



平成27年度地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト  
「ヒット商品育成サポート事業(食)」

# 日本



ニッポンまるしい

商品紹介

# 「ヒット商品育成サポート事業（食）」の取り組み

「ヒット商品育成サポート事業（食）」とは、  
「地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト」で開発された  
「食」を活用した特産品や土産品などの関連商品を対象に、  
販路開拓や事業化に向けた支援を目的に実施する事業です。

本年度は、公募によりエントリーした 20 事業者に対し、  
販路開拓や事業化に向けて専門家がアドバイスを行う個別セミナーを実施しました。  
また、一般消費者に向けたテスト販売や投票イベント、スーパーマーケットトレードショーへの共同出展、  
バイヤーによる求評会など、具体的な販路開拓に向けた取り組みを実施しました。



## ● 個別セミナー

専門家による個別セミナーは、札幌、東京、金沢、大阪、広島、福岡で実施。素材の魅力を見直し、商品の見せ方や売り方を再検討。



「ニッポンまるしい」のPRツール。赤と白を基調とし、販売会や展示会で掲示。



## ● 期間限定販売

東京秋葉原にある「日本百貨店しょくひんかん」での期間限定販売。「ニッポンまるしい」商品を一堂に展示販売し、地域商品をPR。



## ● 試食投票イベント

「ニッポンまるしい」の試食投票イベント。「日本百貨店しょくひんかん」の来店者 600 人以上が参加し、味と見た目を評価。

事業実施主体：日本商工会議所

事業受託機関：株式会社アール・ピー・アイ

事業協力：札幌商工会議所、金沢商工会議所、大阪商工会議所、広島商工会議所、福岡商工会議所

# 日本



ニッポンまるしい

今回、本事業に参加した商品は、どれも地域の特産品を活かして作られた商品ばかり。

「おいしい・たのしい・あたらしい・・・〇〇しい」商品が揃いました。

そこで、今回のプロジェクトを「ニッポンまるしい」として展開しています。

全国各地から集まった「ニッポンまるしい」をぜひ、ご賞味ください。

## 「ニッポンまるしい」掲載商品一覧

地域	商品名	企業名	掲載頁
北海道	小樽美人カタラーナ	株式会社三輪	4
北海道	小樽美人ブラウニー	株式会社六美	5
北海道	美幌豚醤まるまんま・びほろ豚シンギスカン (みそ味)	合同会社びほろ笑顔プロジェクト	6
北海道	恵みの庭のかりんとうかぼちゃ饅頭・恵みの庭のえびすかぼちゃスイートポテト	恵庭商工会議所	7
新潟県	紫宝玄米・紫宝米粉・こめかん紫宝	株式会社魚栄商店 / アイベクター inc	8
長野県	伊那雑穀カレー	合同会社ミレッツ	9
長野県	天使のカレー	有限会社アンシャンテ	10
栃木県	にっこり梨ゼリー	株式会社ユーズプロセス	11
栃木県	くわクッキー・くわパウンドケーキ・桑の葉うどん・桑茶・くわパウダー	社会福祉法人パステル	12
群馬県	やまといものシフォンケーキ	株式会社ルポン	13
静岡県	クラウンメロンパウダー	袋井商工会議所	14
兵庫県	糖変木	常盤堂製菓株式会社	15
広島県	生たけのこピクルス Wine & White	竹原給食株式会社	16
愛媛県	ふうせんみかんゼリー	アイシス株式会社	17
福岡県	八女ジビエイノシシカレー (普通・辛口)	八女商工会議所	18
佐賀県	伊萬里茶	茶幸庵山口製茶園株式会社	19
宮崎県	晩白柚ペースト「マキシト」	デザート工房オレンジ会	20
大分県	まぐろカレー・まぐろハンバーグカレー	株式会社永徳鮮魚店	21
大分県	まぐろラーメン	株式会社 TSUKUMI BRAND	22
大分県	ちよみのいろいろ米	やいの夢	23



[北海道]

# 小樽美人カタラーナ

株式会社三輪

小樽商工会議所

▶▶▶ 創業年：2010年 / 従業員数：6名 / 北海道小樽市東雲町2-3 <http://store.shopping.yahoo.co.jp/otarupiatto/>

## プルーンジャムの爽やかな酸味が広がる「カタラーナ」 北海道の天然素材で作られた女性のためのスイーツ

「小樽美人カタラーナ」はサイズが2種類。陶器入りは1箱40g×6個入りで2592円。トレイサイズは、1箱20g×12個入りで1728円。要冷蔵で賞味期間は90日



トレイサイズ、陶器入り、2種類  
どちらのカタラーナも大切な人へのギフトにおすすめ



カタラーナに使用されているプルーンジャムは三輪シェフの自家製。食材は地元から仕入れている



### 商品概要

小樽近郊の食材を使って、小樽ならではの料理を提供することがコンセプトのイタリアンレストランと、小樽近郊の生産物を使って女性に嬉しい商品を開発する小樽商工会議所の企画が合致し、完成したスイーツです。

### 商品の特徴・こだわり

#### 地元産品を使った女性向け商品開発

直営のイタリアンレストラン「オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーボ」で好評のデザート「カタラーナ」を、小樽商工会議所の小樽美人ブランド企画として共同開発。近郊の生産者との連携により生まれたスイーツです。

#### 爽やかな酸味のプルーンジャムが特徴

カタラーナとは、冷たいカスタードに炙ったカラメルを乗せたアイスのような冷たい口どけと、プリンのようななめらかな舌触りが魅力のスイーツです。共同開発の商品では、北海道産の生クリームやクリームチーズ、卵を使用。また、自家製プルーンジャムを加え、焼き上げ、他にはないカタラーナを作りだしました。爽やかな酸味が際立ち、ひと口食べた時から、素材の良さを感じられます。食べやすい大きさにカットされているので、不意の来客時など、冷凍庫に常備しておくとう便利です。

### 生産者からひと言



三輪シェフは有名ホテルで修業、小樽市内のレストランの料理長を経て独立

小樽近郊の後志(しりべし)地域は、北海道の中でも「農水産業の縮図」と言われるほど豊かな生産物が多い地域です。この地域の食を知り尽くしたシェフが自身をもって届けるスイーツ。大切な方へのギフトにもどうぞ。



卵に自家製プルーンジャムを使って焼き上げる

お問合せ先

☎ 0134-64-1697

株式会社三輪 / 担当：代表取締役 三輪 信平

Fax 0134-64-1697 E-mail [piatto@utopia.ocn.ne.jp](mailto:piatto@utopia.ocn.ne.jp)





[北海道]

