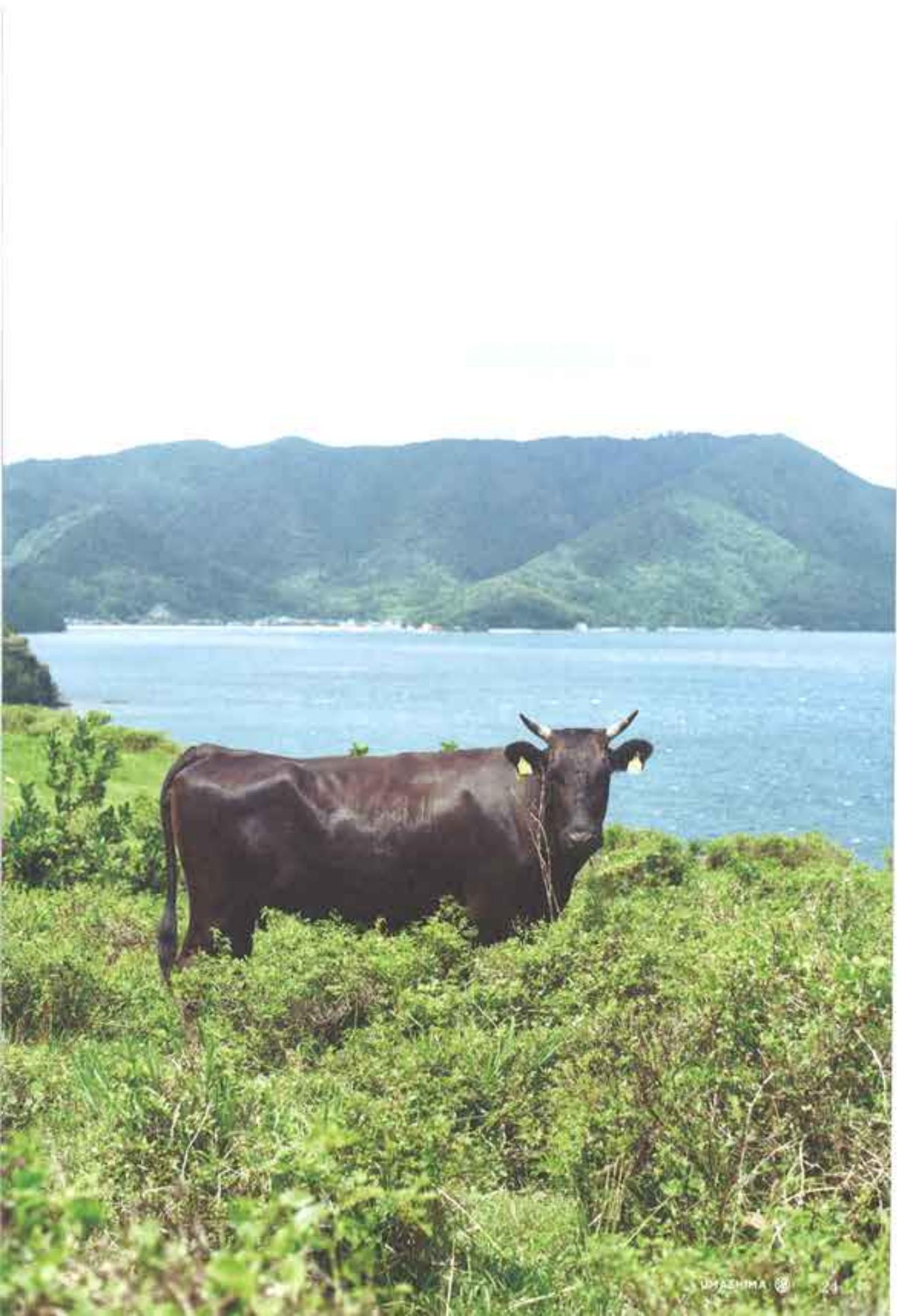
この活動に共感し、注目していました。

そこで、「うましま」らしい応援の仕方はないかと考え、

「うましま」的な目線で見てみたら、

美しい村には、みことな景色だけでなく、

おいしいものもたくさんありました。





隠岐神社

祭神 後鳥羽天皇



わねえは
新島寺よ
おまの海の
あらし夜風
遠して吹け

隠岐神社は開創は700
年と云はれ、大正
天皇御即位の御
紀元御慶賀に
奉り、御祭神は
後鳥羽天皇と
なされ、御祭神は
知られてゐる。



御朱印
齋後鳥羽院
隠岐神社

坂本町千代田1-1-1
本社の社名は「隠岐神社」

御朱印の受付時間





01 北海道美瑛町 ↓ p24

- 02 北海道赤井川村
- 03 山形県大蔵村
- 05 長野県大蔵村
- 06 徳島県上勝町
- 07 熊本県南小国町
- 08 宮崎県高原町
- 09 長野県木曾町
- 10 北海道標津町
- 11 岐阜県下呂市馬瀬
- 12 北海道鶴居村
- 13 北海道京極町
- 14 山形県飯豊町
- 15 長野県中川村
- 16 長野県南木曾町
- 17 京都府伊根町

美しい景色と、

継承すべき伝統を守り、

かつ自分たちの足で立っている。

日本で最も美しい村は、

そうした地域です。



NPO法人「日本で最も美しい村」連合（通称、美しい村連合）は、日本の農村や漁村の景観、文化を守りながら、その地域が活性化して自立することを促す運動をしている団体である。この発端はフランス。都市が成長することが豊かさにつながる、という考えに異を唱える社会運動として起こった。日本は、この「フランスの最も美しい村」運動にならい、2005年に7つの村からスタ

18 高知県馬路村

19 秋田県小坂町

20 秋田県東成瀬村

21 群馬県昭和村

22 群馬県中之条町伊奈

23 山梨県早川町

24 長野県小川村 ↓ p26

26 奈良県曾爾村

27 島根県海士町 ↓ p20

28 岡山県新庄村 ↓ p16

29 愛媛県上島町

30 福岡県八女市星野村

31 長崎県小値賀町

32 宮崎県綾町

33 鹿児島県喜界町

34 福島県飯館村

35 福島県北塩原村

36 長野県高山村

37 奈良県十津川村

38 鳥取県智頭町

39 沖縄県多良間村

40 北海道黒松内町

41 群馬県中之条町六合

42 岐阜県東白川村

43 高知県本山町 ↓ p12

44 大分県由布市湯布院町塚原

45 福島県三島町

47 兵庫県香美町小代

48 奈良県吉野町

49 福岡県東峰村

50 栃木県那珂川町小砂

51 静岡県松崎町

52 京都府和束町

53 熊本県高森町

54 熊本県球磨村

55 福島県大玉村

56 宮崎県椎葉村

57 北海道滝川市江部乙

58 北海道江差町

4

49

31

33

30

07

33

36

32

08

39

39

39

39

39

39

39

39

39

39

66 青森県弘前市若木

65 青森県佐井村

64 北海道中札内村

63 北海道清里町

62 静岡県川根本町

61 長野県伊那市高遠町

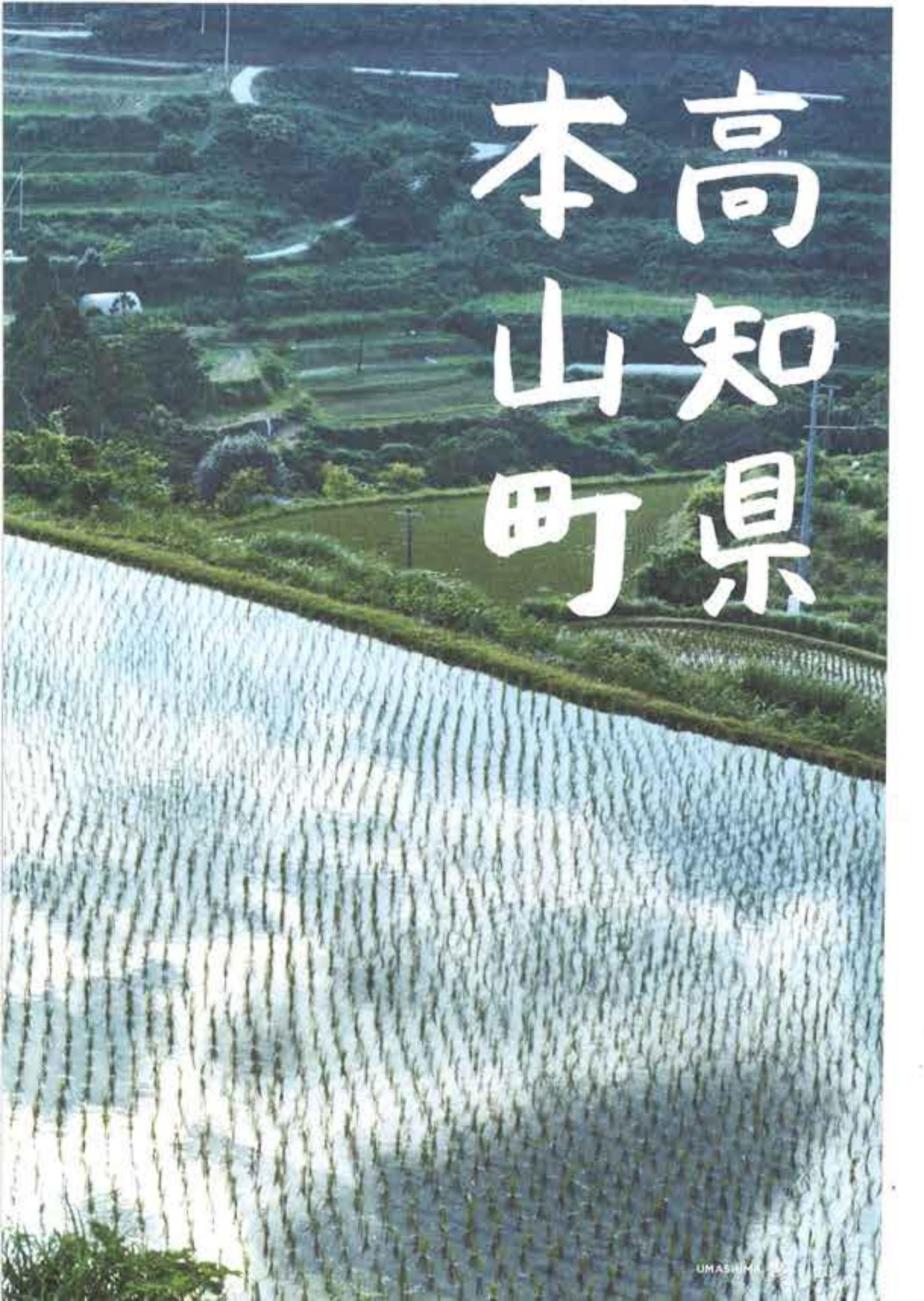
60 長野県原村

59 青森県田子町

1ト。現在その数は63まで増えている
 (2018年1月現在)。

その目的は、美しい景色や伝えていくべき文化をもった村や町、地域を守ること。そして、それらを活用することでその地が元気になること。これはどちらが欠けてもだめ。自然を守ると声高に叫んでも、そこに雇用の場を生み出さなければ人口流出は止められず、村には活気がなくなるだろうし、自然を守るためには資金も必要だ。しかし、経済発展ばかりを重視して、自然を壊してしまつては、元も子もない。この2つが共存することが重要なのだ。そうすれば、自分たちの手で、自分たちのよさを守り続けることができるから。

そのために、美しい村連合では、こうした理念に賛同した地域に対し、審査を行ったうえで、「日本で最も美しい村」として認定。5年ごとに再審査も行う。加盟村にはシンボルマークを交付したり情報発信を行ったりして、地域のブランド価値を高める手助けをしている。

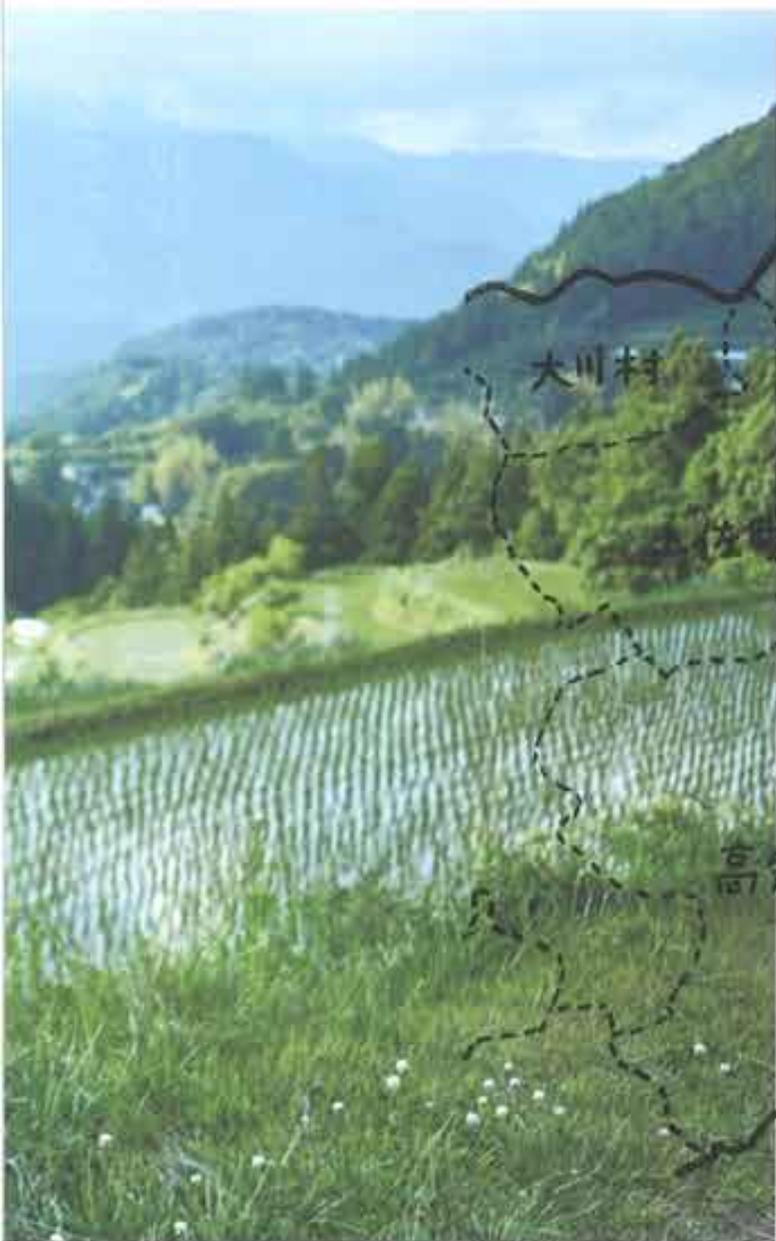


高知
本
山
町
県

谷の兩岸に 階段状に棚田が広がる

谷のほとり、ゆるやかな坂道を上っていくと、棚田の麓の前にあらわれ、今いるのは中国からやってくる水が、いつの間にかたどったかたち、雨粒がしなやかなる、見渡す限りの棚田は、清々とした算えた。ここ、静岡県の本由町は、町の約り割が急斜面の山岳、集落や耕地は、標高の高いところに点在しており、人々は東京タワーからスカイツリーくらいまでの高さのところに暮らしを営んでいる。

訪れたのは、6月の下旬。今は田植えが終わり、畑の平土を見すついているとき。田んぼにいたちはあんなの話、田んぼを満たした水が水面ともなう空の様子をあらわす。その澄んだ水をのびると、もうマングロウシが泳いでいた。棚が育つと、田んぼは緑に覆われ、秋には、変黄金色に染まる。今も、この光景は町の名所のひとつとなり、あちらこちらにビューポイントが設けられていて、棚田のさまじくまた表情を見ることが出来る。



本山町

大豊町

南国市

高知市

香南市



棚田の景観と

おいしい米を

守るために生まれた米



棚田と、そこでつくられる米を、次世代へ受け継ぎたいとの想いでつくられたのが、「土佐天空の郷」と名のついた米だ。

棚田は、急な斜面を切り開いてつくられているため、平坦な地にある四角い田んぼと比べて多くの苦勞があることは、想像に難くない。そのため、後継者が育たず、高齢化が進行している。このままではこの美しい景観が消えてしまうと危機感を覚え、若い米づくり農家と本山町農業公社が手を取り合い、「本山らしきのある米をつくらう」というプロジェクトが動き出したそうだ。

高い山に囲まれたこの地は、昼と夜の寒暖差が大きく、米づくりに適しているところ。



おいしい食料

ふっくら炊ける

③



③



BG無洗米 天空の郷米セット
(ヒノヒカリ・にこまる)

2品種別申込番号 **15401**

BG無洗米、天空の郷米ヒノヒカリ・にこまる
各450g(3合)×3袋

※生産量に限りがあるため、早期終了した場合はご
申部のお届けになります。

さらに、山からわき出す清流が田んぼを潤す。こうした環境に加え、「高知といえば海だから、山にも海の要素を盛り込もう」と、高知県室戸市の海洋深層水(にがり)をまくことを発案。これが甘みとうまみのある米に「役買っている」。

「この地の米は、粒がとてもしっかりのが自慢ですね。お米日本一コンテストで、特別最高金賞を二度も受賞しているんですよ」と教えてくれたのは、販売元のひとつである高知食糧株式会社(株)の瓦谷さん。「おいしいから食べてみて」と、次を急ぐ限られた時間のなか、焦りながらも試食の皿を手渡してくれた。そんな行動から、米のよさを伝えたいという気持ちが伝わってきた。

岡山県 新庄村

旧宿場町の美しい景観と
名水が村民の自慢

岡山県と鳥取県の県境に位置する新庄村は、人口約1000人、390世帯の小さな村だ。各地方で村や町、市の合併が相次ぐなか、「小さくても合併せずに自主自立の村を目指す」と宣言。明治5年に村の行政をはじめて以来、一度も合併をせずに自治を運営してきた稀有なところでもある。

かつては、出雲街道の宿場町として栄え

た新庄村。今もその面影を多く残し、風情ある街並みを形成している。この通りは春になると132本もの桜が咲き誇る並木道に様変わり。まるでピンクのトンネルのような美しさに多くの観光客が訪れる。

その桜並木の下には石積み水路が流れ、生活用水として利用されている。さらさらと流れる小川の涼やかな音色は、「日本の音風景百選」にも選ばれているそうだ。「通りの両側を流れる小川から水を引いていけすをつくり、鯉を飼っているところがあちこちにある。そこも見どころだよ」。街



道の駅「がいせん様 新庄宿」の食堂で人気の牛もち丼。牛丼の具をうどん用のだしで割り、そこにもちを入れたもの。焼きもちも家庭ではよく食べる。しょうゆや砂糖じょうゆにつけ、のりは巻かないのが新庄村流。

おひめ



いらっしやいませ
営業中です

100% 梅ジュース3
しそジュース3
夏バテ解消に
大にいい飲み物です

おひめのもち 新物
牛もろ井
5.3割入り 600円
一杯完結
ピザカレーメン
750円

湖の畔に建設された食堂で働く故郷の人(左)と新井さ
人(右)。ふたりとも田んぼをもっており、農繁期には
田んぼを手伝いながら食堂にも通うという働きもの。



道沿いに建つ家に住む村の人が、こう教えてくれた。

村のシンボルともいえる「毛無山」は、初夏にはブナの若葉とカタクリの花の香りが楽しめることから「日本のかおり風景白選」にも選ばれている。

豊かな自然と水で もちがグツとうまくなる



特産品は「ひめのもち」という品種のもち米。こしが強く、甘みがあるのが特徴だ。新庄村は、昼夜の寒暖差が激しく、これがおい

しいもち米がとれる理由のひとつである。それに加え、毛無山からわき出る清流、肥沃な大地、澄んだ空気で、ひめのもちは育つ。

しかし、この良質なもち米だけでは不十分。「おいしいもちをつくには、おいしい水が



100%ひめのもちの丸もち。こしの強さが自慢

黒大豆入りの豆もち。香ばしさがくせになる



「弾力のよさがほかとは違う！」

岡山県新庄村 ひめのもち

↑高麗紙巾着番号 **15402**

白もち500g×2袋、豆もち500g×2袋

▶賞味期間：90日

「欠かせない！」と、村の人はみなそろって口にする。道の駅に隣接する食堂で働く坂本さんがこんな興味深い話をしてくれた。

「村を離れていたときにもち米を送ってもらい、もちをついた。ところが、食べていた味と全然違う。「古米を送つたら」と文句をいうと「新米だ」とでりやう怒られた。これは水の違いだったんじゃよ」

島根県海士町

なんにもないけど
何かがある

島根県の北方、日本海に浮かぶ隠岐の島は、大小約180の島々からなる群島。おもな島は4島で、中ノ島(海士町)、西ノ島(西ノ島町)、知夫里島(知夫村)を「島前」、島後島(隠岐の島町)を「島後」と呼ぶ。このうち、美しい村連合に加盟しているのは中ノ島の海士町。美しい海に囲まれ、豊富なわき水にも恵まれている半農半漁の島だ。

「ないものはない」。これは、海士町のスロ―ガン。なくてもいいじゃないかという意味

と、それ以上に大切なものがここにあるという2つの意味が込められている。

海士町には、もちろん観光名所もあるのだが、それはガイドブックに任せるとして、ここではスロ―ガンに込められた「それ以上に大切なもの」を探してみたい。

島の玄関口「菱浦港」に着くと、島前を行き来する人々がフェリーの到着を待っていた。その中には高校生の姿も。海士町には島前で唯一の高校があり、ほかの島から通ってくるのだという。フェリーの本数は多いわけではないが、それが当たり前。お土産屋も兼ねた売店でお菓子を買ったたり、待合所で一服するなどして時間を過ごす。誰もせかせかす









ることなく、のんびりと到着を待つ姿が印象的だ。むしろ「ここがコミュニケーションの場になっていっているのではないか、そんな気がした。」島を巡ると、至るところで牛が放牧されている風景を目にする。時折「モー」という汽笛のような鳴き声があたりに響く。夕方になると牛たちは自ら小屋に戻り、朝になると餌を積んでくる飼主のトラックの音を聞き分けて近寄ってくるというから驚きだ。

海士町は「日本名水百選」にも選ばれた「天川の水」と呼ばれるわき水が豊富なため、意外なようだが水田が多く見られる。訪

れたのは夏の真つ盛り。ちょうど桶が青々と茂り、風に吹かれて稲穂の波が立っていた。よく晴れた空に浮かぶ雲の影が広い稲の鏡に写し出され、雲の動く姿を投影していた。まだまだある「大切なもの」は、実際に訪れて探してみしてほしい。

明るく元気な島の人 手作業でさばく

「海士町で獲れた海産物を仕入れ、C.A.S.という方法で凍らせたり、加工を行ったりしているんです」

こう話すのは、ふるさと海士の営業部長、村上宏さん。C.A.Sとは、細胞を壊さずに凍結させる技術。解凍したときにドリツブが出ないからうまみが流れ出す、まるで獲れたての状態のようによみがえる。この技術の導入により、漁獲量の多い旬のときでも、そのおいしさを保つことができるようになったそうだ。

訪れたときは、いかの加工の真つ最中。工場内で働く人の中には漁師のおかみさんも

多く、みんな明るくよく笑い、仲がいい。休憩時間になると、さっと手を止め、お茶を飲み、作業場を出て行く。無理はせずマイペース、でも作業中は黙々と手を動かし、作業も早い。工場内の雰囲気よさがこちらにも伝わってきた。

島と本州を行き来するフェリーは、海が荒れると欠航する。つまり、それは物資の行き来が止まるということ。実は、海士町から帰るときも、天候不良で高速船が欠航になった。しかし、大型フェリーでのんびりと帰ってくるのは思いのほか楽しいものだった。海士町のスローガンのように、「ないものはない」といった気持ちで待っていてほしい。届いたときには、ひとしおの喜びが得られるはずだから。

島で食べる旬の味、
そのまんま!



