

## 目次

本場の本物とは?	08	06 04
審査専門委員会が厳しく審査	10	
<b>沖縄黒糖</b>	10	
島のキビから生まれた 香り豊かな沖縄の黒糖	福山の地味と壺が醸す 鹿児島の壺造り黒酢	
<b>鹿児島の壺造り黒酢</b>	12	10
島のキビから生まれた 香り豊かな沖縄の黒糖	福山の地味と壺が醸す 鹿児島の壺造り黒酢	
<b>小豆島佃煮</b>	12	08
醤油の本場ならでは 無添加・小豆島佃煮	無添加・小豆島佃煮	
<b>足柄茶</b>	14	
富士山に見守られて すくすく育つ足柄茶	富士山に見守られて すくすく育つ足柄茶	
<b>草加せんべい</b>	16	
伝統の押し瓦で焼く 埼玉の草加せんべい	伝統の押し瓦で焼く 埼玉の草加せんべい	
<b>奥久慈凍みこんにゃく</b>	18	
守られし伝統食の灯 奥久慈凍みこんにゃく	守られし伝統食の灯 奥久慈凍みこんにゃく	
<b>大豊の碁石茶</b>	20	
土佐の山奥で育まれる まぼろしのお茶、碁石茶	土佐の山奥で育まれる まぼろしのお茶、碁石茶	
<b>小豆島桶仕込醤油</b>	22	
天領の漁師たちが誇る 絶品、船橋三番瀬海苔	杉桶でうまみを引きだす 小豆島桶(こが)仕込醤油	
<b>船橋三番瀬海苔</b>	24	
天領の漁師たちが誇る 絶品、船橋三番瀬海苔	杉桶でうまみを引きだす 小豆島桶(こが)仕込醤油	
<b>三河産大豆の八丁味噌</b>	32	
石積の桶で二夏二冬熟成 三河産大豆の八丁味噌	石積の桶で二夏二冬熟成 三河産大豆の八丁味噌	
<b>沖ヶ浜田の黒糖</b>	34	
種子島発、沖ヶ浜田の黒糖	種子島発、沖ヶ浜田の黒糖	
<b>枕崎鰯節の本枯れ節</b>	36	
格別の形、色、香味を誇る 枕崎鰯節の本枯れ節	格別の形、色、香味を誇る 枕崎鰯節の本枯れ節	
<b>山形のつけもの</b>	38	
絶妙な口どけの甘さ 種子島発、沖ヶ浜田の黒糖	絶妙な口どけの甘さ 種子島発、沖ヶ浜田の黒糖	
<b>三河産大豆の八丁味噌</b>	34	32
石積の桶で二夏二冬熟成 三河産大豆の八丁味噌	石積の桶で二夏二冬熟成 三河産大豆の八丁味噌	
<b>市房漬</b>	30	
母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬	母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬	
<b>伊勢本かぶせ茶</b>	28	
まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	
<b>小豆島オリーブオイル</b>	26	
瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	

