

目次

本場の本物とは？ 04
審査専門委員会が厳しく審査 06

沖繩黒糖 08

島のキビから生まれた
香り豊かな沖繩の黒糖

鹿兒島の壺造り黒酢 10

福山の地味と壺が醸す
鹿兒島の壺造り黒酢

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
すくすく育つ足柄茶

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

母の知恵と愛がたっぷり
素材な味噌漬、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

枕崎鯉節の本枯れ節 36

格別の形、色、香気を誇る
枕崎鯉節の本枯れ節

山形のつけもの 38

鶴岡市産あつむな、鶴岡産味噌が、
鶴岡地方で先づ先づの漬物田舎の漬物

さま山川かつおぶしの本枯節 40

鯉港で受継ぐ最高峰の鯉節
さつま山川かつおぶしの本枯節

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

昔ながらの製法でつくる
松江の炭火あご野焼き

飛騨・高原山椒 54

香り、辛さ、痺れの三拍子
揃った、飛騨・高原山椒

沖繩そば（茹麺） 56

琉球王国時代に起源をもつ
固有の麺、沖繩そば（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

奥飛騨山之村寒干し大根 64

厳冬の凍みが熟成させる
奥飛騨山之村寒干し大根



利島特産 食用つばき油 66

椿油生産量日本の島から
利島特産 食用つばき油

檜山納豆 68

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 70

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 72

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 74

格式伝える甘味と白色
鹿兒島の薩摩菓子 軽羹

五島手延うどん（国内産小麦使用） 76

細めてコシのあるつるつる麺
五島手延うどん（国内産小麦使用）

小城羊羹（切り羊羹） 78

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 80

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） 82

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 84

美しい緑色に濃いうま味
静岡の深蒸し掛川茶



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

母の知恵と愛がたっぷり
素材な味噌漬、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

枕崎鯉節の本枯れ節 36

格別の形、色、香気を誇る
枕崎鯉節の本枯れ節

山形のつけもの 38

鶴岡市産あつむな、鶴岡産味噌が、
鶴岡地方で先づ先づの漬物田舎の漬物

さま山川かつおぶしの本枯節 40

鯉港で受継ぐ最高峰の鯉節
さつま山川かつおぶしの本枯節

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

感謂の御雲丹越前仕込（粉うに） 86

ウニのうま味と風味をきゅと凝縮
越前の御雲丹（越前仕込）粉うに

昆布森の棹前昆布 88

煮て食べる柔らか昆布
昆布森の棹前昆布

三河碧南の白だし 90

三河地方伝統白醬油ベース
の「白だし」が生み出す、味
わい深く美しい料理

枕崎の炭火焼きかつおたたき 92

旨味、香ばしさ、ともに一層引き
立つ独自調理法
檜木の炭で焼き上げた「枕崎のか
つおたたき」

長崎胡麻とうふ 94

長崎の歴史と伝統が生んだ知る人
ぞ知る逸品
上品な甘さと香り漂う「長崎胡麻
とうふ」

小豆島手延べ素麺 96

1mmに秘められた伝統の風味、のど越
し、味わい本物の手延べにしかない真
髓がここに

浜松ソース木桶仕込み 98

木桶熟成が生み出す、不思議な
ちから、まろやかで味わい深
い、極上のウスターソース

信州産大豆の経木納豆 100

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

能登輪島の丸袖餅子 102

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

讃岐和三盆 104

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
づくりに向き合った讃岐地方だから
こそ生まれた逸品



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

昔ながらの製法でつくる
松江の炭火あご野焼き

飛騨・高原山椒 54

香り、辛さ、痺れの三拍子
揃った、飛騨・高原山椒

沖繩そば（茹麺） 56

琉球王国時代に起源をもつ
固有の麺、沖繩そば（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

奥飛騨山之村寒干し大根 64

厳冬の凍みが熟成させる
奥飛騨山之村寒干し大根

都城盆地鶯宿梅の梅干し 106

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

南薩摩のあめんどろ 108

100%サツマイモだけでつくる、無
添加のカラダにやさしい南薩摩
半島に伝わる伝統の芋蜜

三河生炊佃煮 110

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 112

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

鳥豆腐 114

沖繩の自然と歴史がつくり上げた
風味豊かで際立つ存在感

指宿山川本枯節の鯉でんぶ 116

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 118

伊良部島佐良浜地区で水揚げされ
た鯉を使った鯉節と宮古味噌が融
合した素材な伝統食

IMUGE 120

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

お問い合わせ先一覧 122