海士のいわがき「春香」

2品賞状申請番号 **15403**

いわがき春香パーフシエルS 約140g×5個

賞味期間：30日

注文時の申請でフェリーが欠航すると、ご注文からお届けまでが、遅くなる場合がございます。



新鮮さが命の野菜を 直送で台所に届ける

北海道のほぼ中央に位置する美瑛町。大雪
山十勝岳連峰からなだらかに広がる丘陵地
には、一面農作物が植えられ、どこまでも雄
大に広がる美しい光景をつくり出している。
この景観づくりに一役買っているひとり
が、美瑛町で農業を営むオーガニックフード
ブランドの黒木貞美さん。安心でおいしいもの
をと、すべての作物を農薬や化学肥料を極力
抑えた特別栽培農作物として栽培。そのほと

んどを直送している。とれたてをすぐに送れ
るので新鮮なものを届けられ、自分の目で最
終確認して送り出せるからだ。

「こだわりのいい加減なものはいれな
いってことかな。とうきびなんか一本ずつさわ
って実の入りを確認かめ、虫もいないかって見
る。自分でも悪いものは買いたくない。だっ
たら、満足のいくものを入れなきゃだね」

北海道の名産品アスパラも栽培して
いるが、アスパラは霜にあたると出荷できな
くなるかと教えてくれた。何か工夫はしない
のか?と問うと、「いろいろ試したけど、今
は、もう自然には勝てないって思ってた、祈
るばかりですよ」と話す。

こんなふうには、どこかわかれた答えが
返ってくる黒木さん。しかし、この仕事に真
剣に取り組んでいることは、十分伝わって
きた。「ばれいしよの花はいい香りがするん
だよ」と愛車のトラックで案内してくれた
り、畑のとうもろこしの様子を見て「きれい
でしょ?」と話しかけてきたりする。ことで
畑をよく見ていなければ、こうはいかない
はずだから。

生長が早いアスパラ
と競争しながら収穫

いつまでアスパラは
甘さがちがいます!

美瑛産 グリーンアスパラ

7品目別申込番号 **15405**

約600g×3

▶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。

毎日指定はできません



※写真はイメージです

生でも食べられる
畑のスイーツ!

美瑛産 ホワイトコーン

7品目別申込番号 **15404**

20本

▶お届け期間: 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。

毎日指定はできません



20

皮ごと炭火焼き
か、ゆでて食べる
のがおすすめ!



長野県 小川村



信州の味を

おばあちゃんたちが包む

今から約4000年前の縄文時代から、すでにつくられていたといわれるおやき。長野県小川村の縄文時代の遺跡から、雑穀の粉を練って焼いた跡が発見され、一説ではこれが、おやきのルーツといわれている。小川村の村事業から生まれた、おやき製造販売会社「小川の庄」がつくる「縄文おやき」の名は、このことに由来する。



つくっているのは、小川の庄のおばあちゃんたち。耳たぶくらいにやわらかく練った小麦粉の生地を、味噌や醤油で味つけた季節の野菜をたっぷり入れ、ひとつずつ包む。入れる具は野沢菜、切り干し大根、卵の花、ひじきの煮ものなど。信州の旬の野菜や山菜、きのこを使って手づくりしたお総菜からは、なつかしいおふくろの味がする。

いったん炭火でじっくり焼きあげてから、仕上げにふんわり蒸している。だから、皮の香ばしさと、しっとりとした食感が楽しめる。

素材の味をいかした
具がたぶつ!



直営店「おやき村」。
囲炉裏で焼いた、できたてが食べられる



信州の野菜や山菜を使い、「おふくろの味」を生み出す小川の庄の人たち



小川の庄おやき村 縄文おやき

2点セットの価格 **15406**

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
- ▶アレルギー情報: 小麦

東北はさびしい

んでも、

人はあつたけえ



民藝でいうところの「用の美」。

東北の食べものは、これと似た印象を受けます。

直球勝負で、飾り気はないけれど、

まじめにつくられていて、しみじみする。

「食の美(味)」とアツクいしなしょう





今までもこれからも
自然と共存の道を歩み、
未来へつなげる気軸

遠洋船、近海船が ずらっと並び、漁業の町

宮城県最北端、岩手県との県境に位置する気仙沼。太平洋に面した沿岸は、半島がせり出し、複雑な入り江を成し、ギザギザとしたリアス海岸を形成している。このリアス海岸があることで波がおだやかになり、この地の水産業を発展させてきたといわれている。

青森、岩手、宮城の沖合には、栄養が豊富な黒潮（暖流）と水温の高い親潮（寒流）が交差する漁場があり、いろいろな種類の魚介類が豊富に獲れる。なかでも、かつおの水揚げは日本一。さんまの漁獲量もトップクラスで、「目黒のさんま」の落語で有名な、東京・目黒で開かれる「目黒のさんま祭り」にさんまを提供していることでも知られている。また、フカヒレの町としても名高い。

話を聞いたのは、この地でフカヒレを中心とした加工品を製造販売している石渡商

唐桑町
気仙沼市



店の石渡久師さん。話す場所を決めかねていると、サメのすべてがわかるという「気仙沼シャークミュージアム」へ案内された（久師さんはハワイでサメと泳いだことがあるほどのサメ好き。えさに群がるサメを見てまわりの人たちが騒ぐなか、ひとり笑っていたのだとか）。

久師さんは、東日本大震災の津波で工場が流される被害に遭い、復興を成し遂げたひとりでもあり、「支援してくれた人がいて、今のほくらがあります」と語る。震災直後のつながりは周辺の人だけだったが、今は「大学の教授だったりデザイナーだったり、いろいろな人と会える機会に恵まれ、そういう人たちがアドバイスをくれたり、自分の考えを壊してくれたりしてくれまますね」と話す。

「震災が起き、悪い部分は多くありますが、そればかりでもないと感じています。古い体





制のよくない部分が浮き彫りになったし、ゼロになったから若い人たちが自由に動きやすくなりました。ぼく自身のことでもうと、もし何もなく父からバトンを渡されていたら、きっと現状維持くらいしかできなかった。震災から立ち上がった世代だからこそ、何かが刻めるのではないかと思っています」

唐桑のかきは

ぷっくり大粒、味が濃い

作業小屋からにぎやかな笑い声が聞こえてくる。気仙沼の唐桑半島でかきを育てている漁師に会いに、久師さんと訪ねたときのことである。中に入ると、地元のお母さんたちが、かきの殻をむいていた。

唐桑はかきが代名詞というほど有名で、入江には多くの養殖いかだが浮かぶ。かきは、この地独特の養殖方法で育てられている。その方法とは、育ったかきをいったん引き上げ



高森でかき養殖業を営む畠山政則さんの息子、5代目の政也さん。漁師の立場から地域を盛り上げたいと奔走している。

て65℃の湯につけること。かきの成長を妨げるムール貝などを取り除き、かきに刺激を与えて活力を出させるための。「ここは海が豊かだから、放っておいてもそれなりのものはできる。でも、もっといいもんをつくりたいと工夫したんだよ。まあ、いずれにせよ、海の恵まれた条件には助けられているけどな。ここは海は最高だ」と漁師の畠山政則さん。ぶつくり大きく育ったかきは、しばらく口の中に風味が残るほど味が濃かった。このかきにはれ込んだのが久師さんだ。

町もここに来る人も うれしいものを

「震災後、新工場を建てるときに、いろいろな人に支援をしてもらったんです。こうした人たちにお礼をしたいけれど、一人ひとりにはできないから、この地に来てくれる人はどうしてほしいと思うかをずっと考えていました。まわりの人に聞くと、みんな口をそろえて、「町がよくなって、復興していくことが一番」と言ってくれました。それならば、町に貢献できて、ここに来てくれた人たちも喜んでくれるものをもとを考えていたときに、たまたま唐桑でこのかきに出合ったんです」

ところで、かきは冬が旬だと一般的には思われているが、「3、4、5月のかきは別ものだから」とかきの殻をむいていたお母さんが教えてくれた通り、実は年明けくらいから身が大きくなりはじめ、春までが一番おいしい。しかし、イメージが先行し、この時期のかきは、なかなか高値がつかないそうだ。「オイスターソースをつくれば、漁師さんから高値で買え、世の中に



新工場の前に立つ久師さん。「できないという言葉が大嫌い。新しい技術は常にしていきたい」と話す。

はおいしいものを届けられる」と思ったという。そこからは、弟と自宅の台所で試行錯誤の日々。できあがったものは地元の人にも愛されなくてはだめと考え、試作段階で地元のお母さんたちに味見をしてもらったそうだ。こうして、久師さん曰く「味から風景が見えるもの。食べることが、気仙沼のパンフレット代わりになるもの」ができあがった。

「オイスターソースのパッケージに、石渡商店の文字は入っていないんですよ。これはみんなのためにつくったものだから」

努力のかけがあり、オイスターソースを製造する頻度が上がったそうだ。『うちはフカヒレ屋。フカヒレは特殊な素材で、加工も難しいんです。この技術は誇れるところだと思つので、これを生かしていきたいですね』。未来についてこう語ってくれた。



気仙沼産 牡蠣の調味料セット

※ 原価約半込価格 **15408**

オイスターソース160g、XO醤145g、牡蠣ドレッシング150ml

- ▶賞味期間：180日
- ▶アレルギー情報：小麦・落花生・エビ

唐桑で獲れる3～5月のかきだけを使用。濃厚なうまみがある



石渡兄弟2人でとことん研究して完成させた。こだわりの厳選原料を使っている

「気仙沼産牡蠣のオイスターソース」を使った醤油ベースのドレッシング。野菜以外に魚介にも



気仙沼産 ふかひれスープセット

※ 原価約半込価格 **15407**

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

- ▶賞味期間：360日
- ▶アレルギー情報：乳・小麦・かじ

石巻の母は海とともにある。
海に生かされ、海に育ぶ。





旬のときにだけ仕入れ 生のまま加工する

カモメを引き連れて、いわしをのせた漁船が帰ってきた。「カモメが好きな魚を積んでいるから、あとを追うんつすよ。カモメにとつての一番人気はいわしだからね」と、木の屋石巻水産の仕入れ担当・日野さんは話す。

訪ねたのは宮城県石巻市。沖合には世界三大漁場にも数えられる漁場があり、石巻魚市場には、さまざまな種類の魚介類が豊富に



買いつけ人の印である緑色の帽子をかぶった仕入れ担当の日野さん。「まわりが値を上げると、ついごっちょも熱くなって高値で買ってしまふんすよ」と語った。



水揚げされる。この魚市場で、さば、いわし、さんまなどを仕入れ、缶詰や加工品を製造しているのが、今回訪ねた木の屋石巻水産だ。

魚市場に近いという立地のよさを生かし、買いつけ後はすぐに選別、下処理が施される。これは内陸の工場へと運ばれ、早ければその日中に缶詰になる。「月曜日に水揚げされたものは、遅くとも火曜日の午前中には缶詰になっていますね」と話すのは営業の鈴木さん。「このスピードと、「青魚3兄弟」と呼んでいるさば、さんま、いわしは一度も凍結させることなく生のまま加工するのが、木の屋のこだわりだ。さらに、魚は旬の一番おいしいときにしか買わない。だから、缶の中には魚から出た脂が詰まっている。缶のふたを開けると、表面が脂の層で覆われていた。



「ほら、煮汁が透き通っているでしょ？ これは鮮度がいいからですよ」と自慢げに鈴木さんは見せてくれた。この缶詰、社員ならば割引価格で買うこ

とができる。その年間の売り上げは、数百万円にもなるそうだ。つくっている人が「一番このおいしさを知っているのだろう。」

石巻水産は、かの東日本大震災で大きな被害を受け、そこからはい上がった会社でもある。泥の中から缶詰を拾い出した話は、多くのメディアに取り上げられたが、掘り出されたのは缶詰だけではない。震災後に新しく建てた工場稼働している、缶詰のふたをする機械も、泥の中から掘り起こされたものだ。鈴木さんが、その1台を指しながら、「泥まみれだったのを、きれいにしました。はじめは動きがすごく悪かったんですが、もう機嫌よく動いてくれていますよ」と教えてくれた。



石巻水産は、数年前に代替わりをし、若い社長の木村優哉さんが就任した。副社長としてサポートする父の隆之さんは、今後の木の屋について、こう話した。

「うちの工場は補助金で建てていただいたもの。だから自分たちの力で100%立ち上がったわけじゃない。かつこよく言うところ、社会貢献できる機会をもらえたということだと思ふ。石巻に木の屋があつてよかつたと思つてもらえる会社になきゃな。金もうけだけならやらないほうがいいと、はじめから思つていたからね。きれいことばかりではやつていけないけれど、そうありたいなと思ふね」



鯨の行進から始まった石巻水産。鯨の食文化を継承したいと、鯨の加工品をつくり続けている。



中央が新しい顔としてがんばる社長の木村優哉さん。右は副社長で父でもある隆之さん。木の屋のアピール担当、営業の鈴木誠さん。

顔がのった「全華さば」を使い、鮮度がいいうちに加工している



木の屋石巻水産缶詰セット

2歳児からでも食べられる **15409**

鯨大和煮・全華さば味噌煮＜彩＞・さんま醤油味付け・いわし醤油味付け
各170g×2缶、鯨の中骨水煮180g×2缶、小女子佃煮白胡麻90g×2缶

- ▶賞味期間：1080日
- ▶アレルギー情報：小麦

名物はたんとうある！ どんとこい！秋田

手作業で4日かけて
つくられる味

日本三大うどんのひとつにも数えられる
稲庭うどんは、言わずと知れた秋田県の名物
だ。「稲庭吟祥堂本舗」では、「稲庭町の風土
と人こそが、本物の味を生み出す」と考え、
製造を続けている。仕込み水に使うのは秋田
県をまたがってそびえ立つ栗駒山からの伏流
水。加水を多くすることで小麦粉のおいしさを
最大限に引き出ししている。



4日もかかるという工
程は、生地の感触を大事に
したいという想いから、手
作業で行っている。



稲庭吟祥堂本舗
稲庭うどん

〒高森町中込原 15410 常

160g×10束

▶賞味期間：720日

▶アレルギー情報：小麦



小麦の風味が強く
細くて平たい、なめ
らかなのど越し

×10



ゆるやか、

おだやか、

ぽかぽか

瀬戸内

温暖な気候で、男立たぬ平穏な海。

そんな立地が手探ってか、

せかせかせずに自分流。

せかせかした人もいるけれど、

それでも自分流。

自分のやり方でがんばっている人が

たくさんいるってことです。

Suo-Oshima

まもなく徳山方面の列車がきます
まもなく岩国方面の列車がきます
乗降の順序はこちら



柳井・徳山方面
cross over for Yari, Tokuyama
乗降を右より下へはい

岩国・広島方面
for Iwakuni-Hiroshima
このホームでお待たせ下さい

柳井・徳山方面のりば

岩国・広島方面はこのりば

おつかい
おつかい
おつかい

おだやかな海がすぐそこにあり、
山もあってみかんがおいしい。
みかん畑に立つと、
眼下に広がる海は壮観です。
年長者も若い衆も
それぞれのやり方で生きている。
「ああ、いいなあ」と
何度つぶやいたことでしょう。





手をかけてつくるのは 目指す味があるから

目の前はおだやかな海。天気は快晴。太陽の陽が気持ちいい。訪ねたのは、周防大島でジャム屋を営む「瀬戸内ジャムズガーデン」のオーナー松嶋匡史さん。工房に案内してもらうと、柑橘シーズン真っ只中の12月ともあり、作業場はさわやかな香りで満ちていた。実は、松嶋さんは元サラリーマン。旅先のフ



いちごやさつまいも、みかんなど、少量多品種で栽培。収穫時期を調整できるから、作物の状態に合わせた新たな味がつくれるのも楽しいそう。



ランスで出合ったコンフィチュール（フランス語でジャムの意味）専門店の味に衝撃を受けたことが、ジャムをつくるきっかけだという。そこからは、試行錯誤をくり返し、ジャムづくりを研究する日々がはじまった。ジャム屋になる決心はついたものの、決めかねていたのが場所だ。選んだのは、妻・智明さんの実家がある周防大島だった。

「ジャムの味は原材料で決まります。生産者さんが近くにいる。ここならば、収穫のタイミングを見計らったり、少し遅らせてもらったりができます。それに、この地ならではの果物も手に入る。妻の実家はお寺さんなので、ここにはつくり手さんとのつながりがすでにありました。だったら、ここでジャムをつくらうって」

使っている食材のほとんどは地元のもの。ないものは、自分たちの畑で育てている。

工房では、島でとれたかぼすや青レモンの処理を手作業でしているところだった。味をまろやかにしたいから、かぼすは完熟したものを使うが、そうすると実がやわらかい。レモンの種は奥や端にあるため、取りづらい。





さまざまな種類のジャムを少しずつ試合せてお届け。ジャムズガーデンのいろいろな味が楽しめる。

瀬戸内ジャムズガーデン 島のジャムセット12本

2品賞状中品番号 **15411**



島のジャム32g×12本セット

※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。

▶賞味期間：240日



旬のおすすめジャムをセレクトしてお届け。時期によって置くジャムが変わるから、島からの季節の便りのよう!



瀬戸内ジャムズガーデン 島のジャムプレミアム4本

2品賞状中品番号 **15412**



155g×4本

※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。

▶賞味期間：240日



優先順位は楽なほうではなく、おいしいほう。だから、どうしても手作業になる。

隣の部屋では、銅鍋が4つ並び、通称「ジャム班」と呼んでいるジャムを炊く担当のメンバーが、鍋の様子をうかがっていた。レシビはある程度はあるが、何分煮込んだら終わりといったマニュアルはない。もちろん糖度計でも確認するが、味見をしながら、「おいしい」と思うところが炊き上がりの合図だ。

「味を均一にすることは、ほとんどの目指すところとは違います。果物は年によって甘みや苦みが違うもの。そのときの果物の味、個性に合わせたジャムづくりをしたいと思います」

島の素手で、
ここからではの味を
つくっています





好みの具と卵を
用意するだけの
ラクチンセット

周防大島みかん鍋セット

7 品番申込番号 **15413**

鶏用刺印蜜柑・みかん団子各4個、有頭えび4尾、塩麹
とみかん胡椒で漬けたんだ鶏肉200g、鍋アラ200g、
みかんつみれ120g、漬梅だし150ml、みかん胡椒

- ▶賞味期間: 30日
- ▶お届け期間: 11月上旬~3月下旬
- ▶アレルギー情報: 卵・小麦・えび



シメは、ごはんを加え、メレンゲをのせて卵黄を
かける。湯焼するとふわっと膨らみ、みかんの
形を模した箱敷ができあがる。

周防大島産 ゆめほっぺ

7 品番申込番号 **15414**

約3.5kg

▶お届け期間: 3月中旬~4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。
※生産量に限りがあるため、注文を締め切り
までにお届けできる場合がございます。

