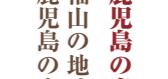
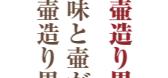


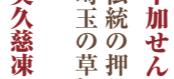
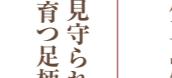
目次

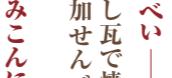
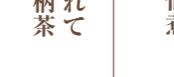
本場の本物とは?
審査専門委員会が厳しく審査

目次

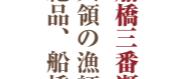
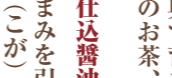
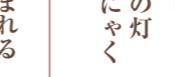
	沖縄黒糖	08
	島のキビから生まれた 香り豊かな沖縄の黒糖	04
	福山の地味と壺が醸す 鹿児島の壺造り黒酢	10
	鹿児島の壺造り黒酢	12
	小豆島佃煮	12

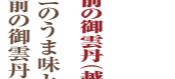
	小豆島佃煮	12
	醤油の本場ならでは 無添加・小豆島佃煮	04
	福山の地味と壺が醸す 鹿児島の壺造り黒酢	10
	鹿児島の壺造り黒酢	08
	沖縄黒糖	06

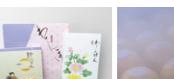
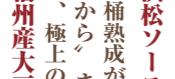
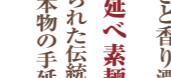
	足柄茶	14
	富士山に見守られて すくすく育つ足柄茶	12
	伝統の押し瓦で焼く 埼玉の草加せんべい	16
	草加せんべい	14
	奥久慈凍みこんにゃく 奥久慈凍みこんにゃく	12

	大豊の碁石茶	20
	土佐の山奥で育まれる まぼろしのお茶、碁石茶	18
	守られし伝統食の灯 埼玉の草加せんべい	16
	奥久慈凍みこんにゃく 奥久慈凍みこんにゃく	14
	草加せんべい	12

	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	22
	杉桶でうまみを引きだす 小豆島桶(こが)仕込醤油	20
	旨味、香ばしさ、とともに一層引き立つ独自調理法 小豆島桶(こが)仕込醤油	18
	枕崎の炭火焼きかつおたたき	16

	枕崎の炭火焼きかつおたたき	92
	三河碧南の白だし	90
	昆布森の棹前昆布	88
	昆布森の棹前昆布	86
	越前の御雪月(越前仕立て汐うに・粉うに)	86

	越前の御雪月(越前仕立て汐うに・粉うに)	94
	木桶熟成が生み出す「不思議な ちから」まるやかで味わい深 い、極上のウスターソース	96
	小豆島手延べ素麺	90
	1mmに秘められた伝統の風味、のど越し し、味わい本物の手延べにしかない真 髓がここに	92
	能登輪島の丸柚餅子	102

	美しい飴色と柚子の香り、上品な 甘さ、ほろ苦さ柚子を丸ごと使つ た、贅沢な菓子の逸品	104
	舌の上でさらりとほどける、まる 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	102
	信州産大豆の絞木納豆	100
	信州アカマツの絞木が豆に宿す、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「絞木納豆」	98
	浜松ソース木桶仕込み	96

お問い合わせ先一覧

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	
鳥取砂丘らつきよう	50
日本一の砂丘が育む白い至宝 鳥取砂丘らつきよう	
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	
飛驒・高原山椒	54
香り、辛さ、痺れの三拍子 揃つた、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(燻)ほし柿	60
上品な甘さで ワインにも合う「鉢色の宝石」 東出雲の(燻)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	
奥飛驒山之村寒干し大根	64
宮古ブルーの奥に播らめくグリーン 美しい自然が生んだ唯一無二の アーサ	
宮古島乾燥アーサ	126
利島特産 食用つばき油	66
古くから白神大豆のみを使用 わらづとで包んだ檜山納豆	
椿油 生産量日本一の島から 利島特産 食用つばき油	
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 鹿児島の薩摩菓子 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)	
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)	
福岡の焙炉式八女茶	80
ほいら香と濃い甘味 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	