# 小樽美人ブラウニー

株式会社六美

小樽商工会議所

▶▶▶創業年：1931年／従業員数：12名／北海道小樽市緑1-2-12 <http://www.otaru-rokumi.com/>

## 小樽近郊の後志地域の素材を活かし焼き上げた ハート型のヘルシーなブラウニー

1箱8個入り（吟醸酒粕・りんご・ブルーベリー・パンプキンの4種類各2個入り）で1500円（税抜）。常温販売で賞味期限は製造日から30日



4種類のブラウニーのうち、林檎とブルーベリーは余市産。独自の加工法で林檎の食感はシャキシャキ



ブラウニーの材料のひとつ、小樽の田中酒造の吟醸酒粕。紅茶との相性がいい大人のスイーツに



### 商品概要

ブラウニーの原点であるバターやチョコレートを使用しつつ、北海道産の材料にこだわった商品です。豆腐を入れることで素材の味が引き立ち、しっとりとした食感に仕上げた、4種類のブラウニーをお試ください。

### 商品の特徴・こだわり

#### 地元産品を使った女性向け商品開発

小樽商工会議所が推進する地元産品を使った女性向け商品開発プロジェクト「小樽美人ブランド」から生まれた一品です。健康と美容により商品作りをテーマに130以上のレシピの試作を行ない開発。豆腐を使用した4種類のブラウニーを完成させました。

#### 豆腐を使用した4種のブラウニー

小樽の田中酒造の吟醸酒粕、余市産の林檎とブルーベリー、そして積丹産のかぼちゃと、北海道産の素材を使った4種類のブラウニーは、材料のマッチングに工夫を加えて完成させた商品です。豆腐以外にも、オリーブオイルと、北海道産のビートを主原料とするオリゴ糖を含めてんさい糖など、ヘルシーな素材を使用しています。ハート型に仕上げたスイーツは、女性を意識した可愛らしいブック型のパッケージに収めました。

### 生産者からひと言



北海道の原材料にこだわった老舗和菓子屋の三代目・工藤仁嗣さん

菓匠六美は三代に渡り、餅、和菓子、洋菓子を製造・販売。お菓子の垣根を越えた自由な発想で商品開発に取り組んでいます。小樽美人ブラウニーは、小樽近郊の後志（しりべし）地域の素材を使った新しいブラウニーです。



4種のブラウニーの形も女性を意識してハート型に

お問合せ先

☎ 0134-22-2697

株式会社六美／担当：代表取締役 工藤 仁嗣

Fax 0134-22-1063 E-mail [rokumi63@sea.plala.or.jp](mailto:rokumi63@sea.plala.or.jp)



[北海道]

# 美幌豚醬まるまんま びほろ豚ジンギスカン(みそ味)

合同会社びほろ笑顔プロジェクト

美幌商工会議所

▶▶▶ 創業年：2012年 / 従業員数：25名 / 北海道網走郡美幌町字仲町1-44 <http://imac80.wix.com/bihoro-egao>

## 「豚から広がる ものづくり ひとづくり まちづくり」を理念に 産学官が一体となり作り上げた、美幌町の新しい特産物

「美幌豚醬まるまんま」と「びほろ豚ジンギスカン」。まるまんまを使った豚のジンギスカンは500g 850円(税抜)で冷凍販売。賞味期限は製造日より300日



### 商品概要

美幌の豚を資源に、東京農業大学網走、公益財団オホーツク地域振興オホーツク圏地域食品加工技術センターと産学官が一体となり完成した「美幌豚醬まるまんま」と、この肉醬を味付けに使った「びほろ豚ジンギスカン」です。

### 商品の特長・こだわり

#### 美幌豚醬まるまんま

美幌商工会議所が中心となって開発した商品です。美幌町の野菜と恵まれた空気、水で大切に育てられた豚肉を素材に、米麴と食塩を加え無加水発酵させ搾り、濃厚な豚肉の調味液を完成させました。2013年、野菜ソムリエ協会主催の「ときめき調味料選手権」の万能調味料部門・優秀賞をはじめ、数々の賞を受賞している日本でただひとつの肉醬です。

#### びほろ豚ジンギスカン(みそ味)

美幌町では、昔から豚肉のジンギスカンが食べられており、特産品開発第2弾として美幌豚を使った商品を作りました。オレイン酸が多く、とても柔らかい美幌産の豚肉と旨味が濃縮された「美幌豚醬まるまんま」を隠し味にした味噌タレで漬けています。さらに再発酵させた豚肉旨味ペーストも使用しており、濃厚な旨さ引き立つ商品に仕上がっています。

「美幌豚醬まるまんま(大)」は、120g 905円(税込)。常温販売で賞味期限は1年。小もある



まるまんまは、美幌産のオレイン酸豊富な豚肉の赤身だけを使用。すべて手作業で脂身を取り除く



### 生産者からひと言

2012年、合同会社びほろ笑顔プロジェクトの設立以来、「豚から広がるものづくり ひとづくり まちづくり」を理念に製造・販売を行っています。旨味を追求し、全て手作業で丁寧に仕上げた逸品をお試ください。



地元高校生が「まちを元気にしたい」と飼育方法を確立した美幌豚を商品開発



豚ジンギスカンは、たくさんの野菜やうどんと一緒に

お問合せ先

☎ 0152-73-5251

合同会社びほろ笑顔プロジェクト / 担当：大友 真佐美

Fax 0152-73-5253 E-mail [egao@bihorocci.jp](mailto:egao@bihorocci.jp)





[北海道]

# 恵みの庭のかりんとうかぼちゃ饅頭 恵みの庭のえびすかぼちゃスイーツポテト

恵庭商工会議所

▶▶▶ 創業年：1990年 / 職員数：17名 / 北海道恵庭市京町80 <http://eniwa-ichiba.jp/>

## 北海道の自然の恵み、恵庭産えびすかぼちゃをたっぷり使った 「かりんとう饅頭」と「スイーツポテト」

北海道・恵庭産のえびすかぼちゃを使った「かりんとうかぼちゃ饅頭」と「えびすかぼちゃスイーツポテト」などの特産品開発で恵庭の名を全国にPR



### 商品概要

恵庭の特産物「えびすかぼちゃ」を使用した「スイーツポテト」と「かりんとう饅頭」です。えびすかぼちゃは、高い糖度と鮮やかな果肉の色が特徴で、地元でもその美味しさと歴史が再認識されています。

### 商品の特徴・こだわり

#### 恵みの庭のかりんとうかぼちゃ饅頭

外はかりんとうのような「カリカリ」とした食感で黒糖風味。中のかぼちゃの餡は、まろやかな甘さと、しっとりとした食感を楽しめる和スイーツです。恵庭産「えびすかぼちゃ」を100%使用した餡は、自然の美味しさをそのまま味わえます。冷凍販売なのでお土産にも最適。冷たいままでも、焼いても、おいしく食べることができます。

#### 恵みの庭のえびすかぼちゃスイーツポテト

恵庭産えびすかぼちゃをたっぷりを使用したスイーツポテトです。リッチなテイストを目指し、口に入れて一番最初にかぼちゃの風味を感じられるようにこだわって作りました。スプーンで食べるタイプで、しっとりとしたかぼちゃの風味を追いかけるように、ココのあるカスタードとシナモンの味わいが、次々と口の中に広がります。