<b>小豆島オリーブオイル</b>	26	
瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	
<b>伊勢本かぶせ茶</b>	30	
まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	
<b>市房漬</b>	30	
母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬	母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬	
<b>伊勢本かぶせ茶</b>	28	
まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	
<b>小豆島オリーブオイル</b>	26	
瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	
<b>市房漬のきりしぐれ</b>	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	自家製味噌から手作りする お漬物、市房漬のきりしぐれ	
<b>佐賀閑くろめ醤油味付</b>	50	
大分伝統の磯の風味、 佐賀閑くろめ醤油味付	大分伝統の磯の風味、 佐賀閑くろめ醤油味付	
<b>雲仙こぶ高菜漬</b>	48	
稀少な青菜を復活させた 長崎の雲仙こぶ高菜漬	稀少な青菜を復活させた 長崎の雲仙こぶ高菜漬	
<b>鳥取砂丘らつきよう</b>	52	
日本一の砂丘が育む至宝 鳥取砂丘らつきよう	日本一の砂丘が育む至宝 鳥取砂丘らつきよう	
<b>松江の炭火あご野焼き</b>	54	
昔ながらの製法でつくる 松江の炭火あご野焼き	昔ながらの製法でつくる 松江の炭火あご野焼き	
<b>飛驒・高原山椒</b>	56	
香り、辛さ、痺れの三拍子 飛驒・高原山椒	香り、辛さ、痺れの三拍子 飛驒・高原山椒	
<b>紀州雜賀崎の灰干しさんま</b>	64	
40年ぶりに蘇った特産野菜で 味わう佐賀の相知高菜漬	40年ぶりに蘇った特産野菜で 味わう佐賀の相知高菜漬	
<b>相知高菜漬</b>	60	
半島の人々が食文化を継ぐ 紀州雜賀崎の灰干しさんま	半島の人々が食文化を継ぐ 紀州雜賀崎の灰干しさんま	
<b>東出雲の煙ほし柿</b>	62	
上品な甘さで 東出雲の煙ほし柿	上品な甘さで 東出雲の煙ほし柿	
<b>沖縄そば(茹麺)</b>	58	
琉球王国時代に起源をもつ 沖縄そば(茹麺)	琉球王国時代に起源をもつ 沖縄そば(茹麺)	
<b>飛驒・高原山椒</b>	56	
香り、辛さ、痺れの三拍子 飛驒・高原山椒	香り、辛さ、痺れの三拍子 飛驒・高原山椒	
<b>紀州雜賀崎の灰干しさんま</b>	64	
40年ぶりに蘇った特産野菜で 味わう佐賀の相知高菜漬	40年ぶりに蘇った特産野菜で 味わう佐賀の相知高菜漬	
<b>相知高菜漬</b>	60	
半島の人々が食文化を継ぐ 紀州雜賀崎の灰干しさんま	半島の人々が食文化を継ぐ 紀州雜賀崎の灰干しさんま	
<b>市房漬のきりしぐれ</b>	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	自家製味噌から手作りする お漬物、市房漬のきりしぐれ	

<b>小城羊羹(切り羊羹)</b>	86	
江戸期から製法による 小城羊羹(切り羊羹)	江戸期から製法による 小城羊羹(切り羊羹)	
<b>焙炉式八女茶</b>	88	
太陽と風の力でつくる 逸品、土佐黒潮天日塩	太陽と風の力でつくる 逸品、土佐黒潮天日塩	
<b>堂上蜂屋柿</b>	44	
大きさと甘みで献上の誉れ 干柿の極上品、堂上蜂屋柿	大きさと甘みで献上の誉れ 干柿の極上品、堂上蜂屋柿	
<b>土佐黒潮天日塩</b>	42	
太陽と風の力でつくる 逸品、土佐黒潮天日塩	太陽と風の力でつくる 逸品、土佐黒潮天日塩	
<b>さつま山川かつおぶしの本枯節</b>	40	
さつま山川かつおぶしの本枯節	さつま山川かつおぶしの本枯節	
<b>枕崎鰯節の本枯れ節</b>	38	
格別の形、色、香味を誇る 枕崎鰯節の本枯れ節	格別の形、色、香味を誇る 枕崎鰯節の本枯れ節	
<b>山形のつけもの</b>	36	
種子島発、沖ヶ浜田の黒糖	種子島発、沖ヶ浜田の黒糖	
<b>三河産大豆の八丁味噌</b>	32	
石積の桶で二夏二冬熟成 三河産大豆の八丁味噌	石積の桶で二夏二冬熟成 三河産大豆の八丁味噌	
<b>市房漬</b>	30	
母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬	母の知恵と愛がたっぷり 素朴な味噌漬け、市房漬	
<b>伊勢本かぶせ茶</b>	28	
まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	まろやかな香氣とうまみ 三重の伊勢本かぶせ茶	
<b>小豆島オリーブオイル</b>	26	
瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	瀬戸内の太陽が育んだ 小豆島オリーブオイル	
<b>市房漬のきりしぐれ</b>	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	自家製味噌から手作りする お漬物、市房漬のきりしぐれ	

