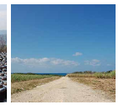
目次

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

鹿児島の壷造り黒酢 ―― 10
福山の地味と壷が醸す鹿児島の壷造り黒酢

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

奥久慈凍みこんにゃく ―― 18
守られし伝統食の灯奥久慈凍みこんにゃく

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

小豆島桶仕込醤油 ―― 22
杉桶でうまみを引きだす小豆島桶（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

小豆島オリーブオイル ―― 26
瀬戸内の太陽が育んだ小豆島オリーブオイル

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発、沖ヶ浜田の黒糖

枕崎鰹節の本枯れ節 ―― 36
格別の形、色、香味を誇る枕崎鰹節の本枯れ節

山形のつけもの ―― 38
鶴岡市焼畑あつみかぶ、鶴岡市温海蕪沢かぶ、鶴岡区田麓子の辛子漬、小真木の雪菜漬、大石田の べとら漬、鶴岡区田麓方の すり皮丸小菊子の浅漬、淮但菊子の粕漬、鶴岡市武田茄子の粕漬、鶴岡市外内浜地区外内島きゅうりの味噌長漬
伝統野菜の宝庫が生む〝家庭漬け〟の素朴な風味

指宿鰹節の本枯節 ―― 40
鰹港で受継ぐ最高峰の鰹節指宿鰹節の本枯節

土佐黒潮天日塩 ―― 42
太陽と風の力でつくる逸品、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㊙ほし柿 ―― 60
上品な甘さでワインにも合う〝飴色の宝石〟東出雲の㊙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

檜山納豆 ―― 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

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） ―― 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（越前仕立て汐うに・粉うに） ―― 84
ウニのうま味と風味をぎゅっと凝縮越前の御雲丹（越前仕立て汐うに・粉うに）

昆布森の棹前昆布 ―― 86
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 ―― 88
三河地方伝統白醤油ベースの「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 ―― 90
旨味、香ばしさ、ともに一層引き立つ独自調理法樫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 ―― 92
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 ―― 94
1㎜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髄がここに

浜松ソース木桶仕込み ―― 96
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 ―― 98
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」

能登輪島の丸柚餅子 ―― 100
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った、贅沢な菓子の逸品

讃岐和三盆 ―― 102
舌の上でさらりとほどける、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

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

三河生炊佃煮（I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

指宿山川本枯節の鰹でんぶ ―― 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鰹を使った鰹節と宮古味噌が融合した素朴な伝統食

IMUGE・ ―― 116
泡盛でも焼酎でもない〝真の〟地元酒「イムゲー」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糀が育む豊かな風味とコク

宮古島もずく（生・塩蔵・乾燥） ―― 120
宮古島の透き通る海が育んだ黄金のもずく 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／サンマ・イワシ） ―― 124
香ばしさと深い味わいが魅力の、極上〝ごはんのお供〟

お問い合わせ先一覧 ―― 126