※毎日限定はできません

濃厚な甘みに果肉の
粒がぷっくり。ぷちぷ
ちと弾けるような食感



甘みが強く、果汁た
っぷりでジュースト

周防大島産 デコポン

7 品番申込番号 **15415**

約5kg

▶お届け期間: 2月中旬~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。

※毎日限定はできません



ユニークな仕かけで
盛り上がるみかん鍋

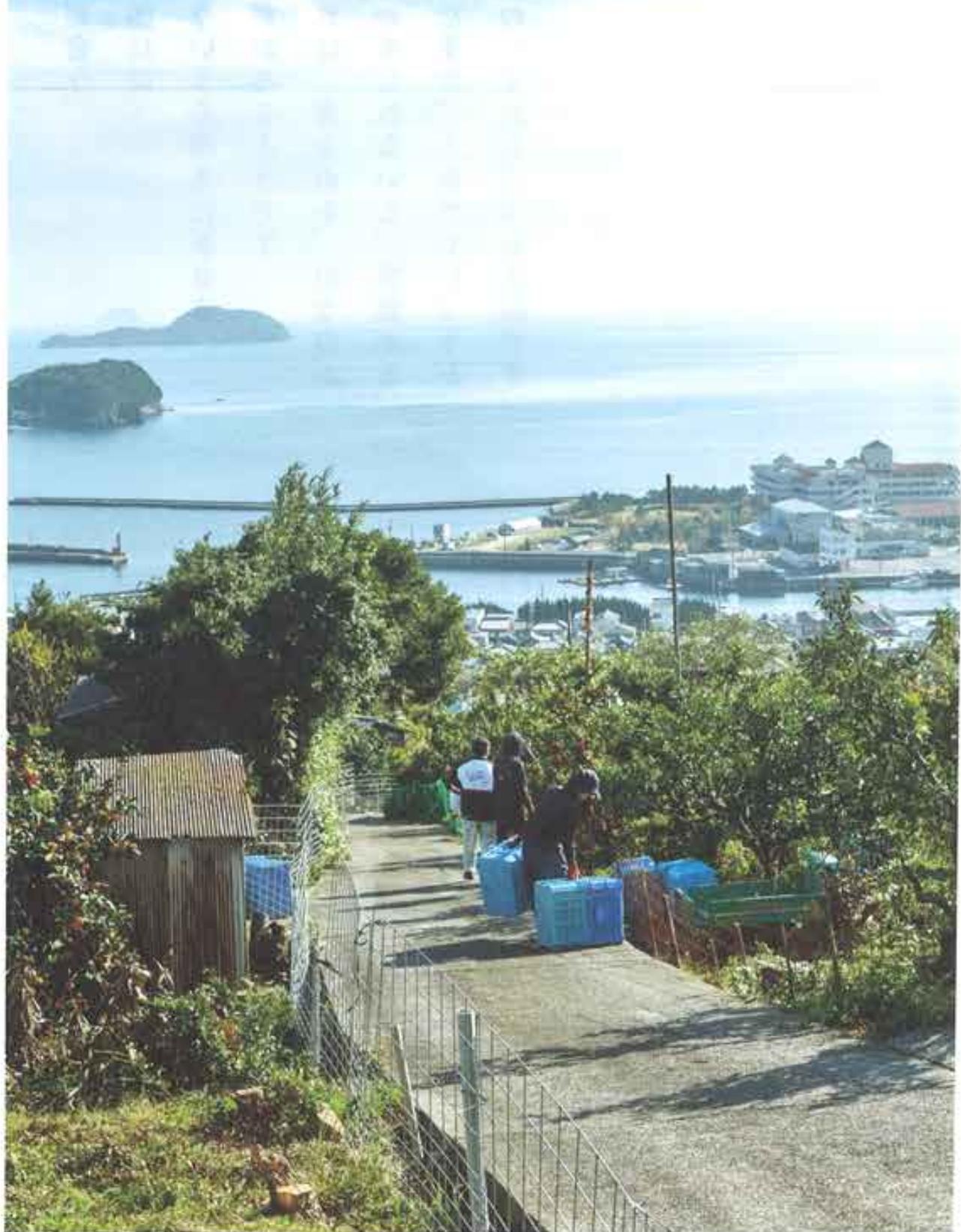
周防大島の自慢のみかんと、瀬戸内海の魚
介を使った新たな名物料理をつくらうと生
み出されたのが「みかん鍋」。具には、焼き
印が押されたみかんが丸ごと入り、魚介のつ
みれにはみかんの皮が練り込まれ、柚子胡椒
ならぬ、みかん胡椒を薬味とする。煮込んだ
みかんは、シメをつくる前に取り出して冷ま
し、口直しとして食べる。シメはふわふわメ
レンゲの雑炊を、終始楽しい鍋である。

みかんの島でつくられる
甘みが強いゆめほっぺ

周防大島は、山口県のみかん生産量の約
8割を占め、「みかんの島」と呼ばれている。
高地に植えられたみかんの木々には、夕焼け
色をしたみかんがたくさん実っていた。
「ゆめほっぺ」は、山口県のオリジナル品種
である「せとか」のうち、糖度が高いものだ
けにつけられる名。味の特長は、糖度が高
くて甘く、コクもあること。房ごと食べら
れる手軽さも魅力のひとつだ。

OSAKI WCFE
IZUMI MARU

Suo-Oshima



水が合う。

四国には

そういう心持ちにさせる

何かがあるようです。

それは、海なのか、川なのか。

山かもしれないし、気候かも。

はたまた、人なのでしょう。

そのいずれもきつと正解です。

Shikoku

ゆるやか、おだやか、
ぼかぼか瀬戸内



1本ずつ釣り上げる 鮮度抜群のいわし

漢字で魚へんに弱と書くいわし。その名の通り、傷むのが早いため、昔は、うるめいわしは丸干しに加工するしか需要がなかった。丸干しには、脂ののっていないものが適しているため、漁師はわざわざ脂が抜ける1〜3月ごろに漁に出ていたそうだ。





「うるめいわしに脂がのっているのは春先から12月ごろまでです。漁師さんの間では、この時期のいわしを生で食べるとうまいというのは知れたことでした。それならば、脂のつたいわしを生食に近い形で提供できないかと考えたのがはじまりです」

こう話すのは、宇佐もん工房の所紀光さん。宇佐もん工房は、漁師から直接いわしを買って、オイルサーディンなどの加工品を製造する会社だ。直営の料理屋では、刺し身やフライなど、鮮度抜群のいわし料理が楽しめる。

使ういわしは、すべて一本釣り。そのわけは、網で水揚げすると魚同士がこすれ合って鮮度が早く落ちるからだ。「釣れたそばから氷水に入れて締めるんですが、手の早い漁師さんだと、揚がってから

ものの3〜5秒でもう氷水の中ですよ！」と所さん。話を聞いていると、「そろそろ漁師さんが戻ってくるから行きましよう」と席を立つ。実は、宇佐もん工房と漁港は目と鼻の先。200mほどしか離れていないのだ。

漁港では、こんな小気味いい会話が交わされる。「今日のいわしは、なかなかちゃんとしよるだろ」と漁師がいうと、「いいのを選んでくれとるわ」と所さん。「そやろ」と返せば、「ドヤ顔しとるわ」と笑う。よい関係性を築いていることがすぐにわかった。

仕入りたいいわしは、すばやく選別し、氷水をはったタンクに入れ、フォークリフトにのせ、工房へ。まさに「あつ」といっている間に工房に着き、加工が施される。このスピードもほかにはない自慢だ。



直営の料理屋「宇佐もんや」のお母さんが作ってくれた、オイルサーディンを使ったパスタ。梅肉を入れるのがポイントだそう。



俺らもいわしを
よう食べてるよ〜



④

エキストラバージンオリーブオイルを使用。パスタにのせてもおいしい

③

高知県産の実熟トマトと合わせたオイルサーディン。チーズとも合う!

一本釣りうるめいわし
オイルサーディン

2品選択申込番号 **15416**

オイルサーディン100g(固形70g) × 4袋、トマトサーディン100g(固形70g) × 3袋、サラダサーディン100g(固形95g) × 2袋

▶賞味期間: 120日

②

野菜とサラダにするのがおすすめの、塩麹入りサラダサーディン

— お食事 —

- うるめフライ定食 680円
- かつお村 700円

- うるめフライ 300円
- すし天小 400円

宇佐もんTシャツ有ります。

3,500円

S.M.L

ピンク.紺色



創業320年井筒屋 有機手延べ麺

うどんやそうめんは奈良時代に遣唐使によって伝えられたといわれ江戸時代にそうめんづくりが全国的に広がっていったという。

井筒屋は創業320年。有機栽培小麦を100%使用した手延べの麺は、有機JASの認定も受けている。伝統的な手延べ製法の加工手順、麺生地熟成などに手間ひまを惜しまず、職人が一本一本でいねいに仕上げている。



有機 讃岐手延べそうめん・うどん

2 高潔別申請番号 **15417**

有機手延べうどん160g×5袋、有機手延べそうめん150g×5袋

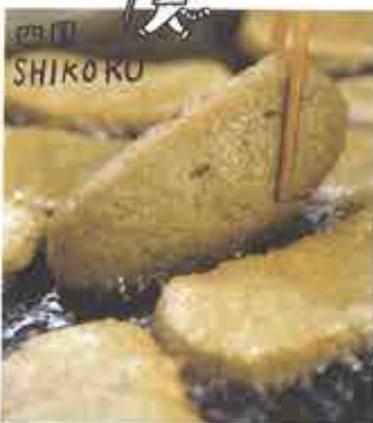
- ▶賞味期間: 360日
- ▶アレルギー情報: 小麦



ジャ子のじゃこ天は 宇和島の鮮魚のみ

宇和島の特産品の「じゃこ天」。宇和海で獲れた鮮魚のみを使用し、職人の伝統技によってつくられる確かな味。それが宇和島屋のじゃこ天だ。

肉じゃがや野菜炒めに、またトースターやフライパンで少し炙って大根おろしと生姜醤油で。ちなみに、小魚でつくることから「雑魚天」と名づけられ、それが変化し「じゃこ天」となった説と、原料のハランボに由来しているという説があるという。



原料はすべて国内産を使用し、余分なものを取り除いた結果、香ばかしいやさしい味のじゃこ天に行き着いた。

宇和島屋 無添加じゃこ天 詰合せ25枚セット

2 高潔別申請番号 **15418**

(じゃこ天5枚入・ごぼう天3枚入・レンコン天3枚入) × 各2袋、身天63枚入

- ▶賞味期間: 30日



優しい味のじゃこ天
ナビゲーターじゃこ。
宇和島屋の看板魚



池上製麺所 るみばあちゃんの 元気うどん

香川の「池上製麺所」は、昭和32年に製麺所からスタートし、今では行列のできる人気店だ。

「元は純粋な製麺所で、熱心な客が『ここで食べたい!』と井を持って食べに来たことをきっかけに営業が始まった。そんなうどんの味を同じ原料を使い、るみばあちゃんの監修のもと同じ味を、ご家庭に届けることが実現。シンプルな食べ方で、ぜひうどん本来の味を味わってほしい。」



「るみばあちゃん」の愛称で親しまれる池上製麺子さん。

池上製麺所 るみばあちゃんのおうどん

2品選択申込番号 **15419**

るみばあちゃんのおうどん3人分つゆ付×7袋

▶賞味期間:60日

▶アレルギー情報:小麦



余計な具材や味付けは無用。餅とお醤油だけでどうぞ。



小豆島うす家は

昔ながらの 手延べ製法

瀬戸内の島である小豆島は雨が少なく、日照時間も長く麺類や醬油づくりの地として知られている。

400年程前から伝わる、伝統の手延べ製法で製造。

「手打ち」と「手延べ」の違いは、「手打ち」は包丁切りするため麺は角ばったものになるが、「手延べ」は生地を手作業で細めていくため長い一本の丸麺。この手延べにこだわっている「うす家」。もちもちとした食感と滑らかなのどごしがたまらない。

つゆごと凍らせているのでお鍋で温めるだけ

讃岐うどん7食

2品選択申込番号 **15420**

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545g

▶賞味期間:360日

▶アレルギー情報:卵・乳・小麦・えび





人がくる町

うまい！ も集まる

観光名所には、必ずおいしいものがある。
そして、名所の食べものには歴史がある。
場所も味も、名が知れるには時間がかかる。
ということは、名所にあるおいしいものは、
先人たちに認められた味ともいえそうです。



川越の地で、
伝統の技術を引き継ぎ、
醤油づくりを続ける



昔ながらの木桶で、
菌の力を借りてつくる

釜木醤油の創業は江戸時代の寛政元年（1789年）。大きな木桶の中でじっくり発酵熟成させる伝統的な醸造技術を守り続け、今に至る。仕込み蔵がある本社以外に、川越の蔵造り商家が軒を連ねる商店街にも店をかまえ、その味を今につないでいる。

仕込み蔵に入ると醤油を濃縮させたような味噌のような香りが漂っていた。これは「もろみの香り」と教えてくれたのは、営業部の中里真澄さん。

ところで、醤油はどのようにしてつくられているのかをご存知だろうか。ここで簡単に説明しておこう。まず蒸した大豆と炒った小麦に種麹を混ぜてねかせ、醤油麹をつくる。これを塩水と混ぜてもろみをつくり、木桶に仕込んで発酵熟成させ、絞って加熱殺菌すれば完成だ。

釜木醤油では、もろみを発酵熟成させる期間をたっぷり2夏とる。深みが出て香り



が増し、まろやかな味わいになるからだ。
 「耳を澄ますと『ぶくぶく』という音がする
 でしょうか？ これはもろみが発酵している
 音です。これを『こうじの声がする』ってい
 うんですよ」

もろみの発酵熟成に木桶を使うことも、
 長年守り続けることのひとつだ。

「木の繊維に醤油屋独特の菌が棲みつき、味
 に大きな影響を与えます。この菌は醤油屋
 の財産ともいえるもので、味のひとつになる
 んです。木桶を使うと手入れが大変ですが、
 味に影響するとなると変えられませんね」

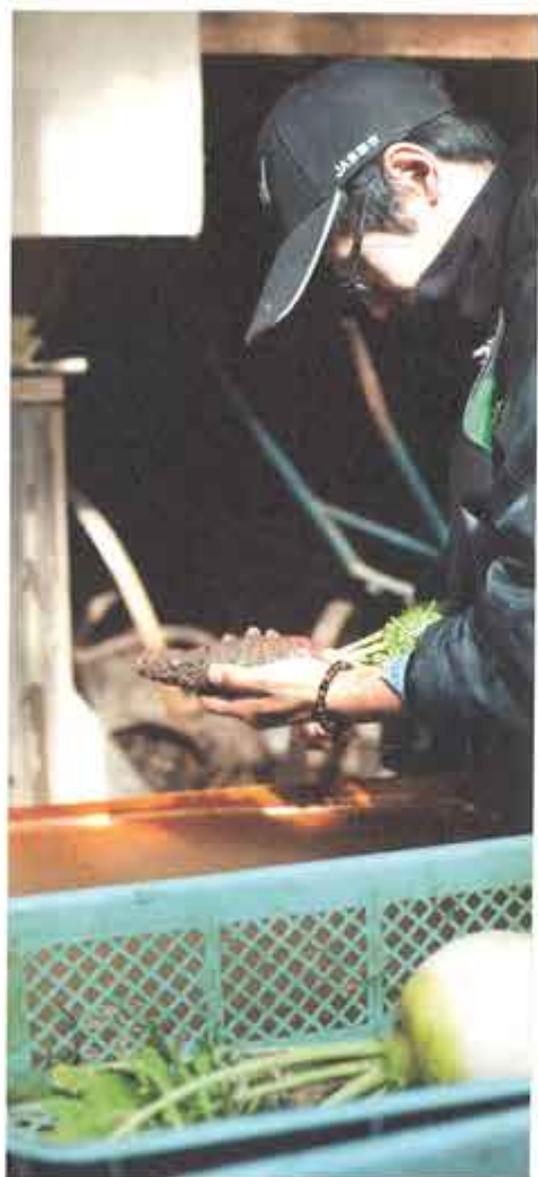


笛木醤油詰合せ

2品個別申込番号 **15421**

胡麻ドレッシング390ml×2本、江戸産600ml×2本、春夏秋冬のうすいりだし醤油500ml

- ▶賞味期間：120日
- ▶アレルギー情報：卵・小麦



京都の街角で売る京野菜は ご近所さんにも評判



露地栽培にこだわり、 旬の野菜を育てる

甚盤の目のように整然と並ぶ京都の町角を曲がると、軒先にとれたての野菜を並べた佐伯昌和さんのお宅があらわれる。

「自分たちの手でつくった野菜を軒先で売るようになったのは、もう100年ほど前から。近所の人にもよう買いにきてくれますわ」

佐伯さんの1日は京都の市街地に点在している畑を回ることから始まる。畑では15〜16種類の京野菜を育てていて、それを目当てにひっきりなしにお客さんが訪れる。その中には北野天満宮の神主さんや、料理人もいるというから、なんとも京都らしい。

訪れた季節は、時折雪が風にとって舞う、キーンとした寒さがしみる2月。案内してもらった畑のひとつでは、息子の農生さんが、聖護院大根と京にんじんを洗浄しているところだった。大学を卒業して以来、野菜づくりを手伝っているという。



客層は幅広く、赤ちゃんを抱っこした若い女性や、つっかけをはいたおじさんなど老若男女問わず、北野天満宮の神主さんや料理人が来ることもあるという。

佐伯さんの野菜が愛されているのにはわけがある。つくっている野菜は無農薬。九条ねぎ・水菜・辛味大根にいたっては種から育てている。普通は種屋という種を販売する業者から購入して育てるところが多いのだが、育て方にも工夫を施し、手をかける。たとえば、九条ねぎは長い期間をかけて育てることにより、通称「トロ」と呼ばれる白い部分を多くし、青い部分だけでなく白い部分も染しめるようにしている。



佐伯さんの京やさいセット

2品賞状申込番号 **15422**

水菜×1株、金時人参×2本、壬生菜×1株、聖護院大根×1本、九条ねぎ約750g、里芋約600g

◆お届け期間：11月下旬～2月中旬

※天候等の事情により、内容が変更になる場合がございます。

※生鮮品のため、必ずご在地の社倉配達希望日にご記入ください。
 (ご配達日より3日前以降の受付をご記入ください。) こちらの商品は発送からお届けまで時間がかかるため、北海道・沖縄・離島にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。

店番は妻の孝子さんの役割。「おいでやす」と京都弁で迎え、「おおきに」といいながら新聞紙で包んでくれる。軒先には、畑の様子を伝えるお手製の新聞「旬刊はたけ情報」が貼ってあり、そこには「冬野菜を楽しめるのもあと少し。布団とともに恋しがりたいと思います」とあった。

佐伯さんの野菜が届くと、レシピが入っていることがあるかもしれない。なじみの薄い野菜には同封しているそうだ。こうした心遣いに、心がぼわっと温かくなる。野菜が届いたという事実以上のものが詰まっているから。

和菓子一筋300年。
 気どらず飾らず、
 愛される味をつくる



ふたを開けるのが
 楽しみなかわいら
 しい和菓子



総店



ふきよ社



こだわりの水と素材で
 伝統の味を今に

「伊勢源六たちばなや」は、江戸時代の宝永5年（1708年）創業の、老舗の和菓子屋だ。本店は京都市内の中心地にあり、そこには店舗をかまえて以来使い続けている井戸がある。素材の風味を十分に引き出してくれるこの水が、伊勢源六たちばなやのおいしさの秘密のひとつだ。丹波地方には自社工場があり、特産の小豆や黒豆を使い、伝統の味、美しく愛らしい京和菓子を、つくり続けている。



京の和菓子合わせ 松

2品賞状申込番号 **15423**

総店110g、吹寄せ缶100g、即席しるこつるべの水（小豆・抹茶・黒湯）各2袋、京の一口羊羹（小倉・練・栗・抹茶・柚子・黒糖）各55g

▶賞味期間：40日
 ▶アレルギー情報：卵・小麦



京都のお隣、亀岡で

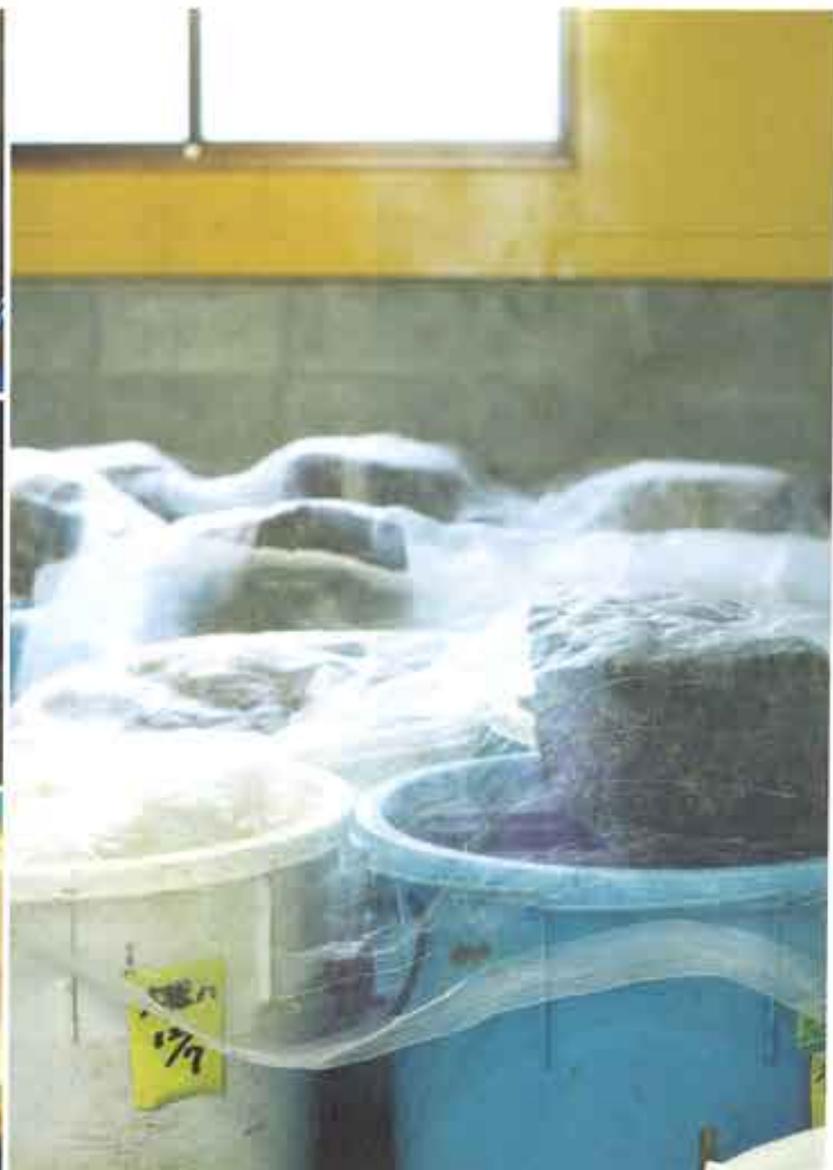
こだわりの漬け物をつくるオヤジさん

五感を働かせて 漬け物作りに取り組む

京都市の西隣に位置する亀岡市。京野菜のほか、栗や小豆なども有名だ。

そんな地で漬け物をつくる京漬の谷田敏行さんは、「おいしい漬け物をつくるには、原料となる野菜がとても重要」と考え、近くの農家仲間から野菜を仕入れることにこだわった。新鮮な野菜を使いたいとの思いから、なんと畑の真ん中に工場を建ててしまった。だからこそ、毎日野菜の成長を観察でき、最高にうまい時期を逃さずに収穫することができる。

「農家の仲間たちには感謝しています。暑いきさなか、「ほら、かぶらの種まきの準備にかかれ」「やれ、農薬はできるだけ使わない。草は手で刈れ」というように、かなりの無理をいただきますからね。うるさいオッサンと思われているかもしれないが、そんな仲間たちが育てた野菜だけをわしの手で漬け物に変身させているんですわ」



四季旬菜 京つけもの

2品選別平均価格 **15424**

きざみしば漬・みぶな醤油漬・現代養生漬・胡瓜のしば漬・なすのしば漬・賀茂なす醤油漬・京たけのこ醤油漬・京菜しば漬・胡瓜のからし漬・きざみすゞき 各110g (計10袋)

