

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

鹿児島島の壺造り黒酢 10
福山の地味と壺が醸す
鹿児島島の壺造り黒酢

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
まぼろしのお茶、碁石茶

松江の炭火あご野焼き 54
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 56
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) 58
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 60
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 62
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 64
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 66
厳冬の凍み物が熟成させる
奥飛騨山之村寒干し大根

利島特産 食用つばき油 68
椿油生産量日本一の島から
利島特産 食用つばき油

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

枕崎鯉節の本枯れ節 36
格別の形、色、香味を誇る
枕崎鯉節の本枯れ節

仙台みそ 70
凝縮した旨味に伸びる味
県産大豆と米の仙台みそ

檜山納豆 72
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

別府産乾しいたけ 74
旨味、香り、食感ともに格別
肉厚な別府産乾しいたけ

出雲の菜種油 76
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 78
格別のなめらかさとコシ
岡山の鴨方手延べ素麺

伊勢たくあん 80
天日干しで、うま味凝縮
完全無添加の伊勢たくあん

薩摩菓子 軽羹 82
格式伝える甘味と白色
鹿児島島の薩摩菓子 軽羹

五島手延うどん(国内産小麦使用) 84
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)

山形のつけもの 38
鶴岡市焼酎あつみかぶ、鶴岡市焼酎塩漬かぶ、
鶴岡民田産の辛子漬、米沢の雪菜漬、大石田のべそら漬、
置賜地方うず皮丸小籠子の漬漬、津田産の粕漬

さつ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
太陽と風の手でつくる
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

雲仙こぶ高菜漬 48
稀少な青菜を復活させた
長崎の雲仙こぶ高菜漬

佐賀関くろめ醤油味付 50
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 52
日本一の砂丘が育む白い至宝
鳥取砂丘らっきょう

小城羊羹(切り羊羹) 86
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 88
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) 90
口どけ清らかな甘辛風味
雲州平田の生姜糖(出西生姜糖)

吉野本葛(吉野葛) 92
伝統の吉野晒し製法
吉野本葛(吉野葛)

深蒸し掛川茶 94
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) 96
うにのうま味と風味をきゅつと凝縮
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 98
煮て食べる柔らか昆布
昆布森の棹前昆布

お問い合わせ先一覧 100