

目次

本場の本物とは？ 04
審査専門委員会が厳しく審査 06

沖縄黒糖 08

島のキビから生まれた
香り豊かな沖縄の黒糖

鹿児島県の壺造り黒酢 10

福山の地味と壺が醸す
鹿児島県の壺造り黒酢

小豆島佃煮 12

醤油の本場ならではの
無添加・小豆島佃煮

足柄茶 14

富士山に見守られて
すすく育つ足柄茶

草加せんべい 16

伝統の押し瓦で焼く
埼玉の草加せんべい

奥久慈凍みこんにやく 18

守られし伝統食の灯
奥久慈凍みこんにやく

大豊の碁石茶 20

土佐の山奥で育まれる
まほろしのお茶、碁石茶

小豆島桶仕込醤油 22

杉桶でうまみを引き出す
小豆島桶（こが）仕込醤油

船橋三番瀬海苔 24

天領の漁師たちが誇る
絶品、船橋三番瀬海苔

小豆島オリブオイル 26

瀬戸内の太陽が育んだ
小豆島オリブオイル

伊勢本かぶせ茶 28

まろやかな香気とうまみ
三重の伊勢本かぶせ茶

市房漬 30

母の知恵と愛がたつぷり
素朴な味噌漬け、市房漬

三河産大豆の八丁味噌 32

石積の桶で二夏二冬熟成
三河産大豆の八丁味噌

沖ヶ浜田の黒糖 34

絶妙な口どけの甘さ
種子島産、沖ヶ浜田の黒糖

枕崎鰯節の本枯れ節 36

格別の形、色、香味を誇る
枕崎鰯節の本枯れ節

山形のつけもの 38

鶴岡市焼酎あつみかぶ、鶴岡市焼酎藤沢かぶ、鶴岡市焼酎民田苗子の辛子漬、米沢の雪菜漬、大石田のべら漬、置賜地方うす漬、小糸子の浅漬、庄田苗子の粕漬、鶴岡市民田苗子の粕漬、鶴岡市外島地区外島きゅうりの味噌漬、長良伝統野菜の宝庫が生む「家庭漬け」の素朴な風味

指宿鰯節の本枯節 40

鰯節で愛され最高峰の鰯節
指宿鰯節の本枯節

土佐黒潮天日塩 42

太陽と風の力で作る
逸品、土佐黒潮天日塩

堂上蜂屋柿 44

大きさと甘みで献上の誉れ
干柿の極上品、堂上蜂屋柿

市房漬のきりしぐれ 46

「自家製味噌」から手作りする
お漬物、市房漬のきりしぐれ

佐賀関くろめ醤油味付 48

大分伝統の磯の風味、
佐賀関くろめ醤油味付

鳥取砂丘らっきょう 50

日本一の砂丘が育む白い至宝
鳥取砂丘らっきょう

松江の炭火あご野焼き 52

昔ながらの製法で作る
松江の炭火あご野焼き

飛驒・高原山椒 54

香り、辛さ、痺れの三拍子
揃った、飛驒・高原山椒

沖縄そば（茹麺） 56

琉球王国時代に起源をもつ
固有の麺、沖縄そば（茹麺）

相知高菜漬 58

40年ぶりに蘇った特産野菜で
味わう佐賀の相知高菜漬

東出雲の（畑）ほし柿 60

上品な甘さで、
ワインにも合う、餡色の宝石、
東出雲の（畑）ほし柿

紀州雑賀崎の灰干しさんま 62

半島のさんま食文化を継ぐ
紀州雑賀崎の灰干しさんま

奥飛驒山崎の村寒干し大根 64

厳冬の「凍み」が熟成させる
奥飛驒山崎の村寒干し大根

檜山納豆 66

古くから白神大豆のみを使用
わらびとで包んだ檜山納豆

出雲の菜種油 68

純系の国産菜種から搾った
完全無添加、出雲の菜種油

鴨方手延べ素麺 70

格別のなめらかさとコシ
岡山の鴨方手延べ素麺

薩摩菓子 軽羹 72

格式伝える甘味と白色
鹿児島県の薩摩菓子 軽羹

五島手延うどん（国内産小麦使用） 74

細めでコシのあるつるる麺
五島手延うどん（国内産小麦使用）

小城羊羹（切り羊羹） 76

江戸期からの製法による
小城羊羹（切り羊羹）

焙炉式 八女茶 78

ほいろ香と濃い甘味
福岡の焙炉式八女茶

雲州平田の生姜糖（出西生姜糖） 80

口どけ清らかな甘辛風味
雲州平田の生姜糖（出西生姜糖）

深蒸し掛川茶 82

美しい緑色に濃いうま味
静岡の深蒸し掛川茶

越前の御雲丹 越前仕立て（粉）に 84

うのうま味と風味をきゅこ凝縮
越前の御雲丹 越前仕立て（粉）に

三河生炊佃煮（一種認定） 106

日本独自の食文化に秘められた無
限の可能性三河湾の自然と醸造文
化が育む至極の「佃煮」

都城盆地鶯宿梅の梅肉エキス 108

人の命をつなぐ「食」を伝える無
農薬・自然栽培から生まれた健
康食品

島豆腐 110

沖縄の自然と歴史がつくり上げた、
風味豊かで際立つ存在感

指宿山川本枯節の鰯でんぶ 112

薩摩本枯節のポテンシャルが最
大限に引き出された極上のうま
味の粋（すい）

伊良部島の勝負汁 114

伊良部島佐良浜地区で水揚げされ
た鰯を使った鰯節と宮古味噌が融
合した素朴な伝統食

I M U G E 116

泡盛でも焼酎でもない「真の」地
元酒「イムゲ」の歴史が再び動
き出す

御膳みそ 118

味噌づくりの奥深さに触れる
手作り味噌が育む豊かな風味とコク

宮古島もすく（生・塩蔵・乾燥） 120

宮古島の透き通る海が育んだ黄金
のもすく、独特のシャキシャキ食
感で抜群の満足度

宮古島乾燥アーサ 122

宮古ブルーの奥に揺らめくグリー
ン美しい自然が生んだ唯一無二の
アーサ

三河生炊佃煮Ⅱ種認定（サマイウシ） 124

香ばしさと深い味わいが魅力の、
極上「こはんのお供」

讃岐和盆 102

舌の上でさらりとほろける、まろ
やかで味わい深い甘みの「白」砂糖
づくりに不向きな讃岐地方だから
こそ生まれた逸品

能登輪島の丸柚餅子 100

美しい餡色と柚子の香り、上品な
甘さ、ほろ苦さ柚子を丸ごと使っ
た、贅沢な菓子の逸品

都城盆地鶯宿梅の梅干し 104

おばあちゃんがつくる懐かしい「本
物の梅干し」を継承無農薬で生産
した自家梅園の梅を無添加で加工



復刻版 月寒あんぱん 126
「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
月寒村が残した珠玉のあんぱん

お問い合わせ先一覧 128