「かりんとうかぼちゃ饅頭」。1袋（40g×4個入り）380円（税別）。冷凍保存で賞味期限は180日



「えびすかぼちゃスイーツポテト」。1箱（70g×3個入り）880円（税別）冷凍保存で90日



### 生産者からひと言

恵庭の飲食店や道の駅では、えびすかぼちゃを使った商品が数多くあり、市民・観光客に「恵庭といえ、えびすかぼちゃ！」と言われるようになりました。この機会に、えびすかぼちゃのスイーツをぜひお試しください。



京都で開発されたえびすかぼちゃを北海道でいち早く栽培を始めたのが恵庭



恵庭でえびすかぼちゃの栽培が始まってから半世紀

お問合せ先

☎ 0123-34-1111

恵庭商工会議所 / 担当：産業振興課 田村 知美

Fax 0123-34-0133 E-mail [eniwacci@eniwa-cci.or.jp](mailto:eniwacci@eniwa-cci.or.jp)



新潟県

# しほう 紫宝 玄米／紫宝 米粉／こめかん 紫宝

株式会社魚栄商店／アイベクターinc

燕商工会議所

▶▶▶ 新潟県燕市東太田6856番地 <http://hien.niigata.jp/>

## 新潟県内でしか栽培が許可されていない幻のお米「紫宝」を HIENブランドとしてシリーズ化

「紫宝玄米」、「紫宝米粉」、お米の缶詰シリーズ「こめかん」、ツバメを意識したシュウクリーム（皮は黒、クリームは白の杏仁クリーム）など、紫宝を原料にした商品



### 商品概要

新潟県だけにしか栽培が許可されていない品種の紫黒米「紫宝」をローカルフードブランド「HIEN（ひえん）」として展開しています。オーガニックに関心のある女性をターゲットに、シリーズで商品展開をしています。

### 商品の特徴・こだわり

#### 新潟県でしか作付けできない「紫宝」

幻の古代米と呼ばれている「紫宝」を使った特産品作りを燕商工会議所が中心となり進めています。新潟大学フードサイエンスセンターの協力のもと農商工連携により、ローカルフードブランド「HIEN」が誕生しました。

#### ローカルフードブランド「HIEN」の展開

HIENブランドは紫宝の米作りから取り組み、農薬を必要最小限に抑えています。残留農薬検査において農薬は検出されておらず、栄養素も豊富で、より甘みを感じられる紫黒米を栽培しています。紫宝をそのままパッケージした「紫宝玄米」、白米と紫宝を合わせた「こめかん紫宝」、そして、黒米の米粉としては今まで流通のなかった「紫宝米粉」などの商品開発を行い、スタイリッシュなデザインパッケージにツバメが3羽飛んでいるブランドアイコンをのせ、お届けしています。

「紫宝玄米」は300gで1000円（税抜）。品質の良くない米と一緒に炊くと美味しくいただける



ポリフェノール、食物繊維、鉄分、ビタミンなど栄養素が豊富な紫宝は、ベテラン農家が栽培している



### 生産者からひと言



新潟県の県央に位置する燕市で、10月上旬に行われている「紫宝」の稲刈り風景

紫黒米の「紫宝」は、毎日のご飯に少量（白米3合に大さじ1）入れるだけで、生活習慣病を防ぐ事ができると言われています。健康志向の方に人気があり、不規則な食習慣改善におすすめの商品です。ぜひお試しください。



「紫宝」協力農家の栽培面積は新潟県一を誇る

お問合せ先

☎ 0256-63-4116

燕商工会議所／担当：経営支援課 小柳 薫

Fax 0256-63-8705 E-mail [oyanagi@tsubame-cci.or.jp](mailto:oyanagi@tsubame-cci.or.jp)



# 自家製雑穀カレー



[長野県]

合同会社ミレッツ

伊那商工会議所

▶▶▶ 創業年：2014年 / 従業員数：3名 / 長野県伊那市長谷非持1400 <http://www.nonomono.jp>

## 低カロリーでアレルギーにも対応 自家製の雑穀を使った、からだにやさしいレトルトカレー

小麦粉、卵、乳製品不使用のレトルトカレー。化学調味料、保存料、着色料等も使用していない。180g / 500円(税抜)。常温販売で賞味期限は製造日より18カ月。



### 商品概要

信州・伊那の豊かな自然と地域の方で生まれた雑穀カレーで、上伊那農業高等学校 作物班との共同開発で生まれた商品です。調理、提供しているのは、有機・自家栽培した雑穀を調理、提供するレストラン「野のもの」です。

### 商品の特徴・こだわり

#### 自家栽培の雑穀をルウのとりみ付けに

当店のお客様にはアレルギーをお持ちの方も多く、小麦を食べられないという方にも食べていただける商品ができませんか考えました。伊那市長谷地区は、南アルプスの麓にあって標高が高く、雑穀を食してきた土地であることから、もち性の雑穀(もちきび、アマランサス)に注目。これを小麦粉の代わりに使い、とろみを出した雑穀カレーを完成させました。

#### 化学調味料や保存料、着色料も不使用

この商品を全国の皆様にも食べていただきたいと考え、2013年6月からレトルト版「伊那雑穀カレー」の発売を開始。アレルギー対応以外にも、化学調味料、保存料、着色料、油を使用しないことへの注目も高く、百貨店、生協等でも人気商品として扱っていただいています。2016年1月よりパッケージを変更し「自家製雑穀カレー」として新たに販売します。

カレーのとりみ付けに使用する「もちきび」は、ねばりがあり、もちりとした食感の雑穀



遊休農地に有機・自家栽培した「アマランサス」は、鉄分、カルシウムが非常に豊富なヒユ科の雑穀



### 生産者からひと言



アマランサスを収穫中の吉田さん。家具職人でもあり店内の家具にもこだわりが

2006年のレストランオープン以来、少しずつ作付け面積を増やし、現在は約1・5ヘクタールの圃場に5種類の雑穀を栽培しています。すべて有機栽培で、天日乾燥をほどこし、お客様に提供しています。



お肉はチキンを使用。1食分わずか147kcal

お問合せ先

☎ 0265-98-2960

合同会社ミレッツ / 担当：吉田 洋介

Fax 0265-98-2960 E-mail nonomono@inacatv.ne.jp



[長野県]

# 天使のカレー

有限会社アンシャンテ

伊那商工会議所

▶▶▶創業年：1985年／従業員数：3名／長野県駒ヶ根市赤穂11192-1 <http://www.enchante-curry.net/>

## アレルギー特定原材料不使用 自然の恵みいっぱいで作った、元気を引き出してくれるカレー

「天使のカレー」は、ブレン、ビーフ、チキン、ビーンズの4種類。内容量は各180gで780円(税抜)。常温販売で、賞味期限は製造日より18カ月。



### 商品概要

健康に配慮したカレーは美味しくないと言われていましたが、「天使のカレー」は味にも健康にも配慮したカレーとして開発しました。レトルトでありながらレトルト臭を感じさせない本格カレーです。