<b>小豆島手延べ素麺</b>	106	
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眞髓がここに	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眞髓がここに	
<b>能登輪島の丸柚餅子</b>	110	
木桶熟成が生み出す「不思議な 味わい」、まるやかで味わい深い 信州産大豆の経木納豆	木桶熟成が生み出す「不思議な 味わい」、まるやかで味わい深い 信州産大豆の経木納豆	
<b>讃岐和三盆</b>	112	
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	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	
<b>都城盆地鷹宿梅の梅干し</b>	116	
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	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	
<b>三河碧南の白だし</b>	100	
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	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	
<b>枕崎の炭火焼きかつおたなき</b>	102	
旨味、香ばしさ、ともに「層引き 立つ独自調理法	旨味、香ばしさ、ともに「層引き 立つ独自調理法	
<b>長崎胡麻とうふ</b>	104	
長崎の歴史と伝統が生んだ知る人 ぞ知る逸品	長崎の歴史と伝統が生んだ知る人 ぞ知る逸品	
<b>五島手延うどん(国内産小麦使用)</b>	84	
細めでコシのあるつるつる麺	細めでコシのあるつるつる麺	
<b>薩摩菓子 軽羹</b>	82	
完全無添加の甘味と白色	完全無添加の甘味と白色	
<b>薩摩菓子 軽羹</b>	80	
天日干しで、うま味凝縮	天日干しで、うま味凝縮	
<b>伊勢たくあん</b>	78	
格別のなめらかさとコシ	格別のなめらかさとコシ	
<b>出雲の菜種油</b>	76	
純系の国産菜種から搾った	純系の国産菜種から搾った	
<b>鳴方手延べ素麺</b>	72	
完全無添加、出雲の菜種油	完全無添加、出雲の菜種油	
<b>別府産乾しあたけ</b>	74	
古くから白神大豆のみを使用	古くから白神大豆のみを使用	
<b>利島特産 食用つばき油</b>	68	
利島特産食用つばき油	利島特産食用つばき油	
<b>仙台みそ</b>	70	
県産大豆と米の仙台みそ	県産大豆と米の仙台みそ	
<b>檜山納豆</b>	72	
利島特産食用つばき油	利島特産食用つばき油	
<b>別府産乾しあたけ</b>	74	
古くから白神大豆のみを使用	古くから白神大豆のみを使用	
<b>鶏方手延べ素麺</b>	78	
完全無添加の甘味と白色	完全無添加の甘味と白色	
<b>岡山の鶏方手延べ素麺</b>	80	
細めでコシのあるつるつる麺	細めでコシのあるつるつる麺	
<b>五島手延うどん(国内産小麦使用)</b>	84	
細めでコシのあるつるつる麺	細めでコシのあるつるつる麺	
<b>薩摩菓子 軽羹</b>	82	
完全無添加の甘味と白色	完全無添加の甘味と白色	
<b>薩摩菓子 軽羹</b>	80	
天日干しで、うま味凝縮	天日干しで、うま味凝縮	
<b>伊勢たくあん</b>	78	
格別のなめらかさとコシ	格別のなめらかさとコシ	
<b>出雲の菜種油</b>	76	
純系の国産菜種から搾った	純系の国産菜種から搾った	
<b>鳴方手延べ素麺</b>	72	
完全無添加、出雲の菜種油	完全無添加、出雲の菜種油	
<b>別府産乾しあたけ</b>	74	
古くから白神大豆のみを使用	古くから白神大豆のみを使用	
<b>利島特産 食用つばき油</b>	68	
利島特産食用つばき油	利島特産食用つばき油	
<b>仙台みそ</b>	70	
県産大豆と米の仙台みそ	県産大豆と米の仙台みそ	
<b>檜山納豆</b>	72	
利島特産食用つばき油	利島特産食用つばき油	
<b>別府産乾しあたけ</b>	74	
古くから白神大豆のみを使用	古くから白神大豆のみを使用	
<b>鶏方手延べ素麺</b>	78	
完全無添加の甘味と白色	完全無添加の甘味と白色	
<b>岡山の鶏方手延べ素麺</b>	80	
細めでコシのあるつるつる麺	細めでコシのあるつるつる麺	
<b>五島手延うどん(国内産小麦使用)</b>	84	
細めでコシのあるつるつる麺	細めでコシのあるつるつる麺	
<b>薩摩菓子 軽羹</b>	82	
完全無添加の甘味と白色	完全無添加の甘味と白色	
<b>薩摩菓子 軽羹</b>	80	</