- 賞味期間：60日
- アレルギー情報：小変



相棒犬の姿々。「人なつっこくてすぐに腹を見せるさかい、番犬にはならん」と谷田さんは笑う。

1年間という長い期間をかけて漬け込む谷田さんの漬け物。「わしのそばにおいて毎日語りかけてやりながら、静かに見守っておるよ」と話してくれた。



厳選素材でつくる素麺は、
奈良・吉野の寒がうまくする



冬も夏も、
自然とともに生きる

おいしい素麺をつくるのに欠かせない条件のひとつが「寒さ」だ。寒いと締まった麺ができるうえ、過剰な塩分を使わずにつくれる。これが昔から「冬麺はよい」とされているゆえんだ。10〜4月の時期にしか素麺づくりをしていないという、坂利製麺所を訪ねた。

「このあたりは林業が盛んで、うちも夏場は林業を営んでいるんですが、冬は雪がすごくて仕事にならない。それならば、この寒さを利用して素麺をつくらうとはじめたのが創業のきっかけですね」

こう話すのは、現社長の息子である坂口勝志さん。作業場に案内してもらうと、工場特有の無機質な冷たさがなく、不思議と心地よさを感じる。それもそのはず、壁は杉、床は檜。どちらの材も吉野のものだという。それは、素麺づくりによいという理由に加え、地域活性にも一役買いたいとの思いがあるのだそう。



自分たちが納得するものを
つくりたい

「うちは、素麺づくりでは新参者。だからこそ、原料にはとことんこだわりました」と坂口さん。やるならば、自分たちが納得した原材料でつくりたいと吟味を重ね、国



坂口勝志さん（左）と、祖母のヤス子さん（右）。勝志さんの父の生家であり、ヤス子さんのお住まいでもあった本家の前で。



よしの穂の舞

〒高松府甲山番号 **15425**

葛そうめん 雪の舞55g×10、葛うどん92g×7

- ▶賞味期間：360日
- ▶アレルギー情報：小麦

産の小麦粉・長崎近海の塩・生食もできる質の高いごま油にたどりついた。

実は国産の小麦粉は外国のものに比べてこしが弱く、つくりにくい。だから、生地の乾燥にじっくり一晩かける。その理由は、坂口さんの言葉を借りるならば、「こしがしつかり呼び出される」からだ。

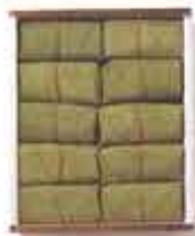
「原材料は、安心安全なものをと厳選しましたが、それを優先して味が二の次になるのは嫌だったんです。「うまい」にもちゃんとかかわりたいて。だから、実際に自分たちが食べておいしいと思うものだけをつくっています」



海、山、田の恵みが 融合した奈良伝統の味

総本家平宗は江戸時代末期、吉野町上市で営みをはじめ、明治時代に吉野地方の家庭料理であった柿の葉ずしを遠来のお客さまにふるまったことから始まる。

柿の葉ずしは、山深い吉野へ運ばれた塩がほどよくしみわたった鯖を、村人たちが薄くそぎ、ひと口大に握った飯の上に置いて、柿の葉で包むことを思いついたことが始まり。総本家平宗は、伝統の風味を守り、真心を込めて今もつくり続けている。



受け継がれた伝統の味。熟成したうまみが楽しめる。

総本家平宗の柿の葉ずし

2 品酒類申込番号 **15426**



鯖・鯖各7、全日納6

▶賞味期間：2日

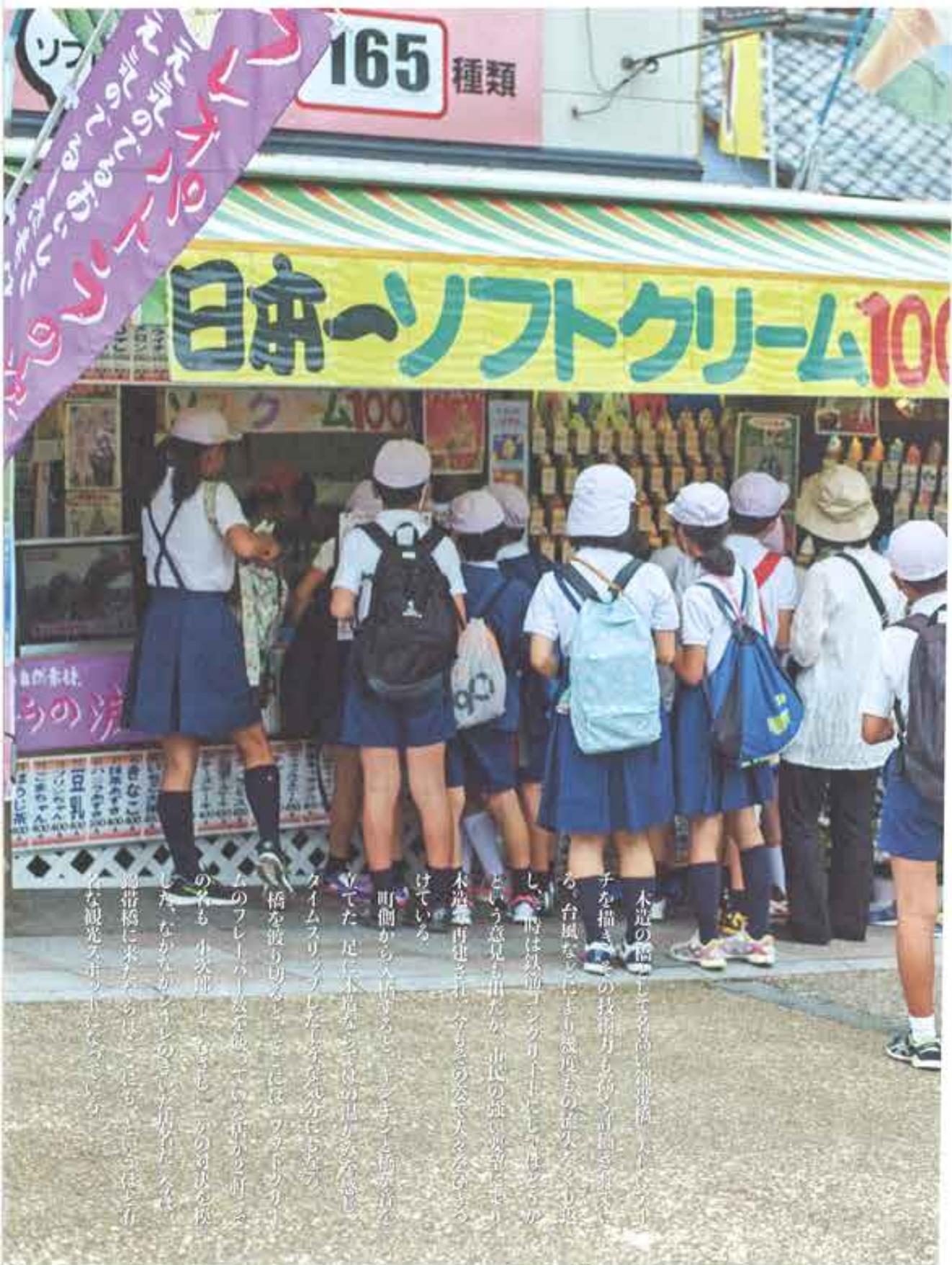
※到着後すぐにお召し上がりください。

※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。〔ご決済日より2週間以内の日付をご記入ください。〕こちらの保証は発送からお届けまで期間がかかるため、北海道・沖縄・離島にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。



山口県岩国市の名所、錦帯橋。
ソフトクリームの対決は、新名所。
どちらも違ってどちらもいい。





木造の橋として有名な御船橋。大工の技を
子を描きその技術力もゆりかごの御船橋を
る。台風などにより高さもの高さをくり出
し、時は鉄筋コンクリートで建て替わった
という意見も出たが、市民の強い反対でモリ
木造を再建され、今もその姿で人々をひき
けている。

町側から入橋すると、キリマンジャロの山が
立てた。足に木屐ならぬ足元の山が
タイムスリップしたかと思える。御船橋は、
橋を渡り助かす。ここには、ワザドクリ
ムのフレンドリーな姿を映してある。御船橋の町
の名も、小次郎の御船橋。一方の御船橋
した、なかなかにオシャレの御船橋が
御船橋に来た。御船橋の町。御船橋の町。御船橋の町。
御船橋の町。御船橋の町。御船橋の町。



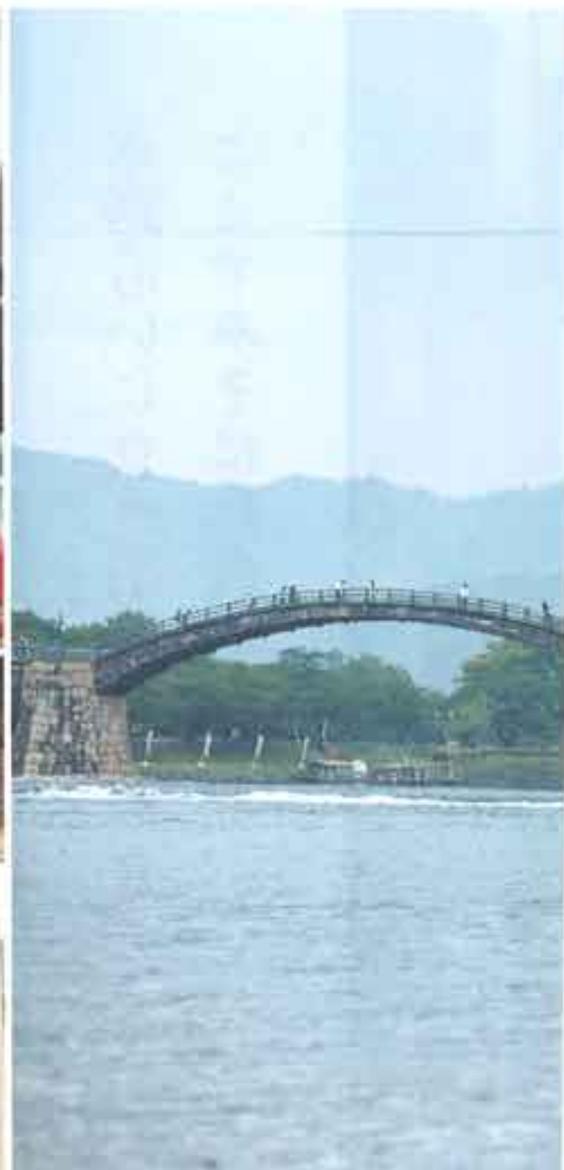
井戸水を利用して 昔ながらの方法でつくる

錦帯橋のふもとの城下町で、漬け物の製造・販売を営む「うまもん」。

「家庭でつくっているものを目指し、でも家庭ではつくれない、ここでしかつくれないものをつくっちゃる」と、社長の中野敏さんは、自信たっぷりにこう話した。

うまもんがあるのは、築100年を超える元醤油屋だった場所。敷地内には倉が3つ、井戸が7つあり、井戸からわき出る錦川の伏流水を、漬け物をつくる際には使う。工場からは、ざあざあという流水音が止むことなく、敷地内に響きわたっていた。

うまもんの漬け物は、三度漬けをしてつくられる。白菜漬けなら、まず井戸水で白菜を洗って塩で「粗漬け」。樽からあふれ出そうなほど山積みにした白菜も、中野さんが生まれたときからあるという大きな石をころころ積み重ねて目をおくと、野菜の水分が抜けてぐっと小さくなる。それを洗って昆布や唐



甘酢白たくあん

うまもん
広島菜・奈良漬五橋合わせ

広島県産品番号 **15427**

甘酢白たくあん200g、広島菜本漬・白菜本漬・キムチ本漬・グリーンボール本漬・高菜古漬・奈良漬 各180g

▶賞味期間：20日

広島菜本漬
白菜本漬
キムチ本漬
グリーンボール本漬
高菜古漬
奈良漬

辛子を加えて漬ける。これが二度目の「中漬け」。それをもう一度洗い、にんにくを加えてさらに漬ける。これが「本漬け」だ。このように3つの工程を経ることで野菜がだんだん小さくなってうまみが凝縮する。その後、植物性乳酸菌などの働きて乳酸発酵してコクが生まれるのだという。

「うちの漬け物には、植物性乳酸菌が1億個生きている。昔の梁がそのままだから、そこには醤油屋のときから続く菌が棲みついていると思うんだ」



水路沿いに立つ明治時代の倉。
ここでみそは熟成される

四季折々に観光客を 楽しませる川下り

福岡県の南部にあり、有明海に面した柳川市。かつて湿地帯だったこの地の水はけをよくし、水を確保するために掘られた水路（掘割）が、市内を縦横に走る。掘割は有明海につながっていて、水はやがて海へと流れ込む。

この掘割を、船頭さんの案内のもと、舟でゆっくり巡る「川下り」が柳川の名物のひとつだ。掘割沿いにはさまざまな植物が植えられていて、春の桜や夏の新緑、秋の紅葉が美しい。また、冬には舟に火鉢をつんで布団をかぶせた「こたつ舟」も運行され、季節ごとにさまざまな表情を楽しむことができる。

この川下りの途中で、必ず船頭さんが説明を入れる名所のひとつに、明治末期から大正にかけて建てられた赤レンガの並倉がある。ゆらりゆらりと舟で下っていくと、内堀コースと外堀コースの分岐点にさしか

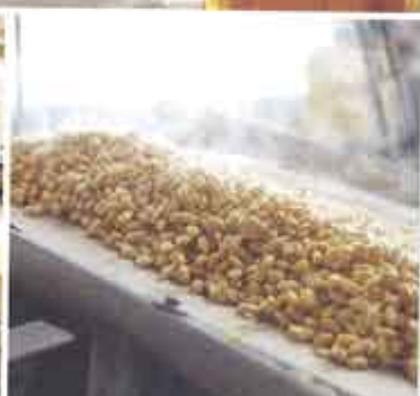


かるところに、その建物は建っている。実は、この並倉の持ち主が、今回訪ねた「鶴味噌醸造」だ。



味噌一筋140年以上。
飽きない味噌を目指す

鶴味噌醸造は、明治3年から味噌づくりをしている老舗。先の並倉は北棟・中棟・南棟の3つに分かれていて、行き来ができ



桶あわせみそ3kg木樽入り

【商品コード】15428

あわせみそ3kg

▶賞味期間：180日

る。中に入ると、古きよきという言葉がびつたりの、とてもよい雰囲気だった。かつては味噌づくりに欠かせない麹をつくる場所として使われていたが、今は味噌の熟成や保管の場となっているそうだ。

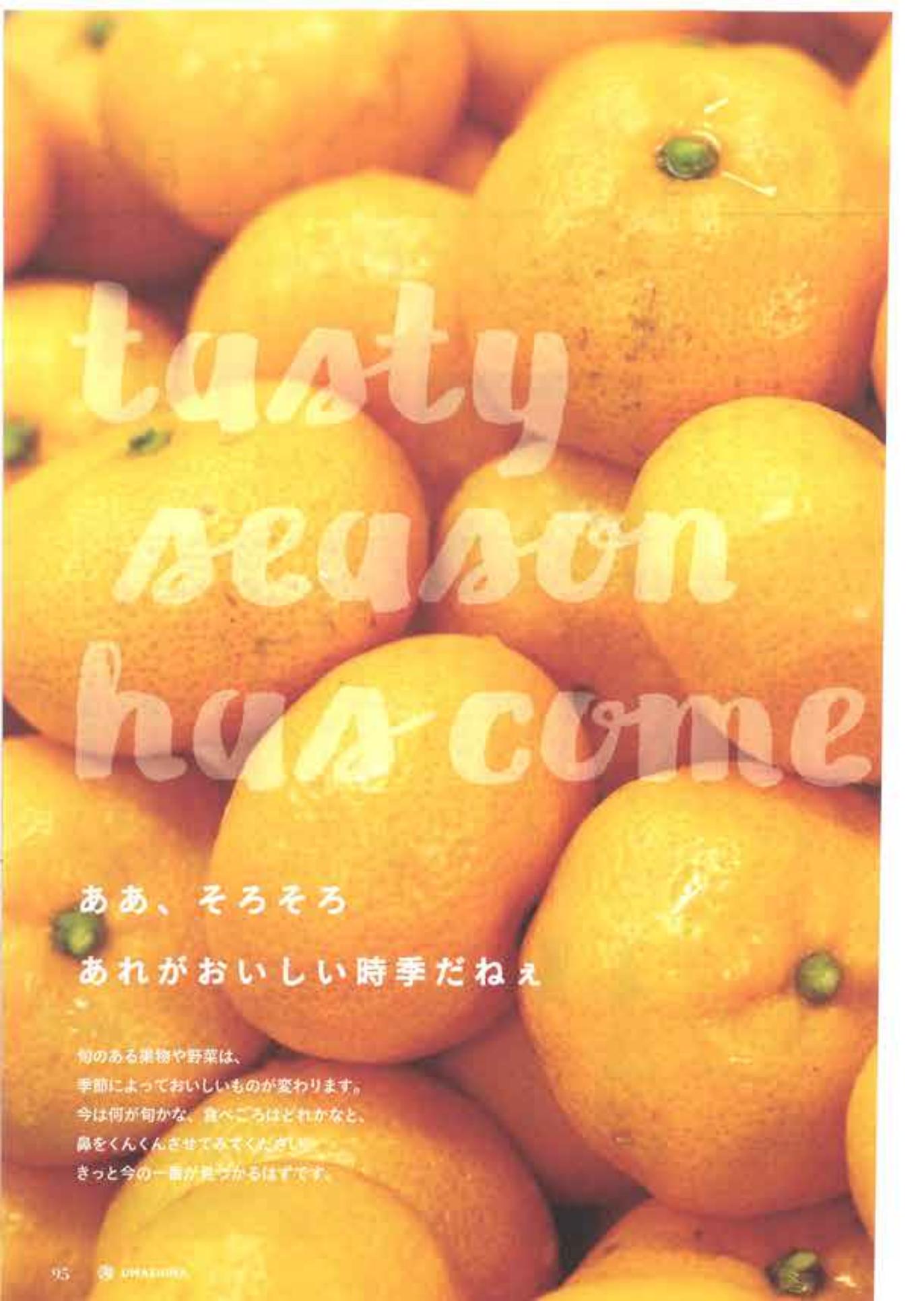
工場の内部は木造部分も多く、創業当時のおもかげが感じられ、とても趣がある。一方で、味噌の製造は機械化が進み、機械の力を借りてつくる様子が見られ、昔と今が同居しながら、老舗の営みは続いていた。

目指す味は、おいしくて、安全で、なにより飽きのこない味噌。毎日の食卓にのぼるものなのだからこそ、味噌本来の味がするものをつくりたいとの想いがあるという。



橋にどわかすると、身もかがめてくぐり抜ける。船頭さんによっては、自分だけ橋にのりこむだけ、船えたら上から舟に飛び乗る、せいかつ、マシマスを貸してくれることも。





tasty
season
has come

ああ、そろそろ
あれがおいしい時季だねえ

旬のある果物や野菜は、
季節によっておいしいものが変わります。
今は何が旬かな、食べごろはどれかなと、
鼻をくくんさせてみてください。
きっと今の一番が分かるはずです。

トマトと対話する。

これがなにより大切だ

「おいしいトマトをつくるのに大事なことは、観察とお話や。土は人間のおなかみたいなものやから、それをさわって、においをかいで、外気温を見よるさ。それで、土の温度を下げたほうがええな、とか判断するんや。トマトは朝昼晩で顔色が違うさ。だから、何度も会いに行くのが楽しみや。若いトマトは、赤くても水っぽうてあかん。人間でいうなら40歳くらいのがええな」

飾らないものでこう話すのは、高知県は土佐市で、フルーツトマトや、その加工品を生産・販売している「池一菜果園」の池洋一さん。

フルーツトマトというと、そういう品種があるのかと思うが、そうではない。普通のトマトを栽培するときに水分をできる限り控えて、糖度を上げたトマトのことをいう。ハウスに案内してもらくと、全長100cmほどのところ



に、トマトがすらつと植えられていた。これが全部で9棟あり、毎日すべてを見て回る。肥料は足りているか、水はどうか、花は咲いたかと、あらゆることを確認しながら歩き、1棟くまなく歩くと6kmにもなるそう。

こうした日々観察したことは、長年ノートに記録しているという。表紙は茶色く日に焼けて染みだらけ、中には文字がびっしりと書かれた記録ノートを見せてくれた。

「日付、天気、気温、トマトの様子、自分の考えとかを書いちゃうわ。これがあれば、環境が変わったらトマトはこうなるっていうのがわかるさ。トマトと話ができるようにならんと一人前ではない。ひとつ先、3つ先まで読めんと。そんなの一生わからんが、それに近づこうと記録しとるん」

こうしたあふれんばかりの愛情は、それだけ手をかけているということ。そんなトマトがおいしいのは、当然のことだろう。

いっしょに歩きながら「今、トマトは何と言っていますか？」と問うと「今日は天気がいいけい。気持ちええと言っとる」と笑った。



1本にトマト約30個。
糖度は8度以上。さわやかな味わい

1本にトマト約50個。
糖度は11度以上。濃厚でコクがある



池一菜果園
ぎゅぎゅっとフルトマ
金・赤ラベル2本セット

1品価格お申込番号 **15429**

金ラベル500ml、赤ラベル500ml

▶賞味期間：300日

自社のフルーツトマトを使ったソースと、鶏肉、スリキニーニを煮込んだ、鶏肉トマト煮。つくってくれたのは池さんの娘、智美さん。同じ会社で働く夫の典正さんも、子どもも大好きな一品だそう。

tasty
season
has come

あま、みずみず
あれがおいしい理由



tasty
season
has come

ああ、そろそろ
あれがおいしい時期だねえ



太陽と海、大地からの

3つの熱に、

情熱も加わったみかん

「無茶々園」をひとことと言い表すのは非常に難しい。それでも無理矢理言うならば、「志を同じくした人たちが、みかんの生産・販売を中心としつつも、この地をよくしようと、あらゆることを手がけている団体」といったところか。

そもその発端は、1974年、近代農業のあり方に疑問を持つ農業後継者の若者3

人が、町の寺から、いよかん園を借り、有機農業の研究園を立ち上げたことだ。無農薬・無化学肥料栽培なんて無茶なことかもしれないが、とにかく、無茶苦茶にがんばってみようと。ただし、「無茶苦茶」の4つの漢字のうち「苦」はいらぬ。だから「無