### 商品の特徴・こだわり

#### アレルギーに配慮したカレーを開発

本来、食事は健康を維持し体を作るものです。その原点に立ち帰り、3年半をかけ完成させたのが「天使のカレー」です。一般的にカレーの主原材料として使われている小麦粉、加工澱粉、ラードなどアレルギー特定原材料を一切使わず、長野県産の寒天、雑穀のアマランサス、粟粉を使用。低カロリーでアレルギーにも対応した本格的なカレーが誕生しました。

#### バングラデシュの学校建設に寄与

海外青年協力隊でバングラデシュに赴任した経験があり、帰国後もバングラデシュと関わりを持ち続けたいという思いから、25年前に地元・長野県でカレー屋を開業しました。現在、「天使のカレー」の収益の一部は、バングラデシュの子供たちのための学校建設プロジェクト「天使のスマイルプロジェクト」の費用にあてています。

レトルトでありながらレトルト臭を感じさせない本格カレー。アレルギーにも配慮されています。



大人から子供まで安心して美味しく食べられる。そして健康になれるカレーを作ろうと原材料も吟味



### 生産者からひと言

店長の小笠原さん。お客様との会話から「天使のカレー」が生まれたと話す



健康を気遣っている方や、アレルギーなど食事制限のある方、また大切な方へのプレゼントとしてもご利用いただきたい商品です。また、脂質が低いカレーなので、お血洗いも簡単。非常食としてもおすすめです。



県外からもカレーファンが来店する「アンシャンテ」

お問合せ先

☎ 0265-83-1510

有限会社アンシャンテ／担当：小笠原 一博

Fax 0265-83-9277 E-mail [enchante.curry1988@gmail.com](mailto:enchante.curry1988@gmail.com)





【栃木県】

# にっこり梨ゼリー

株式会社ユーズプロセス

鹿沼商工会議所

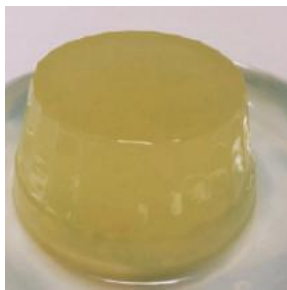
▶▶▶ 創業年：2011年 / 従業員数：4名 / 栃木県鹿沼市上久我860-2

## 栃木県産の希少品種「にっこり梨」を100%使用 シャキシャキ感がたまらない、クセになるスイーツ

「にっこり梨ゼリー」105gで240円(税込)。  
常温販売で賞味期限は製造日より180日。  
詰め合わせギフトとしても販売可能



「にっこり梨」100%の贅沢なゼリー。  
1ランク上のスイーツとして、常温  
でも美味しくいただける



「にっこり梨」以外にも、栃木県産  
100%のいちご・リンゴ・トマ  
トを使ったゼリーを商品開発



### 商品概要

栃木県産の「にっこり梨」を100%使用したゼリーです。常温でも美味しく、夏は冷やしたり、凍らせてシャーベットにしてもお楽しみいただけます。味も抜群で、甘くて食感なめらかな「にっこり梨」のゼリーをお試しください。

### 商品の特徴・こだわり

#### 希少品種の「にっこり梨」で商品開発

「にっこり梨」は、栃木県が「新高」と「豊水」を交配して育成し品種登録した珍しい梨です。希少な品種ゆえ、全国的にはほとんど流通しておらず、都内百貨店などで高級果実として高値で取引されています。そんな味も抜群で、甘くて食感がなめらかな「にっこり梨」を、皆様に召し上がっていただけるよう商品開発に取り組み、ゼリーにしました。

#### 素材や食感にこだわったスイーツ

原材料の「にっこり梨」は、生産者が自ら厳選した栃木県産のものを100%使用しています。砂糖などの使用も必要最低限に抑えることで、「にっこり梨」本来の甘さを堪能いただけるよう工夫を重ねました。また、細かな果肉を入れることで、梨本来のシャキシャキとした食感をゼリーの中で味わうことのできる贅沢でクセになるスイーツに仕上げました。

### 生産者からひと言



イベント、展示会などに出席して、商品アピールしている代表の湯澤さん

希少品種の「にっこり梨」を、全国の皆様に味わってもらおうと、商工会議所の青年部メンバーが2年をかけた試行錯誤して、商品化に至りました！厳選した原材料を使い、ひとつひとつ心を込めて製造しています。



4種類のゼリーの組み合わせギフト商品

お問合せ先

☎ 0289-65-8563

株式会社ユーズプロセス / 担当：代表取締役 湯澤 祥和

Fax 0289-65-8563 E-mail y-7m4xpa@clock.ocn.ne.jp

# くわクッキー・くわパウンドケーキ・ 桑の葉うどん・桑茶・くわパウダー



〔栃木県〕

社会福祉法人パステル

小山商工会議所

▶▶▶ 創業年：1998年／従業員数：69名／栃木県下都賀郡野木町若林443-7 <http://fukushi-pastel.jp>

## 桑の木の栽培から商品開発まで取り組み、 小山市の「桑」の歴史に新たな物語を築いていく

風味豊かで栄養豊富な桑の葉を使ったパステルの「桑物語」。すでに通信販売されているが、さらなる販路開拓を目指し、施設利用者の就労支援と地域活性化等を図る



### 商品概要

栃木県南部にある小山市は、桑と共に歩んだ歴史があります。私たちは、桑の歴史に新たな物語を築いていこうと、桑の葉を活用した「くわクッキー・くわパウンドケーキ・桑の葉うどん・桑茶」などの商品開発を行っています。

### 商品の特徴・こだわり

#### 地域資源である「桑」を活用

小山商工会議所の支援を受け、パステルでは地域資源である桑の葉を活用した商品開発に取り組んでいます。桑の木の栽培から始め、成長した桑の葉を集荷、そして乾燥作業、粉末化まで、自社で手作業で行っています。パステルで製造している「桑の葉うどん」は、桑の葉の粉末と栃木県産の小麦粉イワイノダイチを配合し製造、また、洋菓子商品は手作りで丁寧に製造しています。

#### 食物繊維・ビタミン・ミネラルが豊富

桑の葉は、古来より体にいいと言われて、中国では漢方として飲用されていました。近年では「桑の葉」の研究が進み、数多くの栄養素をバランス良く含んでいるだけでなく、1-デオキシノジリマイシンという成分が含まれ、健康への高い効果が期待できるという成果が報告されています。

桑茶入りの「パウンドケーキ」は重さ220gで600円（税抜）。健康志向の高い方にもおすすめ



養蚕の里として栄え、桑と共に歩んできた小山市。パステルはその物語を今に引き継ごうとしている



### 生産者からひと言



社会福祉法人パステルでは、障害者福祉サービスを総合的に支援している

パステルでは、安心安全な商品を提供するため、丁寧な商品作りを心がけています。お届けするクッキーはご家庭でのお茶菓子に、パウンドケーキはお子様のおやつや、ホームパーティーなどで、ぜひ利用ください。



風味豊かな商品作りを目指している製造現場

お問合せ先

☎ 0280-54-1387

社会福祉法人パステル／担当：常務理事 石橋 須見江

Fax 0280-54-1398 E-mail [ishibashi@fukushi-pastel.jp](mailto:ishibashi@fukushi-pastel.jp)





