## 審査専門委員会が厳しく審査本場の本物とは? 香り豊かな沖縄の黒糖島のキビから生まれた 沖縄黒糖 08 06 04 小豆島オリーブオイル 瀬戸内の太陽が育んだ ル豆島オリーブオイル 三重の伊勢本かぶせ茶 伊勢本かぶせ茶 28 26 佐賀関くろめ醤油味付大分伝統の磯の風味、 お漬物、市房漬のきりしぐれ「自家製味噌」から手作りする 市房漬のきりしぐれ 佐賀関くろめ醤油味付 48 46 完全無添加、出雲の菜種油純系の国産菜種から搾った 出雲の菜種油 わらづとで包んだ檜山納豆古くから白神大豆のみを使用 檜山納豆



10

12

三河産大豆の八丁味噌

**32** 

三河産大豆の八丁味噌石積の桶で二夏二冬熟成

松江の炭火あご野焼き

鹿児島の薩摩菓子 軽羹格式伝える甘味と白色

松江の炭火あご野焼き

**52** 

薩摩菓子

軽羹

**72** 

素朴な味噌漬け、市房漬母の知恵と愛がたっぷり

鳥取砂丘らっきょう

**岡山の鴨方手延べ素麺格別のなめらかさとコシ** 

30

鳥取砂丘らっきょう

50

鴨方手延べ素麺

**70** 



16

枕崎鰹節の本枯れ節

36

沖縄そば (茹麺)

56

固有の麺、沖縄そば (茹麺) 琉球王国時代に起源をもつ

相知高菜漬

**58** 

焙炉式 八女茶

**78** 

小城羊羹(切り羊羹) 江戸期からの製法による

小城羊羹(切り羊羹)

**76** 

14

沖ヶ浜田の黒糖

34

種子島発、沖ヶ浜田絶妙な口どけの甘さ

の黒糖

揃った、発ぎ、

、飛騨・高原山椒辛さ、痺れの三拍で

五島手延うどん(国内産小麦使用)網めでコシのあるつるつる麺

五島手延うどん(国内産小麦使用)

**7**4

**5**4

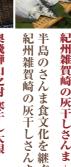






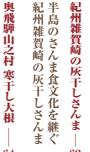


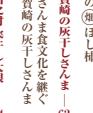


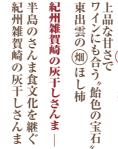


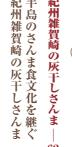


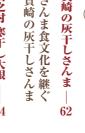
奥飛騨山之村 寒干し大根厳冬の、凍み、が熟成させる













福岡の焙炉式八女茶ほいろ香と濃い甘味

東出雲の畑ほし柿

雲州平田の生姜糖(出西生姜糖)口どけ清らかな甘辛風味 雲州平田の生姜糖(出西生姜糖)

80







月寒村が残した珠玉のあんばん 「100年の歴史』の扉を開けば、 そこにある魅力北海道に存在した 日寒村が残した珠玉のあんばん

お問い合わせ先一覧

128

味ス

康食品

枕崎の炭火焼きかつおたたき

90

島豆腐

しさ、ともに一層引き 上げた「枕崎のか

昆布森の棹前昆布煮て食べる柔らか昆布

昆布森の棹前昆布

86

三河碧南の白だし

88

都城盆地鶯宿梅の梅肉エキス―

108

化が育む至極の、佃煮、 旧本独自の食文化に秘められた無

三河生炊佃煮(工種認定)



舌の上でさらりとほどける、まろつくりに不向きな讃岐地方だからで来わい深い甘みの。白、砂糖 した自家梅園の梅を無添加で加った自家梅園の梅干し、を継承無農薬で生活はあちゃんがつくる懐かしい。 都城盆地鶯宿梅の梅干し



残る、伝統の製法による「経木納豆」味豊かな味わいと香り この地で唯一信州アカマツの経木が豆に宿す、風

能登輪島の丸柚餅子

しい飴色と柚子の香り、

を丸ごと使っ

102

ちから。 まろやかで味わ木桶熟成が生み出す。不足

『不思議な い深

浜松ソース木桶仕込み

96

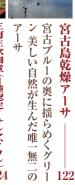
M U G E

た素朴な伝統食

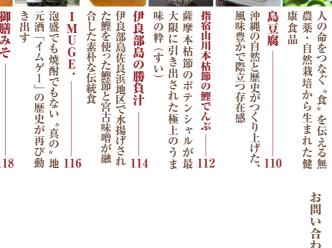
髄がここに

信州産大豆の経木納豆い、極上のウスターソー









とうふ」 とうふ」 とうふ」 とうなけさと香り漂う「長崎胡麻 とうな」

長崎胡麻とうふ

れたたき」 小の炭で焼きて焼きて焼きて

し、味わい 本物の手延べにしかない真1㎜に秘められた伝統の風味、のど越

豆島手延べ素麺



本場の本物 02