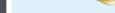
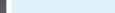
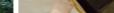
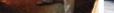
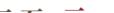


目次

<p><b>本場の本物とは？</b></p> <p>審査専門委員会が厳しく審査</p> <p><b>目 次</b></p>	<p>本場の本物とは？</p> <p>島のキビから生まれた 香り豊かな沖縄の黒糖</p> <p>鹿児島の壺造り黒酢</p> <p>福山の地味と壺が醸す 鹿児島の壺造り黒酢</p> <p>沖縄黒糖</p>
        	<p>08 04</p> <p>08 06</p> <p>08 06</p> <p>10 12</p> <p>12 12</p>
<p><b>小豆島佃煮</b></p> <p>醤油の本場ならでは 無添加・小豆島佃煮</p> <p><b>足柄茶</b></p> <p>富士山に見守られて すくすく育つ足柄茶</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>14</p> <p>14</p>
<p><b>草加せんべい</b></p> <p>伝統の押し瓦で焼く 埼玉の草加せんべい</p> <p><b>奥久慈凍みこんにゃく</b></p> <p>守られし伝統食の灯 奥久慈凍みこんにゃく</p>	<p>16</p> <p>16</p> <p>18</p> <p>18</p>
<p><b>大豊の碁石茶</b></p> <p>土佐の山奥で育まれる まぼろしのお茶、碁石茶</p> <p><b>船橋三番瀬海苔</b></p> <p>天領の漁師たちが誇る 絶品、船橋三番瀬海苔</p>	<p>20</p> <p>20</p> <p>24</p> <p>24</p>
<p><b>小豆島桶仕込醤油</b></p> <p>杉桶でうまみを引きだす 小豆島桶（こが）仕込醤油</p> <p><b>仙台みそ</b></p> <p>凝縮した旨味に伸びる味 県産大豆と米の仙台みそ</p>	<p>22</p> <p>22</p> <p>70</p> <p>70</p>
<p><b>利島特産 食用つばき油</b></p> <p>椿油生産量日本一の島から 利島特産 食用つばき油</p> <p><b>檜山納豆</b></p> <p>古くから白神大豆のみを使用 わらづとて包んだ檜山納豆</p>	<p>68</p> <p>68</p> <p>72</p> <p>72</p>
<p><b>出雲の菜種油</b></p> <p>純系の国産菜種から搾った 完全無添加、出雲の菜種油</p> <p><b>鴨方手延べ素麺</b></p> <p>格別のなめらかさとコシ 岡山の鴨方手延べ素麺</p>	<p>76</p> <p>76</p> <p>78</p> <p>78</p>
<p><b>薩摩菓子 軽羹</b></p> <p>格式伝える甘味と白色 完全無添加の伊勢たくあん</p> <p><b>伊勢たくあん</b></p> <p>天日干しで、うま味凝縮 岡山の鴨方手延べ素麺</p>	<p>82</p> <p>82</p> <p>80</p> <p>80</p>
<p><b>五島手延うどん（国内産小麦使用）</b></p> <p>細めでコシのあるつるつる麺</p> <p><b>鹿児島の薩摩菓子 軽羹</b></p>	<p>84</p>

	<b>小豆島オリーブオイル</b>	26
	<b>伊勢本かぶせ茶</b>	28
	母の知恵と愛がたっぷり まろやかな香氣とうまみ	
	三重の伊勢本かぶせ茶	
	小豆島オリーブオイル	
	<b>瀬戸内の太陽が育んだ 素朴な味噌漬け、市房漬</b>	
	<b>三河産大豆の八丁味噌</b>	32
	石積の桶で二夏二冬熟成	
	<b>三河産大豆の八丁味噌</b>	
	市房漬	
	母の知恵と愛がたっぷり まろやかな香氣とうまみ	
	三重の伊勢本かぶせ茶	
	瀬戸内の太陽が育んだ 素朴な味噌漬け、市房漬	
	小豆島オリーブオイル	
	<b>沖ヶ浜田の黒糖</b>	34
	絶妙な口どけの甘さ	
	<b>種子島発、沖ヶ浜田の黒糖</b>	
	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
	鷲崎市焼芋あつみかぶ、鷲崎市焼鰯米沢生姜漬かぶ、 鷲崎市田舎子の芋煮漬、米沢生姜漬、鷲崎市芋の霜漬、 鷲崎市芋の浅漬、芋丸餅、芋の霜漬、芋の霜漬、そら漬	
	<b>土佐黒潮天日塩</b>	38
	太陽と風の力でつくる 逸品、土佐黒潮天日塩	
	鷲港で受継ぐ最高峰の鰯節	
	<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	
	<b>堂上蜂屋柿</b>	
	大きさと甘みで献上の誉れ 干柿の極上品、堂上蜂屋柿	
	<b>44</b>	
	<b>42</b>	
	<b>40</b>	
	<b>44</b>	
	<b>42</b>	
	<b>38</b>	
	<b>36</b>	
	<b>34</b>	
	<b>32</b>	
	<b>30</b>	
	<b>28</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>90</b>	
	<b>86</b>	
	<b>84</b>	
	<b>82</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	
	<b>96</b>	
	<b>94</b>	
	<b>92</b>	
	<b>88</b>	
	<b>86</b>	

A horizontal collage of 20 images showing various local specialties from different regions of Japan, including fruits (like green plums, red plums, and pears), vegetables (like green onions, radishes, and seaweed), seafood (like salmon, eels, and scallops), and prepared foods (like miso, soy sauce, and various dishes). Each image is accompanied by a small caption below it.

お問い合わせ先一覧