群馬県

# やまといものシフォンケーキ

株式会社ルポン

太田商工会議所

創業年：1977年／従業員数：12名／群馬県太田市新田早川町350-3 <http://www.lepont-net.com>

## 太田市の特産物、“やまといも”の特性を活かした ふっくらもちりのシフォンケーキ

やまといもを使ったシフォンケーキ「ベジシフォン」は、直径約16cm、高さ15cm、重さ450gで1278円（税抜）。常温販売で、賞味期限は製造日から30日。



生ですりおろした、やまといもを加えると、ふっくらもちりとした食感のシフォンケーキに



良質なたんぱく質が豊富なやまといもは、「畑のウナギ」と言われるほど栄養価が高い



### 商品概要

やまといもは、粘りが非常に強い山芋の一種で、健康・美容にも良く、栄養豊富な高級野菜です。そんな、やまといもの特性を活かすことにより、独特の食感が味わえるシフォンケーキが完成しました。

### 商品の特長・こだわり

#### やまといもを使うことで添加物が不要

「太田市特産のやまといもを使ったスイーツが出来ないか？」という話が持ち上がり、地域の老舗割烹料理店などで、やまといもの特性についてアドバイスを受けながら開発を進めました。その中で、やまといもの粘りを生むムチンという成分は、卵の乳化を促進し、小麦を柔らかく（アルファ化）させ、しかも冷凍耐性に強いということがわかり、お菓子作りに効果をもたらすことにも気がきました。

#### 野菜を使ったシフォンケーキの誕生

シフォンケーキの製造工程で、大きじ一杯分のやまといもを加えることで、添加物を使用することなく、卵の乳化が促進され、小麦を柔らかくしてくれます。また、卵や小麦などの素材の風味がしっかりと表現され、焼き表面までしっとりした、優しい味わいのシフォンケーキに仕上がります。



製造工程の中で、やまといもの繊維質が見える瞬間

### 生産者からひと言



「手づくりのおいしさとお届けをお楽しみに」を信条にしている梶塚店長

やまといもを使ったシフォンケーキは、プレーン以外にも、パイナップルやりんご、かぼちゃ、石焼きいもなど、季節のフルーツや野菜を使った商品開発を行い、期間限定で発売。テレビ、全国紙、地方紙など、様々なメディアで紹介いただいています。

お問合せ先

☎ 0276-56-5220

株式会社ルポン／担当：梶塚 謙

Fax 0276-56-7610 E-mail [kaji46is@mail.goo.ne.jp](mailto:kaji46is@mail.goo.ne.jp)

# クラウンメロンパウダー



[静岡県]

袋井商工会議所

▶▶▶ 創業年：1993年 / 職員数：16名 / 静岡県袋井市新屋1-2-1 <http://www.fukuroi-cci.or.jp/>

## 袋井のクラウンメロンをベースにして 再現性の高いメロンパウダー開発に成功

「クラウンメロン」はフルーツの王様と呼ばれる味わい  
です。そのパウダーの価格は、取扱い希望量により  
相談



### 商品概要

静岡県袋井市が誇る高級マスクメロン「クラウンメロン」のおいしさ・風味を再現したパウダーが完成しました。ピューレに比べて、商品開発のレパートリーや可能性が格段に広がります。ぜひ、お試してください。

### 商品の特徴・こだわり

#### 生活習慣病の予防食品として注目

「クラウンメロン」は、フルーツの王様とも呼ばれ、高級フルーツならではの味わい・香り・甘さ等の食感が楽しめます。メロンには、高血圧を抑制するGABAが多く含まれていることから、昨今、生活習慣病の予防食品として注目されています。

#### クラウンメロンの香りと味を再現

クラウンメロンを題材に商品開発を進めようと、袋井商工会議所では、2012年度からクラウンメロンをベースにした健康飲料開発をスタートさせました。製造が難しいといわれる、マスクメロンのパウダーの研究開発に取り組み、製造に成功しました。

#### 新商品・新メニューの開発に利用

これまでは、クラウンメロンを使った加糖入りのピューレしかなかく、農業の6次産業化に伴った食品加工には制約がありました。しかし、このクラウンメロンパウダーの活用により、多彩な食品開発が可能となりました。スイーツをはじめ、アイス、ジュース、パン、麺類等に浸透させやすく、料理のバリエーションが次から次へと広がります。貴社での新商品・新メニュー開発に、ぜひご利用ください。



「メロンの果汁を大胆に使用した  
メロンパウダー」

パウダーでメロン風味を再現した  
ことで、スイーツをはじめとした  
商品やメニュー開発の幅が広がる



### 生産者からひと言



メロン生産農家が弦をたったひとつに厳選し、時間と労力を掛けて栽培している

東海道どまんなか袋井市の豊かな自然に加え、技術の最先端を走るハウス栽培で育った「クラウンメロン」。このメロンを使った商品開発に力を入れます。地域活性化につなげていきます。

お問合せ先

☎ 0538-42-6151

袋井商工会議所 / 担当：総務振興グループ 富永 茂

Fax 0538-42-9871 E-mail [fkcci@fukuroi-cci.or.jp](mailto:fkcci@fukuroi-cci.or.jp)



## 兵庫県産の小麦を使用し、伝統的な手法で製造 あっさりとしたスティック揚げ菓子

「糖変木」2本×24袋（飴蜜味・黒蜜味各12袋）が入った木箱1389円（税抜）。賞味期限は製造日より90日。贈答品としても重宝されている。



たっぷりのごまを使った香ばしい味わいの飴蜜味。スティック状になっていて食べやすい。



懐かしい風味の黒蜜味。こちらもスティック状で、飴蜜味と同じサクとした食感が楽しめる。



### 商品概要

常盤堂製菓のオリジナル商品「糖変木」は、ビスケットのような食感が楽しめる、スティック状になった新しいかりんとうです。ごまを使った香ばしい飴蜜味と、黒蜜味の2種類の「糖変木」を木箱に詰めてお届けします。

### 商品の特徴・こだわり

#### 伝統的な製造方法で作られた揚げ菓子

播州かりんとうは、播州姫路の自家製黒砂糖と兵庫県産の小麦を使用して、播州コネ製法という伝統的な製造方法で作られています。中身の良く詰まった生地を油でじっくり揚げ、砂糖と水飴の蜜をさっとかけることにより、甘さを抑え、小麦の風味が生きた揚げ菓みに仕上がります。また、何層にも重なって出来た生地のため、ビスケットのような食感をお楽しみいただけるのも特徴です。

#### 飴蜜味と黒蜜味の2種類の糖変木

たっぷりのごまを使った香ばしい味わいの飴蜜味と、昔懐かしい風味を楽しめる黒蜜味の2種類の「糖変木」は、他社には真似のできない技法で製造しており、弊社のオリジナル商品として販売しています。素朴で独特な風味が好まれ、共同購入などの宅配企画でも多数お取り扱いをいただいています。