茶々園」にしようとなづけたという。

無茶々園のある愛媛県明浜町は、戦後みかんづくりが広がり、今でも柑橘栽培が盛んな地だ。主力商品のみかんは、無茶々園の活動に賛同した、地域に暮らす農家によってつくられている。そこには、農薬や肥料の使用について独自のルールが存在し、できるだけ自然のままに栽培されている。土地柄、太陽の光に加え、海からの反射光と段々畑の白い石垣からの照り返しが、まんべんなくみかんに当たり、味が濃く育つ。

熱い信念のもととはじまった無茶々園の活動は、今では大きく広がり、農業研修施設の運営や福祉事業など、単なる農業団体に

はとどまらない形に成長している。現状に満足せず、さらなる理想を求める人々が多く集結している無茶々園。いろいろな人が関わり、さまざまな意見が出て、知恵が集まる。その結果が今までの無茶々園をつくり、そして、これからの無茶々園をつくっていく。



無茶々園 低床ポンカン

2 高麗野甲込産 15430

約5kg

▶お届け期間：2月上旬～2月中旬

※生産者の都合によりお届け期間が変更になる場合がございます。

※無茶々園の柑橘類は、濃濃と美味しく自然に出い園地で栽培しているため、形が不揃いであったり、表面にキズがある場合がございます。

※日保定はできません

コクのある甘みとさっぱりしたあと味で飲みやすい

無茶々園
みかん伊予柑ジュース

1 品番甲込産 15431

みかん伊予柑ジュース720ml×6本

▶賞味期間：360日



甘さと味の濃さが自慢。名産地・明浜からお届け！





熟すまで



木で実らせたぶどうは

甘美な味わい

大切に包まれた袋をはずすと、ぶどうのよい香りがふわっと漂った。

「これはまだ早いわ。もう少し真っ黒に熟すまでおかんといけん」

こう話すのは、果物大国・岡山県の有漢町でぶどう農園を営む小林義久さん。彼は、農家の仲間たちで作った「有漢ぶどう部会」というグループに属し、おいしいぶどうを作っているひとりだ。

「写真撮影があるんなら、タキシードに着替えんといかんねえ」という冗談が飛び出すゆかいな小林さん。しかし、ぶどう栽培の話となると口数が少なくなり、「ようわからんねえ」とはぐらかして、多くを語らな

tasty
season
has come

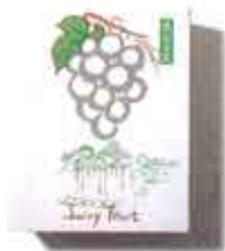
ああ、そろそろ
あれ、おいしい時期だねえ



い。しかし、何もしていないわけではない。しかし、整えられた枝葉や、ふかふかの土など、手入れの行き届いたぶどう農園から一目瞭然だ。

また、口では「型通りにやればいい」とはいうものの「もっとおいしいぶどうをつくりたい」という想いのもと試行錯誤を繰り返し、努力をしていることも、少ない言葉の節々から感じ取れる。

これらのでいいいな仕事や想いは、実ったぶどうにも当然あらわれる。きちんと手をかけているからこそ、ぎっしりと詰まった美しい形、そして実が大粒でパンパンに張っている、そんなぶどうができるのだ。



有漢ぶどう部会のニュービオーネ

2品種同時収穫号 **15432**

3房（計約1.5kg）

▶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。

毎日指定はできません

July / August
 恵まれた気候風土
 栽培技術の岡山白桃

Spring AND Summer

みずみずしく
 パワーみなぎる春と夏

目覚め、活発に動き出す春。陽を求め、大きく生長する夏。植物が告げる旬の味わいは、季節の訪れを教えてくれるなよりのものです。



岡山東モモ部会は、瀬戸・山陽・赤坂地区の3地区からなる産地だ。明治初期から技術や成果を受け継ぎ発展させてきた。土壌改良を行い、土の栄養を最大限果実に行き届けられるようにし、高レベルで安定しやすい桃を提供している。



岡山東モモ部会の白桃

J産直部会申込番号 **15433**

7~8玉 (2kg)

◆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。

※日指定はできません

山形県東根市・遠藤さんの
 手間ひまかけたサクランボ



山形さくらんぼ 佐藤錦

J産直部会申込番号 **15434**

約300g×2パック

◆お届け期間: 6月中旬~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。

※日指定はできません



「サクランボ王国」の山形県で、果樹栽培に心血を注ぐ遠藤さんの農園では、牛糞やモグラ地肥を与えるなど、10年以上前から減農薬栽培を始め、除草剤を使わず手作業で草取りをしている。このひと手間が果実の糖度が1~2度は違ってくるというから驚きだ。



July / August

確かな技術と 愛情で育んだ ブランドメロン



華の会の大玉
庄内砂丘メロン(青肉)

2品賞状申込番号 **15435** 特

2玉(計約3kg)

▶お届け期間: 7月下旬~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。

※日指定はできません

長さ日本一といわれる山形県の庄内砂丘。その砂丘地帯に囲まれた黒松の防風林が連なる海辺の町、山形県酒田市浜中地区で庄内砂丘メロンは栽培されている。水はけのよい砂地の土壌と昼夜の寒暖差、そして良質な地下水で育てられた青肉メロンは、水分たっぷりで爽やかな甘みとおいしさが魅力。



August
Limited
500

滋賀県東近江市 みのり農園山本吉彦さんのメロン

暑さや湿度と気候が
メロンを育てます。



「湖東平野の恵」
みのり農園のメロン

2品賞状申込番号 **15436** 特

1玉(約2.2kg) 限定500個

※数量に限りがございますので商品の
変更をお願いする場合がございます。

▶お届け期間: 8月上旬~8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。

※日指定はできません

鈴鹿山系からの豊かな水と湖東平野の肥沃な土地、そして温暖だが寒暖の差が大きい気候という恵まれた条件のもと、みのり農園はある。山本さんはその自然の恵を活かしつつ、土づくりにこだわり、アールスメロンの代表格であるアールスイヌを大切に育ててきた。丁寧に育てた恵みのメロンをぜひ味わってほしい。



一本仕立て
一本どり!

July / August

工藤さんの 富良野メロン

栽培の仕方などは
まじやましい
まね。急輸スリ
1玉で1kgほどです

北海道の中央、大雪山のふもとに広がる富良野。美しく豊かな自然に囲まれた工藤農園でつくられるのは、化学肥料を抑え、愛情込めて栽培された完熟メロン。みずみずしく気品ある甘さと風味は、工藤さんの土づくりへの情熱とこだわりが詰まっている。



北海道 富良野メロン

2品賞状申込番号 **15437** 特

約1.6kg×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。

※日指定はできません



Spring
AND
Summer

大分県日田市の
霧の郷で育てた
天領日田の梨

July
August
September



果肉がなめらかな
果汁が豊富
酸味が少なく
甘み強い豊水

天領日田の梨

2品種別申込番号 **15438**

約5kg (14玉) (幸水梨・豊水梨のいずれかで片届け致します。)

▶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。

かつて天領の地として栄えた日田は、周囲を山に囲まれた盆地で、底霧の風景が美しい町。九州でも有数の梨産地。幸水梨は、とてもみずみずしく、やわらかな肉質と甘さが特長。豊水は、幸水の甘さに程よい酸味が加わり、とてもジューシー。はやもぎせず、熟してから収穫される。



August / September

長野県南アルプス市
小野さんの希少なぶどう
緑のしずく

大粒で種がなく、
口に入れるとふと
広がる香りと甘さ



小野洋らん果樹園
バラエティセット

2品種別申込番号 **15439**

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実売になる場合がございます。

着日指定はできません。



小野洋らん果樹園は山梨県南アルプス市にある。さまざまな品種のぶどうが自慢。なかでも希少なのが、試行錯誤の末に生み出した「緑のしずく」だ。香りや甘さがすばらしく、一度は食べたい逸品だ。

November

信州の自然が育んだ
甘くてジューシーなりんご

Autumn

AND

WINTER

おいしさのためこむ 秋と冬

葉を落とし、実をつける秋。静かに、力を蓄える冬。植物のサイクルに沿うことは、一番のおいしさを味わうこととイコールです。

信州の自然が育んだ
甘くてジューシーなりんご



年間の降水量が少なく気候が冷涼で、病害虫の被害も少ない佐久地方。昼夜の寒暖差が大きいことから食感や味、色のバランス・糖度の高さが保たれ、りんご栽培に最適な産地として注目されている。長野県生まれの「あいかの香り」は「ふじ」と「つがる」の交配種。霜降り状に蜜が入った果肉は酸味が少なく、強い甘みと香りが特長である。

長野 あいかの香り

2品賞状申込番号 **15440**

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。

※日指定はできません

香りが強く
独特の風味の
王林



甘みが強く
蜜もたっぷり
サンふじ

November-January

青森県黒石市 津川さんの やさしいりんご

青森 サンふじ王林結合せ

2品賞状申込番号 **15441**

約5kg (14~18玉)

▶お届け期間: 11月下旬~1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。

※日指定はできません

青森りんごランドの津川さんは、黒石市で初めてエコファーマー認定を取得。きめ細かい栽培にこだわりをもち、親子二代50年以上にわたり、ひとにも自然にもやさしいりんごを育てている。



November



新潟生まれの
山形県育ち「庄内柿」

Autumn
AND
WINTER

風味が良く、
甘みもたっぷり、
四角い種無し柿！



天童柿生産グループの庄内柿

生産者団体番号 15442

16〜18玉 (L・2Lサイズ)

お届け期間: 11月上旬〜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。

毎日指定はできません

庄内柿は、1895年、偶然に見つけた種のない1本の柿の木から始まった。実は、新潟の種なし柿が1本運じていたらしい。この不思議な柿の木に目をつけた酒井調良が苗木を育成し、普及に励んだことが、今日の庄内柿を生み出した。平べったい四角形で、種がないのが特徴だ。果実はみずみずしく、舌で溶けるほどやわらかく、上品な甘さ。今では、庄内の秋を代表する果実である。

いずみ会の山形県産ラ・フランスは
追熟時間で増していく甘み

November~December



いずみ会の理念は「新鮮・安全・安心・美味」。毎年初めに「新春の集い」を開いて生育状況や栽培方法の情報交換、意見交換を行い常に勉強をし生産に励んでいるという。収穫から出荷までは、「予冷」と「追熟」という管理を行う。ここが他と大きく違うポイント。一定温度で冷蔵庫に最低約14日間ねかせ、その後追熟してデンプンを糖分に変える。ラ・フランスを美味しくする決め手である。

収穫後にも
手間ひまかけた
ラ・フランスです！



山形 いずみ会のラ・フランス

生産者団体番号 15443

約3.7kg (8〜9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。

毎日指定はできません



November-December

娘への愛情から生まれた
三木ファームの有田みかん



有田みかん

7歳未満申込番号 15444

約5kg

▶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。

※日指定はできません

三木ファームは除草剤を使わず、最低限の農薬のみかんを作る農家だ。もとは兼業農家だった三木さん。あるとき、娘さんが難病にかかったことがきっかけで、安心・安全なものを作ろうと決心。試行錯誤の末、数年かけて残留農薬検査で農薬が検出されないほど安全なみかんを完成させた。今では収穫前に販売数量が完売するほどの人気となった。大きさは2Sから2Lまで無選別。やわらかな甘みとみずみずしい食感がたまらないと評判だ。

February

微笑みの柑橘
浜田さんの土佐文旦



浜田さんの土佐文旦

7歳未満申込番号 15445

約5kg

▶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。

※日指定はできません



さわやかな香りと
やさしい酸味

高知県の西南端にある宿毛市。太平洋を望む小高い丘の上でできるだけ農薬を使わない栽培に取り組んでいる浜田さんの土佐文旦。あざやかな黄色い果肉は、さわやかな酸味と糖度のバランスにとっても優れ、土佐の味と香りを運んでくれる。



January-March

晴れの国岡山
真っ赤なイチゴ

旨付き、糖度、
酸味とていど良い、
おいしいイチゴに
仕上がりました。

岡山県西大寺地域は県内のいちご栽培量の3分の1を占める県内最大のいちご産地である。土耕栽培と高設栽培を2本の柱とし、環境にあった方法で、量だけではなく質に重点をおいた栽培に取り組んでいる。ほのか苺は酸味と甘みのバランスが良く、甘みの中にやや酸味が残るのが特長だ。さっぱりとした後味に、もうひとつぶが欲しくなるはず。



西大寺いちご部会のほのか苺

7歳未満申込番号 15446

24~30粒(1.2L)

▶お届け期間: 1月上旬~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。

※日指定はできません



November-December



奈良 富有柿

2品並列申込番号 15447

L玉×15個

▶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。

※日指定はできません



こだわりの柿
あんぽ柿

昼夜の温度差が激しい中山間で育った柿。バンドラファームグループ独自の基準を作り、通常よりも農薬を減らして栽培している。自然の力で育むことを最優先に考えて、有機質肥料を使用して生産した農産物や、それを原料として素材の味が生かされる無添加の加工品を作っている。

あんぽ柿とは、半生状の干柿で、羊羹のように柔らかいのが特徴である。安心・安全な柿を使って作るあんぽ柿は、子どもでも大人でもおいしく楽しんでもらえるように工夫されたほんまもんの味だ。



とろとした
食感が
たまらない

December-February

奈良 あんぽ柿・
干し柿・ゆず巻き柿セット

2品並列申込番号 15448

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。

※日指定はできません



自然の力で育むことも
最優先に考えました。



丹波の丸芋は
粘り強さが違う

November-March

高原盆地で育った
丹波篠山の特産品

丹波篠山は多紀アルプス、第十部ヶ岳に囲まれ、昔は湖だったといわれる高原盆地だ。丹波篠山産の芋は、他の芋と異なり消化酵素ジアスターゼや強壮・疲労回復・高血圧防止の薬効があるといわれるミニシシが多く含まれる長年の品種改良から生まれた丸芋だ。見た目とは違い純白できめ細かい肉質でクセがなく粘りが強いのが特徴。また、山の芋は必ず親芋より下に新しい小芋が一つだけできることから「親を下にしない」親孝行芋ともいわれる。



丹波山の芋 秀品

2品並列申込番号 15449

秀品L玉約1.5kg (4~5玉)

▶お届け期間: 11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。

※日指定はできません





潮風陣にのって
びって来たのは、
お魚だ！

四方が海に囲まれた島国だから、海が近い、魚が近い。
刺し身が最高だと、
ほかの食べ方も捨てがたいし、長くも楽しみたい。
きっと昔の人も同じことを思ったのでしょ。う。
だって、魚をおいしく食べる方法がたくさんあるもの。

魚市場

右から社長の遠藤一さん、妻の美和子さん、
長女の響子さん、次女の華平さん。一さん夫婦
は超らない人柄で、とてもユニーク。響子さ
んに「うちの両親はおもしろい」とお墨つき
をもらうほど。ちなみに、一さんは美和子さ
んを「美和ちゃん」と呼ぶ。



「おいしーは

おだりー前のまよまね

「うちが『ファクトリー』ではなく、職人さんがいる『作業場』」

こう話す渡邊水産社長の渡邊二さん。この言葉通り、機械に頼るところも多くなが、渡邊水産では1尾ずつ手作業でさばき、魚の具合を見ながら塩水や干す時間を調整する。

「マニユアルなんてないよ。マニユアルがあると、そこからはずれられないから、それ以上のものはできませんね」

こだわりは、これだけではない。通常の干物よりも長く干すことでうまみを凝縮させたり、原料の魚のほとんどに島根沖で獲れる近海魚（船が日帰りなので鮮度がいい）を使ったり、挙げればきりがなし。しかし、こういったことはいうまでもないと気づく。なぜならば、あまりにも自然に、当たり前前にこれらを行っているからだ。



渡邊水産が魚を仕入れている漁港のひとつ、大社漁港での獲りの様子。仕入れは仲買人に任せているが、その日に水揚げされた魚を見て相談の電話がかかってくるため、早朝から二さんの携帯電話はひっきりなしに鳴るそうだ。



海の幸合せ

7 品入り 15450

笹カレイ(60g×2尾)×2袋、ノド黒開き120g×2尾、白イカ干し90g、穴子焼大和しじみ180g

▶賞味期間：30日



二さんの得意料理だというエスカベッシュ（油で揚げた魚介を酢漬けにした洋風刺身漬）も、自慢の干物でつくってくれた。食卓には美和子さんお手製のおかずも並び、最高のお昼ごはんごちそうになった。



職人の技で

よりおいしくなるカニ

ハマダセイは、兵庫県香美町で、カニをはじめとした魚類の加工を手がけている会社だ。自慢は、熟練職人の手で加工が施されるといふこと。ロシアから仕入れたカニは、生のままやゆでるものなど、目的に応じて手を加えていくが、ゆでるものは絶妙な加減にゆで上げ、殻から身はすず作業は見事な手さばきでこなす。見ていると簡単なようだが、殻の内側にある薄皮をむかないように、殻だけを削ぐのは、経験がものをいうのだそう。カニの品質のよさはもちろん、こつとした職人技にもおいしさの理由があるのだろう。

社長の島崎さんは、カニの名前のつけ方について、こんなおもしろい話もしてくれた。

「FOOガニのFOO」には産地の名前が入るので、実は同じカニを指していた、なんてことも多いんですよ。ズワイガニは、こゝ山陰では「松葉ガニ」ですが、北陸では「越前ガニ」、紅ズワイガニもこゝでは「香住ガニ」って呼んでいます」



ずわいがに&甘えびセット

3品盛り合わせ **15451**

ポイルずわいがに2尾、甘えび約500g (50~60尾)

- ◆賞味期間：30日
- ◆アレルギー情報：えび、かに



右から、加工場で働いている小林さん、宮本さん、山本さん。場を盛り上げるために持たされたカニを手にも、照れくさそうにする3人。

本場の山政のふくちり

山口県産のサバフグを食べやすい大ききのぶつ切りにしたちり鍋セット。添付の特製ふくちりスープは、鯉鮎と昆布の風味が豊かだ。ちり鍋のあとにはふくのうまみが凝縮された汁で雑炊が楽しめる。



ふくちりセット

2品展開申込番号 **15453**

ふく切身(サバフグ)600g、鍋スープ1袋、ぼん酢、もみじおろし

- ▶賞味期間:90日
- ▶アレルギー情報:小麦



天然本駒の中トロ部分を炭火焼で焼き上げた本駒あぶりとり。一瞬の油断も許されないため、職人がつきっきりで火加減を調整しているという。炭火が持つ遠赤外線と炭火焼職人の絶妙な火加減で、表面はとても香ばしく炭火の香りがするが、中はレアなお刺身の旨さが味わえる状態で焼き上がっている。タレに漬けて温かいご飯に盛れば、本駒あぶりとり丼の完成だ。

炭火の老舗だからできる
伝統と創造性を秘めた味



山政 本駒あぶりとり

2品展開申込番号 **15455**

本駒あぶりとり220g、特製たれ90ml、わさび2袋

- ▶賞味期間:30日
- ▶アレルギー情報:小麦



海の恵み

水揚げ日本一を誇る下関漁港のあんこうを盡快に鍋用に。皮はコラーゲンたっぷり、白身の部分は脂質が少なくヘルシー。シメは雑炊ではなく、あんこうみそのスープにぴったりなうどん。最初から最後のシメまで、豊かな味わいを堪能できる。



あんこう鍋うどんセット

2品展開申込番号 **15452**

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

- ▶賞味期間:90日
- ▶アレルギー情報:小麦



日本有数の鯉生産地愛知県、その愛知県豊橋市にうなぎ割烹一懐はある。熟練した職人が、一尾ずつ手に取り、感触・柔らかさ・色を確認して良質な活うなぎだけを選別。開し味にうなぎの焼骨を入れて仕上げた蒲焼きのたれは、深いけれど重過ぎず、香りとコクがあり、うなぎ本来の旨味を引き立たせる。なかはふんわり、とろける旨さに箸が止まらない。

鯉の旨味の
熟練した職人が
じっくり焼きたげると



うなぎ割烹「一懐」
特製蒲焼

2品展開申込番号 **15454**

蒲焼60g×3袋、山椒3袋、特製蒲焼のたれ50ml

- ▶賞味期間:60日
- ▶アレルギー情報:小麦

呼子朝市通りの一夜干し



木屋 一夜干し詰合せ

商品価格税込価格 **15456**

いか一夜干し2枚、連子鱈2枚、あじみりん6枚、あじひらき6枚、かますひらき3枚、さばひらき2枚

- ▶賞味期間：60日
- ▶アレルギー情報：小麦

木屋の呼子朝市通り店は、玄界灘の潮の香り漂う佐賀県呼子町にある。日本3大朝市の1つ「呼子の朝市」は、近海の鳥々から水揚げされたばかりの海の幸が所狭しと並び、人情味あふれ、活気にみちている。朝市通りの活気を感じさせる新鮮な魚介類の一夜干し。自然そのものの風味と香りを大切にしてシンプルでありながら贅沢な旨さをたっぷり味わってほしい。

ぷりぷりとした食感の帆立



帆立片貝バター付

商品価格税込価格 **15457**

帆立片貝16枚、バター16個

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：乳

帆立は海水に溶けているビタミン・ミネラルなど海の栄養をたくさん取り込み、良質のタンパク質・タウリン・ビタミンB₆・鉄や亜鉛を豊富に含んでいる。その帆立貝を新鮮なまま冷凍しているので、本場の味をそのまま味わえる。殻を半分にしているので調理も簡単だ。本場のプリッととした食感を楽しんでほしい。

大野瀬戸のまぐり
手塩にかけた牡蠣



広島名産の牡蠣は全国1位の生産量。大野瀬戸や宮島周辺の海域で養つ牡蠣の特長は、風味が豊かで味が濃く、タウリンやミネラルも豊富なこと。そんな牡蠣を味わったり購入できるのが、大野瀬戸海沿いにある「オイスターハーバー」は生牡蠣産売店・牡蠣加工工場を備えている。牡蠣の養殖・加工・販売を一貫して行い、生産者の手から直接提供されるため、品質は折り紙付きだ。



大野瀬戸かき小町10個
(加熱調理用)

商品価格税込価格 **15458**

殻付きかき10個、手袋、ナイフ

- ▶賞味期間：5日

※新鮮品のため、必ずご自宅の日付を配達希望日にご記入ください。ご希望日より2週間以内の日付をご記入ください。こちらの商品は冷蔵からお届けまで時間がかかるため、北海道・沖縄・鹿児島にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。