来客用のお茶菓子や大人数へのお土産としても

### 生産者からひと言

昭和11年から続く、播州かりんとうの老舗・常盤堂製菓の5代目 天野治社長



弊社はかりんとう製造の老舗として常に最高のお菓子作りを目指しています。姫路市のかりんとうは全国的に流通しているものと異なり、あっさりとしたお菓子になります。糖変木はまさにその味を楽しめる逸品です。

# 生たけのこピクルス Wine & White



[広島県]

竹原給食株式会社

竹原商工会議所

▶▶▶ 創業年：1964年 / 従業員数：10名 / 広島県竹原市港町1-1-8 <http://www.aji-tange.com>

## たけのこの呼吸に合わせ、一年間熟成させたピクルス 新商品コンテストで大賞を受賞

「生たけのこピクルス Wine & White」各90gで2500円（税抜）。冷蔵販売で賞味期限は製造日より730日。見た目も美しくギフトにも最適な商品



### 商品概要

地域特産物のたけのこを、生のまま一年間熟成させ、本格ピクルスに仕上げました。第9回グルメ&ダイニングスタイルショーの新商品コンテストで大賞を受賞しました。斬新なアイデアを高く評価いただいた逸品です。

### 商品の特徴・こだわり

#### 地域ブランド「TAKE1」認定商品

竹原市の特産品であるたけのこを、全国トップを目指すブランドにしていこうと竹原商工会議所を中心にスタートしたプロジェクトが「TAKE1」。生たけのこピクルスの商品開発はここから始まりました。

#### 生たけのこならではの食感を残す

当社のピクルスは、生たけのこを使用しているので、産地でしか出来ない加工商品となっています。こだわり抜いた製法により、一年間熟成させ、味をしっかりと染み込ませても、生たけのこならではのシャキシャキとした食感が残っています。ピクルスの種類は、WhiteとWineの2種類。広島のレモンで爽やかに仕上げたWhiteは、クリームチーズや生ハムのお供に。赤ワインでスパイシーに仕上げたWineは、ステーキやローストビーフとの相性も良く、口直しにも最適な一品です。

マイルドなWhiteはパーティーなどでクラッカーにのせて。スパイシーなWineは肉料理と



広島県竹原市はたけのこの優良産地。農家が手間暇をかけ、畑でたけのこを栽培



### 生産者からひと言

朝採りしたたけのこを6時間以内に皮むき等の処理を行う。時間との勝負



一番のこだわりは、生たけのこならではの食感です。たけのこの呼吸に合わせてじっくり熟成させているので、シャキシャキとした食感を残しながらも、しっかり味が染み込んだピクルスになっています。



新商品コンテスト大賞受賞で全国のバイヤーが注目

お問合せ先

☎ 0846-22-0633

竹原給食株式会社 / 担当：福田 哲史

Fax 0846-22-0650 E-mail [fukuda@aji-tange.com](mailto:fukuda@aji-tange.com)





【愛媛県】

# ふうせんみかんゼリー

アイシス株式会社

今治商工会議所

▶▶▶創業年：2011年／従業員数：10名／愛媛県今治市常盤町2-3-2 <http://isis-inc.co.jp>

ふうせんを突き刺すと、まんまるのみかんゼリーが！  
天然の色彩と懐かしさを味わえる和スイーツ



「ふうせんみかんゼリー」は、85g×3個入りで800円（税抜）。常温販売で賞味期限は製造日より20日。松山空港などでも人気の土産品となっている



2014「尾道・今治・松江ご当地お土産スイーツコンテスト」で、準グランプリを獲得！



アイシスでは、ゼリー、アイスクリーム、ジュレなど、美味しさを追究した食品加工品を開発している

## 商品概要

愛媛のみかんの美味しさを凝縮した果汁を、ふうせんの中に閉じ込めたみかんゼリーです。美味しさを追い求め、最高の素材にこだわり、色彩もみかんそのまま、懐かしい和スイーツに仕上がりました。

## 商品の特徴・こだわり

### 素材からこだわりぬいたみかんゼリー

「ふうせんみかんゼリー」は、愛媛県産の温州みかんの中でも、香りが高く、爽やかで、特に甘い品種のものを使用しています。この特別なみかんを搾った果汁に、さらにもうひと工夫を加え、みかんそのものの美味しさを濃縮させて、ふうせんの中に閉じ込めました。ふうせんが割れると出てくるゼリーは、みかんの香りが広がり、心なごむ懐かしさをお楽しみいただけます。

### ふうせんが弾ける瞬間が楽しみ

ふうせんに包まれたみかんゼリーは、容器の底から取り出すことができ、お皿の上で楊枝などで突き刺すとぶるんと出てきます。見た目のかわいらしさから、お子様にも人気で、松山空港でも人気のお土産スイーツとなっています。冷やして、または凍らせてシャーベット状にして食べるのもおすすめです。



夏は凍らせてシャーベットにするのもおすすめ

## 生産者からひと言

「温州みかんから選りすぐったものをゼリーに使用しています」と横井清美さん



みかんの魅力と美味しさを追求め、最高の素材にこだわった逸品です。ボトルの中に入ったふうせんを取り出すのもひとつのお楽しみ。遊び心も詰まった「ふうせんみかんゼリー」をぜひお試しください。

お問合せ先

☎ 0898-32-5033

アイシス株式会社／担当：横井 清美

Fax 0898-32-5033 E-mail [yokoi@isis-co.jp](mailto:yokoi@isis-co.jp)

# 八女ジビエイノシシカレー(普通・辛口)



[福岡県]

八女商工会議所

▶▶▶創業年：1954年／職員数：17名／福岡県八女市本村425-22-2 <http://www.yamecci.or.jp/>

## 八女の大地で育った天然イノシシのジビエ 100%イノシシ肉のスパイシーなカレー

「八女ジビエイノシシカレー」は普通(緑)、辛口(赤)の2種類。ともに170g、454円(税抜)、賞味期限は製造日より6カ月



### 商品概要

捕獲されたイノシシを地域資源として活用しようと、八女ジビエ・プロジェクトが開発に取り組んだ加工食品です。自然豊かな里山で育った良質なイノシシ肉を100%使用した「八女ジビエカレー」をお試ください。

### 商品の特長・こだわり

#### ヘルシーな食材としてイメージアップ

害獣駆除と山の食文化復興のため、八女商工会議所が中心となり立ち上がった八女ジビエ・プロジェクトでは、飲食業者や狩猟者、ジビエ料理の専門家などと連携し、商品開発を行っています。牛肉と比べ、低カロリー・高タンパクでヘルシーな食材と言われているイノシシ肉の可能性を追求し、本格的な「八女ジビエイノシシカレー」を完成させました。

#### 「八女ジビエ」としてブランド化

プロジェクトでは、イノシシ肉の処理・販売業の許可を得た処理場の良質な八女産イノシシ肉を使用。福岡のシェフと協力しながら新商品開発を行い、「八女ジビエ」ブランドとしてアピールしています。パッケージデザインは、福岡デザインアワードで入賞、また、2014フード・アクションニッポンアワードでは審査員特別賞を受賞しました。



レトルトパウチなので、3〜5分お湯で温めてごはんにかけるだけ。赤ワインとも相性がいい



熟練の解体技術で加工されたイノシシ肉を「ジビエカレー」ではミンチにして旨味を引き出している

### 生産者からひと言

ハンターの目利きと熟練の解体技術によって、良質なイノシシ肉を使用したカレーが完成



福岡市内のシェフ50人を対象に、九州を含む3産地のイノシシ肉の食べ比べを行ったところ、八女産が一番良質との評価をいただきました。日本の里山に伝えられた「八女ジビエ」をお召し上がりください。



地元飲食店での八女産イノシシを使用した料理

お問合せ先

☎ 0943-22-5161

八女商工会議所／担当：池内 一将

Fax 0943-22-5164 E-mail [info@yamecci.or.jp](mailto:info@yamecci.or.jp)



## 伊萬里の自然豊かな山奥で育まれた本格派のお茶を手軽に楽しめるようドリップ式のパックに

「伊萬里茶」は常温販売で賞味期限は製造日より365日。ただ、開封後は風味を損なわないうちに、なるべく早くに使いきりたい



### 商品概要

味わい豊かな「伊萬里茶」を手軽に楽しんでもいただけるようドリップ式にしました。急須いらずで本格的なお茶をいただけるので、自家用、お客様用、職場用、業務用など、さまざまな用途でお使いいただけます。

### 商品の特徴・こだわり

#### 急須いらずでいただけるお茶

佐賀県西部に位置する伊萬里市は昼夜の寒暖差が大きく、質のいいお茶を栽培できる気象条件に恵まれています。そんな自然豊かな伊萬里の地で育まれた伊萬里茶を、ドリップタイプに仕上げました。これで急須いらず！リーフのお茶本来の美味しさを、カップとお湯さえあれば、いつでもどこでも召し上がっていただけます。

#### 茶葉は栄養満点の料理の素

お茶には、カテキン・カフェイン・テアニン・ビタミンC・食物繊維・フッ素・ミネラル・サポニンなど、さまざまな栄養素が含まれています。また、美味しく飲んだ後の伊萬里茶の茶殻は、栄養素の宝庫。佃煮やふりかけ、ケーキ、スープなどに、お茶まるごとご利用いただけます。お茶として、またお料理の素材としても、ぜひ一度お試しください。

お茶の栽培に好条件な昼夜の寒暖の差が大きい伊萬里の地で育まれたお茶



伊萬里駅そばにある茶幸庵。来店すると、おすすめの煎茶、または抹茶でもてなしてくれます



### 生産者からひと言



佐賀県嬉野生まれの代表取締役の中島さん(右)と娘で専務のローア美幸さん(左)

お茶専門店を開業して40年。地元のお茶・伊萬里茶を中心に嬉野茶、八女茶など九州の銘茶を中心に販売しております。店名の茶幸庵は、お茶で「ほっぐ」とする幸せを感じて欲しいという願いを込めて名付けました。



美味しくいただいた後の茶殻は、実は栄養素の宝庫

# ばんべいゆ 晩白柚ペースト「マキシト」



熊本県

デザート工房オレンジ会

八代商工会議所

▶▶▶創業年：2010年／従業員数：2名／熊本県八代市東片町316-1 <http://feelnippon.jcci.or.jp/products/detail.php?id=433>

## ギネスブックにも認定されている八代の特産物「晩白柚」 生産農家の奥さん3人がまるごとペーストにした珠玉の逸品



晩白柚ペースト「マキシト」は720g（業務用サイズ）で1800円（税抜）。冷蔵販売で賞味期限は180日（冷凍保存の場合は1年間）



米焼酎やウォッカ等カクテル用の割り材に、またドレッシングやヨーグルトのフルーツソースとして



皮、わた、実と晩白柚をまるごと使用しながら晩白柚特有の苦み渋みを取り除くことに研究を重ねた

### 商品概要

世界最大の柑橘類「晩白柚（ばんべいゆ）」を取穫シーズンに関係なく全国で楽しめるようにペーストにしました。スイーツ用のフルーツソースはじめ、ドレッシングやカクテル用の割り材など幅広く使えるペーストです。

### 商品の特長・こだわり

#### 独特の香りとおほのかな苦みが特徴

収穫期以外でも晩白柚を楽しんでもらえるよう、晩白柚生産農家の嫁3人でオレンジ会を立ち上げ、ペースト化に取り組みました。晩白柚は1月～3月にもっとも美味しくなります。旬がやってきたら、昼間は畑で作業し、夜は毎晩工房に集まりペースト作りをしています。果皮、綿、果実に分け、それぞれが一番おいしくなる時間でコトコト煮詰め、爽やかな風味や食感を大切にしながら丁寧に仕上げました。

#### ドリンクやフルーツソースとして

晩白柚ペーストを焼酎で割った酎ハイやジンやウォッカと相性良く、地元飲食店ではオリジナルカクテルとして好評いただいています。720g入りで約20杯程度のドリンクができ、一杯500円～900円で提供されています。このほかにも、料理やデザート、お菓子作りに幅広くお使いいただけます。

### 生産者からひと言



オレンジ会のメンバーは同じ町内の晩白柚農家の仲よし奥様3人組

素材にこだわった全国の菓子店から問い合わせをいただき、地元飲食店では、このペーストをベースにしたカクテル「マキシト」が好評です。量販店に出せませんので、本物がわかる方々におすすめしたい自信作です。



世界最大の柑橘としてギネスブックにも認定

お問合せ先

☎ 0965-32-6583

デザート工房オレンジ会／担当：岡田 行枝

Fax 0965-32-6583 E-mail [banpeiyu866@yahoo.co.jp](mailto:banpeiyu866@yahoo.co.jp)



# まぐろカレー まぐろハンバーグカレー



[大分県]

株式会社永徳鮮魚店

津久見商工会議所

▶▶▶ 創業年：2009年 / 従業員数：7名 / 大分県津久見市新町1-5 <http://www.iisakana.com/>

## ゴロツと大きな高級マグロの角切りと 当店特製カレールーの融合

「まぐろカレー」「まぐろハンバーグカレー」ともに、内容量は220g、680円(税抜)、賞味期限180日。熱湯で5分間ボイルしたらできあがり



### 商品概要

「まぐろカレー」と「まぐろハンバーグカレー」は、美容・健康の分野で注目されている魚由来のコラーゲン、中でも特に良質な『マグロコラーゲン』を配合しています。美味しいだけにとどまらない逸品カレーをぜひお試しください。

### 商品の特徴・こだわり

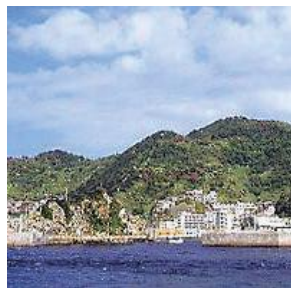
#### まぐろカレー

鮮度にこだわった美味しいマグロを大きな角切りにして、汎用カレールーは使わず、まぐろカレーのために作った当店特製カレールーで煮込みました。マグロの大きさが自慢で、手に取った時にずしりとマグロの大きさが伝わるような大きさにしました。袋から出した時にゴロツとマグロが出てきます。まずはその目でマグロの大きさを実感してください。