秋穂産
冷凍活締め天然車えび

古くから山口県秋穂には豊かな干潟が広がり、車えびの産地として知られている。また、車えび養殖発祥の地でもあり、100年以上前に豊富な天然えびを年末需要に備え畜養したのが始まりだ。その後、1961年に初めて人口飼化した稚えびを移放し、養殖スタイルを確立。以来、様々な工夫や修練を重ね、今日に至る。養殖発祥の地は、今も天然えびの宝庫。獲れたての旨みと風味をとじこめたこだわりの車えびだ。

秋穂産
冷凍活締め天然車えび

2品選別申込番号 **15460**

冷凍車えび300g (10~15尾)

- ▶賞味期間：30日
- ▶アレルギー情報：えび



鹿児島小田口屋
「さつま揚げ」詰合せ

2品選別申込番号 **15461**

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、煮ごまチーズ天43g×2個、生妻揚げ25g×4個、まつま芋天43g×2個、れんこん天30g×3個、林エビ秋み揚げ35g×2個 (計11種 36個人)

▶賞味期間：8日

※賞味期間が短い商品です。必ず2週間以内を目安に配達希望日にご記入ください。【ご配達日より2週間以内の日付をご記入ください】

▶アレルギー情報：卵・乳・えび

鹿児島から
郷土の味
さつま揚げ

魚肉をブレンドすることで旨味を引き出し、ソフトな食感には豆腐と山羊。風味豊かな甘みには欠かせない灰持酒を使用。小田口屋独自の製造法で、練り物に相性の良い色鮮やかな種ものを用い、バラエティ豊かに仕上げている。



甘い脂がのった
肉厚の穴子を対馬から



日本海の西に浮かぶ対馬は、複雑な入り江をもつリアス式海岸が特徴的で、島の中央部にはいくつもの入り江と島々を隔する浅茅湾が広がる。島の西側にある特定海域は水深100~220mと深く、エサになるエビやカニ、小魚なども豊富なので、まるまるとした立派なあなごがとれるのだ。



長崎県対馬産 あなごしゃぶセット

3品選別申込番号 **15459**

あなご22cm田盛(150g)、2倍濃縮スープ600ml、ポン酢95ml、もみじおろし16g、乾卵ねぎ1g×2

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：小麦

村民による 村民のための 吉田ふるさと村

中国山地の山あいにある吉田ふるさと村は、
吉田村（現在の島根県雲南市吉田町）と
地域住民が出資し合い、つくった会社です。
衰退していたこの場に、
働く場所をつくり、地域を活性化させたい
というのが目的でした。
出資金は100人超もの村民から
集まったといえます。
今では、農産物の加工や観光事業など
ここだからこそできることで
元気な地域づくりを行っています。



原料は、地元の特産物を主体にし、
国内産にこだわり、但原料は使わない。
吉田ふるさと村だからこそその味が、
地域住民の手でつくられている。

吉田ふるさと村
ふるさとの薬膳セット

2品無料申込み番号 **15462**

丸小餅300g、スープもち120g、おたまはん
関東風・おたまはん関西風・焼肉のたれ中
辛・黒ごまドレッシング・玉ねぎドレッシング
各150ml、おにぎりみそ山椒・おにぎりみ
そ柚子 各70g、からみちよ60g、七味とうが
らし15g

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：小麦





生きものと

暮らさず

いのちのリレーを

つなげる

「いただきます」の気持ちで、

きちんと食べること。

そうすれば、

バトンはしっかりとつながりま

牛が快適に

過ごさせる環境で

一頭一頭

大事に育てる

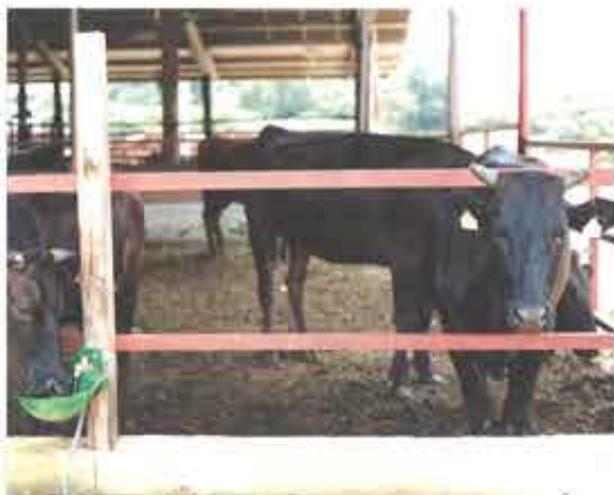
「牛がおとなしいでしょう？」

こう話すのは、広島県福山市のなかやま牧場で働く飼育員のひとり、前田さん。これは、牛を手荒に扱っていない証拠なのだそう。無理をさせていないからストレスを感じにくい、よっておだやかというわけだ。

「サシ（霜降り）がたくさん入った肉はうまいかもしれないけれど、牛にとって快適でない環境はどうかと思うよね。うちもサシが入るようには育てるけれど、無理はさせたくない。適度が一番。健康が一番」

なかやま牧場が考える牛が快適に過ごせる環境とは、人も好む環境。これを理想に掲





担当の牛舎が決まっているため、担当者でない人が世話をすると、牛も違和感を覚えるらしく「誰？」といったそぶりを見せるという。

「そりゃあ、風もあたらなきやーなあ。牛も暑かるうねえ」
飼育員のひとり、伴場さんが発したこの言葉。当たり前というニュアンスが含まれていて、とても印象的だった。

・6

神石牛と熊本県産
桃太郎トマトで、
コク深い味わい



神石牛肉使用
レトルトカレー8食

商品登録申込番号 **15463**

ビーフカレー8食

- ▶賞味期間：540日
- ▶アレルギー情報：乳・小麦



飼育員のみなさん。左から前田さん、西本さん、橋原さん、伴場さん、蒲生さん。



広島県産
神石牛ももうすぎり

商品登録申込番号 **15465**

400g

- ▶賞味期間：180日



なかやま牧場 国産なかやま牛
サーロインステーキ (交雑種)

商品登録申込番号 **15464**

2枚 (計300g)

- ▶賞味期間：180日





町の人に 愛される肉屋

ここは福岡県を中心街にある肉のヒサダヤ。昭和48年に肉の小売りをはじめ、今では自慢の肉を使った加工品も販売している。

訪ねたのは29日の肉の日。特売日ともあり、お客さんが入れ替わり立ち代わりやってくる。「遅い時間になると、ショーケースにもものがなくなるんですよ」と、忙しそうにテキパキと働く姿がすがすがしい。肉が食べたい日に、少し特別な日に、「肉ならヒサダヤさんね」と町の人が買いに来る。そんな店であることが伝わってきた。

③

炭火焼



②



④



ヒサダヤ 炭火焼の詰合せ

7品盛り合わせ 15466

九州産赤鶏の炭火焼95g×4袋、福岡県産太海ボークの炭火焼80g×3袋、九州産妙鮮の炭火焼80g×2袋、九州産手羽中の炭火焼80g×2袋

▶賞味期間：45日



神戸にあるレストラン「ハンクジュニア」で一番人気のハンバーグセットを作る田中さん。

ひとつひとつ
丁寧に焼き上げた
手作りの味

創業者の井原さんは、コックの修行時代からハムやソーセージづくりが好きだったという。そのことから、これらをメインにした店を夫婦で開いたのが、ハンクのはじまりだ。工房で腕をふるうのは、ベテランコックばかり。厳選された肉は、彼らの手で昔の一流レストランと同じ製法でひとつずつ焼き上げられる。こだわりとおいしさの詰まった味は、こうして生まれている。

40年のベテランが素材をセレクト。オリジナル調味料で調理して一つひとつ手作業で焼き上げています



神戸ハンク
国産牛ローストビーフ

商品別申込番号 **15467**

国産牛ローストビーフ300g、ローストビーフソース50g

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：小麦

4+



2+

神戸ハンク
但馬牛入ベーコン巻きハンバーグ

商品別申込番号 **15468**

但馬牛入ベーコン巻きハンバーグ140g×4個、自家製デミグラスソース90g×2袋

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：卵・小麦



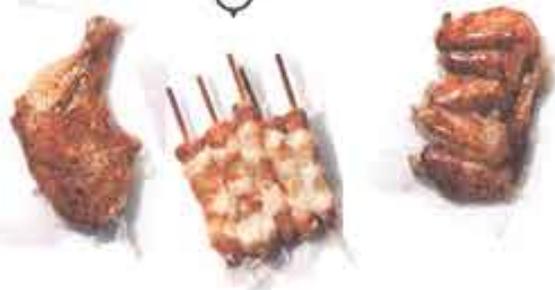
鳥周の鶏は 塩で旨みを 引き出す逸品



岡山の鳥周は口コミで評判が広がり、今や行列ができるほどの人気店に。父から味を受け継いだ現在の店主のこだわりは「おいしく食べるなら塩」。「一番人気の「串焼き」は胸肉と皮を交互に刺してあり、味のバランスが絶妙でいくらでも食べられる。焼いて粗熱をとってすぐに真空パックしているため、焼きたてのおいしさが味わえる。

③

②



鳥周の焼き鳥セット

7品盛り申込価格 **15469**

もも焼(骨付)3本、鳥周串焼5本×2袋、平羽先焼5本

▶賞味期間:10日

※賞味期間が短い商品です。必ずご自宅の日程と配達希望日にご記入ください。【特選日よりと選別した鶏の白肉をご記入ください。】



古屋コーチンや比内鶏に並ぶ全国トップブランドの地鶏に」という熱い想いが感じられる。

山口県西北部に位置する長門市。「長州黒かしわ」は山口県産オリジナル地鶏だ。「長州黒かしわ」の特徴は、適度な歯ごたえを残しつつも柔らかく、噛むほどにジューシーな旨味を感じる事ができる肉質にある。これは約100日間、平飼いでこのびと飼育されてきたからこそ。一羽一羽に生産者が深い愛情を込め育てられている「長州黒かしわ」。「名

伝統の鶏の 血統を受け継ぐ 長州黒かしわ

②



②



よく運動しているので脂肪が少なく噛むほどに旨みができる

深川養鶏 長州黒かしわ焼肉・鍋セット

7品盛り申込価格 **15470**

長州黒かしわもも・むね切身250g×2、長州黒かしわ手羽もと170g(4本)、長州黒かしわスープ100g×2

▶賞味期間:180日

名古屋コーチンは

尾張藩士の發明鶏



明治維新で禄を失った尾張藩士が生み出した傑作、「名古屋コーチン」。名古屋コーチンの生みの親とされる海部壯平・正秀の兄弟は、血のにじむような努力を繰り返し作り出した。この「名古屋コーチン」と呼べるのは、名古屋種×名古屋種の血統100%のものだけが認められている。まさに、特別な存在といえる。

噛むほどに溢れ出す名古屋コーチンの濃厚な旨みとコク



※写真はイメージです。

名産・専門店

スギモト

名古屋コーチン鍋セット

商品番号 **15471**

名古屋コーチンもも・むね切身 計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
- ▶アレルギー情報：卵・乳・小麦

長崎の

歴史に古いまれた

隠れた名物

長崎は海外との交流が盛んで独自の文化がいくつも根付いている。そのひとつ「卓袱料理」は、円卓を囲んで大皿に盛られた料理を各々が小皿に分けて食べる長崎の郷土料理だ。卓袱料理の一品である東坡煮（豚の角煮）をアレンジして作られたのが長崎名物と注目されている「角煮まんじゅう」だ。東坡肉の豚バラ肉を独自のタレでじっくりと煮込み、とろける柔らかさに仕上げた角煮をふんわりとした生地で挟み込んだ自慢の一品である。

とろけるほどやわらかく仕上げた角煮を、ふんわりもちもちの皮で包みました



ふくみ屋
長崎角煮卓袱まんじゅう

商品番号 **15472**

角煮卓袱まんじゅう60g×12個、卓袱角煮55g×2袋

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：小麦

すくすく育った さくらポーク

さくらポークのおいしさは飼料に秘密がある。肉のおいしさを決定づける仕上げ用の飼料に、動物性の原料を使わず、植物性の原料のみを与えている。また、原料は専用の加熱処理プラントで110℃の温度をかけて熱処理し、飼料の殺菌と栄養性を上げている。こうして手間をかけてつくられた飼料を食べる豚は、すくすくと健康に育つ。特徴は、豚肉独特のくさみが少なく、脂には甘みがあり、肉のきめが細かいソフトな食感。じっくりと育てるため、肉色は鮮やかなさくら色だ。

三重県四日市畜産公社が推奨する「さくらポーク」。四日市近隣の特定生産者が、自然あふれる環境の中で、ストレスを極力抑え、病気に強い豚に育てている。



さくら色のきめ細やかな肉質。雑味が少なくほんのりと甘みがあるもも肉



さくらポークのなかでもジューシーな旨みのあるバラ肉



三重県産
さくらポークしゃぶしゃぶ

2品並列時の標準価格 **15473**

もも400g、バラ400g

賞味期間：30日



高尾牧場
神戸ポークしゃぶしゃぶ用

1 高尾製中込番号 15474

コース250g、両コース250g

▶賞味期間：30日



④

高尾牧場
神戸ポーク角煮

2 高尾製中込番号 15475

150g×4袋

▶賞味期間：30日

▶アレルギー情報：小麦



一切妥協しない
エサと水が
あしすの決め手

六甲山の西、田畑広がる静かな山あい高尾牧場はある。林業の倉庫を改装して造られた緑豊かな自然がとりまく牧場で、のびのびと育てられているのは高尾牧場オリジナルブランド豚「神戸ポーク」。神経質で環境によるストレスを受けやすい豚のために、一頭当たりの飼育スペースを広くとり、風通しを良くして快適な温湿度を保っている。また、全豚舎の消毒を毎朝・毎夕1日2回実施し、9ヶ所ある豚舎ごとに長靴を履き替えたりと、衛生管理を徹底しているという。飲み水は水質の優れた地下120mのミネラルウォーターを使用し、エサに豚の大好きなパンを配合することでしっとりとした甘い口当たりをもつ豚に仕上がるのだとか。こうしてエサと水にこだわり抜いて育てられた「神戸ポーク」は、ひょうご安心産産物ブランドとして【兵庫県認証食品】の認証を受けているお墨付きだ。



鹿児島県大隅半島の自然豊かな気候と風土の中、雄大な畜産を行っている南州農場。設立以来、生産・加工から販売までの一貫体制で食の安心・安全を提供し、その南州農場を中心とした「南州黒豚会」ではより自然に黒豚を飼育している。ここで育てている黒豚は、イギリスパークジャー種の血統だ。鹿児島島の豊かな自然の中、サツマイモを食べて育った黒豚は肉の繊維質が細かく、食べた時に歯切れがよくてやわらかい。そして、脂身のしっとり感もすばらしく、「どれをとっても、最高だ！」と評価する声も。鹿児島黒豚が「豚肉の芸術品」と評価されるのも納得である。

愛情たっぷり
鹿児島黒豚



旨み成分が多く含まれるコース肉を独自にブレンドした味噌漬けに

⑤

南州農場 黒豚コース味噌漬け

2 高尾製中込番号 15476

100g×5袋

▶賞味期間：180日



②

南州農場 黒豚スライス

2 高尾製中込番号 15477

黒コース250g×2パック、バラ200g

▶賞味期間：90日

但馬の古都から 燻のかほり

但馬の郷
ひょうごの恵み

2品無料申込番号 **15478**

やぶ医者にんにくソーセージ180g、八鹿餅ソーセージ165g、八鹿餅のくんせい120g、但馬牛入ソーセージ100g、但馬牛すじ煮込みソーセージ84g、但馬申しぐれ煮35g×2

▶賞味期間：45日
▶アレルギー情報：卵・乳・小麦



地元但馬の名水を使い、丹精込めて仕上げた燻製品を工房に隣接する直販店で販売している。香りが強く肉

料理によく合うとされる桜のチップで燻したハム・ソーセージは観光客にも人気で、中でも地元の牛や豚で作りあげたオリジナル商品は、ぜひ味わってほしい職人の技術とこだわりが光る逸品。



職人たちの技が
光るこだわりの味

トndenファーム
北海道産結合せ

2品無料申込番号 **15479**

炭火焼ベーコンスライス80g、香付ソーセージ180g、コースハムスライス60g、煎焼ウインナー120g×2袋

▶賞味期間：25日

北海道の広大な石狩平野のほぼ中央に位置し、大河石狩川の自然の恵みを満喫できる町、江別市。この風光明媚な土地に、ふる里の自然と大地の香りのするトndenファームはある。製品づくりの中で何よりも大切にしているのが自然が持つ風味。できるだけ機械に頼らず、納得のいく品物をつくりたい。そんな想いを込めて丹念に時間と手間を惜しまずにつくり上げた。

噛めば噛むほど口
いっぱい広がる
ジュシーな旨み
と味噌の香ばしさ



大事に育てた
ハイポー豚が誇り

鹿野牧場
豚ロースカツ&
豚ロース味噌漬け

2品無料申込番号 **15481**

豚ロース味噌漬け(豚ロース70g×8枚・味噌200g)、豚ロースとんかつ120g×5枚

▶賞味期間：90日
▶アレルギー情報：小麦

鹿野ファームで飼育されている「ハイポー豚」は「味」「しまり」「色」などに優れているハイブリッド豚だ。抗生物質、抗菌剤などの薬品を一切使用せず、自然で健康な状態で育てているから品質は折り紙付きだ。優秀な肉豚を、ひとつひとつ丹念に、仕上げていく。自家生産豚のみを使用したハム・ソーセージにしか醸し出せない、奥深い味わいが魅力だ。



鹿野ファーム
ハム・ソーセージセット

2品無料申込番号 **15480**

ベーコン250g、あらびきポークウインナー140g、ポロニアソーセージ250g、ボンレスハム250g、ハーブソーセージ200g

▶賞味期間：30日
▶アレルギー情報：乳



**五島牧場
無添加ハム・ソーセージ詰合せ**

2品選り申込番号 **15482**

ボンレスハム約220g、ハーブソーセージ200g、チーズウィンナー160g、豚肉角煮(大和煮風)100g

- ▶賞味期間：90日
- ▶アレルギー情報：乳・小麦



五島牧場の豚は、自由に行き交う事ができる広々とした空間で、愛情を込めて、大切に育てられている。その生産量や生産効率是非常に厳しい物。「豚肉とは、こんな味だったのか…」初めて五島牧場の豚肉を食べた方の中には、そんな感銘を受ける方も多いはずだ。本物の豚肉の味を知るといふ事。それは、まさしく「食育」のひとつとも言えるだろう。

目指したのは
満腹陽だまり
快適豚舎

養豚から加工まで
一貫生産のオリジナル豚



ウィンナークラブは阿蘇山脈の中腹にある自社農場で育てた、オリジナル豚を使用したハム・ソーセージメーカー。オリジナルの豚とは、中ヨークシャー種、大ヨークシャー種、デュロック種の3種を掛け合わせたもの。飼料も成長にあわせて配合を変え、豚舎におもちゃや音楽を流すなどストレス解消の工夫も。一切の手抜きを排除し、誠実な商品づくりを続けている。

**ウィンナークラブ
無塩せぎハム・ソーセージセット**

2品選り申込番号 **15483**

バイスフルスト180g、ボークウィンナー100g、生ソーセージ150g、フランクフルト180g、信念スライスうず巻きベーコン60g×2袋、信念スライスロースハム60g×2袋

- ▶賞味期間：180日
- ▶アレルギー情報：卵・乳

肉の旨みが生きている
朝日屋のハムとベーコン



山口県下松市の市街の一角に店をかまえる「朝日屋」。独学で試行錯誤を重ね、ドイツの権威あるコンクールでハムやベーコン造りで数々の賞を受賞。中でも「星ふる街 ロースハム」は、しっとりとした柔らかな食感で、嚼むほど肉の甘みとスモークの香りが口いっぱいに広がる朝日屋一番人気の商品。ぜひご堪能あれ。

**朝日屋「星ふる街」
ロースハム・ベーコンセット**

2品選り申込番号 **15484**

ロースハム350g、ベーコン250g

- ▶賞味期間：30日



山口県の中西部・美祢市にある秋吉台は、昔のサンゴ礁が積み重なった石灰岩でできた、日本最大級のカルスト台地。自然豊かなこの地で、おいしいものを見つけられました。



オーベルジュ 石窯パン

7品展開売番号 **15485**

カンパーニュ1/2、カンパーニュレザンノア、バンドミー(食パン)、バンドセーグル、パンコンブレ、レーズン食パン、プチパン(グラハムブレッド2個)、ジャーミーブレッド2個、カンパーニュ・パンヴィエノワ・パンルージュ各1個)

- ▶賞味期間: 10日
- ▶アレルギー情報: 卵・乳・小麦

※石窯でひとつひとつ焼いているため1日限定生産量に限りがあり、ご注文からお届けまでが、遅くなる場合がございます。

毎日限定はできません

薪の熱を使って焼く 石窯パン

秋吉台の麓にある「石窯パン工房 プーランジェリー-KURA」のパンは、秋吉台の赤土とレンガで店主自らつくった石窯を使い、薪割りからはじまる昔ながらの製法で焼かれている。中心部分まで早く熱が伝わり、焼くときにパンの水分が必要以上に外に出ないため、焼きあがったパンは水分を多く含んでしっとり。1日に焼ける数が限られるため、届く日にちを指定できないが、それはひとつずついいに焼いている証でもある。

秋吉台の大自然に 囲まれた美東町より

きららオーガニック・ライフでは、人間の本来あるべき、自然で健康的な食生活について考えながら、施設内の随所でオーガニックな生活スタイルの提案をしている。自然のものを自然のままに味わう。自然の中で自然とともに暮らす。施設内のハウスで有機地肥を使って野菜・ハーブ・ブルーベリーを栽培したり、地元や全国のこだわり農材を用いてオリジナル商品を開発するなど、生産者と消費者をつなぎ、おいしくて、みんなが笑顔になる。そんな安心・安全な食べ物や商品を提供している。



長門ゆずきちくん
(ジュース) 24本セット

7品展開売番号 **15486**

180ml×24本

▶賞味期間: 360日

ずっと飽きない。
ずっと好き。

ごはんは
すごい!



田植えのころには、ニュースで風物詩として伝えられ、収穫のころには、店先に「新米出ました」と紙が貼られる。ごはんって、あんなに控えめだけど、実はみんなの注目の的。それもそのはず、日本人のパワーの源だもの。

おいしい米づくりには こだわりが欠かせない

ちょうど収穫のときを迎えた稲が夕日に照らされ黄金色に輝いていた。おじぎをするほどに実り、さわるとすしりと重みがある。振ってみるとほどよく乾いてからからと音がした。

ここ、茨城県の筑波山が望める場所で、有機農法により米をつくっている大嶋康司さんは、いくつものこだわりをもったづくり手だ。それは、本人自らが「米づくりに対してはストイック」というほどに。たとえば、米ぬかや帆立貝の殻・にがり・鶏糞など、すべて有機農産物の認証を受けたものを混ぜ、1年かけて堆肥をつくったり、米づくりは20ヘクタールに対して2人くらいで作業をするのが普通というところを4人にしたり。それだけ手をかけて、ていねいにつくっていることがわかる。だから、生産量に限りがあるのは当然のことだ。その年の分が終わればおしまい。翌年の新米を楽しみに待ってもらおう。それが大嶋さん流だ。



百笑米「瑞の穂」
ミルキー・クィーン

2 品種別申込番号 **15487** 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。



有機百笑米「天の恵」
ミルキー・クィーン

2 品種別申込番号 **15488** 常

4kg

※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。



さらに、大嶋さんは、次世代の農業を担う若者たちの育成にも力を注いでいる。訪ねたときも、4人の若者たちが汗を流していた。やさしく手取り足取り教えるというやり方ではないが、厳しただけでないのもうかがえた。なぜなら、みなのお困りごとがとてよかつたから。

「お百姓さんって百の商売だと思ってるんだ。だってほら、土・肥料・水・季節など、いろんなことを知っていないとおいしい米はつくれない。「百笑米」はそこからつけた名前だよ。百には「いっぱい」の意味もある。いっぱい笑うなんて、いい名前だろ？」



梅といえば紀州
ごぼんぼなかよし
最強のおとも

本場、和歌山の紀州南高梅を使った梅干しは、驚くほどやわらかな果肉が自慢。酸味と天日塩のうまみ、まろやかな風味が口の中に広がる。

博多生まれの明太子
白いごぼんぼが
ほしくなる

試行錯誤を経て、使用する塩分の量は創業時の約半分にまで抑えられている。味つけのバランスを崩すことなく、もつと体にもやさしいものを提供することを目指す。それがかねふくの精神だ。

かねふく
辛子明太子 無着色

工場直売中価格 **15490** 税別

無着色辛子明太子400g

- 賞味期間：14日
- アレルギー情報：小麦



紀州南高梅
うす塩味梅干

工場直売中価格 **15489** 税別

840g

- 賞味期間：180日
- アレルギー情報：小麦



ごはんのにのせたい 駿河湾の恵み

しらすと桜えびの産地として有名な、静岡県駿河湾。港に揚がったしらすや桜えびは、新鮮なうちにゆでて、うまみを閉じ込めている。しらすがピンツと

「し」の字の形をしているのが、なよりの証拠だ。味つけは赤穂の塩だけ。大ききさによって塩のしみ込み具合が違うので、熟練の職人がひと釜ずつ、つきつきりでゆであげる。魚介のうまみを存分に味わってほしいから、塩分は控えめに仕上げている。



駿河湾水揚げ 釜揚げ桜えび・釜揚げしらす

2品個別申込番号 **15491**

釜揚げしらす150g×3袋、釜揚げ桜えび100g×2袋

▶賞味期間・90日

▶アレルギー情報：えび

①



②



お好み焼き一筋約半世紀
紀州の食材たっぷり



和歌山市は、今も城下町としての名残を留めた小さな町が点在している。1967年の創業以来、おはなはんはお好み焼き一筋。「焼きたての美味しいお好み焼きをひとりでも多くの人に食べていただきたい」そんな想いで「生タイプ」の「お好み焼き」を誕生させた。コンセプトは「自然のおいしさと健康」「焼きたての食感」「手作りの満足」だという。

おはなはんの紀州お好み焼セット6人前

2品無料申込番号 **15492**

お好み焼きブック・お好み焼きイカ 各3個 (計6人前)

▶賞味期間: 5日

※賞味期間が短い商品です。必ずご自宅での仕付けを配達当日にご記入ください。【ご使用日より3週間以内の日付をご記入ください】こちらの商品は電話からお届けまで時間がかかるため、北海道・沖縄・離島にはお届かない場合があります。お届けできない場合はご返金いたします。

▶アレルギー情報: 卵・小麦

美ら海をそのまま
真っ白なパウダーに



「ミネラル含有世界一を誇る、自然海塩『ぬちまーす』。すべての生命の源である海水をそのまま結晶化したことから、沖縄の方言で

「ぬち」＝命、「まーす」＝塩、「命の塩」とこの名がついた。2000年2月には、「世界でもっとも多くミネラルを含む塩」としてギネスブックに認定された。甘味・酸味・苦味のバランスが絶妙で、素材の旨味を引き出してくれる。

ぬちまーす (命の塩) セット

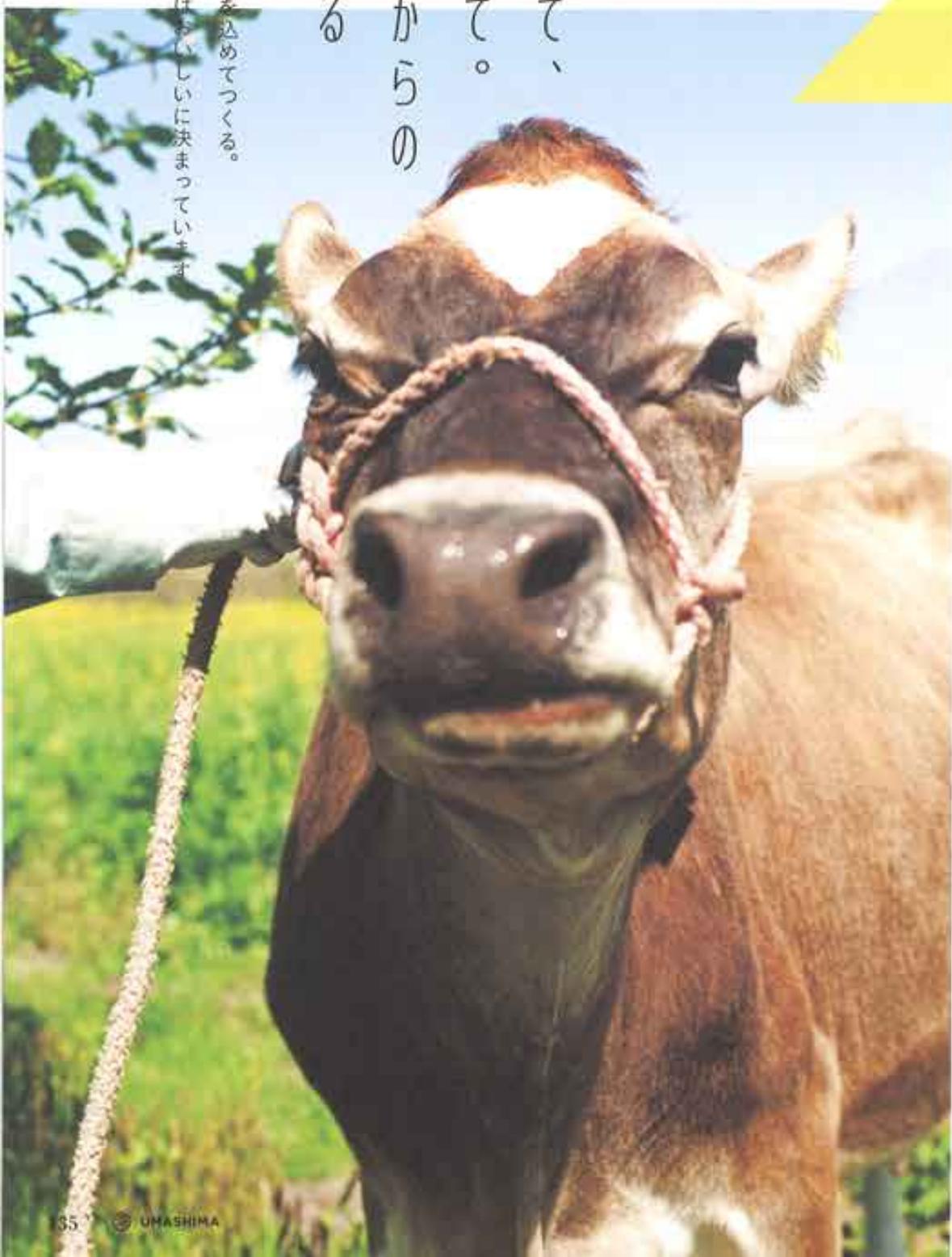
2品無料申込番号 **15493**

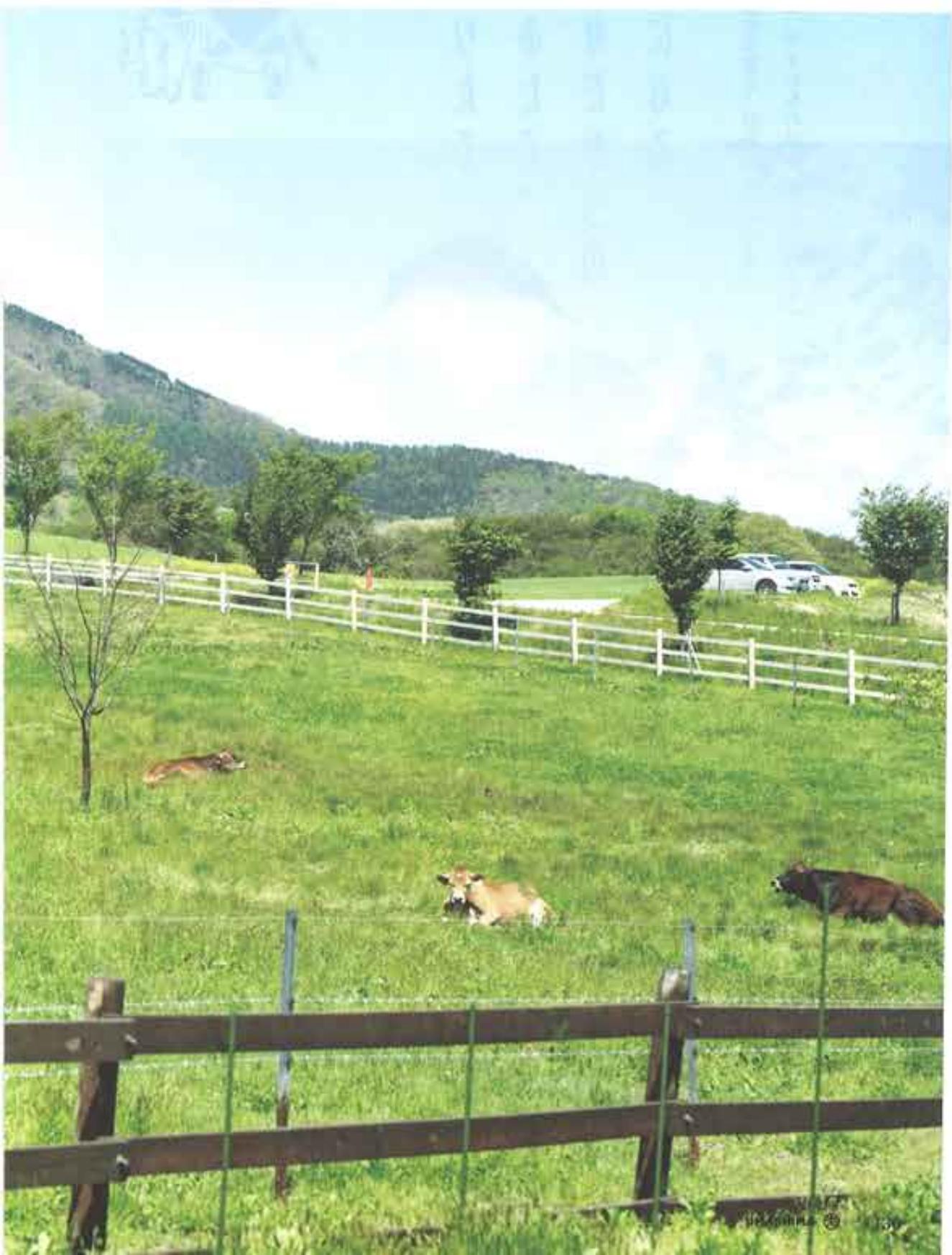
ぬちまーす250g×3袋、マイソルト (洗剤サイズボトル) 30g×2本



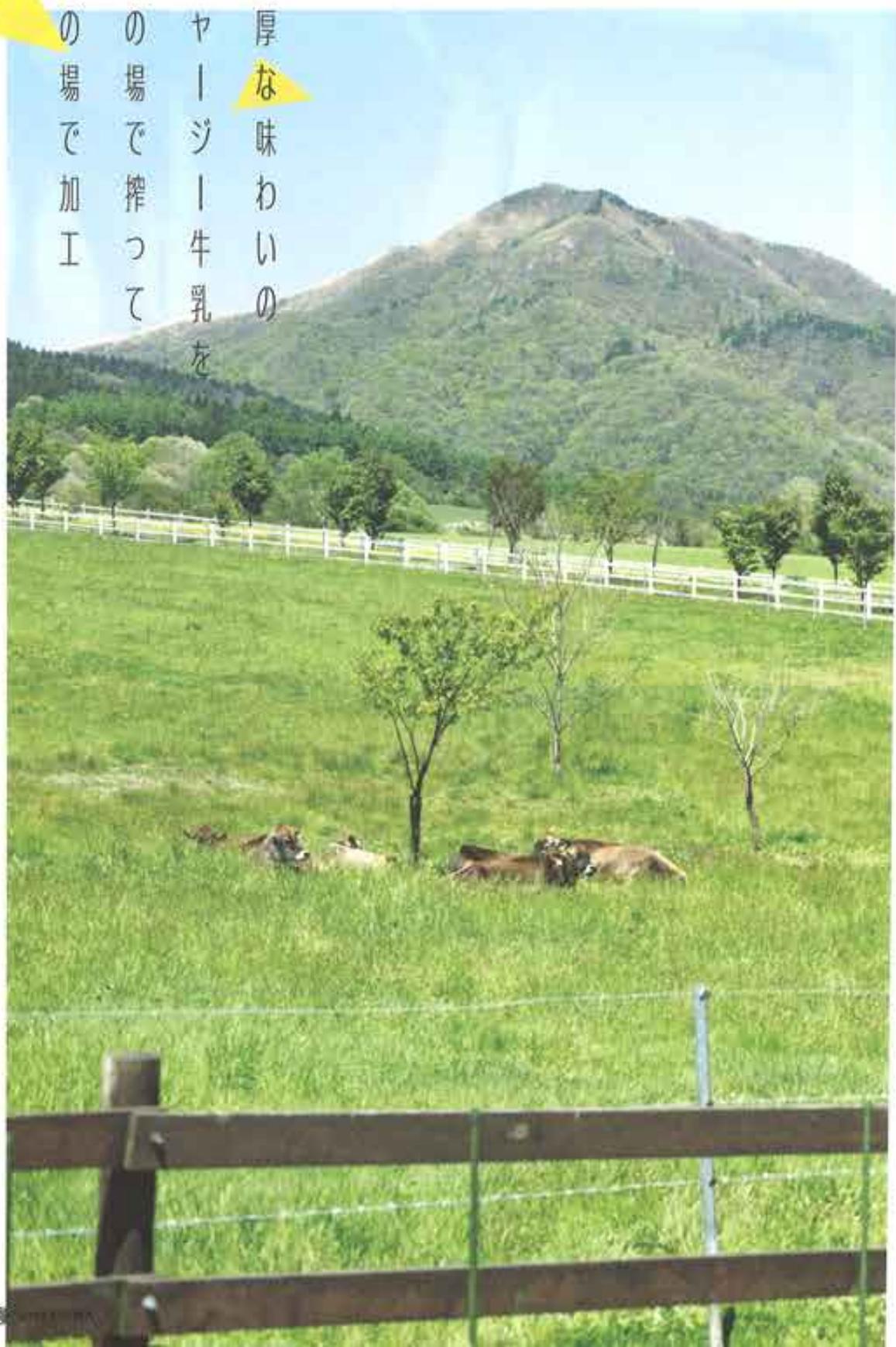
搾りたて、
産みたて。
新鮮だからの
味になる

愛情込めて育て、心を込めてつくる。
だから、できたものはおいしいに決まっています





濃厚な味わいの
ジャージー牛乳を
その場で搾って
その場で加工





ジャージー牛牛乳

だからこそその
コクのある味

蒜山は、岡山県北部に位置する高原地帯。ジャージー牛の飼育頭数日本一を誇り、その牛乳が特産品のひとつだ。

今回訪ねた蒜山ジャージーランドは、ジャージー牛の飼育をしながら、乳搾り体験などを通して牛に触れ合うことのできる、蒜山酪農農業協同組合直営のレジヤース施設。ジャージー牛乳を使った加工品をつくる工場も併設していて、窓越しに製造風景をのぞくことができる。

牛というと、白と黒のふち模様のホルスタインを思い浮かべがちだが、ここで飼育しているのはジャージー牛のみ。茶色い毛をし、くりっとした目が愛らしい牛だ。搾乳量はホルスタインの3分の2と少なく、とても貴重。うまみが強く濃厚でありながらも、あと味がさっぱりしているのが特徴だ。ジャージー牛乳だけを使ってつくる加工品にも、当然このおいしさがギュッと詰まっている。

蒜山ジャージー飲むヨーグルトとチーズ・バターのセット

7品産地保証番号 **15494**



のびヨーグルトマンゴ-150ml×12本、カマンベールチーズ125g、バター有塩225g

- 賞味期間：17日
- アレルギー情報：乳





鶏が自由に
動き回れる
環境で育てた
味の濃い卵



パティシエの村上さんは、厨房スタッフをまとめるリーダー。

鶏にとつて
心地良い環境で
育てたい

代表の小原利一郎さんが「平飼い」という方法で鶏を飼おうと思ったのは、修行先の大規模養鶏にいたときのこと。そこでは、鶏はすし詰め状態、えさは流れてきたものを食べる、そんな環境だった。そんな折、1羽が脱走。その鶏は野原で悠々と草

をついばみ、走り回っていた。そのさまを見て、本来はこうあるべきだと平飼いを強く決意し、今に至る。

平飼いとは、鶏が自由に動き回れる環境で育てること。大江ノ郷自然牧場の鶏たちも、風通しのよい鶏舎で、砂浴びをしたり走り回ったり、のびのびと飼われている。十分に走り回っているので筋肉がついて強い。病気になる確率も減り、薬もいらぬ。平飼いにするのでいいサイクルが生まれるのだ。



天美師を使ったスイーツの数々は、カフェの隣の厨房でつくられる。プリンが昔懐かしい味わいで、通信販売でも一番の人気商品。



大江ノ郷自然牧場
牧場ふりんとシフォンケーキセット

7歳未満小児適量 **15495**

たまごシフォンケーキ(直径約15cm)、大江ノ郷ふりん・抹茶ふりん 各約90cc×2個、ナチュラルふりん 約80cc×2個

- 賞味期間: 3日
- アレルギー情報: 卵・乳・小麦

※賞味期間が短い商品です。必ずご自宅の冷蔵庫で保管し、お召し上がりください。ご賞味日より3日間以内の旨味を2日以内にご購入ください。ごもとの検品は発送からお届けまで検品がつかないため、北海道・沖縄・業務にお住まいの方は、お届けできない場合がございます。



飼育員の松岡さん(右)と、森本さん(左)。おそろいのつなぎで鶏の世話に勤しんでいる。

お召し上がり前の温めで最後の仕上げ。まるで作りたてのふわとろ食感

※8



秋川牧園 親子丼の具

2品選別申込番号 **15496**

180g×8食

- ▶賞味期間：360日
- ▶アレルギー情報：卵・小麦



秋川牧園の素材を
ふんだんに使った
お母さんの味

秋川牧園が扱う畜・畜産物は、生産から加工、そしてお届けまでを一貫して行う事で、すべて徹底した安心・安全を基本としている。例えば、日々の食卓に欠かせない「卵」。開放型鶏舎と呼ばれる、昼間は太陽の光が入って明るく、風が自然に入り込んでくる鶏舎の中で、全植物性の飼料を与えて育てられた鶏の卵は、どこか懐かしい自然の味わい。生産性よりも鶏自身の生理に合致したより自然に近い環境で鶏を育てることで、品質のよい卵を追求しているのだという。そうして育てられた素材で作る秋川牧園の加工食品には、合成添加物を一切使用していない。それは、お母さんの作る料理には添加物は必要ないから。このような徹底したこだわりと想いが、秋川牧園の安心・安全でナチュラルなおいしさを生み出しているのだ。



ミルクといえば「牛乳」と思う人も多いが、実は母乳にいちばん近いのは「やぎミルク」なのだ。牛乳と比べると栄養価が高く消化吸収もよいが、やぎミルクは、やぎ1頭から1日に大量に搾ることができない希少なもの。だから市場

で見かけることが少ないのだ。生産場所は、岡山県草ヶ部大池の西端にあるやぎ牧場のルーラルカブリ農場。牧場内で手づくりのやぎミルク製品をつくっている。ここでは、出産シーズンは、ミルクを赤ちゃんやぎ優先にしている。だから、十分な原料が確保できないため、その時期は商品を製造しない。これもこだわりのひとつだ。

希少なやぎミルクを
ちよつとおすすそわけ



山羊乳バラエティセット

2品選別申込番号 **15497**

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
- ▶お届け期間：4月上旬～11月下旬
- ▶アレルギー情報：卵・乳

※賞味期間が短い商品です。必ずご自宅の住所を登録する際「お記入ください」欄に「お預かり日より1週間以内の自付を2記入ください。」こちらの表記は商品の特製とお届けできない時期がございます。

※8



ミルク感たっぷりの華やかな味わい

島根 牛舎のない牧場から自然放牧牛乳カップソフトクリーム

2品選別申込番号 **15498**

130ml×8個

- ▶アレルギー情報：乳

完全自然農法の
ミルクは昔の味。
本物の味

世界遺産・石見銀山から程近いところにある牧場。ここは牛舎がない完全自然放牧だ。1ヘクタールに1頭の割合で放牧をすれば、自然循環が維持される。人が手を加えるのは、冬場のエサと初産の手伝いぐらいだという。「私たちにできることは、牛と自然のバランスよい環境を保つことです」とオーナーの洲濱さん。日本の酪農は出産後の子牛はすぐ離され、母牛の顔を見ることはまずない。自然放牧では、乳離れの時期まで母牛が子牛を育てる。子牛は母牛と暮らしながら、自然の中で生きる術を学ぶのだ。自然交配・自然分娩・自然哺乳の、生命力あふれる力強い牛たちは、通常の3倍長生きする。