#### まぐろハンバーグカレー

お刺身用のキハダマグロをミンチにして、香草・ごま油などで練り上げたハンバーグを、まぐろカレー用に調合した当店オリジナルカレールーに合わせました。食べ応え抜群のカレーの一番のポイントは、ハンバーグとカレーを別々にボイルする必要がなく、一度のボイルで同時にハンバーグカレーができるように加工していることです。

豊後水道に浮かぶ保戸島は、津久見港から渡船で約25分、周囲4kmの島で「マグロのまち」として有名



マグロの生臭みを消すため、試行錯誤を繰り返し、スパイスの配合を徹底的に追求して完成させた



### 生産者からひと言

魚嫌いの子供にも美味しく魚を食べてもらおうと、まぐろカレーを考案した永徳さん(右)



試行錯誤を繰り返し完成したカレールーにより、マグロの生臭みを感じさせない、コクと旨味とピリツと刺激のある一品に仕上がりました。どちらの商品も、焼きカレーにしても美味しく召上がれます。お試しください。



キハダマグロを材料にしたハンバーグカレー

お問合せ先

☎ 0972-82-3239

株式会社永徳鮮魚店 / 担当：代表取締役 永徳 浩幸

Fax 0972-82-4700 E-mail [eitoku4129@aroma.ocn.ne.jp](mailto:eitoku4129@aroma.ocn.ne.jp)

# まぐろラーメン



[大分県]

株式会社TSUKUMI BRAND

津久見商工会議所

▶▶▶ 創業年：2010年 / 従業員数：3名 / 大分県津久見市大字四浦2218-10 <http://tsukumibrand.com/>

## まぐろのまち・津久見から生まれた まぐろと野菜ダシのコク旨あっさりスープのラーメン

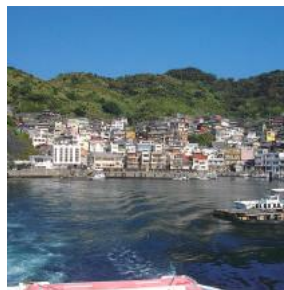
3食入り1080円(税込)、5食入り1500円(税込)。  
1食分の麺は100g。まぐろと野菜たっぷりの「まぐろラーメン」は女性に人気の商品



試行錯誤を繰り返して、完成したまぐろスープは、癖がなく、さっぱりとした醤油ベース



遠洋まぐろ漁の島の独特な風景が広がる保戸島の港の風景。島には航海の安全を祈る史跡も点在



### 商品概要

「まぐろのまち」と呼ばれている津久見市で誕生した「まぐろラーメン」です。まぐろの臭みを抑えた醤油ベースのあっさりスープと、ちぢれ麺との相性もいい、お土産におすすめしたい逸品です。

### 商品の特長・こだわり

#### 明治時代からまぐろ漁が始まったまち

津久見にある保戸島は、津久見港から約14kmの豊後水道に浮かぶ、人口約900人の島です。ここで明治36年頃から始まったまぐろ漁の漁獲量は日本有数で、保戸島から出港するまぐろ船は、日本各地で水揚げしています。

#### 「まぐろラーメン」でまちおこし

まぐろの加工施設が整った保戸島を中心に、津久見は「まぐろのまち」と呼ばれるようになりました。そして、まちおこしの一環として誕生したのが「まぐろラーメン」です。まぐろの臭みを抑えた醤油ベースのあっさりスープとちぢれ麺が良く合い、年齢問わず美味しく召し上がっていただけます。特に、お酒の後のメにもぴったり。召し上がっていただいたお客様からも好評で、地元のローカル番組でも取り上げられました。ぜひ、お試しください。

### 生産者からひと言

まぐろと野菜から取ったあっさりしつつもコクのあるスープを、シンプルに醤油で味付けしました。試行錯誤のうえ完成したスープは女性に人気で、使用するちぢれ麺との相性も抜群です。



豊後水道に浮かぶ保戸島は、津久見港から渡船で約25分の周囲4kmの島



お酒のあとのメにもぴったりの「まぐろラーメン」

お問合せ先

☎ 0972-85-3111

株式会社TSUKUMI BRAND / 担当：鶴田 日出美

Fax 0972-85-3112 E-mail [info@tsukumibrand.com](mailto:info@tsukumibrand.com)



# ちよみのいろいろ米



【大分県】

やいの夢

竹田商工会議所

▶▶▶創業年：2015年／従業員数：2名／大分県竹田市大字福原234

白米と古代米をブレンド。サッと洗ってポンと炊ける  
初めて古代米を食べる方、忙しい方におすすめです

赤米、緑米、紫黒米、色々米など36種類がそろった「ちよみのいろいろ米」シリーズ。それぞれ300gと630g（税抜）。常温販売で賞味期限は製造日より半年



彩り美しい商品のなかでも、赤米は手軽に赤飯になり、女性に人気の高い商品



健康を願う米農家の河野ちよみさんのこだわりで、化学肥料を使わず栽培されている玄米



## 商品概要

大分県の久住山麓の田園地帯で、特別栽培米で古代米の赤米や紫黒米、緑米、色々米などを育てています。元気に育った雑穀は大地がくれる命の源です。食べる方の健康を願い、この商品をお届けいたします。

## 商品の特徴・こだわり

### 天日乾燥、化学肥料を使わない

穀物は地球の母乳です。母なる大地の愛が、ぎっしり詰まった玄米を美味しく皆さんに食べていただきたく、愛情を込めて育てています。久住山麓のこの地域は、朝夕の寒暖差が大きいこと、また手作業でかけ干し米にすることによって、穂先に栄養と甘味が詰まった玄米に育ちます。

### 素材や食感にこだわったスイーツ

赤米は日本のお米のルーツ。白米に混ぜると手軽に赤飯になります。紫黒米は中国では皇帝の献上米として珍重されたお米で、緑米は味・風味がとても良い品種です。どの雑穀米もいつものご飯にひとさじ加えるだけで見た目が鮮やかに変わります。白米と玄米をブレンドした商品は、米農家として自信を持って配合しています。特に、色々米は36種のぜいたくブレンドです。ぜひ、お試しください。

## 生産者からひと言

米農家として天日干し、化学肥料不使用にこだわりを持っている河野ちよみさん



雑穀を育てていて、背の高い稲も小さな稲が寄り添うことで支え合い倒れない光景を見ていると、人の世もそうありたいものと思います。みなさんの健康を願い、すべて手作業で「いろいろ米」を作っています。



手作業で行う河野さんのかけ干し米の風景

お問合せ先

☎ 0974-66-2803

やいの夢／担当：河野 ちよみ

Fax 0974-66-2803

おいしい。

たのしい。

あたらしい。

ニッポンの〇〇しいが

せいぞろい。

ここにしかない

うまいもの、

集まります。