香りよし味よしの木頭柚子

日本一の柚子の里として知られている地。
家々には必ず柚子果汁があり、昔から愛用されています。



徳島県
那賀郡那賀町
木頭



自然循環農法によって栽培した木頭柚子をひとつずつ手搾りしているから柚子の風味そのまま



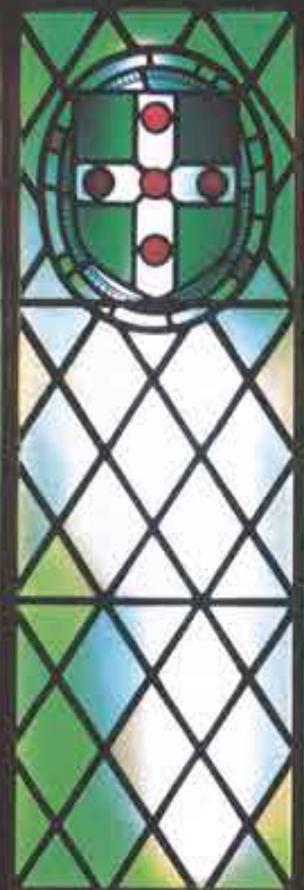
きとうむら調味料セット

2品無料申込番号 **15499**

柚子器油250ml、柚子しぼり100ml、重宝つゆ100ml、柚子みそ110g、柚子ごしょう油60g

- ▶賞味期間：360日
- ▶アレルギー情報：小麦

徳 島県と高知県の県境にある旧・木頭村（現・那賀町木頭）を流れる那賀川の源流。四国一の清流ともいわれる澄んだ水と豊かな自然に育まれ、限られた農家で無農薬栽培された木頭柚子は、他地域よりも香りが高い。きとうむらでは、昔ながらの手しぼりにこだわった製法で仕上げた木頭柚子しぼりをはじめ、国産・無添加を原則とし、こだわりの原料でさまざまな柚子商品を製造している。



そろそろ午後3時。
にこにこの素、
おひとついかが？

おやつは幸せを運んでくれるすぐれもの。
それに、おやつ時間は

「飲みニケーション」と同じく、
会話の時間だと思いませんか？

さあさあ、今日も

「おやつニケーション」はじめましょ。



先代のこだわりの味を 今に引き継ぐ

創業は1934年。長きに渡り、老若男女に愛される丸福珈琲店は、昭和レトロな雰囲気を残す老舗の喫茶店。店に入ると、時折「カチカチ」というリズムミカルな音が聞こえてくる。これは、職人がドリッパーをスプーンで叩いている音。コーヒーの蒸らし具合やお湯の落とし具合を調節しているのだという。こうした抽出技術だけでなく、焙煎方法から器具に至るまで、創業者である先代が確立した独自のスタイルを守り続け、コクがあるのにあと味がすっきりとした自慢のコーヒーを生み出している。コーヒーのおいしさに加え食べ物もおいしいと、その店のお気に入り度が高い増すということはないだろうか。丸福珈琲店はまさにそんな店だ。苦みが凝縮された珈琲ゼリーや、昭和初期に人気だったカスタードプリンを復刻したもの、どこか懐かしい味わいのホットケーキなどが、深みのあるコーヒーとともに楽しめる。

丸福珈琲店 オリジナルセット

7歳未満の子どもは **15500** 

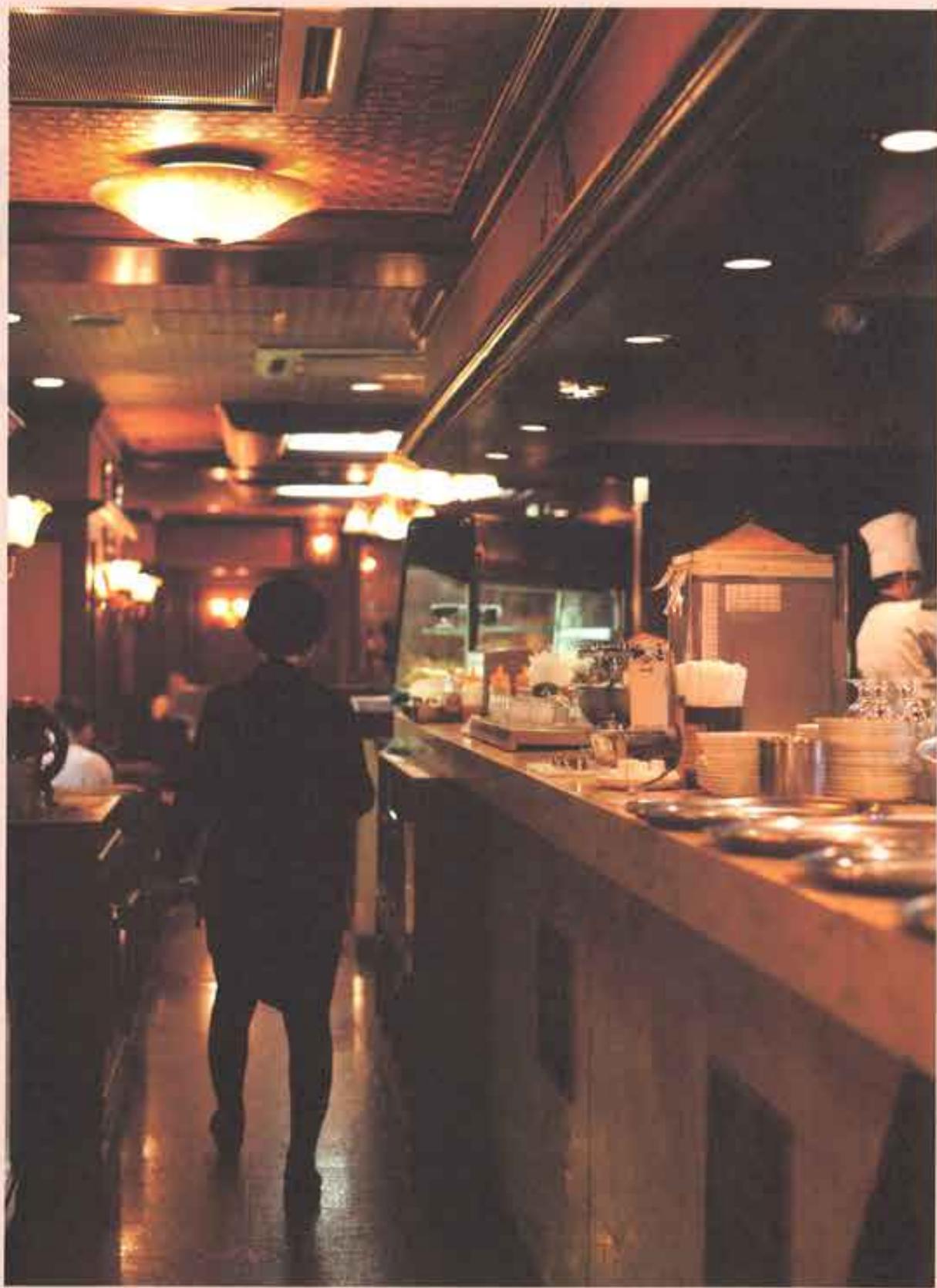
アイスコーヒー(加糖) 紙詰125ml×6本、
コーヒーフレッシュ×6個、珈琲ゼリー110g×6個(コーヒーフレッシュ付)

◆賞味期間:15日
◆アレルギー情報:乳



創業者が開発した
ドリッパーでいてい
ねいに淹れる







物色するもよし、

買い食いするもよし。

店のお母さんが

食べ方を教えてくれるのも、よし！

土佐の日曜市、楽しいところ。



四国の4つの県のうち、左下が高知県。歴史好きなら坂本龍馬、自然好きなら四万十川というように魅力はたくさんあれども、食いしん坊ならはすせないのは、日曜市だ。300年以上の歴史をもち、毎週日曜日、早朝から夕方まで開いている生活市である。高知城の追手門から続く追手筋で、全長約1000mにも渡って続き、約400軒もの店が立ち並ぶ。休みは正月の1、2日と、この町が大盛り上がりを見せる祭典、「よさこい祭り」が開催される8月10日から12日の5日間だけ。

左右にすらっと軒を連ねる店先では、名産のゆずやしょうがはもちろん、朝ついたという餅、つくり立てのまんじゅう、郷土料理の田舎寿司など、さまざまなもの売られている。「自分たちでつくったものとか野菜とかね。仕入れたものもあるけれど、だいたいは地のものね」とは、名物おやつ、いも餅を売っていたお母さんの話。こうしたやり取りも、楽しい。



電車がきます

県庁前



「メイドイン 土佐」。

これがすべてを物語る

高知県の中央部に位置するいの町で、アイスづくりをしている高知アイスは、県内産の食材にこだわる会社だ。いちごも栗も、ゆずも文旦も、みな高知産。

「キヤッチフレーズの『メイドイン 土佐』は、ほくのやりたいことを端的に表した言葉」と話すのは、社長の浜町文也さんだ。「高知が大好きだし、高知を元気にしたい。生産者さんから作物を買えば、元気になるかなと思つて」と語る。アイスの新しいアイデアが浮かんだら、まずは高知県内で探す。だから、文也さんは日々素材探しに忙しい。

同じ町内で、いちごを栽培している山本亮さんと妻のちすこさんは、いちごアイスの素材をつくっている人たちだ。元は飲食業に携わっていたが、手をかけたらその分だけ返ってくる仕事がしたいと就農。高知アイズとの出会いは、「当時、まだ幼かったぼく

「アイサー」といふように、シロクワを幼くかけ声もある。はる文也さん（中央）、社員や家族スタッフとともに。



の息子たちが、ハウスの中をタダダッって走り回り、そのへんにゴロンと寝たりしていてね。いちごも好き勝手食べていたんだよ。「消毒をしていたら、こんなに食べさせられますか?」と社長さんに話したことで、気に入ってもらえた」と話す。卸している紅ほっぺをひと粒口に入れると、果肉がしゅかりして、「真っ赤で甘酸っぱい、いちごらしいいちごや」と亮さんが説明してくれた通りの味がした。

高知アイスがある場所は、まわりを四方山に囲まれ、緑が濃い。目の前には奇跡の清流

といわれる、仁淀川が流れる。「視察に来た人は、ここでつくっているなら間違いない」と口をそろえるそうだが、こうした環境や素材のよさに加え、なにより魅力的なのは、社長・文也さんの人柄だ。「少年が大人になっただろうな」と営業の岩元さんが言い表す通り、一生懸命で、信念があつて、諸突猛進で、まさにそんな人だった。みんな、そこにはれ込み、とりこになるのだろう。文也さんをひと言で言い表す言葉を探していたら、「チャームینگ」が浮かんだ。辞書を引くと「魅力的で人の心をひきつけるさま」とあつた。



息子2人とねこ2匹と暮らす山本さん夫妻。「自然が相手で状況は毎年違うから、それに対応している。だから乳が抜けん」と亮さん。

山本さん夫妻がつくった紅ほっぺだけを使用。いちごの食感と酸味がアクセント



・12

いのいちごアイス

7 店舗予約申込番号 **15502**

115ml×12個

▶アレルギー情報:乳

粒々とした菓を混ぜ込んでいる。四方十両の菓は幅5cmほどもあって大粒!



・12

四方十両の菓アイス

7 店舗予約申込番号 **15501**

115ml×12個

▶お届け期間:10月中旬~4月中旬

▶アレルギー情報:卵・乳

「おいしい」と

「健康」を兼ね備えた

野菜のお菓子

東京の中目黒は桜の名所だ。春になると目黒川の両脇がピンク色に染まり、多くの人でにぎわう。野菜を使ったスイーツが人気の「パティスリーボタジエ」は、そんな地に店をかまえる。

こだわりは野菜だけにとどまらない。国産の小麦粉、抗生剤・抗菌剤・着色料を使わずに育てた卵、オリゴ糖やミネラルを含む甜菜糖を使うなど、体のことを考えた食材を厳選。オーナーパティシエール・柿沢安耶さんの「おいしいだけでなく、健康になれるスイーツをつくりたい」との想いを形にしている。

どのスイーツにも野菜が使われ、なんらかの健康に配慮した工夫が見られる。「何が入っているのかな？」と探りながら食べるのも、楽しみのひとつだ。



パティスリー ポタジエ
ベジスイーツ詰合せ

※数量限定販売 15503

小松菜と黒ゴマのカップケーキ・紫芋とサツマイモのカップケーキ・人参とレモンガラスのマドレーヌ・玉ねぎタッケー(3個入)・ごぼうとキャロップのガレット 各3個、カボチャのクッキー(3個入)・紫芋チョコチップクッキー(2枚入)各2個、小松菜とサツマイモのパウンドケーキ・カボチャと小豆のパウンドケーキ各1個

- 賞味期間：14日
- アレルギー情報：卵・乳・小麦



※写真はイメージです



森、薫る、 屋久島の よもぎだんご



九州最南端の佐多岬の南南西に位置する屋久島、1993年にユネスコの世界遺産に登録された。屋久島は島の90%を森林が占め、ひとつの島の中に亜熱帯から亜寒帯までの気候帯が存在するという特異な生態系を持つ。ひと月に35日雨が降るといわれるくらい豊富な降雨量。森で濾過された、豊富なわき水は日本一の軟水ともいわれる。

その屋久島に自生する天然のよもぎをふんだんに使った、地元・新月堂菓子舗のよもぎだんご。おいしい空気と、栄養豊かな土壌がよもぎの味を深くしている。一度食べたなら、あふれ出るよもぎの味と香りに驚くはずだ。



中身の天然
よもぎがたっぷり入ります



ミキさん

屋久島のよもぎだんご
ふわっと広がる
自然の香り

14



新月堂菓子舗
屋久島のよもぎだんご

〒890-0001 鹿児島県鹿屋市 15504

屋久島のよもぎだんご14個

賞味期間：60日

地元の素材でつくる

昔懐かしい

手づくり和菓子



お菓子づくりは
つくる人によっ
てはもちろん
同じ人でもどれ
だけ情熱を込め
られるかによっ
て味が変わると

いう。お菓子を通して自分を表現で
きるということ、その魅力に取りつか
れ、誕生したのがほうえい堂だ。ほう
えい堂のお菓子が小さいのは、大きな
ものをひとつ食べるより、小さなもの
をふたつ食べるほうがゆつくりと味
を堪能できるから。その分手間がかか
るが、口に入れた瞬間の顔を思い浮か
べ、一つひとつに想いを込めた和菓子
をつくり続けている。

ふるさと素材の結を
もちもち生地で
包んだ大福

ほうえい堂 雪どけ大福セット

15505

雪どけ大福(わさび・がんね果・夏み
かん・梨・自然薯×各3個)

賞味期間: 180日
アレルギー情報: 乳



大事に育てた

さつまいもで

うまかもんぱつくりたい

1991年創業。芋屋長兵衛では
「食べ物への大切さ」や「地域の食文
化、特産物への関心」を高めてはし
い、そして「食への安心と安全」を提
供したいという想いから、地域の子
どもたちや保護者を対象にさつまい
もの「苗植え」から「収穫」の体験を
行っている。



芋屋長兵衛 芋づくし

15506

熊本いきなり団子(プレーン・紫芋・
よもぎ・黒糖・さくら 各80g×3個)、
おやついも500g、お平棒(大学芋)
300g、スイートポテト90g

賞味期間: 90日
アレルギー情報: 卵・乳・小麦



糖度25度以上のさつまいも
を使用した贅沢な一品

焼き芋なのにひんやり！
甘くて濃厚なおいもスイーツ

※写真はイメージです

チーズ好きも、
甘いもの好きも
大満足



ラグノオは、飾り職人だった初代佐々木繁蔵が1884年に小さな餅屋を開業したことから始まる。社名はエドモン・ロスタンの戯曲「シラノ・ド・ベルジュラック」に登場するお菓子屋さんに由来。今では、リングのお菓子をはじめ、洋菓子・和菓子など、たくさんのおいしさを全国に届けている。

まったりとした口当たりの濃厚クリームチーズ



ラグノオ
窯だし半熟チーズケーキ

商品番号 15507

30個

賞味期間：180日
アレルギー情報：卵・乳・小麦



2

15



スポンジ生地を敷いたパイの中にりんごがたっぷり

4

5



ラグノオ
りんごのスイーツ

商品番号 15508

除さち5枚×3箱、パティシエのりんごスティック4箱、パティシエールの森マドレーヌりんご5箱

賞味期間：45日
アレルギー情報：卵・乳・小麦

豆屋の父を持つ美智子と、好奇心旺盛、ラテンミュージック好きの満。1961年、二人が始めた海辺の喫茶店「ナギサ」ではいつもクラシックとラテン音楽が流れ、大潮になると店のすぐ裏まで潮が満ちてきた。以来、世界のコーヒー市場とともに変化・変遷をかさねてきた。いい素材を世界各国から取り寄せ、普遍的な「イイモノ」を選ぶコーヒーボーイの目利きの一品、ご賞味あれ。



錦川に育まれた
地元根ざす
老舗ロースター

ナギサ珈琲店
自家焙煎豆 詰合せセット

商品番号 15509

コーヒーボーイブレンド ライト200g、コーヒーボーイブレンド リッチ&スイート200g、グアテマラ・アンティグア200g、セカ・ナチュラール200g 計4袋

賞味期間：180日

エグゼクティブ・アンティグア、モカ・ナチュラールは季節によって変更になる場合がございます。



お店で焙煎した香り高いコーヒー豆をお届け



COFFEEBOY
1961



本舗の自焙煎
100%豆を厳選

新鮮な牛乳で

生クリームた

湯来町の半どら



空口ママが考案した半分のどら焼

きり半どら。半分といっても普通のどら焼きとは大きさが違う。わざわざ特大サイズのどら焼きを作り半分にしている理由は、「普通のどら焼きは、色々な種類をつくっても外見はいつも。食べる前でも中身がわかるように」という心配りから。しつとりと焼き上げたどら焼きの皮で、季節の果物やあずきなどを生クリームといっしょにサンド。とくに店の看板商品、ミルクジャム入りのものは絶品。新鮮なミルクでつくるやさしい味は心を和ませる。

子どものおやつづくりから始まった「みるく工房」自慢の「半どら」は、食べる人を幸せな気分にする。

ふんわり生地と自慢のクリームは心む優しい味



湯来町産の新鮮な生牛乳



空口ママの半どら

2品展開店番号 **15510**

半どら16個(ミルク・小豆・抹茶・りんご・塩・ラムレーズン・チョコ・チーズ×各2個)

- ▶賞味期間：30日
- ▶アレルギー情報：卵・乳・小麦

※写真はイメージです

秘伝の蜜床で

阿波の鳴門金時の

うまみを引き出す

創業80年以上を数える羊菓子店、栗尾商店の看板商品「鳴門うず草」。

期間限定品で、味の決め手は少しずつ継ぎ足しながら受け継ぐ秘伝の蜜床。鳴門金時を使い、表面は軽い歯ごたえ、中はしつとりやわらかな食感で、そのままでも美味。また火で軽くあぶるとなお、おいしい。



高品質の鳴門金時
仕入れは
農家の信頼関係から

鳴門 うず草

2品展開店番号 **15511**

250g×6袋

- ▶賞味期間：20日
- ▶お届け期間：10月上旬～4月下旬

※天候等の影響によりお届け期間が変更になる場合がございます。



④

蜂蜜の
豊かな優しい甘さと、
羊の軽い歯ごたえ





土をつくり、草を手でとり、
茶葉を育てる。

まじめに育て、お茶にする。

だから、できたお茶にも自信がある



やさしく、おだやかな人柄の樋口勇八郎さん(中央)、物産やわらかで、とても気持ちのいい人だった。お茶づくりを率やってくれているスタッフとともに。





手間ひまかけて、 茶をちゃんどつくる

あたりは山、山、ひたすら山。かまわず、グングン上っていくと、急にぼつと開け、一帯が茶畑になった。ここは、福岡県うきは市。土づくりからはじめ、化学農業、化学肥料・除草剤を一切使わない有機栽培でお茶を育てている「新川製茶」を訪ねた。ちやうど二番茶を機械で摘み取っている最中だったが、この作業の前には、のびた草を手でひとつずつ取るという気の遠くなる作業があることを、あとから聞いて驚いた。草を取らないと、茶葉に雑草が混ざってしまふからだという。草取りはほんの一例にすぎず、有機栽培でお茶をつくることは、並々ならぬ苦勞がともなう。それでもこの栽培法をはじめた理由は、三代目・樋口勇八郎さんの両親の体調不良だった。はじめた当初は、茶葉は虫に食われ、茶の色は悪く、まったくくまなくいい日々。しかし、



諦めずに続けることで、少しずつ変化が見られていったようだ。

数年前にはパッケージデザインを一新。その理由は、今までのものでは、有機栽培で40年やってきたという自分たちの想いが伝わりにくく、ほかのお茶に埋没してしまっていた。しかし、「デザイン先行では決してない」と樋口さんは強調し、こう続けた。

「茶葉を育てるところから加工、販売までをしていることが、わたしたちの自慢です。ここはしっかり責任をもってやっています」

有機栽培
うきはの山茶・紅茶セット

2歳未満の子供は避けてください **15512** 

有機上煎茶100g×3袋、有機紅茶(3g×15包)×2袋

▶賞味期間：300日

自家製の有機紅茶。
ティーバッグ
だから気軽に！



②



③

ご利用に際しての注意

- ハウメツセギフト券は、カタログに記載されているカタログ名・コース名とハウメツ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。
- 券面に証券番号印字の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約1〜2週間前後です。ご投函から一ヶ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、ハウメツセお客様センターまでお問合わせください。
- 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。
- ハウメツ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。
- ハウメツセギフト券は、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の間隔がございます。(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 ご使用になられた商品

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返さず。

問い合わせ先

ハウメツセお客様センター

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

STAFF

Art Direction : Sayaka Koorchi (mogmog Inc.)

Photography : Mizuho Takamura

Text : Yoko Aramaki

Illustration : Megumi Baba

Edit & Design : mogmog Inc.



うましまさん

趣味は旅行とうまいものめぐり。普段はずぼらで不精だが、うまいものを探すための努力は惜しまない。いつかグルメ本を出したいという野望があり、情報収集に動んでいる。胃下垂なので、食べるとおなかがぼっこりするのが日下の悩み。特技はしっぽをくるくる回すこと。

